

Neuland

DAS MAGAZIN DER WEINREGION WAGRAM & DER GARTENSTADT TULLN



NICHT WEIT HERGEHOLT

Regionalität im
Körberl – die Möglich-
keiten wachsen und
sind vielfältig.



JUBILÄUM

Eine Dekade für
das Klima.



BRAUEN, GESTALTEN, HANDELN

Regionales für
viele Gelegenheiten -
nachhaltig!

Regionalität



Weintaufen in der Region!

7. November
Mehrzweckhalle,
Fels am Wagram

Regionsweintaufe



Weinpate Prof. Norbert Gollinger
Jungweine vom Wagram
Musikalische Umrahmung
18.00 Uhr

8. November

Weintaufe Feuersbrunn



Kellergasse Feuersbrunn
14.00 Uhr

14. November

Weintaufe Großriedenthal



Kellergasse
16.00 Uhr

15. November

Weintaufe Absdorf



Landgasthaus
Salomon-Camondo
16.00 Uhr



Franz Aigner
Obmann der Region Wagram

Liebe Leserinnen und Leser,

Beständigkeit ist in unserer Zeit ein Begriff der schon fast nostalgisch anmutet. Umso mehr freut es mich, dass wir es in enger Zusammenarbeit der Wagram-Gemeinden und der Gartenstadt Tulln geschafft haben, dass Sie heute mit diesem Neuland bereits die 10. Ausgabe in Händen halten.

Mit dem ersten Erscheinen haben wir unsere Ziele für dieses Magazin durchaus hoch gesteckt. Nach nun 5 Jahren bin ich stolz darauf, bei jeder Ausgabe aufs Neue über die vielseitige Schönheit unserer Region berichten zu können. Zu Beginn habe ich Sie eingeladen, sich mit Neuland auf eine Entdeckungsreise zu begeben. Bei dieser Reise wurden bis heute 30 Handwerksbetriebe besucht und über Themen quer Beet von Wohnen & Leben, Garten & Natur, Kunst & Kultur, bis hin zu Kulinarik & Genuss berichtet. Dazu kamen noch 50 Vorstellungen spezieller Produkte und Angebote aus der Region.

Diese Ausgabe beinhaltet ein weiteres Jubiläum – 10 Jahre Klima- und Energiemodellregion (KEM). Werden heutzutage oft hitzige Debatten über den Klimawandel geführt, so ist die Region bereits vor 10 Jahren aktiv geworden und KEM-Österreich beigetreten: Durch die finanzielle Unterstützung der KEM konnten bereits eine Vielzahl an Klimaprojekten in der Region Wagram und Gartenstadt Tulln umgesetzt werden. Das Klima verändert sich, langsam aber stetig, und eine der großen Aufgaben der Zukunft wird es sein sich dieser Veränderung anzupassen. Die Region ist auch hier durchaus Vorreiter und seit letztem Jahr eine von 39 KLAR! - Klimawandel-Anpassungsmodellregionen in ganz Österreich.

Mit dieser Ausgabe des Magazins zum Thema „Regionalität“ schließt sich der Kreis, denn Regionalität war und ist seit Beginn an die Klammer, die alle Artikel verbindet. Wie gewohnt widmen wir uns dem Trennenden und Verbindenden zwischen der Region Wagram und der Gartenstadt Tulln. Diesmal das zentrale Element dabei – die Donau. So geht es in dieser Ausgabe ums Wasser bzw. drum herum vom „herent'an & drüb'an Wossa“ – wie immer.

Alles über die Region: verein.regionwagram.at



Die Region WAGRAM kennenlernen

Führungen, Infostände und
praktische Tipps für Jung und Alt

- **27.9. | Indianerbanane, Kaki & Co**
Neue Obstvielfalt für Balkon und Hausgarten
- **04.10. | Mein klimafitter Garten**
Tipps für Blumen, Kräuter und Gemüse
- **11.10. | Mehr Gezwitscher im Garten!**
Wie das geht zeigen Vogelwarte und Wagrapur

Inhalt

K

**KULINARIK &
GENUSS**
6–9



Nahversorgung ist gerade seit der Corona-Krise ein großes Thema. Sozusagen (fast) vor der Haustür gibt es allerlei Lebensmittel von regionalen Betrieben.

W

**WEINKULTUR
AM WAGRAM**
10–13



Der Wagram ist besonders: nicht nur beim Wein sondern längst auch bei der dazugehörigen Jause. Ein genussvoller Weinherbst liegt vor uns.

K

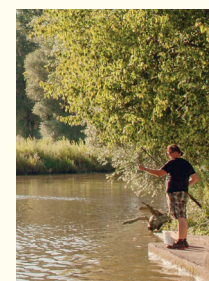
**KLIMA &
ENERGIE**
14–17



Seit 10 Jahren ist der Wagram Klima- und Energiemodellregion. Wir werfen einen Blick zurück und mehrere in die Zukunft.

N

**NATUR &
GARTEN**
18–21



Entschleunigung am Land und in der Stadt: Unsere Heimat ist ein Paradies für Angler und die, die es noch werden wollen.

W

**WOHNEN &
LEBEN**
22–24



Leihen, reparieren oder Upcycling - nachhaltiger zu Leben liegt im Trend und fängt schon bei Kleinigkeiten an.

T

**HANDWERK^{2.0}
& TRADITION**
26–29



Ein erfrischendes Glas Bier, schöne Keramik und traditionsreiche „Kult-Arzneimittel“ - eine abwechslungsreiche E-Tour durch die Region.



REGIONAL, GLOBAL, ÜBERALL - Spezialitäten aus der Region
25



SCHAUFENSTER - flanieren, stöbern - kaufen!
30–33



DIE REGION ERLEBEN - 2 Tage
34



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

Auf Gute Nachbarschaft

Mit der Corona-Pandemie wurde der Wert regionaler Nahversorgung deutlicher denn je. Wie heimische Betriebe ihre Produkte auch in der Krise zugänglich machten und welche Projekte und Initiativen langfristig Bestand haben werden: Ein Lokalausgang in Tulln und am Wagram.

Text: Sonja Planeta, Journalistin

Die Hinweistafel in der Kremser Straße in Stetteldorf am Wagram ist kaum zu übersehen: „Regional einkaufen“ prangt dort in großen, schwarzen Lettern auf neongrünem Hintergrund. Nur wenige Schritte dahinter steht der Hofladen von Tanja und Norbert Moser, Inhaber der gleichnamigen Honig- und Kräutermanufaktur: eine Holzhütte, nur wenige Quadratmeter groß, das Sichtfenster der Eingangstür mit Vorhang und Willkommensschild einladend dekoriert, daneben sechs Holztafeln, montiert an der Außenwand, auf denen ein Teil der Produkte angeführt



wird. Freilandeier, Honig, Essig und Öl, Tee, Kräutersalz, Sirup. Allesamt Eigenerzeugnisse. Dazu gibt es Bio-Getreide, Nudeln, Erdäpfel, Kürbiskerne und Popcornmais von anderen Produzenten aus der Umgebung. Seit November 2019 können die Kunden im Hofladen der Familie Moser fast rund um die Uhr in Selbstbedienung ihre Einkäufe erledigen. Die Bezahlung erfolgt bar, als Kassa dient ein kleiner Briefkasten mit Einwurflappe. In den vergangenen Wochen ist die Nachfrage stark gestiegen. Corona-bedingt, wie Tanja Moser erklärt. „Durch das Selbstbedienungskonzept können unsere Kunden kontaktlos und ohne Maske einkaufen. Wir haben auch gemerkt, dass die Menschen zuhause mehr selber kochen und backen. Das zeigt sich deutlich beim Absatz der Freilandeier, des Getreides und Honigs.“

MIT DEM EINKAUF EIN ZEICHEN SETZEN

Regional einkaufen. Seit dem Corona-Lockdown im März dieses Jahres ist die Phrase zu einem viel zitierten Schlagwort geworden. Das Virus hat nicht nur unser soziales Miteinander verändert, sondern auch unser Konsumverhalten. Viele Österreicher gehen mittlerweile seltener, dafür aber umfangreicher einkaufen. Um die heimische Wirtschaft zu stärken, wurde vielerorts und mehrfach appelliert, Händler und Produzenten von nebenan zu unterstützen. Das war in der Region schon vor Corona ein leichtes. Auf den wöchentlichen und monatlichen Regionalmärkten in Tulln, Fels am Wagram und Kirchberg am Wagram. Mit einem Gemüsekorb-Abo von Biobauer Alfred Grand aus Absdorf. Durch eine Mitgliedschaft bei der solidarischen Landwirtschaft Fermentarium von Rudi Hoheneder und Greti Mayer aus Oberstockstall oder der Tullner FoodCoop Rhabarber Haberer, einer privaten Einkaufsgemeinschaft, die selbstorganisiert hauptsächlich saisonale Bio- und Demeter-Lebensmittel direkt von Produzenten bezieht. Oder direkt Ab Hof, nach individueller Voranmeldung wie bei Eierproduzent Bernhard Doppler in Staasdorf oder zu vorgegebenen Öffnungszeiten

Auswahl regionaler
Hofläden und Produzenten:

Agrargut Stauber

Thürnthal, 0699 10966733

Ab-Hof-Verkauf Markl

Neustift im Felde, 02279 2136

Hof Blauensteiner

Ottenthal, hofblauensteiner.at

Ab-Hof-Ratzka

Tiefenthal, 0664 5679475

Fruchthof Detter

Absdorf, detter-fruchthof.at

Grandfarm

Absdorf, grandfarm.at

Kräuter- & Honigmanufaktur

Moser, Stetteldorf

tanjaskraeuterprodukte.at

Obst- & Gemüsegroßhandel

Hafenrichter

Tulln, hafenrichter.at

HuBees Bio Imkerei &

Bio Landwirtschaft

Neuaigen, bienenpatenschaft.at

Erdäpfel Payer

Gigging, erdaepfel-payer.at

Bauernhof Doppler

Staasdorf, bauernhofdoppler.com

Regionalmärkte:

Monatsmarkt Fels

am Wagram

[facebook.com/Monatsmarkt-Fels-](https://facebook.com/Monatsmarkt-Fels-am-Wagram)

[am-Wagram](https://facebook.com/Monatsmarkt-Fels-am-Wagram)

Naschmarkt Kirchberg

am Wagram

kirchbergernaschmarkt.at

Tullner Naschmarkt

tullner-naschmarkt.at

in einem Hofladen wie bei Familie Stauber in Thürnthal, bei Stefan Detter auf seinem Fruchthof in Absdorf, bei Familie Markl in Neustift, bei Familie Ratzka in Tiefenthal oder bei Renate Blauensteiner in Ottenthal. Die Möglichkeiten waren und sind zahlreich, die genannten Produzenten nur ein Auszug. Eine umfangreiche Auflistung regionaler Nahversorger am Wagram ist unter kem.regionwagram.at abrufbar.

IMPROVISATION UND FLEXIBILITÄT GEFRAGT

Die Corona-Krise und die „neue Regionalität“ haben vielen Betrieben einen Aufschwung gebracht. Wenngleich ein Umdenken erforderlich war. Die Selbstbedienungskomponente wurde verstärkt, kontaktloses Abholen und Zustellen zur obersten Prämisse. Wer nicht schon online war, intensivierte spätestens jetzt seine digitalen Möglichkeiten. Onlineshops und Lieferservices wurden mehr. Die Region Wagram startete mit der Initiative #wagramonline Wein-, Kulinarik-, Garten- und Kultur-Live-Events über Social Media, darunter virtuelle Wein-Verkostungen und Riedenwanderungen. Erdäpfelproduzent Markus Payer aus Gigging funktionierte kurzerhand seine Hofeinfahrt zum Verkaufsraum um. Vor etlichen Betrieben stehen nach wie vor kleine Hofläden. Obst & Gemüse-Großhändler Wilhelm Hafenrichter stellte wiederum in zwei Tagen eine Hauszustellung auf die Beine. Der Tullner Unternehmer erwirtschaftete bislang 95 Prozent seiner Einnahmen in der Gastronomie und Hotellerie, die restlichen fünf Prozent in seinem Shop in der Frauenhofnerstraße. Während dem Lockdown schloss er sich kurzerhand mit Produzenten aus dem Tullnerfeld zusammen und lieferte direkt an Privatpersonen. Mittlerweile

umfasst sein Portfolio rund 250 Produkte. Hafenrichter: „Man könnte sich fast ausschließlich mit regionalen Produkten versorgen, es gibt nahezu alles.“ Die Hauszustellung will er auch in Zukunft beibehalten. Wenngleich Hafenrichter an der Frequenz in seinem Shop merkt, dass die Leute froh sind, wieder hinausgehen zu können.

REGIONALITÄT: EIN TREND MIT ZUKUNFT?

Ob und was vom regionalen Einkaufstrend Bestand haben wird, ist unter anderem davon abhängig, ob das Bewusstsein beim Konsumenten bleibt. Er muss lernen, dass einkaufen auch regional geht. Kräuterexpertin Tanja Moser: „Ich bin der Meinung, dass die Corona-Krise viele zum Nachdenken angeregt hat. Bei einem Teil ist es immer noch im Kopf verankert, dass sie etwas im Konsumverhalten ändern müssen. Es ist aber immer noch sehr viel zu tun, um ein breiteres Publikum für ein langfristiges Umdenken zu gewinnen. Der Mensch vergisst leider sehr schnell.“ Ergo: Wer den Hofladen ums Eck will, muss auch dort einkaufen. Regelmäßig. Das erfordert eine Umstellung der Einkaufsgewohnheiten, wie Agnes Rehor von der FoodCoop Rhabarber Haberer festhält - eine Umstellung, die sich allerdings lohnt: „In der Corona-Zeit ist die Abhängigkeit vom Handel und der Wunsch nach Regionalität schon präsenter geworden. Gleichzeitig sind aber so viele Informationen zum Thema „nachhaltig einkaufen“ vorhanden, dass man davon leicht überfordert wird. Man muss bedenken, dass wir etwa drei Mal täglich essen und somit ständig Entscheidungen für oder gegen ein Lebensmittel, eine Anbauweise oder ein Handelssystem treffen. Hier wirklich bewusst Zeichen für mehr Regionalität und echte Saisonalität zu setzen, ist ohne etwas Zeitaufwand nicht zu machen. Daher bleibt es bei vielen Menschen vorerst nur beim Wunsch nach einer Veränderung. In der FoodCoop habe ich die Möglichkeit mich mit Gleichgesinnten auszutauschen, wodurch ich immer wieder neu motiviert werde. Außerdem spare ich einiges an Verpackungsmüll und habe Lebensmittel, von denen ich wirklich weiß, woher sie kommen.“ Am Anfang sei das Einkaufen in der FoodCoop aber auch für Rehor eine große Umstellung gewesen. „Ich musste lernen, im Voraus zu planen und in der Küche kreativ und flexibel zu sein. Mittlerweile sehe ich all das aber als großen Gewinn und es ist ein ganz selbstverständlicher Teil meines Alltags geworden.“



Wer den Hofladen ums Eck will, muss auch dort einkaufen. Regelmäßig.

© shutterstock

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



Fermentarium - Solidarische Landwirtschaft
fermentarium.at

Tullner FoodCoop - Rhabarber Haberer
rhabarber-haberer.org



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.

Genussführer am Wagram
kem.regionwagram.at

Brot und Wein, das ist fein!

Was wäre guter Wein ohne die entsprechenden kulinarischen Genüsse dazu? Irgendwie unvollständig. Denn erst die gepflegte Jause macht das Erlebnis komplett.

Text: Stefan Nimmervoll, Landwirtschaftsjournalist

Gerade dort, wo die Reben beste Bedingungen für ihr Wachstum vorfinden, hat sich über die Jahrhunderte stets auch eine besonders interessante Küchenkultur entwickelt. Nicht umsonst sind die Hauerjause und das Achterl Veltliner der Inbegriff bodenständiger Geselligkeit. Hier vereint sich alles, was einst in den Dörfern selbst hergestellt wurde: G'selchtes, Blunzen, Presswurst und sonst allerlei Köstliches vom Schwein. Der Aufstrich mit den Kräutern aus dem Bauerngartl. Das frische Brot aus dem Backofen. Und natürlich der Wein aus den Rieden rundherum.

Regions- weintaufe

Datum & Beginn:

7. November 2020, 18 Uhr

Ort:

Mehrzweckhalle
Schulplatz 1
3481 Fels am Wagram

Programm:

Weintaufe mit
Prof. Norbert Gollinger
Jungweinverkostung
Musikalische Umrahmung

regionwagram.at



Eisen.Hut - die neue Aussichtsplattform in Großriedenthal bietet den BesucherInnen einen herrlichen Ausblick.
© Verena Schnatter

Längst versuchen sich viele Winzer aber auch an ausgefalleneren Kreationen. Gerade diese Kombination aus Althergebrachtem und Neuem macht einen Besuch bei einem der zahlreichen Betriebe am Wagram so besonders. Ausgesteckt ist dabei immer irgendwo – sei es zu den traditionellen Terminen auf den bekannten Heurigenhöfen. Oder bei den vielen Weinbauern, die im Rahmen des Weinherbstes ein paar Tage zu einer kleinen Jause und zur Weinverkostung einladen. So wechseln sich die Winzer etwa in der Kellergasse in Feuersbrunn ab, damit durchgängig Keller offen sind. Aber auch in allen anderen Gemeinden der Region ist es nie weit bis zum nächsten Buschen. Damit das Erlebnis komplett wird.

Löss *es dir gut gehen!*



Mehofer ab Hof: 3. Oktober, 7. November, 4. Dezember, 11-18 Uhr
Bio-Weine . Weinweg Wadenthal . Forschungsstation Wagram
WEINGUT MEHOFER - NEUDEGGERHOF | WWW.MEHOFFER.AT



02738 2240, office@weingut-leth.at



weingutwaltner.at

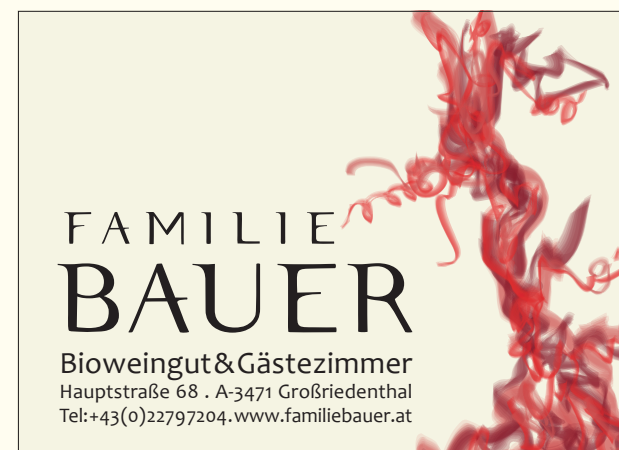


3701 Großweikersdorf • Kleinwiesendorf 24



Bernhard Ecker | Mitterstockstall 25
3470 Kirchberg am Wagram
T +43 (0) 2279 / 2440
weingut@eckhof.at | eckhof.at

Heuriger
Winter 27.11. bis 08.12.2020



Hauptstraße 68 . A-3471 Großriedenthal
Tel: +43(0)22797204. www.familiebauer.at



3471 GROSSRIEDENTHAL 61
WWW.WEINGUT-SCHUSTER.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



GMEINER



WINZERHOF GMEINER
A-3484 SEEBARN, HAUPTSTRASSE 65
OFFICE@GMEINER-WEINE.AT · WWW.GMEINER-WEINE.AT
0664/48 58 891 ODER 0664/14 14 605

UNSER HEURIGEN: 5. – 22. November
Do bis Sa ab 17 Uhr, So & Ft ab 16 Uhr
WEINTAUFE IM WINZERHOF: 6. November



Ausgesteckt ist: 29. Okt. – 8. Nov. 2020
www.weingut-schachinger.at



WEINGUT BERNHARD OTT
NEUFANG 36 · 3483 FEUERSBRUNN
WAGRAM · ÖSTERREICH



WWW.OTT.AT · BERNHARD@OTT.AT

weinhof
grill

Untere Marktstrasse 19
3481 Fels am Wagram
T: 02738/2239, Fax: DW 4
gudrun.grill@aon.at
www.weinhofgrill.at



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



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



Weingut Alt
Großriedenthal

www.weingut-alt.at

Nächster Heurigentermin:
5. – 22. November

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



Ludwig Güntsch

PANORAMAHEURIGER

Untere Zeile 22
3482 Gössing am Wagram

Tel. 0676 / 383 2255
guentschl@aon.at

www.guentschl.at



Es ist Zeit für die Klimawende

Die Pandemie hat uns seit März fest im Griff. Obwohl der voranschreitende Klimawandel von vielen Experten als die größte künftige Herausforderung eingeschätzt wird, ist er in der (medialen) Wahrnehmung ins Hintertreffen geraten. Klimaschutz ist das Gebot der Stunde – packen wirs gemeinsam an!

Text: Stefan Czumutzian, Manager Klima- und Energiemodellregion Wagram

Erst vergangenen November hat die EU mit dem „Green Deal“ einen sehr ambitionierten Fahrplan für eine nachhaltige EU-Wirtschaft angekündigt. Europa soll bis zum Jahr 2050 der erste klimaneutrale Kontinent der Welt werden. Auch die Österreichische Bundesregierung und das Land Niederösterreich haben mit #mission 2030 bzw. dem NÖ Klima- und Energiefahrplan ambitionierte, aber umsetzbare Ziele für die Produktion erneuerbarer Energie, Elektromobilität und CO₂-Reduktion bis 2030 formuliert. Auf lokaler und regionaler Ebene gibt es 96 Klima- und Energiemodellregionen (KEM) mit 841 Gemeinden, die bereits 4.800 Klimaschutzprojekte umgesetzt haben. Die Region Wagram ist eine davon.

PIONIERIN DER ENERGIEZUKUNFT

Seit genau zehn Jahren lebt das Klima-Anliegen am Wagram, die Region zählt somit zu den Vorreitern. 2010 wurde der Verein*Energie*Zukunft*Wagram gegründet, seit 2015 sind die Klima- und Energiethemen beim Verein Tourismus und Regionalentwicklung Region Wagram mit seinen neun Mitgliedsgemeinden Absdorf, Fels am Wagram, Grafenwörth, Großbriedenthal, Großweikersdorf, Kirchberg am Wagram, Königsbrunn am Wagram, Stetteldorf am Wagram und der Stadt Tulln angesiedelt. Ziel ist die CO₂-Reduktion sowie langfristig die regionale Energieautarkie. Um das zu erreichen sollen der Wärme- und Stromverbrauch reduziert werden, etwa durch Sanierung von alten Gebäuden. Grüne Energie aus Sonne, Wasserkraft oder Holz ersetzt fossile Energieträger wie Öl oder Gas.

KLIMASCHUTZ MIT PRAXISBEZUG

Die enge Zusammenarbeit in der KEM Wagram mit Gemeinden, Betrieben, Landwirten, der Bezirksbauernkammer und der Wirtschaftskammer sowie Schulen und der in Tulln ansässigen Universität für Bodenkultur stellen einen hohen Praxisbezug der Projekte sicher. Durch die enge Kooperation mit der Energie- und Umweltagentur NÖ (eNu) oder der LEADER-Region können Synergien gehoben werden, etwa bei großen Photovoltaik- oder Grünraumprojekten. Und durch intensive Öffentlichkeitsarbeit und Veranstaltungen stellt die Klima- und Energiemodellregion den Kontakt zu den Bürgerinnen und Bürgern her.

Landwirtschaft, Weinbau und Gärten prägen unsere Region. Die KEM Wagram setzt da klare Schwerpunkte: Das „Wagramer Genusskisterl“ gibt einen Einblick in die Vielfalt regiona-

Absdorf hat gewettet: Zwei identische Modellhäuser - links mit sehr guter Dämmung, rechts mit einer Dämmung, wie sie der Bauweise der 70er Jahre entspricht.

© Stephan Paukner



ler Produkte und ist etwa beim Postpartner in Kirchberg oder bei der Bäckerei Burger in Großweikersdorf erhältlich. Die übersichtliche Auflistung aller Nahversorger und Ab-Hof-Verkäufer unter kem.regionwagram.at/genussfuhrer hat sich in den Zeiten des „Lockdowns“ im Frühjahr als echter Vorteil erwiesen. Regionale Produkte zu kaufen bedeutet kurze Wege, Selbstversorgung und Stärkung der lokalen Wirtschaft. Die Landwirtschaft kann aber auch einen wesentlichen Beitrag zum Speichern von CO₂ im Boden leisten. Die KEM Wagram arbeitet dazu mit den Landwirten zusammen.

Nachhaltige Mobilität spielt eine wesentliche Rolle für die Energiewende. Aktuell gibt es in der Region fünf E-Carsharing-Fahrzeuge in Tulln, Absdorf und Gösing sowie 85 Ladestellen für Elektroautos! Die Klima- und Energiemodellregion veranstaltet regelmäßig Mobilitätstage und -aktionen, um Bürgerinnen und Bürgern erste Erfahrungen mit Elektromobilität zu ermöglichen. Mit heuriger Saison wurde ein E-Bike Pilotprojekt in Zusammenarbeit mit touristischen Betrieben gestartet, um den Gästen ein nachhaltiges Erkunden unserer Region zu ermöglichen – Informationen dazu unter regionwagram.at.

Weg von fossiler Energie, hin zu „Erneuerbarem“! Durch Einsparung von Energie etwa durch Sanierungsmaßnahmen wie Dämmen oder Heizungstausch und durch Stromerzeugung mittels Photovoltaik etwa kann viel CO₂ eingespart werden. Pro Kopf hat durchschnittlich derzeit jede/r BewohnerIn knapp 2 m² Photovoltaik-Paneele und liegt damit über dem NÖ-Schnitt. Ziel ist, diesen Wert deutlich zu steigern!

Wieviel Heizenergie eingespart werden kann, hat die Dämmwette im vergangenen Winter in Absdorf gezeigt: Auf dem Hauptplatz waren über mehrere Wochen zwei Modellhäuser aufgestellt, eines mit sehr guter Dämmung, das andere mit wenig Dämmung, wie sie der Bauweise der 70er Jahre entspricht. Ein kleiner Kaminofen hielt die Innentemperatur in beiden Modellhäusern bei behaglichen 21°C. Das Ergebnis hat viele überrascht - bis zu 70 % Energieeinsparung!

AKTIVE GEMEINDEN

Vier Gemeinden sind bereits mit ihren gemeindeeigenen Gebäuden und Anlagen „ölfrei“. Große Photovoltaik-Projekte auf öffentlichen Gebäuden oder Kläranlagen setzen die Gemeinden der Region bereits laufend um. Durch die Klima- und Energiemodellregion gibt es spezielle Förderprogramme zur Unterstützung sowie Beratung. Die Gemeinden der Region sind sehr engagiert in Sachen Klimaschutz: Grafenwörth wurde bereits als e5 Gemeinde in der „Champions League“ der energieeffizienten Gemeinden ausgezeichnet, die Gartenstadt Tulln und Absdorf nehmen ebenfalls bereits an diesem Programm teil. Alle neun Gemeinden setzen ausschließlich biologischen Pflanzenschutz ein, acht davon pflegen und gestalten ihren Grünraum nach „Natur im Garten“ Kriterien. Acht Gemeinden sind Klimabündnis-Partner.

KLIMABEWUSSTE KINDER

Ein Vorzeigeprojekt der KEM Wagram sind die Klimaschulen-Projekte. In Zusammenarbeit mit den Schulen werden Klima- und Energiethemen altersgerecht für einzelne Schulstufen aufbereitet, denn in jeder Altersklasse gibt es etwas, das Kinder und Jugendliche lernen und in ihr tägliches Leben übertragen können. Seit 2014 haben 15 Schulen an einem Klimaschulen-Projekt teilgenommen, in denen sich mehr als 800 SchülerInnen intensiv mit dem Klimaschutz beschäftigt haben.

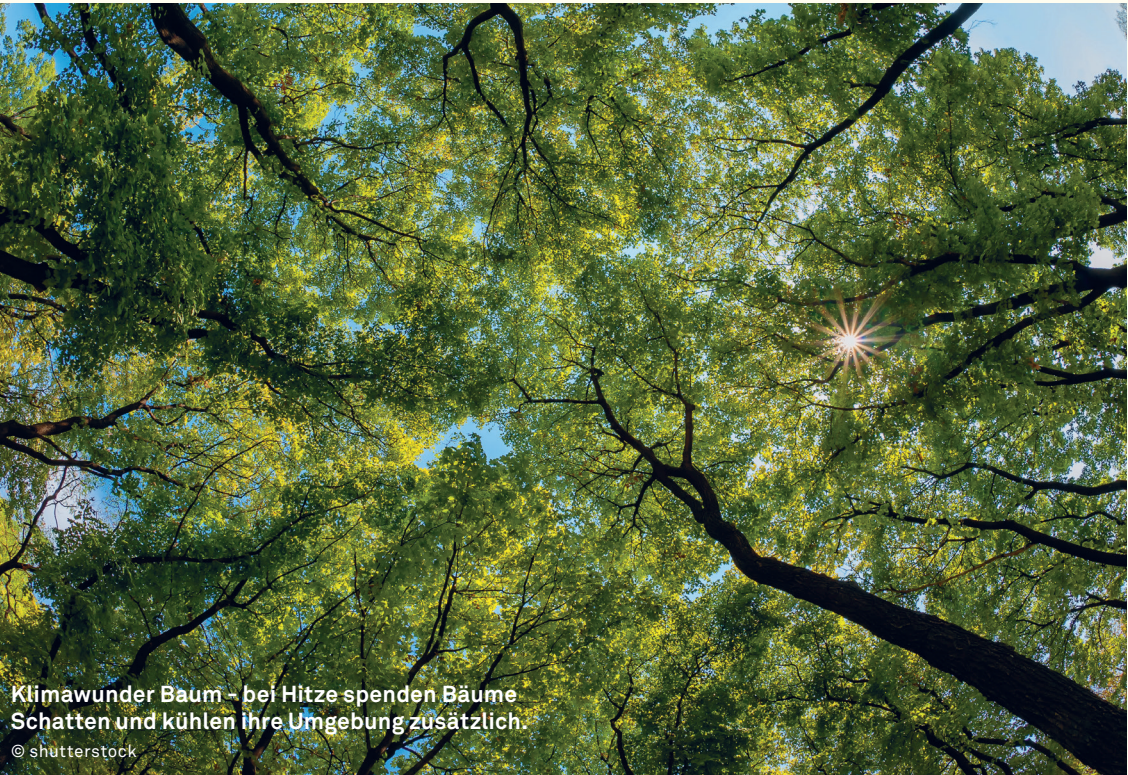
Das Projekt zeichnet sich durch ein wechselndes Schwerpunktthema und den fest verankerten „Klimadetektiv“-Teil aus. Beim Klimadetektiv geht es darum, dass die Schüler Energieverschwendungen etwa beim Lüften oder Stromverbrauch spielerisch erkennen.

Das jeweilige Schwerpunktthema reicht vom Mobilitätsverhalten etwa auf dem Schulweg, dem eigenen Konsumverhalten hin zum CO₂-Fußabdruck. Der richtige Mix aus Workshops mit Experten, Exkursionen und dem Behandeln des Themas im täglichen Unterricht zielt auf die Umsetzung des neu erworbenen Wissens im Alltag ab. Speziell die Exkursionen in Kraftwerke, in die Sonnenwelt Großschönau oder in Klimaparks sind beliebt und erweitern den Horizont der Kinder.

KLAR! GIBT ES DEN KLIMAWANDEL

Um Wetterextreme abzumildern ist mit KLAR! Wagram seit 2019 eine Initiative in der Region gesetzt. KLAR! ist das Förderprogramm Klimawandel-Anpassungsmodellregionen, es geht darum, mit Baumpflanzungen oder Begrünungen auf landwirtschaftlichen Flächen die negativen Folgen des Klimawandels abzumildern. Die Region Wagram nimmt eine Vorreiterrolle ein, gibt es doch erst 39 solcher Regionen in Österreich!

Zunehmende Hitze, verlängerte Vegetationsperioden und ungünstige Niederschlagsverteilung werden die größten künftigen Herausforderungen sein. Das zeigen Daten der Zentralanstalt für Meteorologie und Geodynamik (ZAMG), die auf die Region heruntergebrochen wurden. Gemeinsam mit Experten hat die Region zehn Schwerpunkte für die kommenden Jahre erarbeitet, um Lösungen für die Herausforderungen der Zukunft zu finden und Informati-



Klimawunder Baum – bei Hitze spenden Bäume Schatten und kühlen ihre Umgebung zusätzlich.
© shutterstock

KLIMAWANDEL



onen zur richtigen Anpassung aufzubereiten. „Klimafitte“ und trockenresistente Grünflächen in Siedlungs- und Gewerbegebieten, Empfehlungen für „Häuslbauer“ zum Schutz gegen Hitze und Starkregenereignisse oder Begrünungsmischungen im Weinbau sind nur einige der Themen, die uns die kommenden Jahre beschäftigen werden.

Diese intensive Beschäftigung mit dem Klimawandel und dessen Auswirkungen birgt aber auch Chancen: Die Region hat mit ihren aktiven Gemeinden, der Universität für Bodenkultur sowie dem Gartenkompetenzzentrum Tulln große Ressourcen, um zukunftsweisende Lösungen zu erarbeiten. Und damit Modell für andere Regionen zu werden.

GEMEINSAMES TUN!

Es bedarf noch vieler gemeinsamer Anstrengungen im Klimaschutz, um die künftigen Herausforderungen zu meistern. Die Region Wagram bietet Gemeinden, Betrieben und BürgerInnen Informationen, Service, Förderberatung und Unterstützung bei Projektideen rund um die Themen Klima, Energieeffizienz und Klimawandel. Und sie ist Anlaufstelle für Interessierte, die sich mit Fragen und Ideen einbringen möchten: modell@regionwagram.at oder 0650/5498550!

- * Klima- und Energie in der Region - kem.regionwagram.at
- Klimawandelanpassung in der Region - klar.regionwagram.at
- Klima- und Energiefonds - klimafonds.gv.at
- Energie- und Umweltagentur NÖ - enu.at
- Energieberatung NÖ - energieberatung-noe.at
- Klima-Plattform - klimawandeln.at

i Stefan Czamutdzian
... ist Modellregionsmanager der Region Wagram und bearbeitet Projekte im Bereich Klima, Energie und Klimawandel.

Land am Strome

Die Donau, Europas zweitlängster Fluss (nach der Wolga in Russland) ist ein prägendes Element der Region Wagram. Ihre Auen und Altarme bieten eine unglaubliche Vielfalt an Biotopen und Lebensräumen und sind ein Paradies für Angler.

Text: Stefan Nimmervoll, Landwirtschaftsjournalist

Es gibt ja Menschen, die grundsätzlich der Meinung sind, dass früher alles besser war. Und manchmal haben sie damit ja durchaus recht. Zumindest was den Fischreichtum der Donau betrifft, hat es jedenfalls schon andere, bessere Zeiten gegeben. Zeiten, in denen die Menschen die Nasen (Fischart) in Bottichen nach Hause gebracht haben und Berufsfischer im Fluss ihre Netze ausgeworfen haben. Dann kamen Regulierungen zum Hochwasserschutz und ein Kraftwerk zur Stromgewinnung. Dadurch wurden Aulandschaften trockengelegt, Laichmöglichkeiten für Fische gingen verloren und Wanderrouen blieben versperrt.

RENATURIERUNG RUND UMS KRAFTWERK

Bis vor kurzem. Denn mit der Renaturierung der Traisenmündung südlich des Kraftwerks Altenwörth, dem größten flussbaulichen Projekt Mitteleuropas, kehrt die Vielfalt wieder. „Wir

erleben gerade eine Explosion der Artenvielfalt“, erzählt Herbert Tiefenbacher. Er ist bei der Forstverwaltung Grafenegg unter anderem für die Gewässer des Gutes zuständig. „Wir haben den vielfältigsten Wasserlebensraum Österreichs geschaffen und zählen 50 verschiedene Arten, die beangelt werden können“, sagt er. Neben den Hauptfischarten Karpfen, Hecht und Zander kommen so auch Forellen, sowie weniger bekannte Exemplare wie Aiteln, Barben oder Brachsen vor. Sogar der legendäre Donauhuchen soll dank intensiver Bemühungen wieder häufiger werden. Mit der Fischaufstiegshilfe, die man gerade in Altenwörth errichtet, wird die Vernetzung der Gewässer noch besser werden.

ANGELN KOMMT IN MODE

Tiefenbacher ist Herr über 30 Kilometer Flussufer und Auen und 24 Angelseen, die sich im Besitz der Familie Metternich-Sandor befinden. Ein guter Teil davon liegt in der Region Wagram. Das großzügigste Revier liegt dabei rund um Altenwörth. Eine Jahreskarte kommt dort auf wohlfeile 425 Euro. Wer sein Anglerglück nur für einen Tag austesten will, ist aber schon um 34 Euro dabei. Bevor es mit Rute und Blei losgeht, muss allerdings noch eine Prüfung beim Land Niederösterreich abgelegt werden. Der Einstieg muss dabei nicht unbedingt teuer sein. „Mit 150 Euro ist man bei einer brauchbaren Grundausrüstung dabei“, meint Peter Oppeker, der im Gebiet der Stadt Tulln für die Fischerei zuständig ist. Er bemerkt einen Trend weg vom älteren Pensionisten, der seine Zeit beim Angeln totschlägt. „Mittlerweile gehen auch viele Junge fischen. Es ist zu einem Erlebnis für die ganze Familie geworden.“

„URBAN FISHING“ ODER VERSTECKTE PLÄTZE

Oppeker kann in Tulln „Urban Fishing“ direkt in der Stadt, gleich hinter dem Rathaus, aber auch landschaftlich einmalige Plätze im Wasserpark bei der GARTEN TULLN anbieten. Besonders einsam und ruhig ist es bei den Ausläufen nördlich der Donau. Neben dem Fluss und seinen Altarmen bieten auch die Schottergruben der Region ausreichend Möglichkeiten, dem



Angelsport nachzugehen. Sie werden oft von Vereinen betreut. Während an der Donau einiges an Geschick und Wissen über die Standplätze der Fische dazugehört, ist ein „Petri Heil“ hier meist garantiert. Zudem sind Lizenzen günstiger zu haben als in den Revieren an der Donau. Rund um die Fischgründe in den Kiesgruben hat sich auch eine meist sehr verschworene Gemeinschaft an Anglern gebildet. Man kennt und schätzt sich und zieht sich gegenseitig mit so mancher Geschichte im Anglerlatein auf.

VON DER DONAU IN DIE PFANNE

Für viele Petrijünger ist ein kapitaler Fang ein Höhepunkt in der Karriere. Solche sind in den Gewässern der Region durchaus möglich, wie Bilder von mächtigen Welsen, Karpfen und Hechten belegen. Für Franz Schenk aus Engelmansbrunn ist der „Biss des Lebens“ jedoch nicht die entscheidende Motivation, warum er angeln geht. Er sitzt gerne auf etwas abgelegenen Platzerln am Altarm in Altenwörth und weiß die Ruhe dort zu schätzen. „Ich genieße die Stille und kann den Alltag ausblenden, wenn es am Abend ganz still wird und ich nichts anderes zu tun habe als die Angelrute zu beobachten“, meint er. Dass dabei neben der Entspannung in der Natur auch der eine oder andere schmackhafte Fang für die Pfanne herausschaut, ist für ihn ein mehr als angenehmer Nebeneffekt. Denn wer heute einen Wildfang aus der Donau verzehren will, muss ihn sich selber fangen oder einen guten Draht zu einem Angler haben.

FORELLEN IN SPITZENQUALITÄT

Wer tagesfrische Fische direkt aus der Region kaufen will, der greift zu den Wagramforellen der Familie Hengl aus Eggendorf. Helga und Karl Hengl haben vor 45 Jahren begonnen, im Teich ihrer ehemaligen Mühle Regenbogenforellen aufzuziehen. Mittlerweile sind die beiden Söhne Andreas und Karl in den Betrieb eingestiegen. Ihre Produkte gehören zur absoluten Qualitätsspitze in Niederösterreich und stehen deshalb auf den Speisekarten von Top-Restaurants wie dem Gut Oberstockstall, dem Himmelreich in Zaußenberg oder beim Sodoma in Tulln. Derzeit muss man die Fische vorbestellen, weil die Verkaufszeiten wegen des Coronavirus ausgesetzt wurden. „Wir richten die Ware dann ganz frisch her“, meint Helga Hengl. Kurzentschlossene können sich die Forellen aber auch jeden Samstag am Naschmarkt in Kirchberg abholen.



Forstverwaltung Grafenegg - metternich.at

Kartenverkauf auch bei Auto Klug in Kirchberg am Wagram

Angeln in Tulln - erleben.tulln.at/donau/sport/angeln

Kartenverkauf bei Peter Oppeker, in der Trafik Pfiel und bei Angelsport Fishing Tackle in Langenrohr

Revier Teiche Seebarn - fischen-krems.at/Reviere/Teiche-Seebarn

Wagramforellen Hengl - wagramforellen.at



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.

Genusstipps



FAMILIE HENGL – DIE FORELLENFLÜSTERER

Fischliebhaber haben bei uns am Forellenhof das ganze Jahr über die Qual der Wahl, ob fangfrische Regenbogenforellen und Lachsforellen, Fischaufstrich oder die Spezialitäten des Hauses – über Buchenholz heiß geräucherte Forelle oder gebeizte Lachsforelle.

Aufgrund der COVID-19-Situation haben wir unseren Verkauf ausschließlich auf telefonische Vorbestellung umgestellt. Sie können uns auch am Samstag direkt auf dem Kirchberger Naschmarkt besuchen.

Abholung ab Hof (ausschließlich nach telefonischer Vorbestellung):
Dienstag bis Freitag: 9 – 17 Uhr, Samstag: 9 – 16 Uhr

Wagramforellen – Familie Hengl, Rossberg 4, 3463 Eggendorf am Wagram, t: 02278 2744, wagramforellen.at



RESTAURANT GUT OBERSTOCKSTALL

Freunde der Salomon'schen Küche schätzen nicht zuletzt die entkrampfte Leichtigkeit und die unbeschwerte Lust an Kreationen. Für die stets passende Weinbegleitung sorgt Chef und Diplomsommelier Matthias Salomon persönlich mit seiner exklusiven Weinkarte, die selbst für Weinkenner immer wieder Entdeckungen offenbart.

Restaurant Gut Oberstockstall wurde bereits mehrfach von verschiedenen Gourmetführern ausgezeichnet. Das größte Lob für das unermüdliche Streben nach Neuem und authentischem, besten Geschmack ist jedoch die wachsende Zahl an Stammgästen.

Gut Oberstockstall, Ringstraße 1, 3470 Oberstockstall, t: 02279 2335, restaurant@gutoberstockstall.at, www.gutoberstockstall.at



WEITERE PRODUKTE AUS DER REGION

Der Lebensraum Wagram bietet viele kulinarische Köstlichkeiten. Obst und Gemüse, Brot & Gebäck, Fleisch und Fisch, Säfte, Honig, Chutneys und weitere regionale Produkte können auf Märkten, Ab-Hof oder in Geschäften der Region erworben werden. Eine Auflistung regionaler Produzenten finden Sie im Genussführer unter kem.regionwagram.at

Kaufen Sie regional - damit tun Sie sich etwas Gutes, unterstützen die Wertschöpfung in der Region und tragen zum Klimaschutz bei.

Genussführer, kem.regionwagram.at/genussfuehrer

Die Klima- und Energiemodellregion Wagram setzt regionale Klimaschutzprojekte um, die vom Klimafonds kofinanziert werden.



Nachhaltig(er) leben

Nachhaltig leben wollen wir alle! Durch die Entschleunigung der letzten Monate ergibt sich die Gelegenheit, zu überlegen, was jede(r) Einzelne von uns im alltäglichen Leben tun kann, um unsere Umwelt lebenswerter zu gestalten.

Text: **Stefan Czumutian**, Manager Klima- und Energiemodellregion Wagram

Oft braucht es nur ein wenig Umdenken für einen bewussten Lebensstil. Was können wir konkret tun, um ein umweltgerechtes, bewusstes Leben zu führen? Kleine, aber wirksame Verhaltensanpassungen sind der Schlüssel.

REPARIEREN! STATT WEGWERFEN

Wird ein neuer Absatz oder eine neue Sohle benötigt, ist man bei Schuhmachermeister Durst in Kirchberg gut aufgehoben. Auch Meister Eders Schuhwerkstatt in Tulln repariert Schuhe, Taschen und Jacken ressourcenschonend. Der GEA-Shop in Tulln bietet Schuhe oder Taschen aus Waldviertler Produktion an, Ausbesserungen nach entsprechendem Gebrauch führen die Schuhwerkstatt selbst oder einer der regionalen Schuhmacher durch.

Bei abgenutzten Polstermöbeln denkt man schnell ans Entsorgen, doch Raumausstatter Ruthner in Tulln oder Tapeziermeister Judex in Kirchberg sind kompetente Ansprechpartner für lebensverlängernde Lösungen. Und bei kaputtem Zipp oder einem Loch in der Hose findet die Änderungsschneiderei Buchberger in Fels die passende Lösung.

Der Reparaturführer der Region Wagram (kem.regionwagram.at/reparaturen) erleichtert die Suche nach Reparaturbetrieben. Darunter finden sich auch Elektrofachbetriebe, Radshops oder der Portas-Fachbetrieb Zoubek in Kirchberg, der Treppen, Türen und sogar ganze Küchen modernisiert.

Die richtige Wartung etwa bei Fahrrädern ist ebenfalls wesentlich für die Lebensdauer von Alltagsgegenständen. Tipps worauf es beim Drahtesel ankommt, was beim Ein- und Nachstellen zu beachten ist, geben der Radclub & die Radlobby Tulln bei ihren regelmäßigen Workshops rund um die Radpflege oder Radshops. Reparieren und pflegen - das schont nicht nur die eigene Geldbörse, sondern auch Ressourcen.

TEILEN STATT BESITZEN

Macht es Sinn, Geräte kaufen, die nur einmal im Jahr oder gar einmalig bei einem Projekt benötigt werden? Bei Garten- und Landschaftstechnik Ortlieb in Tulln können Gartenliebhaber verschiedene Geräte ausborgen. Werden für ein Bauprojekt einmal ein Stemmhammer oder Erdbohrer für kurze Zeit benötigt, kann die Eisenhandlung Frassl in Kirchberg weiterhelfen. Neben dem Ausleihen spielt aber auch das Teilen von Dingen des Alltags eine immer größere Rolle – Stichwort „Sharing Economy“.

Mobilität etwa ist in der Region Wagram bereits teilbar. Davon zeugen drei E-Car Sharing Standorte in Tulln, sowie je einer in Absdorf und in Gössing. Die Nutzer reservieren einfach das Elektroauto für den benötigten Zeitraum, eine ideale Alternative zum Zweit- oder Drittauto!

Mobilität neu denken – das Angebot ist für jeden zugänglich. Infos zu Teilnahme und Kosten unter fahrvergnuegen.at.

EIN ZWEITES LEBEN SCHENKEN

Manchmal besitzen wir einwandfreie Dinge und mögen sie trotzdem nicht mehr. Vielleicht sucht gerade jemand Anderer nach genau Ihrem Gegenstand? Zahlreiche Flohmärkte in der Region bieten die Möglichkeit, Verkäufer und Interessenten zusammenzubringen. Eine aktuelle Übersicht aller Flohmärkte findet sich unter kem.regionwagram.at. Wer nachhaltiges und soziales Engagement vereinen will, spendet beim Sozialmarkt soogut Tulln gut erhaltene Gebrauchsgegenstände und Kleidung, die in der ansässigen Second-Hand Boutique verkauft werden.

Kreative Ideen für ein „zweites Leben“ finden Gartenliebhaber auf der GARTEN TULLN. Alte Gefäße, eine Badewanne oder gar ausgetretene Schuhe können das eigene Zuhause verschönern!

ENGAGIEREN FÜR NACHHALTIGE LÖSUNGEN

Vorweg, es braucht innovative Köpfe, die etwas bewegen wollen. Irene Weis vom Verein INA ist so einer. INA, das ist die Initiative für ein Nachhaltiges Absdorf. Es geht darum, die Ressourcen vor Ort zu nutzen: Einkaufen im Ort oder auf Wadl-Distanz, nämlich zu Fuß erreichbar. Die Absdorfer Einkaufs- und Dienstleisterliste erweitert sich beständig und der Einkaufsservice für Covid-Risikopatienten ist ein voller Erfolg. Im Wachsen ist derzeit das Leihladen-Projekt: Geschirr, Töpfe oder Herdplatten werden aus Spenden zusammengetragen und können dann unkompliziert für private Feiern ausgeliehen werden. Einweggeschirr wird damit unnötig.

Flohmmarkt

TULLN

28. & 29. November 2020

Messe Tulln

08.00 – 18.00 Uhr





Nachhaltiges Handeln belebt die lokale Wirtschaft.
© Leonhard Hiltensauer

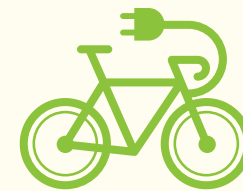
Wir wollen nachhaltig leben, dazu müssen wir unser Konsumverhalten hinterfragen und das Bewusstsein schärfen. Die Klimaschulen-Projekte der Region leisten bereits bei unseren Kindern einen wesentlichen Beitrag dazu. „Mein Leben CO₂ light“, ist das Schwerpunktthema des vergangenen Schuljahres. Die Volksschule Königsbrunn beschäftigte sich mit den Aspekten Verpackung und Abfallvermeidung. Der Fokus in der neuen Musik-Mittelschule Tulln lag im Bereich der nachhaltigen Ernährung, regionale Produkte und dem CO₂-Fußabdruck von Lebensmitteln. In der HAK Tulln setzten sich die Schüler mit dem eigenen Konsumverhalten und Mobilität auseinander.

Nachhaltiges Handeln belebt die lokale Wirtschaft, bringt Wertschöpfung für die Region und spart Rohstoffe. Wollen Sie sich einbringen? Wir freuen uns auf Ihre Ideen unter modell@regionwagram.at oder 0650 5498550!

- * **Reparaturbetriebe, Flohmärkte, Termine in der Region** - kem.regionwagram.at/reparaturen
- E-Carsharing** - fahrvergnügen.at
- Initiative Nachhaltiges Absdorf** - ina-absdorf.at
- soogut Tulln** - soogut.at/standort/soogut-tulln
- DIE GARTEN TULLN** - diegartentulln.at
- Praktische Tipps für Alltag, Urlaub, Mobilität, Bauen und Wohnen** - wir-leben-nachhaltig.at

i Stefan Czamutzian

... ist Modellregionsmanager der Region Wagram und bearbeitet Projekte im Bereich Klima, Energie und Klimawandel.



NEU: E-BIKE-VERLEIH

E-Bikes bei den Beherbergern ausleihen und eine entspannte Radtour am Wagram genießen.
regionwagram.at



TREFFPUNKT

Moderne Kunst & Kultur abseits des Mainstreams
kunstwerkstatt.at



GEFLÜGEL VON DER WIESE

Nicht nur zu Martini...
wagramgefluegel.at



WACHS IN IHREN HÄNDEN

Handgefertigte Kerzen und Wachsbilder aus Bierbaum am Kleebüchel
wax-art.at



SO EIN BISSCHEN BILDUNG...

Ein umfangreiches Bildungsprogramm zweier Gemeinden - von Ottenthal bis Bangkok.
kirchberg-wagram.at

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

Qualitäts- bewusst & einfallsreich

Vier Unternehmer, die vor Ideen sprühen: Wie Andrea & Stefan Riedinger, Iris Auer-Möseler und Harald Wächter die Region bereichern.

Text: Sonja Planeta Foto: Leonhard Hilzensauer



Es ist Mitte August, schon Tage zuvor wurde die heißeste Woche des Jahres angekündigt. Allein die Mähdrescher auf den Feldern verweisen auf den bevorstehenden Herbst, ansonsten gilt: Klimaanlage auf Anschlag in unserem von fahrvergnügen.at zur Verfügung gestellten Elektroauto Renault ZOE. Erster Stopp: Fels am Wagram.

FASZINATION BIERBRAUEN

Unser Ziel ist nicht zu verfehlen: Ein großer, schwarzer Schankwagen weist uns den Weg zu Andrea und Stefan Riedinger, Inhaber der Kleinbrauerei Wagram Bräu. Untergebracht ist diese in einem Nebenraum in ihrem Privathaus; entsprechende Vorkehrungen wurden bereits in der Planungsphase getroffen. Schließlich wusste das Paar schon länger, dass aus dem einstigen Hobby, das vor rund 16 Jahren mit einem Heimbrauer-Set begann, ein Unternehmen werden sollte. Ihr Wissen über das Bierbrauen stammt von einem pensionierten Brauer aus München, den Stefan Riedinger auf einer Kulinarikmesse kennen gelernt hatte und der ihn unter seine Fittiche nahm. Die Brauanlage baute der gelernte Maschinenbauer kurzerhand selbst; ebenso wie den bereits erwähnten Schankwagen.

„Bier ist ein Naturprodukt. Das bleibt es bei uns auch, darauf legen wir Wert.“

Andrea & Stefan Riedinger

Heute braut das Ehepaar Riedinger im Nebenerwerb und unter Verwendung hoch qualitativer, regionaler Rohstoffe 10.000-15.000 Liter Bier pro Jahr. Auf Filtration und Konservierung wird dabei zugunsten des Geschmacks verzichtet. Das Sortiment besteht aus den Hauptsorten Wagramer Zwickl und Kellerbier, dazu kommen Rotes Zwickl, New England IPA sowie das jeweils saisonal verfügbare Weizenbier und Irish Stout. Erhältlich sind die Biere am Monatsmarkt in Fels am Wagram, im Hofladen von Agrargut Stauber in Thürnthal und im Regionalautomaten in Kirchberg am Wagram.

Beeindruckt von der Größe und Ausstattung des Schankwagens, in dem wir noch schnell die letzten Fotos schießen, geht es weiter ins wenige Kilometer entfernte Sachsendorf.

TISCHKULTUR AUS KERAMIK

Dort öffnet uns Keramikerin Iris Auer-Möseler ein unscheinbares Gartentor und führt uns durch einen



bezaubernden Naturgarten in ihr Atelier, das im ältesten Teil des Hauses - einem 200 Jahre alten Gewölbe - untergebracht ist. Nach ihrem Abschluss an der Universität für künstlerische und industrielle Gestaltung in Linz im Jahr 2003, arbeitete Auer-Möseler erst eine Zeit lang in einem Glasurlabor, ehe sie 2015 mit ihrer eigenen Produktlinie IAM startete. Charakteristisch für ihre Arbeit ist die ovale Form der Teller. Für runde hat die sympathische Keramikerin selbst einfach zu wenig Verwendungsmöglichkeiten. „Palatschinken kann man gut auflegen, aber sonst? Ich habe mir überlegt: Wie soll mein eigener Frühstücksteller aussehen? Das war dann auch mein erstes Produkt. Bis dahin haben wir immer von Holzbrettchen gegessen.“ Nach dem Frühstücksteller folgte rasch der Hauptspeiseteller, dann der Pastateller, schließlich kleine Schalen und Becher. Jede Keramik ist ein Einzelstück. Durch ihre reduzierte Farbgebung sind sie dennoch beliebig kombinierbar. Die Muster entstehen meist spontan während dem Arbeiten, vieles zeichnet Auer-Möseler frei, anderes wird durch Stempel in den Ton geprägt.



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

WALZER
Bau für dein Leben.



f/walzerbau

„Mit meiner Keramik
werden aus Alltagsritualen
persönliche Momente.“

Iris Auer-Möseler

Individuelle Anfertigungen sind möglich, solange der unverkennbare IAM Stil erhalten bleibt. Am besten schaut man dazu nach Voranmeldung direkt im Atelier vorbei oder besucht die Keramikerin auf einem der zahlreichen Märkte, an denen sie teilnimmt - im Dezember zum Beispiel beim Schrägen Advent in Schönberg am Kamp.

Wir nehmen uns gleich noch vor Ort unsere Lieblingsstücke mit und fahren zu unserem letzten Stopp dieser Handwerkertour, zu Riviera nach Tulln.

NATURPRODUKTE HÖCHSTER QUALITÄT

Seit 2014 führt Harald Wächter das traditionelle Familienunternehmen, das sich auf die Herstellung von traditionell pflanzlichen Arzneimitteln und Phytokosme-

Blicke auf
Pfaukirch

Charmante Kellerstöckel
prägen den Wagram

Tour: Unterwegs
fahrvergnügen.at

Riviera Geschäftsführer
Harald Wächter

Aus 100-jähriger
Firmengeschichte

tika wie Salben, Cremes und Ölen spezialisiert hat, als Alleininhaber in dritter Generation.

„Unser Erfolgsrezept damals, heute
und auch in Zukunft: Qualität.“

Harald Wächter

Gegründet wurde der Betrieb einst von seinem Großvater Robert Schrenk, der mit gerade einmal 20 Jahren das Handelsunternehmen Riviera Paris - Wien erwarb und kontinuierlich ausbaute. 1955 entwickelte er den bis heute weltweit erfolgreichen Holzhacker Franzbranntwein. 1973 übernahm Harald Wächters Mutter Maria das Unternehmen, 1981 registrierte sie die ebenfalls international bekannte Marke Original Schwedenbitter. Damals wie heute, so ist Wächter überzeugt, ist der Erfolg des Unternehmens auf höchste Qualitätsansprüche zurück zu führen. „Qualität war schon immer unser Leitsatz. Dazu kommt: Mein Großvater war seiner Zeit voraus. Damals gab es noch keine Mittel zur Muskeleinreibung. Außerdem profitieren wir von den Strukturen eines Familienunternehmens, denken an das Erhalten der Tradition und das Schicksal unserer Mitarbeiter.“ In Zukunft will sich Wächter stärker auf Nahrungsergänzungsmittel auf pflanzlicher Basis spezialisieren. Zudem plant er einen Zubau zur Erweiterung seiner Produktion und Lagermöglichkeiten. In drei Jahren begeht

Riviera dann sein 100jähriges Firmenjubiläum. Ob sich bis dahin auch ein kleines Museum ausgeht, in dem die eindrucksvolle Unternehmensgeschichte dargestellt wird? Harald Wächter ist definitiv der Ideenbringer des Unternehmens, wie er auch selbst sagt.

Und wir sind einmal mehr erstaunt darüber, welche einzigartigen Betriebe es in der Region zu entdecken gibt. Betriebe, die durch ihren Einfallsreichtum und die Qualität ihrer Produkte auf jeden Fall regional, oft auch überregional und manchmal sogar international erfolgreich sind.

* **Wagram Bräu** - 0664 12 78 117, wagrambraeu.at
Feldstraße 6, 3481 Fels am Wagram

IAM - Keramische Formgebung
0664 38 74 742, iam-keramik.at
Sachsendorf 35, 3474 Kirchberg am Wagram

Riviera - 02272 61616, riviera.at
Holzhackerstraße 1, 3430 Tulln

E-Auto: Verein fahrvergnügen.at
Am Gassl 2, 3482 Gösing am Wagram
0273 820 820, fahrvergnügen.at

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
- Reittiefel-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



*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
OSTERREICH
Genuß hot

TUT GUT WIRT
2016 - 2017

Österreichischer
Kulinarischer
FEDERATION

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

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



Der Umwelt zu liebe

REGIONAL EINKAUFEN

bei uns in Absdorf



Bücherturm
BÜCHER | SPIELE | GESCHENKE

Ein Service der Treasons Medien GmbH

Unsere Öffnungszeiten

Mo bis Fr: 09:00 - 12:30 Uhr
Mo, Di, Mi, Fr: 16:00 - 18:00 Uhr
Sa: 09:00 - 12:00 Uhr

02278 28 034 | info@buecher-turm.at
Hauptplatz 11 | A-3462 Absdorf
NEU! www.buecher-turm.at



Olivani
MO — SO 10 — 21 Uhr
DO, SA Geschlossen

Post Partner
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

Musterhaus






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

eichinger 
installationen

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

ERD FISCHER

ERDBEWEGUNGEN

+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

R JUDEX

• BODENBELÄGE
• SONNENSCHUTZ
• VORHÄNGE • PARKETT

KIRCHBERG • BAHNSTRASSE 24

Tel: 02279 2276 judex@aon.at

Farben Helfer

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

Clevere Renovierungslösungen

Neu und modern in meist nur 1 Tag



Türen Haustüren Treppen Küchen Fenster Decken



• Qualität seit 40 Jahren • Ohne Dreck und Lärm • Festpreise

02279-2256

www.zoubek.portas.at

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

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

PORTAS
Europas Renovierer Nr. 1

FLIESENLEGERMEISTER



■ Fliesen
■ Natursteine
■ Handel
■ Verlegung
■ Schauraum
(nach Terminvereinbarung)

Andreas Eder
Gewerbepark 16
3484 Grafenwörth

0664 / 734 629 66
info@fliesen-eder.at
www.fliesen-eder.at



WERITAS.AT

GEBIETS VINOTHEK &
FEINE GASTRONOMIE
WERITAS

EISENHANDLUNG FRASSL

Marktplatz 31, 3470 Kirchberg am Wagram

Garten

Haushalt

Werkzeug

Baustoffe

Leihgeräte

Zustellung

Tel.: 02279 20 517, e-mail: office@eisenhandlung-frassl.at

Für Stromkunden in ganz Österreich

TullnEnergie

Ein Angebot der Stadtgemeinde Tulln



Die Gartenstadt Tulln gibt dem Klima- und Umweltschutz die höchste Priorität und bietet deswegen allen Interessierten unter der Marke „TullnEnergie“ den passenden Ökostrom-Tarif. Der Umstieg auf 100 % erneuerbare und regional erzeugte Energie ist denkbar einfach.

Jetzt zum regionalen
Stromanbieter wechseln!

- 1 Wählen Sie auf www.tulln.at/energie den für Sie passenden Tarif aus.
- 2 Dann auf „jetzt wechseln“ klicken und den Strom bestellen.
- 3 Fertig! Alles weitere übernehmen wir für Sie.

www.tulln.at/energie

TullnEnergie Infocenter

Frauentorgasse 2-4, 3430 Tulln

Tel.: +43 (0) 2272/690 060

E-Mail: tullnstrom@tulln.at

www.tulln.at/energie

Wir sind für Sie da!

Mo-Fr 08:00-12:00 Uhr

Energieberatung:

Do 15:00-18:00 Uhr

Tulln ist schöner!



Fiona-Luzia
Make-up Artist

fiona-luzia.at



Mit dem E-Bike am Wagram



Nächtigen Sie direkt beim Winzer. Hier können Sie in jedem Raum Spuren der harten Arbeit an den Reben erkennen.

Gastfreundschaft und Gemütlichkeit werden heute groß geschrieben und laden ein, die Seele baumeln zu lassen. Für Ihren Aufenthalt stehen Ihnen E-Bikes zur Verfügung. Bei einer Radtour erfahren Sie mehr über die Region, den Löss und die Besonderheiten des Weinbaugebietes Wagram. Erschmecken Sie die Region bei einer Weinverkostung in der Gebietsvinothek Weritas.

Pauschalpreis pro Person: ab € 142,-

Inkludierte Leistungen:

- 1x Nächtigung/Frühstück bei einem Winzer
- 2 Tage E-Bike-Verleih für den ganzen Tag
- 1x Weinverkostung in der Gebietsvinothek Weritas (6 Weine)

Buchbar: 1. April bis 15. Oktober 2020 & 2021

Gültig: ab 2 Personen

Tourismusbüro Tulln

02272 67566 40, tullnerdonauraum.com

Mit dem E-Bike am Wagram Deluxe



Bewahrte Ursprünglichkeit trifft klassische Eleganz. In Ihrer Unterkunft lassen Sie die Seele baumeln und entspannen fernab des Alltages in einem 4-Sterne-Hotel. Während Ihres Aufenthaltes stehen Ihnen E-Bikes zur Verfügung die Sie bei einer geführten Kellergassentour in die Region, erproben können. Lassen Sie sich bei einem Abendessen von der kulinarischen Seite des Wagrams verzaubern und genießen Sie dazu auf Wunsch fein abgestimmte Weine der Region.

Pauschalpreis pro Person: ab € 259,-

Inkludierte Leistungen:

- 1x Nächtigung/Frühstück in einem 4-Sterne-Hotel am Wagram
- 2 Tage E-Bike-Verleih für den ganzen Tag
- 1x Kellergassenführung mit dem E-Bike inkl. Wasser, Traubensaft, 1 Glas Wein und Brot
- 1x Abendessen in einem exklusiven Restaurant am Wagram

Buchbar: 1. April bis 15. Oktober 2020 & 2021

Gültig: ab 2 Personen

Tourismusbüro Tulln

02272 67566 40, tullnerdonauraum.com



**11.10. Ignaz Pleyel Serenade, Serenadenkonzerte
des Landes Niederösterreich - pleyel.at**

17. & 18.10. Tage der offenen Ateliers

Tulln an der Donau - tulln.at/veranstaltungen

26. & 27.9. NÖ Schaugartentage in Tulln

26. & 27.9. Messe „Du und das Tier“

02. – 04.10. Eröffnungswochenende Stadtmuseum Tulln

09.10. Digitale Lange Nacht der Forschung, Campus Tulln Technopol

16. – 18.10. Messe „EVA – Messe für die Frau“

13. – 15.11. Messe „gesund & wellness“

Königsbrunn am Wagram - koenigsbrunn.at

20.12. Advent im Gwölb

Fels am Wagram - fels-wagram.at

13.11. Durch d'Köllagossn vorm Advent mit Andrea Feiler

Grafenwörth - grafenwoerth.at

13.12. Weihnachtskonzert der Musikschule der Region Wagram

Kirchberg am Wagram - kunst-kultur-kirchberg.at

08.08. – 03.10. Verspielte Zeit // Ausstellung

Absdorf - absdorf.gv.at

06. – 15.11. Fotoausstellung in der Galerie „Alte Ordination“

Großweikersdorf - grossweikersdorf.gv.at

25.10. 1. Ruppersthaler Weintrophy

Großriedenthal - grossriedenthal.at

06.12. Großriedenthaler Advent

Stetteldorf am Wagram - stetteldorf-wagram.at

31.12. 16. Stetteldorfer Silvesterlauf

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

Weitere Veranstaltungen & Heurigentermine

finden Sie unter: regionwagram.at

Unterstützt & gefördert durch:



Klima- und Energie-
Modellregionen
Wir gestalten die Energiewende



IMPRESSUM

Medieninhaber & Verleger: Verein Tourismus und
Regionalentwicklung - Region Wagram

ZVR-Zahl: 410578846

Postanschrift: Verein Tourismus und Regionalent-
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: Leonhard Hilzensauer (groß), Leonhard
Hilzensauer, Shutterstock

Texte: Stefan Czamutzian, 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, Verena Schnatter, Julia Schwanzer &
alle Werbepartner



TULLN/DONAU

T



GARTEN
STADT

TULLN



STADT
MUSEUM
TULLN

Neueröffnung
RÖMERMUSEUM & VIRTULLEUM
Fr 2. Oktober

www.virtulleum.at
www.roermuseum-tulln.at

In voller Blüte

Egon Schiele Geburtsstadt • DIE GARTEN TULLN, die „Natur im Garten“-Erlebniswelt • Donaulände, Tullns schönster öffentlicher Garten • Schaugartentage • Garten- und Baumkunstweg • Donau-Radweg



www.tulln.at/gartenstadt