

Mohn für alle Sinne

25 Jahre Mohndorf Armschlag. Kaum ein Dorf wird so von einer Blume beherrscht wie Armschlag im Waldviertel, besser bekannt als „Mohndorf“. Hier dreht sich alles um den Mohn: vom Mohnlehrpfad über Mohngarten,

Mohnappartements und Mohnbauernladen bis hin zum Mohnwirt. Tipp: Mohnkirtag am 21. 9. 3525 Sallingberg, Armschlag 9, info@mohnwirt.at, www.mohndorf.at



Zarte Versuchung made in Niederösterreich

STYX Schokoladenmanufaktur. Im Herzen des Pielachtals wird handgeschöpfte Bio-Schokolade auf Höchstniveau produziert. Inspiration für die Kreationen sind Spezialitäten aus der Umgebung. Hergestellt in Bio- und

Fair-Trade-Qualität. Besichtigungen täglich um 10.30 und 14 Uhr, Gruppen auf Anfrage. 3200 Ober-Grafendorf, Am Kräutergarten 4, info@tasteandbeauty.at, www.tasteandbeauty.at

VOM FELD AUF DEN TELLER

Der Reiz der alten Erdäpfel

Kartoffelhof Schramm. Am Nordrand des Marchfeldes sorgt man dafür, dass alte Erdäpfelsorten nicht in Vergessenheit geraten. Die kostbaren Raritäten werden im Gemüsegarten Wiens kultiviert. Erlesene Innovation: Vodkart,

der Bio Potato Vodka aus seltenen alten Erdäpfelsorten. Verkostung und Ab-Hof-Verkauf! 2212 Großengersdorf, Hauptstraße 163, office@kartoffelhof.at, www.kartoffelhof.at bzw. www.vodkart.at



Zwiebel für die Marmelade

Zwiebelmanufaktur Eigner. Haben Sie schon einmal Zwiebelmarmelade, Zwiebelgärungseisig oder Zwiebelpulver probiert? Auch Zwiebelbalsamico kann demnächst verkostet werden. Neugierig geworden? Eine Betriebs-

besichtigung der Weinviertler Zwiebelmanufaktur ist nach Terminvereinbarung möglich. 2136 Hanfthal 6, info@zwiebelmanufaktur.at, www.zwiebelmanufaktur.at

Weil Kartoffel nicht gleich Kartoffel ist

Kartoffelladen Hellmer. Mit Kartoffeln kann man eine Vielzahl an Speisen kreieren. Wichtig ist die richtige Wahl von Kochtyp, Knollengröße und Kartoffelfleischfarbe. Die ausgezeichneten AMA-Gütesiegel-Kartoffel gibt es

im Kartoffelladen Hellmer. Öffnungszeiten: täglich von 7 – 19 Uhr. 2214 Auersthal, Hauptstraße 141, info@kartoffelladen.at, www.kartoffelladen.at



Sowas von frisch!

Kainz & Mayer Marchfeldtomaten. Die hochwertigen Rispen- und Cocktailtomaten für den regionalen Bedarf werden täglich geerntet und landen dank kurzer Transportwege garantiert frisch auf den Tellern. Produziert

wird aus tiefster Überzeugung ohne Gentechnik und chemischen Pflanzenschutz. 2283 Obersiebenbrunn, Wienerweg 2, p.kainz@marchfeldtomaten.at, www.marchfeldtomaten.at

DEFTIGES ZUM ESSEN

Alternative zum klassischen Bratwürstel

Für echte Grillfreunde. Die Weinviertler Fleischerei Hofmann sorgt mit dem Mangalitza-Bratwürstel für eine Erweiterung des klassischen Grillsortiments. Der höhere Fettanteil des Mangalitza-Wollschweines macht das

Bratwürstel überaus saftig und zart. Es enthält einen höheren Anteil an Omega-3-Fettsäuren. 2020 Hollabrunn, Sparkassegasse 26–28, info@weinviertlerfleischerei.at, www.weinviertlerfleischerei.at



Wo die Gemütlichkeit zu Hause ist

Restaurant Ramsauhof. Innovativ-bodenständige Mostviertler Küche mit saisonaler Speisekarte, Themenwochen und speziellen Tagesgerichten. – Gepaart mit frischen regionalen Produkten und Wohlfühlambiente im

300 Jahre alten Vierkanter. Öffnungszeiten: Mo. – Fr. ab 17 Uhr, Sa., So. und Feiertag ab 9 Uhr. 3251 Purgstall, Gimpering 2, office@ramsauhof.com, www.ramsauhof.com



Genuss mit allen Sinnen

Der Waldviertler Forellenhof steht für Genuss mit allen Sinnen: Wirt Anton Pitour kreiert aus Bioprodukten und Produkten der GenussRegion Österreich stets neue Gerichte, von gebratener Forelle über gebackenen Karpfen in Mohnpanier bis hin zum Wald-

viertler Cordon bleu. Jeden Donnerstag gibt's Backendl. Geöffnet: Do. – So. 11 bis 22 Uhr. 3542 Jaidhof, Eisenbergeramt 57, office@waldviertler-forellenhof.at, www.waldviertler-forellenhof.at

Vielfalt zum Genießen

GenussBauernhof & Edel-Heuriger. Im Familienbetrieb des GenussBauernhofs und der Heurigenschenke Böhm gibt es alle Produkte – natürlich selbst produziert – auch im Hofladen. Die vielfältige Palette reicht von Fleisch-

produkten über Liköre, Säfte und Moste bis hin zu edlen Weinen. 2801 Katzelsdorf, Hauptstraße 86, heuriger.boehm@aon.at, www.heuriger-boehm.at



FÜR DURSTIGE



Geheimtipp aus dem Weinviertel

Schwarzl „Faszination Wein“. Der ambitionierte Kellermeister versteht es hervorragend, aus alter Tradition und neuem Zeitgeist die richtige Mischung zu finden. Großes Augenmerk legt er auf den Lössterrassen-Veltli-

ner. Hier spürt man, dass mit Leidenschaft und Feingefühl im Betrieb gearbeitet wird. 3702 Niederrußbach, Im Winkel 12, office@schwarzl-wein.at, www.schwarzl-wein.at

Top-Ausflugsziel für alle Sinne

Whiskydestillerie & Whisky-Erlebniswelt. In der 1. Whiskybrennerei Österreichs ist die Faszination der Familie Haider für den Whisky spürbar. Hoch prämierte Whiskys aus Roggen und Gerste können in der Tasting-Lounge ge-

kostet werden, die Produktion wird in der Whisky-Erlebniswelt anschaulich präsentiert, und sie ist ein perfektes Ausflugsziel. 3664 Roggenreith 3, haider@roggenhof.at, www.whiskyerlebniswelt.at



Die fruchtige Welt der Beeren

Prenner Beerenkultur im Marchfeld. Täglich frisch gepflückte Beeren aller Art werden zu außergewöhnlichen Marmeladenkreationen, Himbeersekt, Himbeersturm und vielem mehr. Dazu kommen stilvolle Geschenkideen.

Neu ist das Hof-Café mit beerigen Süßigkeiten. Juli bis September Mo. – Sa. 9 – 18 Uhr. 2282 Markgrafneusiedl, Altes Dorf 43, prenner@himbeeren.at, www.himbeeren.at

Top-Winzer aus dem Weinviertel

Das Weingut Autrieth gehört spätestens seit dem Titel „Winzer des Jahres“ bei der Retzer Weinwoche zu den Top-Betrieben im Weinviertel. Das Weingut punktet mit einer umfangreichen Weinkarte und einem ausgezeich-

neten Preis-Leistungs-Verhältnis. Tipp für Verkostungen: Tag der offenen Tür vom 1. – 3. 8. 2061 Hadres 24, info@weingut-autrieth.at, www.weingut-autrieth.at



FOTOS: PRESSEFOTOS (2), STEPHAN DOLESCHAL, STYX, SCHOKOLADENMANUFAKTUR, FRIEDRICH JANSENERGER, ANDREAS LEISSER, BARBARA PACEJKA, KAINZ & MAYER MARCHFELDTOMATEN, FLEISCHEREI HOFMANN, SHOW EXPRESS EVENTMANUFAKTUR, SCHWARZL, STEFAN KLEMIENJAK, ISTOCKPHOTO, WERNER BRAUN