

Genuss nicht nur im Frühling



Viele Ausflugsziele locken zu einem Kurztrip vor die Tore von Wien: Mit Schloss Hof liegt im Marchfeld eines der schönsten Schlösser Österreichs. Mitte: Kellergassen finden sich überall, hier jene in Prellenkirchen. Rechts unten: Römische Antike wird präsent im Archäologischen Park Carnuntum. Genussfest und Betriebsbesuche stehen ebenfalls auf dem Programm.

[Schloss Hof/Jutta Kirchner, Donau-Niederösterreich/Steve Haider (2), Christiane Reitshammer]

die „Gemüsekißln, die bis zur Haustür geliefert werden“, bekannt ist. „Wir brauchen wieder mehr Wertschätzung für Lebensmittel“, sagt Gerhard Zoubek, mit seiner Frau, Sigrid, Begründer des Betriebs. „Wir arbeiten für eine enkelverträgliche Zukunft. Es wäre unverantwortlich, verbrannte Erde zurückzulassen“, ist sein Leitspruch. Die gesamte Familie sowie rund weitere 80 Leute arbeiten in der Landwirtschaft, in der Logistik, im Hofladen und in sämtlichen Bereichen des Biohofs. In den Folienhäusern wachsen bereits frischer Salat, Mangold oder Petersilie, die dem winterlichen Kohlgemüse und der Rauke folgen. Bald kommen Zucchini, Paradeiser, Gurken dazu.

Auf über 100 Hektar Fläche werden rund 50 Kulturen angebaut, die dann in 1000 Gemüse- und Obstkisten pro Tag kundengerecht zusammengestellt werden. Biodiversität, vielfältige Fruchtfolge und gezielte Humuswirtschaft seien dabei sehr wichtig, um die Bodenfruchtbarkeit zu erhalten, wie die Erzeuger betonen. Beim Genuss-Frühling können sich die Besucher Einblick über die Produktion verschaffen – vom Feld bis zur Verkostung im Bioladen.

Landschweine auf Weideflächen

Alles um das Schwein dreht sich auf dem Biohof Hubicek in Breitensee. Mangalitzaschweine und Schwäbisch-Hällische Landschweine ackern seit sechs Jahren fröhlich ihre Weideflächen um, suhlen sich in der Wassergrube und fressen sich bio und genfrei den fetten Ranzen an – sind doch speziell Mangalitzas bekannt für ihre dicke Speckschicht. „Die Tiere sind ganzjährig draußen. Sie halten die Kälte aus“, sagt Anton Hubicek, der den Hof 1996 von den Eltern übernommen und später auf Bio umgestellt hat. Die gutmütigen Tiere lassen sich sogar streicheln, freuen sich über Leckerlis wie Karotten oder einfach ein Büschel Gras – davon können sich die Besucher hautnah überzeugen. Im Hofladen stehen Würstel, Grammeln, Speck, Lardo und unterschiedliche Schinken wie auch Frischfleisch zur Auswahl. Das Fleisch sei zwar fetter, aber dafür auch cholesterinärmer und geschmackvoller als Fleisch von Mastschweinen, wie der Profi festhält. Für größere Gruppen bereitet der Grillmeister auch Burger vom Feu-

ZWISCHEN AU UND ANTIKE

Genussfrühling Carnuntum: an diesem Wochenende an mehreren Orten von Markgrafneusiedl bis Bruck a. d. Leitha, von Mannsdorf bis Berg. www.genuss-carnuntum-marchfeld.at
Betriebe u. a.: Adamah-Bio-Hof, www.adamah.at, Bio-Landwirtschaft Hubicek, www.biohof-hubicek.at, Schafkäsebetrieb Raser, www.schafkaese-raser.at, Landgarten, www.landgarten.at, Weinbau Grätzer-Sandriester, www.gratzer-sandriester.at
Ausflugsziele: www.donau.com

erplattengrill oder „Kistensau“ zu, Veranstaltungsort nach Wahl. Eine Möglichkeit ist zum Beispiel das in der Nähe befindliche Barockschloss Marchegg, das nicht nur passende Räumlichkeiten und Park, sondern auch noch viele nistende Storchenpaare als Attraktion zu bieten hat. Für 2022 ist Schloss Marchegg übrigens Teil der Niederösterreichischen Landesausstellung.

Schafkäse und Sojasnacks

Zweimal täglich zwei Stunden verbringt Schafbauer Hannes Raser in Pachfurth damit, etwa 70 Schafe zu melken – händisch. Nur von November bis März ist Melkpause. Eine Melkmaschine hat er sich zwar einst zugelegt, aber dann wieder entsorgt. „Handgemolkene Milch hat einfach bessere Keim- und Zellwerte“, sagt er überzeugt. Zudem werden die Tiere geschont. „Wir sind mehr als bio“, sagt Raser, der 1985 seine ersten drei Schafe nach Hause gebracht hat, damals zum Unmut seines Vaters. Heute finden sich im Stall und in den Auslaufbereichen etwa 150 Tiere, davon im Frühling natürlich viele flauschige Lämmer, die hinter ihren Müttern herlaufen, um gesäugt und beschützt zu werden. Dass das Melken gar nicht so einfach ist, wie es aussieht, können die Besucher bei ihren Erstversuchen feststellen, zum Glück sind die Schafe wirklich geduldig und genießen wohl die patscherte Massage. Gemeinsam mit seiner Frau, Elisabeth, und auch unter fleißiger Mithilfe der Kinder und Großeltern, produzieren und verkaufen die Landwirte Frisch- und Schnittkäse, Käse im Kräuteröl und Joghurt. „Ich probiere immer wieder neue Produktionsweisen und Varianten aus“, erklärt Elisabeth Raser, inzwischen Hauptverantwortliche für den Käse. Lammfleisch gibt es ebenso im Verkauf.

Auch die Gründer von Landgarten in Bruck an der Leitha, Herbert Stava und Johannes Strobl, wurden Ende der 1980er-Jahre für ihre Idee, nährstoffreiche Sojabohnen als Alternative zu Erdnüssen als Snack zu verarbeiten, belächelt. Heute kennt jeder, der einen Supermarkt in Österreich aufsucht, zumindest die Produkte wie Sojasnacks, würzige Nüsse und Schokofrüchte, auch wenn sie bei jedem Anbieter in einer anderen Verpackung angeboten werden. 80 verschiedene Varianten, bio, gluten- und gentechnikfrei, sind derzeit im Verkauf – in 50 Ländern weltweit. In der modernen Produktionsstätte wird die spezielle Sojabohnensorte, die es nur hier und für die Bauern gibt, die die Bohnen für den Landgarten anbauen und liefern, eingeweicht, mit heißer Luft geröstet und eventuell mit Geschmack veredelt. Mit Schutzkleidung aus Mantel und Häubchen ausgerüstet dürfen sich die Besucher davon ein Bild machen. Die „Schokolierung“ der Sojabohnen, Nüsse und gefriergetrockneten Früchte mit sage

und schreibe 200 feinen Schokoladeschichten findet an der zweiten Produktionsstätte in Bruck/Leitha statt.

Ein würdiger Abschluss einer kulinarischen Reise ist etwa eine Buschenschänke in der Kellergasse von Prellenkirchen. Nach dem Besuch des Weinmuseums – oder auch einer Wanderung auf dem Rundwanderweg Römerland Carnuntum – stehen Verkostun-

gen auf dem Programm: etwa von Weinen des Spitzerberger Blaufränknerlands. Zu Probierproben lädt auch das Weingut Lukas Markotwitsch in Carnuntum oder Winzer Manfred Edelmann. Augenmerk wird in der Region auch auf Rubin Carnuntum der gebietstypischen Sorte Zweigelt gelegt. Aber auch die spritzigen Weißweine finden hier viele Liebhaber.

OSTSEEKÜSTE

ANZEIGE

Wo das Meer den Himmel berührt

Die Reise führt durch verträumte Fischerdörfer und mondäne Seebäder mit reetgedeckten Kapitänshäusern.

Mit Strandfeeling pur, schaukelnden Segelbooten und quirligem Leben werden die Ostseebäder Kühlungsborn und Warnemünde versuchen, Sie an der Weiterreise zu hindern. Ein blinkender Leuchtturm weist in Warnemünde Fischkuttern und Ozeanriesen den Weg ins Meer. Genießen Sie „Am alten Strom“ fangfrischen Fisch oder ein Fischbrötchen.

In den Hansestädten Rostock und Stralsund trifft maritimes Flair auf beeindruckende Backsteingotik. Tauchen Sie im Ozeaneum mit über 50 Aquarien in die faszinierende Unterwasserwelt ein. Auf Rügen blicken Sie von den weißen Kreidefelsen auf das smaragdgrüne Meer, bum-meln in Binz oder Sellin durch die weiße Bäderarchitektur und bewundern am Abend auf einer der Seebrecken den atemberaubenden Sonnenuntergang. Weiter geht die Reise auf die Sonneninsel Usedom mit Europas längster



Seebücke Sellin auf der Insel Rügen.

[TMV/Grundner]

Strandpromenade (ca. 42 km) entlang der Kaiserbäder bis nach Swinemünde in Polen.

Sie haben noch nicht genug? Radeln Sie in einen der Nationalparks, mit ihrer einzigartigen Flora und Fauna sind diese die Heimat von Fisch- und Seeadler und ganzjährig eine einmalige Kulisse für Hobbyfotografen. Im Frühjahr und Herbst rasten hier bis zu 60.000 Kraniche auf ihrer Reise gen Süden. Ein Tagesausflug entführt Sie auf die Mecklenburgische Seenplatte ins Land der 2000 Schlösser, Seen und Herrenhäuser. Natur und Zeit sind hier die Luxusgüter. Da wo

das Meer den Himmel berührt, ist die Ostsee, das Land mit „Meer“-Zeit für Familien, Abenteurer, Muschelsammler, Auszeit-sucher und Genießer.

KONTAKT ZUR BUCHUNG

Mit dem Charter-Direktflug von Eurotours fliegen Sie von 04. Mai bis 31. August 2019 immer samstags ab Wien direkt an die Küste zum Flughafen Rostock-Laage. Pakete und Flüge sind buchbar auf www.hofer-reisen.at. Weitere Infos zum Urlaub in Mecklenburg-Vorpommern: www.auf-nach-mv.de