02/2014

Österreichs größte Reisezeitschrift

€ 3,90

P. b. b., Verlagspostamt 1110 Wien, 13Z039581M

Reise magazin

WEIN
Sture Hund', eigene Weine

WELLNESS
Thermen mit Mehrwert

BEWEGUNG
Mit dem Rad durchs Paradies

SÜDBURGENLAND

URLAUB FÜR GENIESSER

MIT UNTERSTÜTZUNG VON BUND, LAND UND EUROPÄISCHER UNION

MINISTERIUM FÜR EIN LEBENSWERTES ÖSTERREICH

LAND BURGENLAND

Die schönsten Seiten des Sports!

Foto: Angelika Goldmann

Foto: Südburgenland Tourismus/Iris Miliets

Liebe Leserin, lieber Leser!

Schwerpunkthefte sind eine alte REISEMAGAZIN-Spezialität. Von Zeit zu Zeit widmet sich die Redaktion von Österreichs größter Reisezeitschrift ausschließlich einer Region, um sie wesentlich genauer zu porträtieren, als dies mit einzelnen Beiträgen in polythematischen Magazinen möglich ist. In dieser Sonderausgabe hat sich das REISEMAGAZIN das Südburgenland mit seinem vielfältigen Angebot vorgenommen.

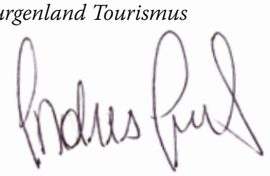
Südburgenland Tourismus hat den unabhängigen Journalisten ein paar Wege geebnet und einige Hinweise geben können. Und es freut uns, Ihnen nun das Ergebnis der Recherchen präsentieren zu dürfen und damit Lust auf einen Besuch des Südburgenlandes zu machen.

Dass diese ganz spezielle Grenzregion schon auf den ersten Blick ein Land für Genießer ist, wird nicht verwundern: Hier wird Wein angebaut und so etwas prägt Menschen und Landschaft. Aber nicht nur Trauben wachsen hier, auch die Natur ist aufgrund des tollen Klimas besonders verschwenderisch. Lesen Sie dazu mehr auf den folgenden Seiten, ebenso wie über die lange Geschichte des Landes, wie sie sich auch in ihren eindrucksvollen Zeitzeugen manifestiert, den Burgen und Schlössern; über das luxuriöse Wohlfühlangebot in den bekannten Premium-Thermenorten; über die Paradiesroute, „brennende Dörfer", Kult-Gänse und mehr.

Wir wünschen Ihnen viel Lesevergnügen mit dem Südburgenland-REISEMAGAZIN!

Andreas Oberndorfer
Chefredakteur

Mag. Andreas Gross
Geschäftsführer
Südburgenland Tourismus



Reisemagazin erscheint 6-mal jährlich in der Styria Multi Media Men GmbH & Co KG, Geiselbergstraße 15, 1110 Wien, Österreich, Tel.: +43/1/601 17-0, Fax: +43/1/601 17-670; Auflage: ca. 45.000 **Herausgeber** Styria Multi Media Men GmbH & Co KG gemeinsam mit Südburgenland Tourismus **Geschäftsführer** Mag. Christian Burgstaller, Thomas Leskoschek, Christoph Loidl, Christian Schmidt-Hamkens **Verlagsleitung** Franz Fellner, Mag. (FH) Markus Gstöttner **Coverfoto** Robert Haidinger **Chefredakteur** Andreas Oberndorfer **Redaktionsassistenz/Chefin vom Dienst** Lisa Vesely **Redaktion** Mag. Verena Eissner-Eissenstein **Mitarbeiter dieser Ausgabe** Roland Graf, Robert Quitta, Wolfgang Weitlaner **Grafisches Konzept & Art-Direktion** Markus Bürger **Grafik** Tchai-Suu Lazarevskaya **Fotoredaktion** Thomas Trimmel **Fotos** Robert Haidinger, Südburgenland Tourismus & Thermenregion Burgenland, Erich Jancik, Thomas Apolt, Getty Images, Picturedesk **Illustrationen** Thomas Kussin, Myriam Heinzel @ carolineseidler.com **Lektorat** Rupert Höttinger **Lithografie** Erika Lachner **Produktion** Philipp Foltin **Marketing** Daniela Sonn (Ltg.), Ines Dannecker, Mag. Katharina Opperer, Lena Rifesser **Vertrieb & Lesermarketing** Thomas Findler **Anzeigenkontakt** Jens Fischer, Matthias Schneider, Michael Szirota **Assistenz** Kerstin Widler **Druck** RR Donnelley, ul. Obr. Modlina 11 | 30-733 Kraków, Poland **Vertrieb** Morawa Pressevertrieb, 1140 Wien; Heftpreis: € 3,90 **Offenlegung:** http://www.styria.com/de/offenlegung.php

INHALT

Fotos: Thomas Apolt, Robert Haidinger, Südburgenland Tourismus/Lexi, Südburgenland Tourismus, Südburgenland – Ein Stück vom Paradies®/MAXUM, Falkensteiner; Illustration: Myriam Heinzel @ carolineseidler.com

LAND UND LEUTE

6
ZAHLEN, DATEN, FAKTEN
Eine Region im Röntgenbild. Plus: die Top Ten im Südburgenland.

12
NICHT ALLTÄGLICH
Die handgenähten Rechnitzer Blaudruck-dirndln machen Furore.

14
DIE „SÜDBURGEN“
Fünf Burgen und Schlösser als Zeugen der Geschichte des Südburgenlandes.

40
VON DER LUST, HIER ZU LEBEN
Prominente zugezogene und gebürtige Südburgenländer über das, was ihnen in ihrer (Wahl-)Heimat besonders taugt.

AKTIVURLAUB

22
DIE PARADIESROUTE
Sechs Etappen umfasst eine große Tour durchs ganze Land, die man aktiv, aber doch bequem mit dem E-Bike absolvieren kann.

28
IN EDLEM RAHMEN …
… erholt man sich in den südburgenländischen Thermenorten Bad Tatzmannsdorf und Stegersbach. Inklusive Service: alle Thermeneinrichtungen und -angebote.

42
PANNONISCH WOHNEN
In alten Bauernhöfen und Kellerstöckln finden erholungsbedürftige Städter ein stilvolles und urtümliches Ambiente für ihren Urlaub.

GENIESSEN

46
KULTTIERE
Den Gänsen gehört hier viel Aufmerksamkeit. Sie wird ihnen sogar in einer eigenen „GenussRegion“ erwiesen.

48
HIANZISCH KOCHEN
„Hianzisch“ ist der Name des hier noch gebräuchlichen Dialekts und hianzische Rezepte vermitteln dessen Erdigkeit auch kulinarisch.

50
KÜCHE DER KURZEN WEGE
Inspiriert von den regionalen Küchen auch der Nachbarländer, aber auch sehr individuell tischen im Grenzland überraschend viele Köche große Qualität auf.

60
DAS APFELDORF
Im idyllischen Kukmirn wird Obst nicht nur angebaut. Das hat ihm auch den Spitznamen „brennendes Dorf“ eingebracht.

64
STURE HUND', EIGENE WEINE
Das Südburgenland hat besonders kleine Weingärten, in denen aber ein ganz großer Wein gedeiht – und eine weltweit einzigartige Spezialität.

72
IN DA KÖLLAGOSSN
Ob in Heiligenbrunn, Eltendorf oder Rechnitz, die typischen Kellergassen haben ein ausgesprochen idyllisches Flair.

74
ÄUSSERE WERTE
Bei manchen Weinfässern ist nicht nur der Inhalt wertvoll. Einige Künstlerinnen sorgen dafür, dass sie auch außen hui sind.

82
EHEBRÄUCHE
Immer mehr Brautpaare entschließen sich zu einer Hochzeit in traditionell-ehrwürdigem Rahmen.

HERUMTREIBEN

08 ZU FUSS UND AUF DEM WASSER
26 MIT KINDERN
58 KULINARIK
76 KULTUR

Zahlen, Daten, Fakten

Das Südburgenland im Überblick –
Über- und Weitblick im Südburgenland

Nicht einmal eineinhalb Stunden muss man zum Beispiel von Wien aus fahren, um die absolute Freiheit fürs Auge zu genießen. Weitläufige Landschaften, die ohne jegliche Einschränkung den Blick über sattgrüne Wiesen wandern lassen. Rebstöcke, die im Herbst in bunten Farben mit schillernden Trauben verziert sind. Wer freundlich nachfragt, der darf bei einem der zahlreichen Winzer der Gegend bestimmt die eine oder andere Weinperle verkosten und erlebt dabei – wenn er Glück hat – einen der vielleicht traumhaftesten Sonnenuntergänge des Landes.

TOP-10-PLÄTZE, DIE MAN GESEHEN HABEN MUSS

Burg Schlaining. Eine der besterhaltenen Burgen Österreichs. Und eine Festung für den Frieden. Mehr auf Seite 17.

Buschenschenke. Gut essen und trinken kann man in den Buschenschenken, wo man mit selbst gebackenem Brot und regionalen Produkten verköstigt wird. Mehr z. B. auf Seite 71.

Golfschaukel Stegersbach-Lafnitztal. Fast ganzjährig kann man auf der größten Golfanlage Österreichs dank des milden Klimas golfen. Mehr auf Seite 30.

Heilkraft der Natur aus Bad Tatzmannsdorf. Gesund werden und gesund bleiben mit den drei natürlichen Heilmitteln aus Bad Tatzmannsdorf: kohlensäurehaltigem Mineralwasser, Heilmoor und Thermalwasser. Mehr auf Seite 32.

Kellerstöckl. Alte Bausubstanz, liebevoll und detailgetreu renoviert: Wohnen im Kellerstöckl ist Urlaub im Weingarten. Mehr auf Seite 45.

Kellerviertel in Heiligenbrunn. 108 teilweise strohgedeckte Weinkeller machen das Kellerviertel Heiligenbrunn zu einer einzigartigen Kulisse. Mehr auf Seite 72.

Künstlerdorf Neumarkt an der Raab. „Kultur gestalten und erleben" ist das Motto im Künstlerdorf, wo namhafte internationale KünstlerInnen Kreativ- und Kunstkurse leiten. Mehr auf Seite 80.

Lafnitzauen. Besuch im Tal der Mäander – die Lafnitzauen sind ein Fleck unberührte Natur, die ihresgleichen sucht. Mehr auf Seite 24.

Paradies-Route. In 6 Tagen auf dem Rad durch das Südburgenland, Natur genießen und die köstlichen Produkte der Paradiesbetriebe. Mehr auf Seite 22.

Uhudler. Einzigartig in Farbe und Bukett, ist der Uhudler ein Wein, den es nur im Südburgenland gibt. Mehr auf Seite 69.

Fotos: Robert Haidinger

Lage, Größe, Einwohner

Das Burgenland ist – gemessen an der Einwohnerzahl – das kleinste Bundesland Österreichs und teilt sich in die Regionen Nord-, Mittel- und Südburgenland. Es grenzt an die Nachbarländer Slowenien, Slowakei und Ungarn. Die Region des Südburgenlandes erstreckt sich über die Bezirke Güssing, Jennersdorf und Oberwart. Etwa 55 Prozent (also rund 2180 km²) der burgendländischen Gesamtfläche (3965,5 km²) entfallen auf das Südburgenland. Während im Nordburgenland 79 Einwohner pro km² leben, sind es im Südburgenland mit 63 Einwohnern auf gleicher Fläche um einiges weniger.

Geologie, Landschaft

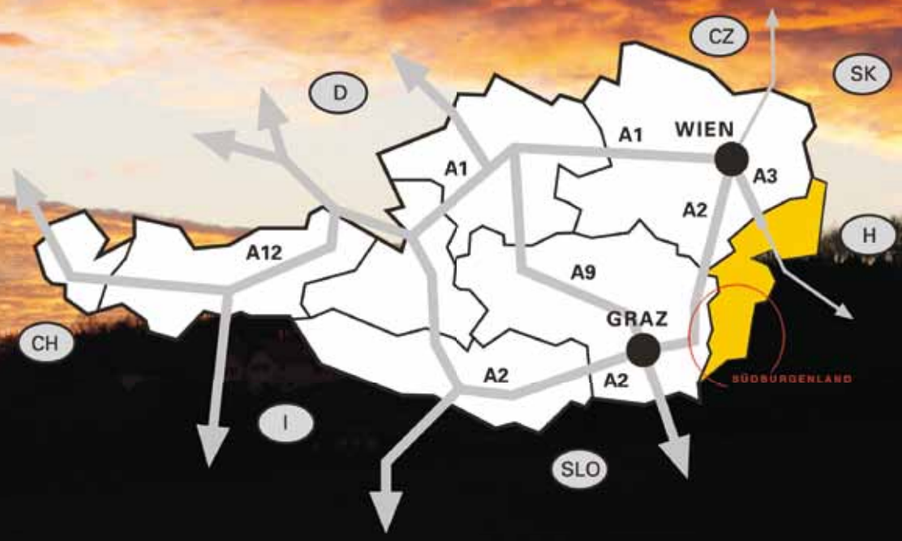
Im Norden begrenzt durch Bernstein, die höchstgelegene Großgemeinde des Burgenlandes, deren Burg, die aus dem 13. Jahrhundert stammt, schon von Weitem sichtbar ist, erstreckt sich das Südburgenland mit seiner vielfältigen Landschaft. Im östlichen Südburgenland verläuft die ehemals besonders akribisch bewachte burgenländisch-ungarische Grenze, die seit 1989 ihren Schrecken verloren hat. Dort, wo der Eiserne Vorhang besonders dicht war, erinnert heute nichts mehr an den Kalten Krieg. Weitere Begrenzungen: südöstlich durch den Ort Luising, im Süden durch Slowenien und im Westen des Südburgenlandes durch die Steiermark. Die weitläufigen Landschaften sind so vielfältig wie die regionalen Produkte, die hier in einer lukullischen Bandbreite wie sonst nur an wenigen Orten in Österreich zu finden sind.

Klima

Im Südburgenland herrscht das sogenannte illyrische Klima, das als das Übergangsklima zwischen mediterranem, Alpen- und pannonischem Klima gilt, das sich durch eine hohe Anzahl von Sonnenstunden und Sommermittelwerten von über 20 Grad auszeichnet. Die Region ist also für sonnenanbetende Besucher, die es gern warm haben, im Frühjahr und Sommer der ideale Ferienort. Sanft sind im Südburgenland außerdem nicht nur die Hügel, sondern auch die Winter. Dies bedeutet jedoch nicht, dass diese Jahreszeit nicht manchmal auch ihre frostigen Seiten zeigt, denn die Region verschwindet durch das von der eher flach geprägten Landschaft begünstigte „Adria-Tief" gegen Ende der Wintermonate gelegentlich unter einer für das Südburgenland charakteristischen weißen Schneedecke, die jedoch gerade für Langläufer und Winterwanderungstouristen eine herrliche Schneekulisse bildet.

Tourismus

Besondere Highlights stellen die Thermen der Region dar (ab Seite 28). Das Südburgenland zeichnet sich als äußerst familienfreundliche Urlaubsdestination aus. Doch nicht nur für Wellness-Fans und Familien, sondern auch für Wanderbegeisterte und Radausflügler bietet die Region beste Voraussetzungen. Golfer finden hier beste Bedingungen, da der Sport im Südburgenland fast ganzjährig betrieben werden kann. Wer sich überdies für ein gutes Glas Wein und kulinarische Spezialitäten begeistern kann, wird bei den zahlreichen Wirten und Winzern des Südburgenlandes helle Gaumenfreuden erleben.



TEXT LISA VESELY

Foto: Südburgenland Tourismus/Laschober

Die sanften Hügellandschaften des Südburgenlandes sind wie geschaffen dafür, sie zu Fuß zu erkunden. Ob man dabei wandert, walkt oder läuft, ist Geschmacks- und Geländesache. Ein kleiner Weg-Weiser.

Sich das Land ergehen

ALPANNONIA® – GRENZENLOS WEIT WANDERN Für den 120 Kilometer langen Höhen- und Panoramaweg „alpannonia® – grenzenlos weit wandern“, der vom UNESCO-Weltkulturerbe Semmering oder dem Höhenluftkurort Fischbach bis in die Pannonische Tiefebene führt, haben sich die Bundesländer Niederösterreich, Steiermark und Burgenland mit dem Nachbarland Ungarn zusammengeschlossen. In sechs Tagesetappen – zwischen 15 und 21 Kilometer lang – geht es in einer abwechslungsreichen Strecke über die waldreiche Mittelgebirgslage des Bernsteiner und Günser Gebirges bis in die Weingärten bei Köszeg. Gepäcks- und Personentransport vom und zum Hauptweg sind möglich. Der „alpannonia®“ gehört zu den „Best Trails of Austria“ (einer Kooperation der besten Weitwanderwege Österreichs), die für optimale Orientierung, außergewöhnliche Naturerlebnisse, speziellen Gästeservice und leichtes Wandern entlang der zertifizierten Wege stehen. Tipp: rechtzeitig Quartier reservieren! www.alpannonia.at, www.best-trails.at

REDAKTION VERENA**EISSNER-EISSENSTEIN**

Fotos: Südburgenland Tourismus/Laschober, ARGE Naturparke

BIENENWEG – STADTSCHLAINING Der Rundwanderweg mit Start beim Gemeindezentrum in Stadtschlaining führt auf einem Feldweg entlang des Tauchenbaches nach Neumarkt, auf einem mittelsteilen Güterweg weiter auf die Gieberling und schließlich bergab nach Drumling. Für die Namensgebung sind wohl die vielen tollen Bienenprodukte (plus weiterer Köstlichkeiten) verantwortlich, die unterwegs angeboten werden. Sightseeing-Tipps: Burg Schlaining, Stadtmuseum und mittelalterlicher Stadtkern. Länge: 10,4 km, Gehzeit: ca. 3–5 Stunden, Schwierigkeitsgrad: leicht.

GROSSER RUNDWANDERWEG – GERERSDORF Zum Großteil auf Asphalt – über kurze Strecken auch auf einem Schotterweg – führt diese Rundwanderung vom Gemeindeamt in Gerersdorf über Sulz und Rehgraben wieder zurück zum Ausgangspunkt mit wunderschönem Blick auf die Burg Güssing. Einkehrtipp: Bergschenke Gerersdorf mit Gastgarten und Produkten vom eigenen Bauernhof. Länge: 16,8 km, Gehzeit: ca. 4 Stunden, Schwierigkeitsgrad: schwer.

AUSZEICHNUNG FÜR DEN „LEBENSWEG“ Er soll zum bewussteren Umgang mit unserem Wasser anregen und aufzeigen, wie sensibel das Ökosystem rund um dieses Element reagiert. Der „Lebensweg“ – im Dreiländer-Naturpark Raab mit dem gleichnamigen Fluss – liegt im idyllischen Dörfchen Mühlgraben und beheimatet in seinen Auen auch seltene Tiere wie Eisvogel und Fischotter. Heuer wurde er gemeinsam mit 35 weiteren Themenwegen in Schutzgebieten Österreichs unter 130 Teilnehmern als „Themenweg des Jahres 2014“ ausgezeichnet. Länge: 2,5 km, Gehzeit: ca. 1 Std., Schwierigkeitsgrad: mittel.

QUELLENWEG – DRUMLING/ ST. MARTIN Gestartet wird die „Quellenweg“-Runde der Lauf- und Walking-Arena W 14 am Joseph-Haydn-Platz in Bad Tatzmannsdorf. Würfel markieren den Weg durch den Lichtenwald nach St. Martin entlang des Golfplatzes durch das idyllische Tschabachtal und wieder zurück zum Ausgangspunkt. Länge: 10,8 km, Gehzeit: ca. 2–3 Stunden., Schwierigkeitsgrad: leicht.

KULTURLEHRPFAD – NEUMARKT IM TAUCHENTAL Der „Kulturlehrpfad“, ebenfalls ein Rundweg der Lauf- und Nordic-Walking-Arena W 14, beginnt beim Gasthaus Urbauer in Neumarkt. Dank der einzigartigen Beschilderung des ortsansässigen Künstlers Gustav Lagler kann der Pfad sehr leicht selbstständig erkundet werden. Tipp: Sehenswert ist der römische Grabstein in der Pfarrkirche von Neumarkt. Länge: 4,9 km, Gehzeit: 2–4 Std., Schwierigkeitsgrad: leicht.

LEBENSWARTWEG – OBERWART Der multikulturelle Rad- und Wanderweg ist ein Erlebnis für die ganze Familie. Seinen Namen hat der „Lebenswartweg“, der durch die Gemeinden Oberwart, St. Martin in der Wart, Unterwart, Spitzzicken, Eisenzicken, Siget in der Wart, Rotenturm an der Pinka und Oberdorf führt, von der „Wart“, einem Landstrich rund um die Pinka. Mehrsprachige Stationen (Deutsch, Ungarisch, Kroatisch und Romani, die Sprache der Roma) erzählen über historische Ereignisse, die Natur und Märchen. Nett: das „Guckloch“ für Kinder. Mit zahlreichen Einkehrmöglichkeiten auf der Strecke. Länge: 34,5 km, Gehzeit: ca. 2 Stunden bei gemütlichem Tempo, Schwierigkeitsgrad: leicht.

SCHMANKERLRUNDE – LIMBACH Diese Wanderung befriedigt sowohl sportliche als auch kulinarische Gelüste. Gestartet wird gleich einmal herzhaft beim Gasthaus Limbacherhof. Weitere lohnenswerte Einkehr-Stopps sind der Kräutergarten der Familie Hofmann sowie die Edelbrennerei Lagler mit eigenem Verkostungsraum. Länge: 5,1 km, Gehzeit: ca. 2 Stunden, Schwierigkeitsgrad: mittel.

THERMENRUNDWEG – JENNERSDORF Startpunkt der Tour ist bei der Kampelbrücke in Jennersdorf. Auf einem schattigen Güterweg geht es bis nach Oberhenndorf mit einem Wildgehege auf der einen und der Therme Loipersdorf auf der anderen Seite. Bald ist mit 395 Metern die höchste Erhebung der Umgebung erreicht und man wird mit herrlichem Ausblick auf Riegersburg, Gleichenberger Kogel, Kapfenstein und Stradner Kogel belohnt. Ein Wiesenweg führt weiter zur Hirczy-Kapelle und am Waldrand sowie auf beschottertem Feldweg entlang bis zur Hubertuskapelle. Auf der letzten Etappe geht es am Ufer des Grieselbaches bis zum Ausgangspunkt zurück. Länge: 14,3 km, Gehzeit: ca. 2,5–3 Stunden, Schwierigkeitsgrad: mittel.

Detaillierte Informationen und weitere Tourenvorschläge unter: www.laufarena.at, www.outdooractive.com, www.stegersbach.at/erleben/bewegungsarena/, www.alpannonia.at, www.best-trails.at <

Kanu fahren im Südburgenland

Kanu fahren auf der Raab, Lafnitz, Feistritz oder Pinka

Es ist fast wie Meditation – das gleichmäßige Eintauchen des Paddels, welches das Kanu still durchs Wasser gleiten lässt. Die idyllische Natur- und Tiergeräuschkulisse, verbunden mit dem beruhigenden Plätschern, lässt den Alltag schnell vergessen und in eine andere Welt eintauchen. Hin und wieder wird das Wasser lebhafter und kleine Stromschnellen – in Begleitung eines erfahrenen Kanuführers aber gut zu meistern – sorgen für Abwechslung. Auf der Feistritz und der Raab gibt es auch familienfreundliche Abschnitte, die für Kinder von 8 bis 15 Jahren im eigenen Dreierboot (ohne Erwachsene) oder Ungeübte sicher zu bewältigen sind. Bei kurzen Touren von etwa einer Stunde können auch Kleinkinder (ab drei Jahren) und Hunde mitgenommen werden. Von etwa Mitte April bis Mitte Oktober werden Kanufahrten auf der Feistritz, Lafnitz, Raab oder Pinka im Rahmen von Romantik-, Grenz-, Erlebnis- oder Single-Kanutouren, Familien- oder Firmenausflügen angeboten. Termine fürs Kanufahren sind in der Regel individuell zu vereinbaren. Bei den Pannonischen Naturerlebnistagen (immer im Frühjahr) finden Sie außerdem fixe Termine zu Kanuausflügen.
www.naturpark-raab.at, http://kanu.harbusch.at/fluss.html, www.naturerlebnistage.at

Gar nicht alltäglich

Nicht nur, aber auch in Rechnitz pflegt man die Tradition. Hier hat diese Pflege einen textilen Ausdruck gefunden: das „Rechnitzer Alltagsdirndl".
Dass dieses aber ganz und gar nicht alltäglich ist, sieht man auf den ersten Blick, ist doch der Stoff, der von rührigen Rechnitzerinnen verarbeitet wird, etwas ganz Besonderes: burgenländischer Blaudruck.
Das Blaudrucken ist eine uralte, vermutlich aus Indien stammende Technik des Stofffärbens, die ihren Höhepunkt in Europa im 17. und 18. Jahrhundert hatte. Mit zunehmender Industrialisierung verschwand sie nach und nach und erlebt in den vergangenen Jahren wieder eine gewisse Renaissance.
Die Rechnitzer Dirndln entstehen in reiner Handarbeit. Der Rockteil wird händisch gezogen, die Bluse mit einem Kreuzstichmotiv verziert, die Knopflöcher werden mit der Hand genäht und die Spitze der Schürze wird nicht zugekauft, sondern selbst gehäkelt. Inzwischen gibt es den Blaudruck auch für Herren: als Gilet, zu dem es auch eine passende Krawatte gibt.
Wer sich ein maßgeschneidertes Rechnitzer Alltagsdirndl anmessen lassen möchte, ruft einfach im „Rechnitzer Dorfladen" an: 03363/791 43.

Fotos: Picturestek

TEXT ANDREAS**OBERNDORFER**

Imposant und mächtig, so erlebt der Besucher die Burg Güssing, die majestätisch auf einem erloschenen Vulkankegel thront.

Südburgenland

Einst dienten sie als Bollwerke gegen Eindringlinge, heute sind sie Zeugen einer bewegten Vergangenheit: die Burgen und Schlösser in der Grenzregion zwischen der Steiermark, Slowenien und Ungarn.

Güssing: die älteste Burg des Burgenlandes. Schon von Weitem ist die majestätische Burg auf einem erloschenen Vulkankegel erkennbar. Ihr Anblick ist von allen Seiten imposant und mächtig. Acht Jahrhunderte lang war sie heiß umkämpft und Schauplatz vieler blutiger Auseinandersetzungen. Heute ist die Burg Güssing wie die gleichnamige Stadt zu ihren Füßen ein friedlicher Tourismusmagnet, der vor allen in der warmen Jahreszeit viele Besucher anzieht.

Kein Wunder, die Top-Attraktion schlechthin, besonders für Kinder, ist der Aufstieg auf den Glockenturm der Burg, von dem aus man einen atemberaubenden Ausblick auf die Pannonische Tiefebene hat. Nach umfangreichen Restaurierungsarbeiten präsentiert sich die Burg heute in jenem Zustand, wie sie auch vor 200 Jahren aussah. Und dabei hat sie nichts von ihrer Erhabenheit verloren. Das bemerkt man als Besucher vor allem dann, wenn man mit dem Schrägaufzug ins Burginnere gelangt und sich anschließend über die breite Freitreppe in die Hochburg bewegt. Zwischen dem Wohn- und Kapellentrakt aus dem 15. Jahrhundert erhebt sich der mächtige, zum Teil noch aus romanischer Zeit stammende Bergfried. In den Räumen der Hochburg befindet sich heute das Burgmuseum mit seinen rund 5000 Exponaten von alten Waffen über Plastiken und kunstgewerbliche Gegen-

TEXT WOLFGANG**WEITLANER** **FOTO** ROBERT**HAIDINGER**

1 Der Innenhof der Burg Schlaining … **2** … die besonders von außen mächtig und respekteinflößend wirkt. **3** Bühne: Kulturerlebnis auf Schloss Tabor

Fotos: Weitlaner, Haidinger, Thermenwelt Burgenland/Innes, JOPERA JENNERSDORF/Michael Schmidt, Getty Images, Beigestellt

stände bis hin zu Gemälden aus der Renaissance und dem Barock. Ein Teil des Museums umfasst die Ahnengalerie der Batthyánys, die seit einem halben Jahrtausend die Burgeigentümer sind.

Im weiträumigen Burghof steht auch die Bühne für die Veranstaltungen des Güssinger Kultursommers, den es seit 1994 gibt. In Güssing hat man für Kultur viel übrig, neben dem Kultursommer gibt es auf der Freilichtbühne, mit der Burg und dem Franziskanerkloster als malerische Kulisse, auch noch die Güssinger Burgspiele sowie Aufführungen mit „Musical Güssing“ und den Güssinger Musiktagen. – Die kleine Stadt am Fuße der gewaltigen Befestigungsanlage wartet seit Kurzem auch noch mit einer anderen Sehenswürdigkeit auf: dem renovierten Franziskanerkloster mit der Klosterkirche, die 2013 zur Basilika minor erhoben wurde. Beide zählen zu den Juwelen der Stadt Güssing und sind ebenso wie die Burg eng mit der Familie Batthyány verbunden: Das Franziskanerkloster wurde 1648 von Adam Graf Batthyány I. gestiftet. In der Krypta befindet sich die Batthyány'sche Familiengruft, die nach der Kapuzinergruft in Wien die zweitgrößte Familiengruft Österreichs ist. Auch am prächtigen Hochaltar der Kirche prangt das Wappen der Familie Batthyány. In den vergangenen Jahren wurde die Klosterkirche zu einem Ziel vieler Pilger, da sich in der Kirche der Reliquienschrein des seligen Ladislaus Batthyány-Strattmann befindet, der als „Armenarzt“ vielen Menschen geholfen hat.

Schloss Tabor: Idylle in der Toskana des Burgenlandes.

Im südlichsten Winkel des Burgenlandes befindet sich im Grenzgebiet zu Slowenien und Ungarn der landschaftlich reizvolle Naturpark Raab. Die idyllisch-sanfte Hügellandschaft erinnert ein wenig an die Toskana. Nahe der Ortschaft Neuhaus am Klausenbach befindet sich an einem der romantischsten Plätze des Südburgenlandes das ehrwürdige Schloss Tabor, das schon von Weitem sichtbar ist. Vor einigen Jahren schien das Gebäude, das im Zweiten Weltkrieg der russischen Besatzungsmacht als Kommandostelle und Reparaturwerkstätte für Panzer und Lastwagen diente und dabei schwer in Mitleidenschaft gezogen wurde, völlig zu verfallen. Die Rettung kam in letzter Minute, nämlich 1998, als es vom Naturpark Raab erworben und vom Kulturverein Schloss Tabor in vielen Arbeitsstunden behutsam saniert wurde. Von da an wurde das Schloss Schauplatz zahlreicher Ausstellungen und Veranstaltungen. Den Höhepunkt bilden die alljährlichen Opernaufführungen des „jOPERA jennersdorf festivalsommer“ im August. Dafür wurde der spektakuläre Schlosshof mit seinen Arkaden mit modernster Bühnentechnik versehen, ohne jedoch die wertvolle Bausubstanz zu beeinträchtigen.

Der Bautyp des Schlosses, das zu den ältesten Gebäuden des gesamten Bezirks Jennersdorf zählt, geht auf Befestigungsanlagen in der tschechischen Stadt Tábor zurück. Schloss Tabor stand ebenso wie die verfallene Burg Neuhaus, von deren Grundmauern man einen spektakulären Blick auf die Umgebung hat, im Eigentum der Adelsfamilie Batthyány, die es erst 1992 an einen Industriellen verkaufte.

Burg Schlaining: Ort des Friedens.

Die Geschichte der respekteinflößenden und mächtigen Burg Schlaining ist ebenso wie die Geschichte der Stadt eng mit dem für seine Größe und Kraft bekannten Ritter Andreas Baumkircher verbunden. Dieser legte im 15. Jahrhundert an der Kreuzung damals wichtiger Handelswege den Grundstein für die große Verteidigungsanlage. Zum bis heute bestehenden Erscheinungsbild von Schlaining haben allerdings die Batthyánys beigetragen, die ab Mitte des 16. Jahrhunderts über den Ort herrschten. Innerhalb der Stadtmauern lebten Familien mit

verschiedenen Religionsbekenntnissen miteinander: Katholiken, Protestanten und in der Blütezeit fast 40 Prozent Juden. Der historische Stadtkern mit seinem Hauptplatz, dem kleinen Stadtmuseum, der ehemaligen Synagoge am Hauptplatz sowie den hübschen Bürgerhäusern zeugt heute noch von der Bedeutung Schlainings. Vor den Toren der Stadt, die heute noch von einer nahezu intakten Stadtmauer umgeben ist, wurde seit dem 15. Jahrhundert Bergbau betrieben, vor allem wurden Eisen, Kupfer und Silber sowie ab Mitte des 19. Jahrhunderts Antimon abgebaut. Mit dem Ende des Feudalsystems fiel Schlaining in eine Art Dornröschenschlaf, der vielleicht dazu beitrug, dass das wunderbare, in sich geschlossene Stadtensemble erhalten blieb.

Stadtschlaining ist der ideale Ort, um heute noch auf den historischen Spuren zu wandeln. Natürlich ist und bleibt die Burg der magische Anziehungspunkt. Im Jahr 2000 öffnete hier das Europäische Friedensmuseum seine Tore. Die bemerkenswerte Ausstellung nimmt den Ostflügel auf zwei Stockwerken ein. Seit 1988 ist die Sammlung Ludwig Toth, die das enge Zusammenspiel von Handwerk, bäuerlichem Nebenerwerb und Familie auf engem Raum veranschaulicht, ebenfalls hier untergebracht. Vor Kurzem wurde der Burggraben vor der Festung neu gestaltet. Hier finden in der wärmeren Jahreszeit immer wieder Veranstaltungen statt. In der Burg selbst geht alljährlich der „klangfruehling“, ein internationales Kammermusikfestival, über die Bühne. Ebenfalls 1988 wurde im ehemaligen Zeughaus und in den wuchtigen Gewölben der mittelalterlichen Waffenschmiede der Burg ein Hotel mit 69 Zimmern eröffnet.

Bernstein: zu Gast im individuellsten Burghotel des Landes.

In einer echten Burg mit antikem Mobiliar aus den vergangenen Jahrhunderten übernachten, in der Früh und am Abend in einem echten Renaissance-Rittersaal bei Kerzenlicht Mahlzeiten einnehmen und am Abend im Salon vor dem offenen Feuer ein Glas edlen Weines genießen, das alles bietet das Burghotel Bernstein. Wer auf

1 Historisches Flair: Speisesaal im Burghotel Bernstein **2** Idyllisch und ruhig im authentischen Innenhof ebenda **3** Stilecht übernachten im Burghotel

authentisch-historisches Ambiente steht, wird das alles lieben. Alle Gäste werden in ehemaligen Familiengemächern untergebracht. Keines der zehn Zimmer gleicht dem anderen, jedes erzählt eine besondere Geschichte. Für die Gästezimmer gibt es keinen Schlüssel, auch keine Zentralheizung, sondern alle Räume sind mit Kachelöfen ausgestattet, die von den Gängen aus beheizt werden. Stilgerecht wird auf Telefon und TV in den Zimmern verzichtet. Stattdessen gibt es knisterndes Kaminfeuer und gepflegte Konversation bei Kerzenlicht. Tagsüber bieten Burggarten oder zahlreiche geschützte Lauben im Burghof ideale Rückzugsmöglichkeiten zum Literaturgenuss.

Stilechteres Übernachten ist wohl kaum möglich. Und wie es sich für eine echte Burg gehört, soll nächtens hin und wieder auch die „Weiße Frau von Bernstein“ spuken. Die heutigen Betreiber Andrea und Alexander von Almásy nennen ihre Burg und das Hotel „ein bewohnbares Familienmuseum mit unverwechselbarem Charakter“.

Seit 1892 steht die Burg im Eigentum der Familie Almásy, deren bekanntestes Familienmitglied, der Pilot und Wüstenforscher Ladislaus Almásy, hier das Licht der Welt erblickte. Ladislaus’ Leben war Vorbild für Michael Ondaatjes Roman „Der englische Patient“, der 1996 mit Ralph Fiennes als Almásy erfolgreich verfilmt wurde.

1 Schloss Rotenturm aus der Mitte des 19. Jahrhunderts …
2 … besticht durch romanisierend orientalische Formen.
3 Edelserpentin ist in über 70 Grüntönen bekannt.

Schloss Rotenturm: Beispiel historistischer Monumentalarchitektur. Das Schloss Rotenturm im gleichnamigen Ort an der Pinka gehört zu den schönsten historischen Schlössern Österreichs. Der heutige Bau wurde zwischen 1862 und 1864 in romanisierend orientalischen Formen mit hellen Dekorationselementen auf rot geputztem Grund errichtet. Kurz nach Fertigstellung des Schlosses erlebte man die Hochblüte, doch das Glück für das monumentale Schloss währte nicht lange: 1924 zerstörte ein Großbrand wesentliche Teile der Inneneinrichtung mitsamt der Kunstsammlung, während des Zweiten Weltkrieges und der anschließenden sowjetischen Besatzung wurde das Gebäude geplündert und verwüstet. Der jüngste Besitzer, Prof. Heinz Schinner, der das Schloss 2008 erwarb, lässt es seit Jahren in enger Zusammenarbeit mit dem Bundesdenkmalamt renovieren. Bis 2016 soll das ehrwürdige Gebäude, dessen Vestibül bereits fertiggestellt ist, in neuem Glanz erstrahlen. Geht es nach den Plänen der Eigentümer, wird Schloss Rotenturm zu einem neuen Zentrum für Musik werden. Im Untergeschoß des Schlosses wird ein Konzertsaal mit 150 bis 200 Plätzen errichtet. In enger Kooperation mit den Musikhochschulen sollen hier Musikwettbewerbe und Konzerte veranstaltet werden. Die Studenten sollen in der nebenan liegenden alten Schule, die ebenfalls zu Schinners Anwesen gehört, untergebracht werden. <

Edelserpentin: der grüne Schatz aus dem Burgenland

Bernstein ist der einzige Ort Europas, an dem der Halbedelstein Serpentin gefunden wird. Vor mehr als 150 Jahren wurden diese Edelserpentine, die äußerlich der chinesischen Jade ähneln, erstmals gefunden. Bekannte Mineralogen bezeichnen das Vorkommen des Edelserpentins im Burgenland als geologisches Wunder der Natur. Bis heute hat man für dieses Vorkommen noch keine richtige Erklärung gefunden. Der Edelserpentin ist im Urgestein des gemeinen Serpentins einerseits als Findling, andererseits in kleinen Adern eingebettet. Allerdings müssen zur Gewinnung von einem bis eineinhalb Kubikmeter Edelserpentin rund 1000 Kubikmeter des gewöhnlichen Serpentins abgebaut werden. Für die Schmuckherstellung sind überhaupt nur winzig kleine Stücke geeignet, die Ausbeute ist also sehr gering. Auch in unbearbeitetem Zustand sehen die Steine, die in über 70 Grüntönen bekannt sind, sehr hübsch aus. Bei Dünnschliff wird das Material durchscheinend und ist wiederum hellgrün, moosgrün, smaragdgrün, sodass die schönsten Einschlüsse und Zeichnungen sichtbar werden.

INFO

Die südburgenländischen Burgen und Schlösser sind auch beliebte Hochzeitslocations. Zum Thema Heiraten siehe auch Seite 82.

Burg Güssing

Öffnungszeiten: Ostermontag bis 31. Oktober täglich außer Montag von 10 bis 17 Uhr, Battyánystraße 10, 7540 Güssing, Tel.: 03322/434 00, **www.burgguessing.info**
Burgrestaurant: Tel.: 03322/425 79, **www.burgrestaurant.net**

KULTURVERANSTALTUNGEN
BURGSPIELE GÜSSING: Hauptplatz 7, 7540 Güssing, Tel.: 03322/421 02, **www.burgspiele.eu, info@burgspiele.eu**
GÜSSINGER KULTURSOMMER: Europastraße 1, 7540 Güssing, Tel.: 05/90 10 85 10, **www.kultursommer.net, office@kultursommer.net**
MUSICAL GÜSSING: Schulstraße 6, 7540 Güssing, Tel.: 03322/431 29, **www.musicalguessing.com, info@musicalguessing.com**
GÜSSINGER MUSIKTAGE: Stadtgemeinde Güssing, Hauptplatz 7, 7540 Güssing, Tel.: 03322/423 11, **www.guessing.co.at**

Schloss Tabor

Neuhaus am Klausenbach. Das Schloss Tabor ist derzeit nur im Rahmen des jährlich stattfindenden *jOPERA jennersdorf festivalsommer* für Besucher geöffnet. jOPERA-Festivalbüro, Kirchenstraße 4, 8380 Jennersdorf, Tel.: 03329/430 37, **www.jopera.at**

Burg Schlaining

Europäisches Museum für Frieden. Geöffnet: von Palmsonntag bis 31. Oktober, Dienstag bis Sonntag 10 bis 17 Uhr, Führungen nach Anmeldung unter Tel.: 03355/23 06, **www.friedensburg.at, museum@friedensburg.at**
HOTEL BURG SCHLAINING: 69 Zimmer im ehemaligen Schmiede- und Zeughaus vis-à-vis der Burg. Schönes Ambiente, gelungene Komposition aus Alt und Neu zum Wohlfühlen und Genießen. Klingergasse 2–4, 7461 Stadtschlaining, Tel.: 03355/26 00-0, **www.hotel.friedensburg.at , schlaining@hotel-burg.co.at**
KULTURVERANSTALTUNGEN:
KLANGFRUEHLING: Das internationales Kammermusikfestival findet jährlich Ende Mai statt. Tel.: 0664/239 96 46, **www.klangfruehling.com, tickets@klangfruehling.com** Weitere Infos: Tourismusbüro Stadtschlaining, Baumkircher Gasse 1, 7461 Stadtschlaining, Tel.: 03355/22 01-30, **www.stadtschlaining.at, info@stadtschlaining.bgld.gv.at**

Burg Bernstein

Besuchern der Burg Bernstein wird gegen telefonische Voranmeldung in der Regel eine Besichtigung der Außenmauern geboten und ein Rundgang um die Burg durch den Burggarten. Der Innenbereich ist ausschließlich Gästen des Burghotels vorbehalten.

Hotel Burg Bernstein

Geöffnet von Mai bis Oktober. 10 Zimmer/Suiten, alle tragen einen eigenen Namen und bestechen durch antikes Mobiliar. Stilvolles Ambiente. Erwähnenswert ist auch der holzbefeuerte Herd in der Hotelküche, auf dem alle Speisen von der Hotelbesitzerin selbst zubereitet werden. Schlossweg 1, 7434 Bernstein, Tel.: 03354/63 82, **www.burgbernstein.at**

Schloss Rotenturm

Derzeit wird das gesamte Schloss renoviert und voraussichtlich 2016 wiedereröffnet. Das Untergeschoß soll nach Fertigstellung der Öffentlichkeit für Kulturveranstaltungen zugänglich gemacht werden. Am Schloss 1, 7501 Rotenturm an der Pinka, Tel.: 01/715 33 33, **www.schlossrotenturm.at, rotenturm@schinner.at**

Wo gutes Rad nicht teuer ist

Auf der Paradies-Route durchs Südburgenland: sechs Tage mit dem E-Bike inmitten von Naturschönheiten, kulinarischen und kulturellen Attraktionen.

Foto: Südburgenland Tourismus/Croce & Wir

TEXT WOLFGANG**WEITLANER**

Der Blick auf die gigantisch wirkende Wallfahrtskirche Mariasdorf im gleichnamigen Dorf lässt einen alle Strapazen vergessen. Wie ein Raumschiff, das inmitten dieses lieblich-sanften Hügellandes gelandet ist, wirkt der Sakralbau. Im Inneren der gotischen Kirche steht ein Keramikaltar, wie man seinesgleichen in Mitteleuropa kaum findet.

Mariasdorf ist nur ein Highlight auf der etwa 250 Kilometer langen Paradies-Route, die ihren Namen nicht nur wegen der paradiesischen Landschaft trägt, sondern auch wegen der lukullischen Höhepunkte. Als großstädtischer Schreibtischtäter ist man anfangs etwas eingeschüchtert ob der Tatsache, dass die gesamte Tour sechs Tage lang dauert. Doch die Angst vor körperlicher Überanstrengung ist unbegründet, denn die Paradies-Route gilt als die „Königin der E-Bike-Routen“. E-Bikes sind so ziemlich das Beste, was die Radhersteller in den letzten Jahren an technischen Innovationen geschaffen haben. Sie machen das Radfahren zum Kinderspiel, ganz egal, wie steil das Terrain ist. Wenn man sich gern körperlich anstrengen will, kann man die elektromotorische Unterstützung aber auch ganz wegschalten.

Nach den ersten paar Kilometern hat man das Handling des E-Bikes perfekt heraußen und kann sich ohne Einschränkungen der umwerfenden Landschaft hingeben. Startet man seine persönliche Paradies-Route in Oberwart, ist die Streckendistanz der einzelnen Tagesabschnitte im Ablauf sehr günstig. Das mitgelieferte Programm macht zudem immer wieder sehr gute Vorschläge zur Rast, so etwa am ersten Tag im Kurpark von Bad Tatz-

mannsdorf oder im bereits erwähnten Mariasdorf. Zu den Höhepunkten der Tour gehören die Fahrten durch zwei Naturparks und das Ramsar-Schutzgebiet Lafnitzauen entlang der südburgenländisch-steirischen Landesgrenze. Dieses Naturschutzgebiet gehört zu den österreichweit letzten weitgehend naturnah erhaltenen Flussabschnitten mit Auwäldern und Dauerwiesen. Die gesamte Flusslandschaft ist von internationaler Bedeutung und zählt zu den insgesamt 22 Ramsar-Gebieten Österreichs. Wenn man Glück hat, kann man hier ein Exemplar des inzwischen sehr selten gewordenen Eisvogels erspähen oder Störche beobachten. Die Lafnitz mündet im ungarischen Szentgotthárd in die Raab. Die Paradies-Route zweigt hier etwas weiter westlich ab und führt geradewegs Richtung Süden direkt in den Dreiländer-Naturpark Raab.

1

Die Vielfältigkeit der Landschaft charakterisiert auch den südlichsten Zipfel des Landes. Im Dreiländereck zu Ungarn und Slowenien liegt der Naturpark Raab-Örség-Goričko mit seinen sanften Hügeln, die ein wenig an die Toskana erinnern. Üppige Wiesen wechseln mit dichten Wäldern und Flusslandschaften ab. Den wahrscheinlich besten Ausblick auf das Umland hat man von den verfallenen Mauern der Burgruine Neuhaus am Klausenbach. Der Abstecher hierher ist lohnend, auch wenn die Auffahrt zur Ruine zu den steilsten Wegstrecken überhaupt gehört. Gerade bei solchen Steigungen schätzt man die Effektiviät der Tretunterstützung wirklich sehr. Sehr gut brauchbar ist der elektrische „Rückenwind“ auch auf dem Streckenabschnitt, der vom südlichsten Spitz Richtung Nordosten nach Hagensdorf/Heiligenbrunn verläuft. Entlang der ungarischen Grenze gibt es einige sehr sehenswerte Stationen, etwa die St. Emmerichskirche bei Inzenhof, die mitten im Wald plötzlich auftaucht. Das imposante Bauwerk, dessen Turmspitze immerhin 35 Meter in den Himmel ragt, liegt im Niemandsland (ganz genau genommen sogar schon wenige Meter in Ungarn). Der Abstecher zur Wallfahrtskirche, die Papst Johannes Paul II. nach der grundlegenden Sanierung im August 1991 eingesegnet hat, führt etwas vom eigentlichen Weg ab, der weiter Richtung Nordosten wieder in flacheres Terrain führt. Jetzt kommt man einem weiteren Höhepunkt dieses Streckenabschnittes immer näher: Heiligenbrunn gehört bereits zum „Naturpark in der Weinidylle“. Der Ort ist mit seinen alten, herzigen Weinkellerhäuschen einer der idyllischsten im ganzen Burgenland. Von den 150 kleinen Kellern, die schon vor 250 Jahren genauso ausgesehen haben, sind viele aus Holz und Lehm gebaut und mit Roggenstroh gedeckt. Heiligenbrunn ist die Uhudler-Gemeinde schlechthin, denn hier haben die Kämpfer für die Legalisierung des einst verbotenen Direktträgerweines gelebt. Eine Verkostung des traditionellen Rebensaftes ist definitiv ein Must-do.

Auf dem Weg Richtung Norden führt die Paradies-Route dann weiter durch den „Naturpark in der Weinidylle“ mit dem malerischen Wallfahrtsort Maria Weinberg und dann weiter nördlich durch die kleine Ortschaft Bildein. Hier, ganz nahe am ehemaligen Eisernen Vorhang, kann man am „Grenzerfahrungsweg“ die jüngste Zeitgeschichte hautnah nachempfinden. Der Erlebnispfad mit eindrucksvollen Stationen wie dem Labyrinth, dem Bunker aus dem Zweiten Weltkrieg, den Schützengräben, der Grenzbrücke und dem Grenzwachturm zeigt, wie es den Menschen hier auf beiden Seiten der Grenze so lange ergangen ist. Der Pfad überquert die Pinka und führt die Besucher am gegenüberliegenden Flussufer wieder zurück. Ein weiteres Erlebnis ist das „Burgenländische Geschichte(n)haus“, ein prämiertes Zeitgeschichte-Museum, das die Historie des jüngsten österreichischen Bundeslandes von 1921 bis heute lebendig nacherzählt.

Weiter Richtung Norden erreicht man dann das Weinbaugebiet Deutsch Schützen-Eisenberg mit vielen Buschenschänken und einer sehenswerten Kellergasse. Auch im allerletzten Abschnitt der Paradies-Route steht noch einmal das Thema Weinbau im Vordergrund: Man fährt den Csaterberg entlang, anschließend über den Lebenswartweg und durch ein dichtes Waldgebiet wieder zurück nach Oberwart. <

Fotos: Südburgenland Tourismus/Croce & Wir, Jennik, Südburgenland Tourismus Illustration: Thomas Kussin

1 Bergab wird der E-Antrieb nicht benötigt.
2 Bergauf nutzt man das eine oder andere PS.

2

INFO

Paradies-Route

Buchbar vom 1.4. bis 31.10., wöchentlich jeden Sonntag antretbar.

INKLUDIERTE LEISTUNGEN: 5 ÜN inkl. Frühstücksbuffet in 3- und 4-Sterne-Hotels, Gepäcktransport von/bis Start und Ziel bei der Verleihstation Oberwart, Weinverkostung, Gratisparkplatz direkt bei der Verleihstation, Südburgenland-Radwegekarte und Infomaterial.

ZUSATZLEISTUNGEN: 6 Tage Miete für Top-Class-E-Bike, Radhelmverleih, Fahrradnavi.

ANREISEVARIANTE: An- und Rückreise mit dem Linienbus von Wien nach Oberwart/Bad Tatzmannsdorf.

REISEVERANSTALTER: Fox Tours – E-Bike Südburgenland, Wiener Straße 27, 7400 Oberwart, Tel.: 03352/345 80, **office@foxtours.at, www.foxtours.at**

MIETE AUF ABRUF JEDERZEIT: 24-h-Helpline: 0660/524 35 15. Im E-Bike-Paradies Südburgenland ist es möglich, an mehreren verschiedenen Orten einzusteigen und Teilstrecken bzw. auch andere Touren zu buchen.

HALLO WIEN – Vom Linienbus aufs E-Bike: 1-Tages-Tour inkl. Linienbusfahrt und E-Bike-Miete; Lafnitztal & Weinidylle: 3-Tages-Tour zu Haubenlokalen und Vinotheken.

GENUSSRADELN IM SÜDBURGENLAND: 3 Tage/2 Nächte inkl. E-Bike und Schmankerlverkostung in Bad Tatzmannsdorf.

DER DUFT DER FRUCHT – APFEL & BIRN: 2 Tage E-Bike-Schweben im Südburgenland.

Mit E-Motor-Hilfe ist auch schwereres Gepäck kein Problem.

Mit der Tagesmiete eines E-Bikes erhält der Gast einen Genussgutschein im Wert von 5 Euro, einlösbar beim Einkaufen im Paradiesladen oder direkt bei einem der Paradies-Betriebe. **www.ein-stueck-vom-paradies.at**

Weitere Informationen unter **www.ebikesuedburgenland.at** und **www.ebikeparadies.at**

Spaziergang in den Baumwipfeln

HIGH LIFE. Dieser Spaziergang birgt jede Menge Abwechslung. Er findet nämlich nicht auf dem Boden, sondern in luftiger Höhe statt und führt mitten durch die Baumwipfel des Naturparks Geschriebenstein/Irottkő. Trotzdem ist der Weg – dank der soliden Holzgeländer – selbst für Kinder sicher zu begehen. Verteilt auf 500 Meter Länge gibt es elf bis zu zwanzig Meter hohe Türme, die mit Holzbrücken verbunden sind. Auch für blinde und sehschwache Personen sowie Rollstuhlfahrer ist der „Baumwipfelweg Althodis“ ausgerüstet und bietet zahlreiche barrierefreie Erlebnisstationen mit interessanten Informationen zum Naturpark und seinen Bewohnern.
www.baumwipfelweg-althodis.at

Zu Besuch am Straußenhof

EXOTISCH. Er ist der größte Laufvogel der Welt, aber steckt er seinen Kopf tatsächlich in den Sand? Am Straußenhof der Familie Donner in Neuhaus am Klausenbach im Naturpark Raab-Orsèg-Goričko erfahren Sie Spannendes über die Straußenzucht und das Leben der Tiere. Für Hungrige gibt es hauseigene Straußenschmankerl zu verkosten und in der Kreativstube nette Geschenkideen und Schmuck, gebastelt aus Straußeneischalen und Federn. Übrigens: Am Straußenhof leben auch Lamas, auf deren Rücken sich das Neuhauser Hügelland besonders eindrucksvoll erkunden lässt. Termine jederzeit nach Voranmeldung. Dauer: 1–3 Stunden. Anmeldung im Naturpark Jennersdorf telefonisch unter 03329/484 53 oder per E-Mail unter office@naturpark-raab.at.
www.straussenhof.at

Abkühlung in der Wassererlebniswelt

SPASS. Hier lassen sich selbst die heißesten Sommertage auf erfrischende Weise verbringen. Ob bei der Entdeckung der spannenden Wasserspiele-Welt mit einem 200 Meter langen Wasserlauf, bei den Wasserfällen, beim ägyptischen Schöpfrad, auf der Kanu-Strecke oder im großzügig angelegten Badeteich, die „Wassererlebniswelt“ in Moschendorf/Eberau im Naturpark in der Weinidylle ist mit ihren Spiel- und Sportanlagen plus Restaurant ein Spaß für die ganze Familie. Geöffnet von Mai bis September. Bei Schlechtwetter kein Badebetrieb. **www.wassererlebniswelt.at**

Action im Hochseilgarten

Sport. Action und Nervenkitzel pur gibt es für alle Kletterfans ab sechs Jahren und einer Größe von mindestens 125 Zentimetern im ersten burgenländischen Natur-Hochseilgarten zwischen Stegersbach und Ollersdorf. Gut gesichert und daher auch für Kinder geeignet, bewegt man sich auf dem 9000 Quadratmeter großen Areal auf über 30 Stationen und in verschiedenen Schwierigkeitsstufen auf einer Höhe von bis zu 20 Metern. Vier verschiedene Parcours, ein Flying-Fox-Parcours, Slacklines und eine Teambuilding-Area (neu seit April 2014) sorgen im „Hochseilgarten Stegerspark“ für einen unvergesslichen Tag. Geöffnet von April bis Oktober. ***www.stegerspark.at***

Im Obstparadies

Natur pur. Unter dem Motto „Naturschauspiel Obstgarten“ verbindet das „Obstparadies“ in Neuhaus/Klausenbach Natur, Wissen, Spiel und Menschen, mit Sortengarten inklusive lustiger Themenplätze, Mostothek und zahlreichen Erlebnisstationen. Führungen sind ab zwei Personen gegen Voranmeldung möglich. Bei Schlechtwetter gibt es jede Menge Indoor-Aktivitäten.
www.obstparadies.at

Erlebnisgebiet „Moor“

Entdeckung. Mit seinen 42 Hektar ist das Feuchtgebiet zwischen den Ortschaften Eisenhüttl, Heugraben und Rohr im Zickental das größte Moor im pannonischen Raum. Mindestens 10.000 Jahre alt, bietet das „Niedermoor“ zahlreiche Aktivitäten wie Erlebniswege, Trekkingtouren und Streifzüge, aber auch kulinarische Highlights wie „Zickentaler Ochsenkessel“ oder „Moorjause“. Für Kinder gibt es speziell zugeschnittene Programmangebote, bestehend aus Tierbeobachtungen, Kräutersammeln und Schlammerkundungen.
www.moor.co.at

Country-Feeling in der Westernstadt

ABENTEUER. Leben wie Lucky Luke im Wilden Westen, das ist von Juni bis August in der Westernstadt *Lucky Town* in Großpetersdorf möglich und lässt Cowboyherzen jeden Alters höherschlagen. Im Saloon oder auf Holzkisten am Lagerfeuer schmecken die Spareribs und Chicken Wings besonders gut. Für Kinderanimation ist mit Basteln, Ponyreiten, Bullriding und Riesenrutsche gesorgt. Und jeden Montag ab 17 Uhr bietet die naturgetreu nachgebaute Westernstadt ein besonderes Programm mit Attraktionen für die Kleinen, Livemusik und kulinarischen Köstlichkeiten aus der Freiluftküche. Regelmäßig stattfindende Konzerte, Shows und Veranstaltungen runden den perfekten Country-Abend ab.
www.lucky-town.at

Fotos: beigestellt

REDAKTION VERENA **EISSNER-EISSENSTEIN**

Erholung in edlem Rahmen

Die beiden südburgenländischen Thermenorte Bad Tatzmannsdorf und Stegersbach bieten Erholungsuchenden von tollem Hoteldesign über Golfplätze bis zu sehr speziellen Heilmitteln alles, was ihr Herz begehrt.

Geradezu ein Wahrzeichen von Stegersbach wurde das architektonisch ausgeklügelte Balance Resort.

TEXT ROBERT**QUITTA,** WOLFGANG**WEITLANER** **FOTO** FALKENSTEINER

Die jüngste Therme des Südburgenlandes ist Stegersbach. Begonnen hat hier alles eigentlich durch Zufall, als die OMV auf der Suche nach Erdgas unabsichtlich einen großen unterirdischen Thermalsee entdeckte. Ein hübsches „Denkmal“ in einem Wäldchen, aus dem eigentlich einmal ein Kurpark hätte werden sollen, bezeichnet heute noch die Stelle, an der man ursprünglich fündig wurde: die Quelle Nr. 1. Das Denkmal ist übrigens ein Brunnen, aus dem die Besucher selbst Thermalwasser abzapfen können.

Dann passierte längere Zeit nichts, bis sich ein zweiter Zufall ergab: Baulöwe Robert Rogner suchte nämlich für sein Bad Blumau ein geeignetes Gelände für einen Golfplatz, fand aber auf steirischer Seite nichts Passendes. Was lag also näher, als in Stegersbach Ausschau zu halten? Offenbar nichts. Und um Nägel mit Köpfen zu machen, übernahm Rogner auch gleich die Errichtung und den Betrieb einer Therme vor Ort, der Keimzelle des heutigen Thermenparadieses.

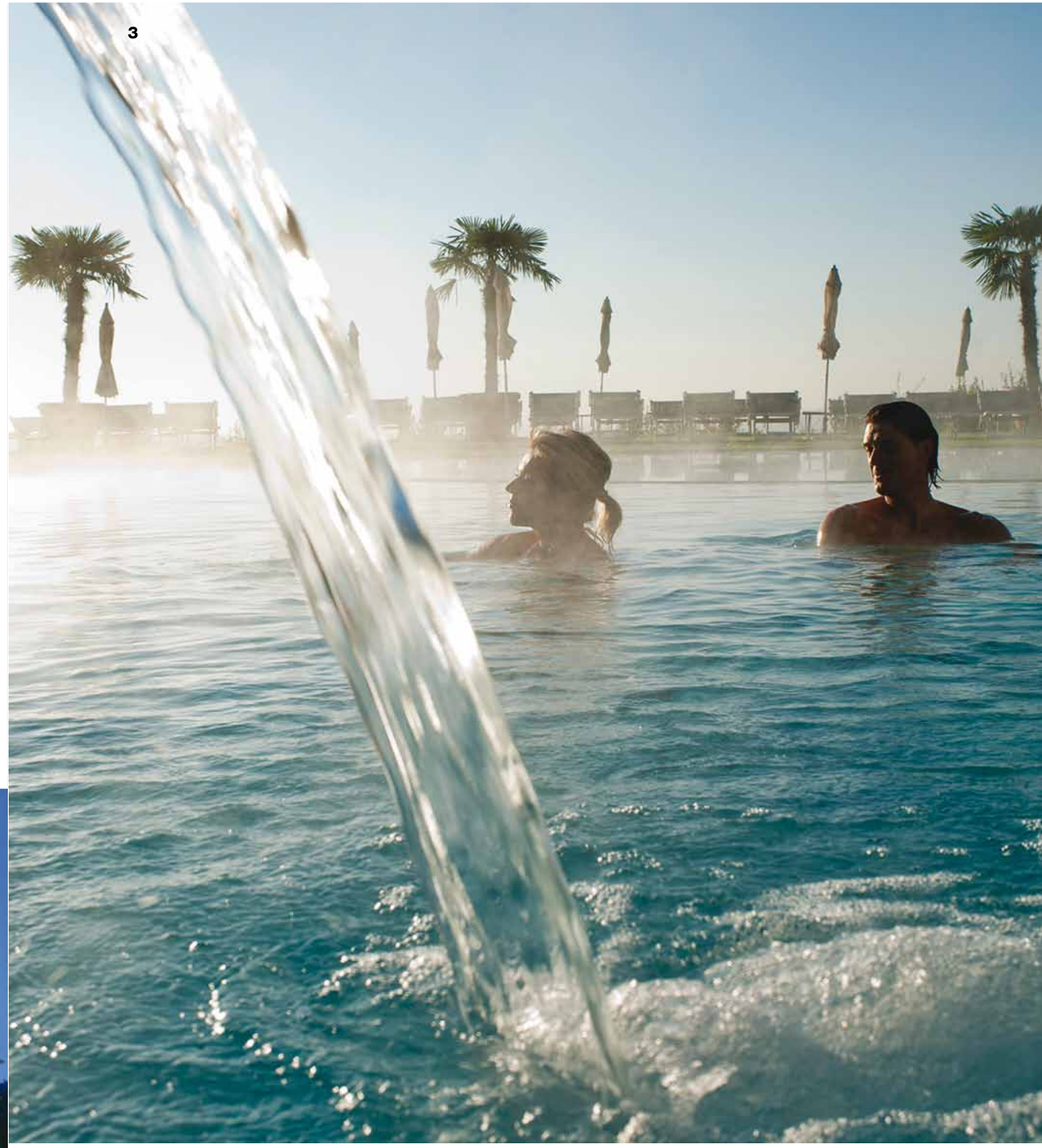
Bis heute ist die Golfschaukel Stegersbach-Lafnitztal, Österreichs größte, ein Atout des Standorts. Die Anlage verfügt über zwei 18-Loch-Plätze („Panorama“ und „Südburgenland“), einen 9-Loch-Platz und einen 5-Loch-Fun-Course. Und über ein sehr besonderes „19. Loch“, nämlich das Restaurant „Eulenwirt“ mit seiner exzellenten Küche.

Die Stegersbacher waren aber klug genug, noch mehr aus dem Thema Golf zu machen. Und so gibt es hier die einzige Golf-Handelsakademie Österreichs, deren Absolventen in letzter Zeit große internationale Erfolge eingeheimst haben. Bernd Wiesberger, der beste heimische Golfer aller Zeiten, ist zwar kein GHAKler, hat aber oft hier trainiert und tut das heute noch gelegentlich. Die Therme selbst wuchs rasch. Von der Anfangsidee, sie aufgrund der besonderen Qualitäten des Wassers zu einem Kurzentrum für Hautkrankheiten (besonders Neurodermitis) zu machen, kam man bald wieder ab und setzte erfolgreich auf die Wellnessschiene. So finden die Erholungsuchenden heute neben den Privatunterkünften hauptsächlich vier große, qualitativ ziemlich gleichwertige, jedoch völlig unterschiedliche Hotels vor, was ihre Architektur, Atmosphäre und Zielgruppe betrifft.

Die einstige Rogner-Kumpf-Therme wurde 2008 von Familie Reiter übernommen und kürzlich in „Allegria“ umbenannt; sie

1 Die Stegersbacher Hotels PuchasPLUS … **2** … und Larimar. **3** Thermalwasserbad: Warmwasservergnügen im Freien

Fotos: www.reiters-hotels.com, Maxum, AVITA Resort Bad Tatzmannsdorf, GesundheitsResort Bad Tatzmannsdorf, Michael Groeseler, beigestellt



verfügt über nicht weniger als 14 Becken. Angeschlossen ist das Allegriahotel mit drei verschiedenen Bereichen: Village, Family und Residenz.

Das angrenzende Balance Resort, heute von der Falkensteiner-Gruppe geführt, sollte anno 2005 neue Maßstäbe im Thermenhotelbau setzen und vertraute sich ganz einem minimalistisch strengen Designkonzept an: moderner, schnörkelloser Architektur mit edlen, natürlichen Materialien wie Stein, Glas und Holz. Äußerlich von imposanter Schlichtheit, bietet der Betrieb den Gästen wunderschöne Zimmer in kargem, aber überaus ideenreichem und luxuriös anmutendem Design.

Architektonisch ebenfalls hochstehend, aber esoterisch verspielt ist das Hotel & Spa Larimar. Als Bauform wurde ein offenes Ei gewählt, das ein Gefühl von Geborgenheit vermitteln soll. Die Zimmer wiederum sind nach den vier Elementen Wasser, Erde, Feuer, Luft eingeteilt und dementsprechend gestaltet. Für alle, die verständlicherweise nach der Bedeutung des Namens fragen: Er bezieht sich auf einen sehr seltenen blauen Stein, den es nur in der Dominikanischen Republik gibt und dem man außergewöhnliche Heilkräfte nachsagt. Es gibt ihn im Hotelshop auch zu kaufen.

Sind Allegria, Balance und Larimar schon so verschieden, wie es irgendwie geht, hat auch der jüngste Neuzugang, das Thermenhotel PuchasPLUS, eine ganz eigene Anmutung. Hausherr Josef Puchas ist besonders stolz auf seine Zirbenholzzimmer, deren Ausstrahlung die Herzarbeit um ca. eine Stunde pro Nacht vermindern soll. Der Verfasser dieser Zeilen kann jedenfalls guten Gewissens bestätigen, in seiner Nacht im PuchasPLUS wie ein seliges Kleinkind durchgeschlafen zu haben.

1

1 Die Riesenrutsche in der Stegersbacher Allegriatherme **2** Golferparadies Bad Tatzmannsdorf **3** Die AVITA Therme ebendort

Das PuchasPLUS ist durch einen „Regenbogengang“ mit der Therme selbst verbunden, in der sich seine Gäste durch einen gelben Bademantel von denen seiner Mitbewerber – alle in Weiß – ebenfalls deutlich abheben. Das Allegria sitzt natürlich in mehrfacher Hinsicht direkt an der Quelle; das Balance besitzt zwar einen eigenen Wellnessbereich (allerdings ohne Thermalwasser), ist aber ebenfalls mit der Therme durch einen Gang direkt verbunden. Das Larimar hingegen ist zu Recht stolz darauf, neben dieser selbstverständlichen Verbindung auch noch einen hauseigenen Thermalbereich zu besitzen.

Somit ist es letztlich mehr eine Geschmacks- als eine Geldbeutelfrage, für welches der kontrastierenden Angebote man sich entscheidet.

Viele Gäste schätzen unter der Woche die Ruhe in Stegersbach. Während der Wochenenden und in Ferienzeiten wird es hier aber besonders lebhaft, dann ist klarerweise mit erhöhtem Gäste- und somit Kinderaufkommen zu rechnen. Angenehmerweise bietet Stegersbach ein reiches Angebot an Gastwirtschaften und Buschenschenken, sodass man sich hier nicht nur als Halb- oder Vollpensionsgast ernähren kann. Besonders zu erwähnen: das urige Wirtshaus mit dem originellen Namen „Wia z’Haus“ (das mittlerweile vom Falkensteiner Balance Resort geführt wird), die Gasthäuser Janits und „Zum Hirschen“ sowie die Buschenschenken Novosel und „Zum Kuruzzen“.

Im Ort selbst, in Gehentfernung vom „Thermalberg“, ist jüngst im wunderschön renovierten Batthyány-Gutshof noch das von Amerika-Heimkehrer Marc Peischl geführte Kastell hinzugekommen, was den Hauptplatz und das kulinarische Angebot des Ortes enorm aufwertet.

Wem vor seiner Abreise noch Geld übrig geblieben ist, kann dieses im Factory-Outlet, das in der ehemaligen Gloriette-Hemdenfabrik untergebracht ist, günstig in Markenware investieren.

Bad Tatzmannsdorf: sechs Thermen, ein Genuss.

Bad Tatzmannsdorf ist Österreichs einziger Gesundheitsort, bei dem drei natürliche Heilvorkommen die Grundlage des vielfältigen Angebots bilden: das natürlich kohlensäurehaltige Mineralwasser, das Heilmoor und das Thermalwasser.

Das jüngste natürliche Heilvorkommen von Bad Tatzmannsdorf ist das Thermalwasser. 1988 stieß man in einer Tiefe von 896 Metern auf eine Thermalquelle mit einer Temperatur von 34 Grad Celsius. Schon die ersten Analysen ergaben, dass das Wasser sehr reich an gelösten Mineralstoffen war. Die Hauptinhaltsstoffe sind Natrium, Hydrogencarbonat und Chlorid. Damit eignet sich das Thermalwasser hervorragend zur Heilung von Erkrankungen und Nachbehandlung bei Ver-

2

3

letzungen des Bewegungsapparates, wirkt aber auch förderlich bei Erholungsvorgängen bei Erschöpfungs- und Ermüdungserscheinungen. Damit ist Bad Tatzmannsdorf nicht nur ein klassischer Kurort, sondern ein ideales Reiseziel für einen genussvollen Thermenurlaub.

Besonders die Thermenvielfalt im Ort stellt einen besonderen Anziehungspunkt für Gäste dar. Das Bad Tatzmannsdorfer Thermalwasser sorgt nämlich gleich in sechs verschiedenen Thermenlandschaften für das perfekte Wohlfühlerlebenis. Neben der für jedermann zugänglichen AVITA Therme bieten fünf Hotelbetriebe der gehobenen Kategorie den Vorteil großzügiger hauseigener Thermen- und Wellnesslandschaften. Damit gibt es für jede Alters- und Zielgruppe ein passendes Hotel, von jugendlichen Paaren über Familien mit Kindern bis hin zum Ehepaar ohne Kinder und Senioren. In den Pensionen und Hotels, die selbst über keine Thermenlandschaft verfügen, aber Partnerbetriebe der AVITA Therme sind, gibt es eine 20-prozentige Ermäßigung auf Eintrittskarten in die Therme.

Kohlensäure-Mineralwasser: Perlen der Genesung. Schon im 17. Jahrhundert wurden die Mineralquellen von Bad Tatzmannsdorf erstmals urkundlich erwähnt. Trinkkuren gehören zu den ältesten Behandlungsarten in der Medizin. Die dabei erzielten Wirkungen hängen natürlich von der Zusammensetzung des Wassers, seiner Temperatur und der zugeführten Menge ab.

1 Helmuth Gangl, Küchenchef des Restaurants „Traube“, in seinem Kräutergarten **2** Thermen-Erlebnisbecken im AVITA Hotel **3** Blocksauna im Thermen- & Vitalhotel (alle Bad Tatzmannsdorf)

Die kohlensäurehaltigen Quellen Bad Tatzmannsdorfs wirken in Form der Trinkkur etwa bei funktionellen Erkrankungen des Magens sowie chronischen Entzündungen des Magen-Darm-Traktes, bei Harnsteinleiden und Stoffwechselerkrankungen wie Hyperurikämie und Gicht. Die Wetschquelle und die Therme 72 verfügen über einen relativ hohen Gehalt an Kalzium und sind daher bei Osteoporose sehr empfehlenswert. Bei Magnesiummangel bietet sich die Marienquelle mit ihrem hohen Magnesiumgehalt von 102 mg pro Liter an. Doch das stark kohlensäurehaltige Wasser wird nicht nur getrunken, sondern im Rahmen der Badekur auch äußerlich angewendet, etwa als Kohlensäurewannenbad und Trockengasbad. Diese Anwendungen sind klassische Kurmittel zur Behandlung von Herz-Kreislauf-Erkrankungen. Darauf beruht auch der Ruf von Bad Tatzmannsdorf als Herz-Kreislauf-Kurort.

Moor: Heilende Erde lindert Schmerzen. Seit mehr als 120 Jahren wird in Bad Tatzmannsdorf Moor gestochen und zu Therapiezwecken eingesetzt. Bei diesem Moorvorkommen handelt es sich um ein Flachmoor, das seine Wirkung vor allem über spezifische physikalische Eigenschaften, aber auch über die Inhaltsstoffe entfaltet. Das Moor ist aufgrund seines Wasserbindungsvermögens und seiner thermophysikalischen Eigenschaften hervorragend für die Wärmetherapie geeignet. Seine Inhaltsstoffe wirken entzündungshemmend und hautglättend. Das Moor wird im Kurzentrum mit Thermalwasser verrührt und erwärmt und in Form von Packungen bei einer Temperatur von maximal 46 Grad aufgetragen. Mooranwendungen eignen sich als Kurmittel bei chronisch entzündlichen und degenerativen Erkrankungen des Bewegungsapparates wie Gelenken, Wirbelsäule, Sehnen, Bändern und Muskeln. Zudem lindern Mooranwendungen auch Schmerzen infolge rheumatischer Erkrankungen.

Bewegung in frischer Luft: Zentrum des Nordic Walking. Bad Tatzmannsdorf ist übrigens auch die Wiege des Nordic Walking in Österreich. Der Sport- und Gesundheitswissenschaftler, Psychologe und ehemalige Trainer des Österreichischen Triathlonverbandes, Dr. Erwin Gollner, brachte das Nordic Walking 2002 von Nordeuropa direkt hierher. Seit damals hat der Nordic-Walking-Master-Trainer Gollner rund tausend weitere Instruktoren ausgebildet. Die Gründe für Nordic Walking sind vielfältig und reichen von gezieltem Herz-Kreislauf-Training durch die schnellere Schrittfolge über Koordinationstraining durch

1 Außenbecken im Kur- & Thermenhotel Bad Tatzmannsdorf **2** Grenzfall: der Golfplatz der Therme Loipersdorf

den gezielten Einsatz von Armen, Beinen und Stöcken bis hin zur sanften Kräftigung der Ganzkörpermuskulatur sowie der Entlastung der Gelenke und der Wirbelsäule.

Einzigartig in Österreich ist die Lauf- & Walkingarena, die durch die Vernetzung der Wege und Strecken von Bad Tatzmannsdorf mit seinen Nachbargemeinden Bernstein, Mariasdorf, Oberwart, Oberschützen, Pinkafeld und Stadtschlaining geschaffen wurde. Damit stehen dem Gast 138 Kilometer Laufwege und 280 Kilometer Wander- und Walkingwege in der Region zur Verfügung. Ein einfaches und vor allem intelligentes Leitsystem informiert über den Schwierigkeitsgrad und bietet an zahlreichen Stellen den Einstieg in die Arena. Einige Spezialbahnen wie beispielsweise der sensomotorische Barfußparcours, eine Finnenbahn mit Waldboden, ein Gesundheitspfad sowie Orientierungs-Fixbahnen stehen Anfängern wie auch trainierten Gästen zur Verfügung. Mit der Lauf- & Walkingarena hat sich der traditionelle Kurort ein weiteres Standbein geschaffen. Zielen die Kur- und Gesundheitsanwendungen rund um das Thermalwasser eher auf passive Recreation, wurde mit der Etablierung der Lauf- und Wanderstrecken die aktive Komponente hinzugefügt. Für den Gast bietet Bad Tatzmannsdorf somit ein Wechselspiel aus „Tun“ und „Lassen“, aus aktiver Bewegung und genussvoller Regeneration.

Loipersdorf: grenzüberschreitend golfen.

Ein richtiger Grenzfall, von dem die Gäste des Südburgenlandes profitieren, ist die Therme Loipersdorf. Sie liegt zwar nicht auf burgenländischem Gebiet, sondern im Thermenland Steiermark, genießt hier aber trotzdem eine Art von Heimatrecht. Und das liegt vorwiegend an ihrem Golfplatz, der ist nämlich grenzüberschreitend: Die Loipersdorfer Thermengolfanlage erstreckt sich an der Landesgrenze zwischen der Steiermark und dem Burgenland zu einem großen Teil auf südburgenländischem Gebiet. Der 27-Loch-Meisterschaftsplatz (18 + 9) fügt sich harmonisch in die naturbelassenen Flussauen der Gegend. Der Thermengolfplatz bietet für Spieler mit jedem Handicap die richtige sportliche Herausforderung. Die Platzdaten: 5313 Meter Länge für die Damen, 5446 Meter für die Herren sowie Par 72 für beide Geschlechter.

Wer den Golfplatz besonders schätzt, wird vielleicht auch das eine oder andere Angebot der Therme Loipersdorf wahrnehmen wollen. Eine Attraktion bildet z. B. das dortige „Schaffelbad“, eine Ruhe- und Genussoase, die nach einem Wettkampf beim Entspannen hilft. Wenn man den Aufenthalt ein wenig ausdehnen will und sorgfältiger plant, wird man sich vielleicht für die Im-Puls-, Re-Source- und Trans-Form-Tage interessieren, die der ehemalige Weltklassesportler Felix Gottwald hier abhält. >

INFOS

ALLEGRIA FAMILIENTHERME STEGERSBACH

Golfstraße 1, 7551 Stegersbach,
Tel.: 03326/500-500,
www.sparesort.at,
therme@reiters-hotels.com

AUSSTATTUNG INNEN- & AUSSENTHERME 1500 m² Wasserfläche in 14 verschiedenen Becken: Baby-, Kleinkinder- und Kinderbecken, großes Thermalbecken mit Wildbach, Whirlpool und Grotte, 2 Kaskaden-Außenbecken, Geysir, Wellenbecken, Sportbecken, Sauna, Tauch- und Massagebecken, 2 High-Speed-Röhrenrutschen, 100 m lange Edelstahlrutsche mit Zeitmessung, Schlangenrutsche für die Kleinen, Spielegasse mit großer Softplayanlage.

GROSSZÜGIGER AUSSENBEREICH 6700 m² Außengelände mit Liegewiesen und Sonnendecks, großer, beschatteter Sandspielplatz mit Sandspielgeräten und Wasserstellen, Hupfburgen, Holzspielburg inkl. Schaukeln, „Softhill" zum Klettern und Springen, 6-fach-Trampolin, Beachvolleyball-Arena, Tischtennis, „Aqua Splash Pad" (Wasserspiellandschaft für Kleinkinder) und ein kleines Babybecken im Freien mit Sonnensegel zur Beschattung!

AUSSTATTUNG SAUNALANDSCHAFT 2200 m² große Saunalandschaft in der Allegriatherme mit Blüten- oder Kräuterdampfbad, Kräutersauna, Laconium, Infrarotkabine, Sanarium, Soledampfbad, finnischen Saunen, Schwitzstube, Kellerstöckl-Sauna, Erlebnisduschen, Eisbrunnen, Saunabar, Ruhezonen auf drei Ebenen, Whisperroom, Meditationsraum mit Wasserbetten inkl. Musikberieselung und Sonnenterrasse, täglich 2 Stunden Familiensaunazeit (Kinder ab 3 Jahren) in der Innensaunawelt!

„REFUGIUM FÜR MASSAGEN, KOSMETIK & MEHR" Massagen: klassisch, La Stone, Breuss, Lomi Lomi Nui, Segment, Aromaöl, Lymphdrainage, Aquafloatingmassage, Muschelmassage, versch. Packungen, Bäder und Peelings, Anwendungen mit Speltenbacher Heilsalz, spezielle Behandlungen für Männer und Kinder, Hautbäder (u. a. im schwefelhaltigen Wasser von Thermal 1; besonders hautfreundlich). Als Heilanzeigen dieses Thermal-Mineralwassers sind positive Wirkungen auf Haut, Kreislauf, Gelenke, Wirbelsäule und Muskulatur nachgewiesen. Kosmetikanwendungen der edlen Beauty-Linien Gertraud Gruber, Phytomer und St. Barth sowie kosmetische Extras.

HOTEL

210 Zimmer in unterschiedlichen Wohnbereichen, vom Doppelzimmer bis zur Suite, Zimmer- und Hoteleinrichtungen sind auf Golfer, Wellnessgäste und Familien ausgerichtet, gehobener 4-Sterne-Standard, Seminarräume, Flüstertherme, Yin-Yang-Spa-Bereich, 1000 m² große Kinderwelt mit großem Spieleraum (nur für Hotelkinder zugänglich), Abendbar, Panorama-Fitnessraum, Friseur.

GASTRONOMIE Feinste Gastronomie im Hotel- & Thermenbereich mit Schwerpunkt auf Spezialitäten aus der Region; umfangreiches Weinsortiment.

GOLF Eigene 50-Loch-REITERS-Golfschaukel Stegersbach-Lafnitztal, größte Golfanlage Österreichs.

ÖFFNUNGSZEITEN

Allegriatherme täglich 9.00–22.00 Uhr; Saunalandschaft täglich 10.00–22.00 Uhr; Refugium täglich 8.30–17.00 Uhr.

AVITA RESORT BAD TATZMANNSDORF

Thermenplatz 1, 7431 Bad Tatzmannsdorf, Tel.: 03353/89 90-0,
www.avita.at, info@avita.at

AVITA RESORT Öffentliche Therme plus 4-Sterne-Superior-Hotel; Wellness, Exklusivität, Lifestyle und mehr.

THERME & SAUNAGARTEN EDEN Ausgezeichnet als „Wellness-Therme des Jahres 2014". Wasserfläche von über 2000 m² inkl. Massage-, Entspannungs- und Relaxbecken. BESONDERES HIGHLIGHT: Naturbadeteich mit integriertem Thermalbecken sowie der Saunagarten Eden mit 16 Wohlfühlsaunen.

LADY'S SPA Wellness- und Saunaoase, ganz auf die Bedürfnisse der weiblichen Gäste abgestimmt. Vier Wohlfühlsaunen und Ruhezonen gewähren Relaxstunden der besonderen Art.

SOMMERTHERME Badegarantie bei jedem Wetter. Mit Romantikstegen direkt am Naturbadeteich sowie Schwebeliegen und Hängematten im Romantikgarten.

MEDITA THERMENRESTAURANT Mediterrane und regionale Köstlichkeiten mit Panoramablick genießen. Im Sommer lautet das Motto „Grill & Chill".

AVITA FITNESS Abgerundet wird das vielseitige Wellnessangebot durch das klimatisierte Fitnesscenter in der AVITA Therme mit Panoramablick und das kostenlose Aktiv- und Wellnessprogramm.

AVITA CLUB CARDS Damit vor allem Gäste aus der Region das erweiterte Angebot der AVITA Therme genießen können, werden spezielle Mitgliedschaften mit produktspezifischen Vorteilen angeboten: Bonus Card, Fitness Card oder die Lady's Spa Card (ab 70 € pro Monat). **AVITA TIPP:** jeden Freitag lange Thermen- und Saunanacht bis 00:30 Uhr! AVITA macht Romantik & Sinnlichkeit, Entspannung & Wohlbefinden, Genuss & Qualität sowie Sport & gesunde Bewegung erlebbar.

UNTERBRINGUNG

Bad Tatzmannsdorf verfügt über rund 2500 Gästebetten. Neben den 6 Thermenhotels gibt es zahlreiche weitere Hotels in allen Kategorien, Pensionen und Privatunterkünfte. Gästeinformation: Joseph-Haydn-Platz 3, 7431 Bad Tatzmannsdorf, Tel.: 03353/70 15,
www.bad.tatzmannsdorf.at,
info@bad.tatzmannsdorf.at

THERMENHOTELS

REITERS SUPREMEHOTEL***** 356 Betten. Das Hotel liegt inmitten eines 120 ha großen Rückzugs- und Erholungsgebiets direkt an der 27-Loch-Golfanlage und zählt zu den exklusivsten Wohlfühladressen. Wellness, aktiver Sport und kulinarische Genüsse werden hier harmonisch vereint. Im À-la-carte-Restaurant „Traube" verwöhnt Küchenchef Helmuth Gangl mit moderner österreichischer Küche auf höchstem Niveau (3 Hauben im „Gault-Millau"). Das Haus besticht durch sein elegantes Ambiente ebenso wie durch eine großzügige, 8000 m² große Thermalbadeanlage, ein Yin-Yang-Spa und eine eigene Gesundheitsabteilung. Am Golfplatz 1, 7431 Bad Tatzmannsdorf,
Tel.: 03353/88 41-607,
www.reiters-hotels.com,
reserve@reiters-hotels.com

REITERS FINEST FAMILYHOTEL ** SUPERIOR** 344 Betten. Österreichs bestes Familien-Wellness-Hotel; All-inclusive-Konzept. Das Haus ist auf Familien mit ganztägiger Kinderbetreuung spezialisiert. Sportangebot im Reserve (Golf, Reiten, Tennis). Hoteleigene Therme mit Ruhebecken für Eltern und Abenteuerpool für Kids. Am Golfplatz 4, 7431 Bad Tatzmannsdorf, Tel.: 03353/88 41-607,
www.reiters-hotels.com,
reserve@reiters-hotels.com

KUR- & THERMENHOTEL ** SUPERIOR** 124 Betten. Im Preis inkludiert: Halbpension „Plus" – Frühstücksbuffet, Mittagsschmankerl, 4-gängiges Wahlmenü am Abend. Maßgeschneiderte Gesundheitsprogramme wie auch die traditionelle Bad-Tatzmannsdorf-Kur werden hier unter einem Dach angeboten. 4000 m² resorteigene Thermen-, Sauna- und Sinneswelt mit Thermalpools (innen und außen), Therapieabteilung und Arzt im Hotel, Whirlpool, römischem Saunabereich, Liegeterrassen und Liegewiesen. Kinder erst ab 15 Jahren erlaubt. Elisabeth-Allee 1, 7431 Bad Tatzmannsdorf,
Tel.: 03353/89 40-7166,
www.kur-undthermenhotel.at,
info@kur-thermenhotel.at

AVITA RESORT ** SUPERIOR** 220 Betten. Perfekte Kombination aus dezentem Luxus, kulinarischen Höhepunkten und spürbarem Wellnessgenuss. Im Preis inkludiert AVITA PLUS-Verwöhn- und -Wohlfühlleistungen: Frühstücksbuffet, Mittagssnacks, 4-gängiges Abendkulinarium. Hauseigener Wasser-, Sauna- und Ruhebereich. Direkter Zugang zur AVITA Therme*, zum „Sauna Garten Eden" und zum Lady's Spa. 2000 m² Thermalwasserfläche, Naturbadeteich mit integriertem Erlebnisbecken, 20 Wohlfühlsaunen, Fitnesscenter, tägliches Aktiv- & Wellnessprogramm und Thermenkino (* öffentlich zugänglich). Thermenplatz 1, 7431 Bad Tatzmannsdorf,
Tel.: 03353/89 90-0,
www.avita.at, info@avita.at

THERMEN- & VITALHOTEL ** SUPERIOR** 105 Betten. Wellness und Beauty, aber auch innovative Gesundheitsaktivprogramme im Haus. Ärztlich geleitete Kurprogramme und direkter Anschluss an das Kurmittelhaus sowie das Ärztezentrum. Im Preis inkludiert: Halbpension „Plus" – Frühstücksbuffet, Mittagsschmankerl, 4-gängiges Wahlmenü am Abend. Freizeit-Aktivprogramm. 4000 m² resorteigene Thermen-, Sauna- und Sinneswelt mit Thermalpools (innen und außen), Whirlpool, römischem Saunabereich, Liegeterrassen und Liegewiesen. Elisabeth-Allee 2, 7431 Bad Tatzmannsdorf,
Tel.: 03353/82 00-7204,
www.thermen-undvitalhotel.at,
info@thermen-undvitalhotel.at

THERMALQUELLE LOIPERSDORF

8282 Loipersdorf 152,
Tel.: 03382/820 40,
www.therme.at, info@therme.at

ATTRAKTIONEN LEBENSTHERME Thermenbad mit Innen- und Außenbecken, zahlreiche Saunen im Innen- und Außenbereich, Fun Park mit 5 spektakulären Rutschen, Wasserspielpark aus Holz, Erlebnisbad mit Wildbach, Sportbecken und Baby Beach, Freibereich mit Familien-Breitrutsche, Sprungturm, Wellenbad und Beachvolleyballplatz, Salzgrotte, AlphaSphere Cocoon. Öffnungszeiten: Badebetrieb für Nächtigungsgäste: 7.00–21.00 Uhr; Badebetrieb für Tagesgäste: 8.30–21.00 Uhr.

ATTRAKTIONEN „MEIN SCHAFFELBAD" Spezial- und Überraschungsaufgüsse in der Panoramasauna, römisches Bad, Kneippbach, Naturteich, Bibliothek, Seepavillon, Watsu® mit eigenem Watsubecken. Öffnungszeiten: Badebetrieb: 9.00–21.00 Uhr (Fr. bis 23.00 Uhr).

BEHANDLUNGEN Ganzheitliche Loipersdorf Methode (Ziel ist es, die Balance zwischen „Loslassen", „Erleben" und „Stärken" wiederherzustellen, und das individuell für jeden Gast), ganzheitliche Spezialbehandlungen (La Stone, Ayurveda etc.), klassische Behandlungen, Kurzone.

SEMINARANGEBOT IM-PULS-Tage, RE-SOURCE-Tage und TRANS-FORM-Tage à la Felix Gottwald; Vorträge zum Thema ganzheitliche Gesundheit mit Dr. med. Wolfgang Kölbl; Dr. Yod Udo von Kolitscher („Master-Key für Beziehungen und andere Abhängigkeiten", „Sich selbst nicht im Wege stehen"), Abnehmkurse à la Sasha Walleczeck.

KOSMETIKINSTITUT Gesichts- und Körperbehandlungen, Hand-, Fuß- und Nagelpflege, Körperwickel.

FITNESSSTUDIO Fitness Galaxy

GOLF LOIPERSDORF Eingebettet in die Auen der Feistritz und Lafnitz liegt die Thermengolfanlage, ein 27-Loch-Meisterschaftsplatz. Für gute Golfer und Einsteiger passende sportliche Herausforderungen.
Weitere Informationen unter:
www.thermengolf.at <

Edles Design der Zimmer im Balance Resort Stegersbach

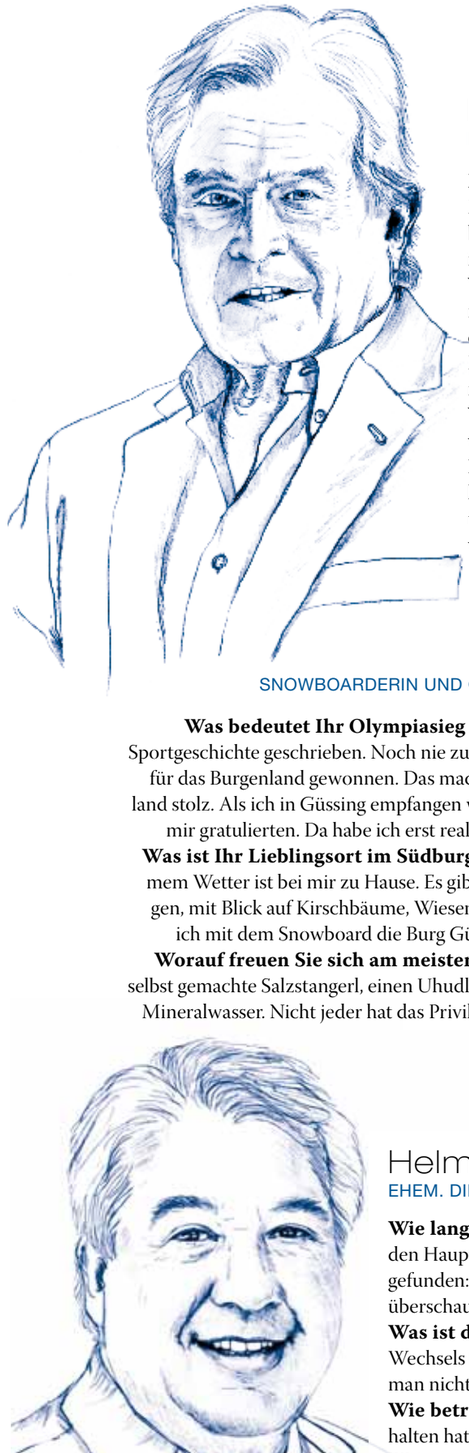
Von der Lust, hier zu leben

Um die Schönheit des Südburgenlandes wissen nicht nur die „Eingeborenen". Prominente erzählen, warum sie so gern hier leben.

Andreas Vitásek

KABARETTIST, SCHAUSPIELER UND REGISSEUR, GEBOREN IN WIEN

Was ist Ihr Lieblingsort im Südburgenland? Mein Wochenend- und Freizeitdomizil in der Nähe von Güssing. Hier gibt es klassisch die gute Luft, die Natur und wenig Lärm. Im Südburgenland kommt dieses geringe Tempo dazu. Man spürt, wie man einen Gang zurückschalten kann, und das macht man dann auch automatisch.
Was haben Sie im Südburgenland kennengelernt, worauf Sie nicht mehr verzichten möchten? Die Möglichkeit, mitten in der Natur zu leben, aufzuwachen, in den Wald zu schauen und dabei Rehe zu sehen. Ich hab lange genug gewartet, mir den Traum vom Leben auf dem Land zu erfüllen, und deswegen will ich es nicht mehr missen.
Wenn Sie in Wien sind, was vermissen Sie dann besonders? Im Burgenland haben wir einfach viel mehr Zeit füreinander, weil es nicht so viele Ablenkungen gibt wie in der Stadt. Dort haben wir alle Termine und da ist es oft schon schwer, zumindest einmal am Tag gemeinsam zu essen. Auf dem Land sind wir eher beieinander und spüren den anderen mehr. Außerdem hab ich auch einen Hund, der sich hier auch wohler fühlt, mittlerweile zumindest. Am Anfang war er sich nicht ganz sicher, denn er ist schon ein Stadthund, aber jetzt genießt auch er das Landleben.



Frank Hoffmann

INTENDANT DES GÜSSINGER KULTURSOMMERS, STAMMT AUS DEUTSCHLAND

Leben Sie das ganze Jahr über in Großmürbisch? Nein, ich lebe hier hauptsächlich von März bis Oktober. Mein großer Garten bedarf ja der Aufsicht und Pflege. Anfang September beginne ich damit, die Pflanzen reinzustellen. Ich habe auch einen Pferdewirt, der zweimal im Jahr kommt, die Wiese mäht und das Gras bündelt. Aber ich versuche viel selbst zu machen.
Wie sind Sie als „Zuagrasta" in der Region aufgenommen worden? Zunächst einmal mit „Jössas, da kommt einer, den kennt man vom Fernsehen!". Das war schnell überwunden, denn hier sind ja alle von irgendwo hergekommen, z. B. aus Kroatien oder Ungarn. Als ich Ende der Achtziger hier ankam, waren noch überall die Grenzposten. Da gingen zum Teil noch die Sirenen los und die Hubschrauber flogen über mir drüber.
Was mögen Sie am südlichen Burgenland am liebsten? Die Menschen! Sie sind hier von einer derartigen Freundlichkeit, einem Entgegenkommen und Hilfsbereitschaft geprägt.
Fühlen Sie sich als Burgenländer? Ja, das merk ich daran, dass ich mich, wenn Burgenländerwitze erzählt werden, betroffen fühle. Die Burgenländer haben oft einen weiteren Blick über den Tellerrand als so manch anderer Österreicher. Sie sehen, ich kann nur schwer verbergen, dass ich begeistert von den Südburgenländern bin.

Julia Dujmovits

SNOWBOARDERIN UND OLYMPIASIEGERIN, AUFGEWACHSEN IN SULZ

Was bedeutet Ihr Olympiasieg für Güssing? Mit dieser Goldmedaille habe ich Sportgeschichte geschrieben. Noch nie zuvor hat ein Sportler eine Winterolympiamedaille für das Burgenland gewonnen. Das macht nicht nur mich, sondern das gesamte Burgenland stolz. Als ich in Güssing empfangen wurde, hatten einige Tränen in den Augen, als sie mir gratulierten. Da habe ich erst realisiert, dass ich etwas Riesengroßes erreicht habe.
Was ist Ihr Lieblingsort im Südburgenland? Mein absoluter Lieblingsplatz bei warmem Wetter ist bei mir zu Hause. Es gibt nichts Chilligeres, als in der Hängematte zu liegen, mit Blick auf Kirschbäume, Wiesen und Wald. Im Winter kommt es schon vor, dass ich mit dem Snowboard die Burg Güssing shredde. Eine coole Location mit viel Flair.
Worauf freuen Sie sich am meisten, wenn Sie nach Hause kommen? Auf Omas selbst gemachte Salzstangerl, einen Uhudler im Kellerviertel Heiligenbrunn und Güssinger Mineralwasser. Nicht jeder hat das Privileg, dass er die Quelle direkt vor der Haustür hat.

Helmut Pechlaner

EHEM. DIREKTOR DES TIERGARTENS SCHÖNBRUNN, AUFGEWACHSEN IN TIROL

Wie lange leben Sie schon im Südburgenland? Seit 1994 haben meine Frau und ich den Hauptwohnsitz im Bezirk Oberwart und hier Heimat im besten Sinn des Wortes gefunden: das Haus, ein großzügiger Arkadenbauernhof, das Dorf, eine harmonische, überschaubare Gemeinde mit einer vielseitig aktiven und liebenswerten Bevölkerung.
Was ist das Besondere an diesem Fleckchen Erde? Das Umland am Auslauf des Wechsels bietet alle Varianten der naturnahen Landschaft, in einem ganzen Leben könnte man nicht alles genießen.
Wie betrachten Sie als gebürtiger Tiroler das Burgenland? Nach meinem Dafürhalten hat das Land alles erreicht, was es braucht, und befindet sich auf einem Weg der Weiterentwicklung. Die Mentalität, die die Bevölkerung mit einer spürbaren Zufriedenheit über das Erreichte segnet, verbunden mit Landschaft und Klima, ist die Basis für Kontinuität. Nicht Revolution heißt das Erfolgsrezept, sondern maßvolle Evolution.

TEXT LISA VESELY ILLUSTRATIONEN MYRIAM HEINZEL@CAROLINESEIDLER.COM

Zweit haus auf Zeit

„Pannonisch Wohnen“ nennt sich eine Gruppe von Vermietern, die ihren Gästen ein besonders stimmungsvolles Wohnerlebnis ermöglicht.

ausgezeichnete Hotels gibt es ja im Südburgenland mehr als genug, vor allem in den Thermenorten Stegersbach und Bad Tatzmannsdorf oder gleich über der Landesgrenze in Loipersdorf. Aber immer hat man auch nicht Lust auf große Häuser, viel Gesellschaft und 5-Sterne-Luxus. Manchmal will man sich auch zurückziehen, es etwas bescheidener, ursprünglicher und kuscheliger haben, will man eine Art Zeitreise in die Vergangenheit antreten, ohne auf modernen Komfort zu verzichten, will man allein sein nur mit dem oder der Liebsten oder der engsten Familie und sich den alten Traum eines Zweithauses in sonnigeren Gefilden erfüllen, ohne für die Instandhaltung aufkommen oder jedes Wochenende wieder hinfahren zu müssen.

Für Südburgenland-Reisende mit solchen Bedürfnissen und einer solchen Gemütslage eignen sich hervorragend die unter der gemeinsamen Marke „Pannonisch Wohnen“ zusammengefassten Unterkünfte: alte Bauernhöfe, Dreikanthöfe, Vierkanthöfe, Kellerstöckl – und sogar eine Burg. Die Betriebe sind über das ganze Südburgenland verstreut, umfassen alle Kategorien und finden sich z. B. in Bernstein, Bildein, Eberau, Eisenberg, Gerersdorf, Grieselstein, Güssing, Heiligenbrunn, Jennersdorf, Kohfidisch, Minihof-Liebau etc.

Die Auswahlkriterien für die Mitglieder sind streng: Authentisch müssen die Herbergen sein, in Bauweise wie in Wohnstil, qualitätsvoll, architektonisch interessant und auf die Region bezogen. Unter denen, die sich die Mühe gemacht haben, verfallene und heruntergekommene Bausubstanz liebevoll und originalgetreu zu erneuern, finden sich neben alteingesessenen Bauernfamilien naturgemäß auch viele von ähnlichen Sehnsüchten angetriebene Aus- und Quereinsteiger, wie Petra Lindenbauer, genannt Betty, die faszinierende Geschichten von ihren Anfängen im Südburgenland erzählt. Kein Mensch hätte zuerst verstanden, warum sie und ihr Mann, nachdem sie zuerst auch in Umbrien, Ungarn und Oberösterreich gesucht hatten, hierher in die Einschicht gezogen sind. Ihre Klosterneuburger Freunde hätten nur den Kopf geschüttelt und auch die Einheimischen waren ratlos, warum Fremde aus weiter Ferne („Warum tun sich Wiener das an?!“ – und dann kommen auch noch Besucher aus Norddeutschland!) den weiten Weg in diese Sackgasse auf einem Berg antraten.

Mittlerweile sind alle happy und gemeinsam Teil davon. Die alte Bäuerin, die mangels Führerschein den Ort nie verlassen hat, bäckt Kuchen für die Gäste und legt frische Eier vor die Tür. Und die temporär „Zuagrastn“ sind glücklich, dass es hier „gar nix“ gibt außer Wald, Wiesen und Vogelgezwitscher … Sodass einem somit eigentlich gar nichts anderes übrig bleibt, als die ländliche Idylle in Alleinlage zu genießen, sich ein wenig einzuigeln, dem bäuerlichen Bretterboden beim Knarren zuzuhören und die „Seele baumeln zu lassen“, wie es bei Kurt Tucholsky so schön heißt. In „Betty’s Place“ kann man sogar noch ein Schläfchen auf einem alten Kachelofen halten … >

Linde Huber hat offenbar einen grünen Daumen.

Fotos: Südburgenland Tourismus/Lexl, beigestellt

TEXT ROBERT**QUITTA**

1 Innengarten im Hartweber-Hof **2** Kachelherd und Küchentisch im „Haus Eveline“ **3** Keine Ausnahme: urtümliche, gemütliche Ausstattung

Die Kellerstöckl

„Pannonischer“ als in einem umgebauten Kellerstöckl kann man kaum wohnen. Diese alten Weinkeller, in denen vielerorts bis heute Blaufränkische, Welschrieslinge oder Uhudler lagern, waren früher nur notdürftig eingerichtete, landwirtschaftlich genutzte Gebäude, die meist in schräger Hanglage errichtet worden sind. Die Keller reichen oft sehr weit in den Hang hinein. In früheren Zeiten wurden diese Kellerstöckl in einen Arbeitsraum, in dem die Trauben gepresst wurden, und einen dahinter liegenden Lager- und Gärraum aufgeteilt. So nutzte auch die Familie Leitner aus Tobaj ihr Kellerstöckl, bevor sie ihren Weingarten verpachtete. „Seit 2005 bieten wir nun zwei Zimmer mit vier Betten im Kellerstöckl an, für Familien also ideal“, erzählt Besitzerin Theresia Leitner. Das Besondere an der Unterkunft der Leitners ist, dass sie nicht an der Hauptstraße liegt, sondern etwas höher: „Das heißt, hier ist es wirklich ruhig. Außerdem hat man einen fantastischen Ausblick, an klaren Tagen sogar bis zum Eisenberg.“ Kellerstöckl gibt es für jeden Geschmack (siehe Serviceteil), sie alle wurden mit viel Liebe und Hingabe renoviert, um- bzw. ausgebaut und als Ferienwohnungen oder Touristenapartments adaptiert, wobei die Weinbauern besonders darauf geachtet haben, den Charakter der alten Keller zu erhalten. „Zuerst haben wir den Keller trockengelegt und dann die Fassade, die Fenster und alle Balken nach dem alten Stil neu gemacht. Fast drei Jahre haben wir gebraucht, bis unsere Zimmer 2005 fertig waren“, so die nunmehrige Gastgeberin. Doch die Liebe zum Detail lohnt sich allemal: Von exklusiven Kellerapartments bis hin zu urigen Zimmern ist im Südburgenland alles vertreten.

Fotos: Burgenland Tourismus/Lois Lammerhuber, Gerhard Kisser, beigestellt

Entspannung und Authentizität kann man im umgebauten Kellerstöckl der Leitners erfahren.

INFO

UNTERKÜNFTE

BURG BERNSTEIN. Burgromantik, Kaminfeuer, Kerzenschein und Kachelöfen. Vielleicht auch Geistererscheinungen der „Weißen Frau“ oder des „Roten Ritters“. Schlossweg 1, 7434 Bernstein, Tel.: 03354/63 82, kanzlei@burgbernstein.at, www.burgbernstein.at

DAS EISENBERG. 4-Sterne-Residenz mit Landhaus und Stadl (der ursprünglich in Slowenien stand). Rustikal und exklusiv. Mitterberg 32–34, 8383 Eisenberg an der Raab, Tel.: 03329/488 33-0, hotel@daseisenberg.at, www.daseisenberg.at

DER ARKADENHOF. Historische Bausubstanz mit zeitgenössischer Einrichtung und Kunst. Bibliothek, Garten und beheizter Pool. Gratis-WLAN, Fahrräder. Hackergraben 131, 7542 Gerersdorf-Sulz, Tel.: 0664/198 51 71, willkommen@der-arkadenhof.at, www.der-arkadenhof.at

GÄSTEHAUS GERERSDORF. Uraltes Lehmbauernhaus mit Holzbalkendecken aus 1841. Offene Kamine, Brotback- und Kachelöfen, Stilmöbel. Terrassen, Blumengärten, Obstbäume und alte Weinstöcke. Am Riegelberg 73, 7542 Gerersdorf, Tel.: 0664/501 84 70, gast.gerersdorf@aon.at, www.gaestehaus-gerersdorf.at

HAUS EVELINE. 100 Jahre altes Bauernhaus inmitten des großen Naturgartens, in dem Pferde weiden. Große, überdachte Terrasse, typisch südburgenländischer Arkadengang. 7542 Gerersdorf 83, Tel.: 03328/329 19, 0676/629 89 00, eveline.niederbacher@aon.at, www.eveline.niederbacher.at

HARTWEBER HOF. Typischer alter burgenländischer Bauernhof mit weiß gekalkten Wänden, Arkadengang und Garten im großen Innenhof, das ist authentische pannonische Idylle. Wellnessbereich mit Dampfbad. Familie Ablasser, Windischeck 102, 8380 Jennersdorf-Grieselstein, Tel.: 0664/282 01 33 oder 0664/442 29 03, ablasser-hartweberhof@aon.at, www.ferienhaus-hartweberhof.at

GÄSTEHAUS NEUHERZ-BÜCSEK. Wiederinstandgesetztes Bauernhaus. Heu-Unterbetten, Seminarraum, Stallgewölbe, Kachelofen. Stilvolles Ambiente. Oberhenndorf 4, 8380 Jennersdorf, Tel.: 03329/455 55 oder 0664/422 27 73, gaestehaus.buecsek@aon.at, www.buecsek.at

LANDHOFMÜHLE. Alte Mühle mit modernem technischem Komfort. Gewachste Lärchenböden. Sehr charmant. Windisch-Minihof 48, 8384 Minihof-Liebau, Tel.: 03329/28 14, landhofmuehle@aon.at, www.landhofmuehle.at

HAUS HUBER LINDE. Liebevoll gestalteter Vierkanthof in den Güssinger Hügeln. Der herrliche Naturgarten lässt Linde Hubers grünen Daumen erkennen. Bergstraße 19, 7543 Neusiedl bei Güssing, Tel.: 03382/712 31, linde.huber@aon.at, www.members.aon.at/linde.huber/

HAUS GARTEN DER SEELE. Dreikanthof mit japanischem Garten und Schwimmteich. Eine Ruheoase der Gesundheitspsychologin Doris Gusel und des Landschaftsgärtners Bernhard Haanl. Mit Bibliothek und Meditationsraum. Eilgraben 4, 7543 Neusiedl bei Güssing, Tel.: 0676/455 34 11, office@gartenderseele.at, www.gartenderseele.at

BETTY'S PLACE. 200 Jahre altes Bauernhaus am Fuße des Geschriebensteins. Bedachtsam renoviert vom Keramiker-Ehepaar Lindenbauer. Duft- und Kräutergarten. Keramikatelier mit großen Amphoren und modernen Heizobjekten. Schönau 4, 7461 Stadtschlaining, Tel.: 0664/246 41 50, atelier.lindenbauer@a1.net, www.traum-ferienwohnungen.de/11018.tm

HERBERGE AN-ALAPANKA-MA©. Körper und Seele zugleich verwöhnen. Zwei komfortable Gästezimmer zeigen, dass aktuelles Design und Tradition harmonisch miteinander schwingen können. Das „speiseAtelier“ lockt mit ausschließlich vegetarischen Menüs. Bobisberggasse 20, 7562 Zahling, Tel.: 03325/225 44-20, herberge@an-alapanka-ma.at, www.an-alapanka-ma.at

KELLERSTÖCKL LEITNER. Von Wald, Wiesen und Weingärten umgeben, auf einer Anhöhe mit weitem Blick ins Pinkatal und bis nach Ungarn. Holzböden und -möbel. Naturverbunden. Tobaj 41, 7540 Güssing, Tel.: 03322/428 96 oder 0664/513 70 68, kellerstoeckl.leitner@a1.net, www.tiscover.at/kellerstoeckl.leitner

KELLERSTÖCKL SCHRAMMEL. Von Wein- und Obstgärten umgebenes Kellerstöckl. Biolandwirtschaft der Familie Schrammel. Kernöl. Hauptstraße 9, 7521 Bildein, Tel.: 03323/25 58, 0664/152 09 06, info@kellerstoeckl-schrammel.at, www.kellerstoeckl-schrammel.at

WEBERS KELLERSTÖCKL. Urig und bodenständig. Gemütliche Bauernstube. Selbst gemachte Bauernhofprodukte wie Milch, Apfelsaft und Uhudler. Winten 6, 7521 Eberau, Tel.: 03323/22 27 oder 0664/120 45 28, j.m-weber@aon.at, www.tiscover.at/kellerstoeckl.weber

WEINEK'S KELLERSTÖCKL. Früher brachte der Schauspieler Kommissar Rex die Wurstsemmeln, jetzt serviert Martin Weinek seinen Gästen eigenen Wein. Besonders nett: die Uhudler-Laube. Hagensdorf 28, 7522 Heiligenbrunn, Tel.: 03324/200 82 oder 0664/325 90 25, weinek-wein@aon.at, www.weinek-wein.at

KELLERSTÖCKL ELISABETH. Massivholzmöbel, Vollholzküche, Kamin. Günstig gelegen für ausgiebige Spaziergänge und Buschenschenkenbesuche. Obere Hauptstraße 47, 7512 Kohfidisch, Tel.: 03366/766 15 oder 0664/612 55 21, f.jelosits@gmx.at, weinritter.heim.at

TEXT LISA VESELY

Gans lieb

Die Tradition der Gänsezucht ist im Südburgenland nicht ungebrochen, dokumentiert wurde sie erstmals vor knapp 400 Jahren. Heute bringt die Region mit die besten Weidegänse der Welt hervor.

Wenn Römer hier waren, wird es auch Gänse gegeben haben“, sinniert der Marth-Siegi, seines Zeichens Obmann der südburgenländischen Interessengemeinschaft Weidegans, vor sich hin. Schriftlich belegt ist die Anwesenheit des weißen Federviehs in dieser Gegend aber erst seit dem 17. Jahrhundert – „da gibt es im Burgarchiv Güssing ganz genaue Aufzeichnungen über den Bestand“. Seither gehörten die Gänse eigentlich zum Landschaftsbild der Region. Und jeder hier weiß auch heute noch Geschichten davon zu erzählen, von der Gänsehirtin, die die Tiere durchs Dorf trieb, oder von der Großmutter, die sich daheim vier bis fünf Exemplare hielt.

Im Zuge des wachsenden Wohlstands sind die kleinen Gänsezuchten langsam aus dem Südburgenland verschwunden, bis Siegi Marth kam, der in die Wiedereinführung der Weidegans nach eigener Aussage sozusagen „hineingerutscht“ ist – als er nämlich, als „Studierter“ vom Vater schon verloren geglaubt, doch noch in die elterliche Landwirtschaft heimkehrte und bei der Neuorganisation des Betriebes diese Marktlücke entdeckte.

Bald taten es ihm viele gleich, darunter auch die Schneider-Herta, jetzt seine Vizeobfrau. Sie erinnert sich noch gut an die Widerstände, mit denen sie zu kämpfen hatte: „Ich wollte es unbedingt, aber meine Mannsbilder haben es mir mit allen Mitteln auszureden versucht. Erst als ich drohte, stattdessen Kaninchen zu züchten, haben sie klein beigegeben.“

Später kamen auch Enten hinzu, doch die Gänse sind ihr lieber. Warum? „Sie hören mehr auf mich.“ Sie redet also mit dem lieben Vieh? „Na ja, reden, ich schrei sie an. Aber dann folgen sie …“

Die Regeln des Südburgenländischen Weidegansverbandes sind streng, nicht nur für die Tiere. Die Weidegänse müssen in einem warmen, mit Stroh eingestreuten Stall aufgezogen werden, bereits mit zwei bis drei Wochen den ins Freie gelassen werden und ab der sechsten Woche ständigen Auslauf auf der Wiese haben. Dadurch haben sie viel mehr Bewegung als ihre ausländischen Mastkollegen. Hauptfuttermittel ist frisches Gras von saftigen Weiden, als Beigabe gibt es hofeigenes Getreide.

Die letzte der meist vorbestellten Gänse wird dann bei Frau Herta normalerweise zu Weihnachten verkauft. Aber seit Neuestem hält sie auch danach noch ein kleines Kontingent schon gebratener Gänsehaxn und -brüste am Hof bereit, sodass die südburgenländische Hausfrau auch unterm Jahr diese Köstlichkeiten auftischen kann, denn die besondere Qualität des dank der strengen Regeln zustandegekommenen Fleisches hat sich mittlerweile herumgesprochen: Es ist fettärmer, wasserärmer (d. h. weniger Bratverlust), dunkler (durch die viele Bewegung), feinfasriger, zarter und aromatischer.

Und das ist man sich an hohen Festtagen doch schuldig. <

INFO

GÄNSEZÜCHTER

SCHNEIDER HERTA 7474 Eisenberg a. d. Pinka 46, Tel.: 0664/442 97 66
MARTH SIEGFRIED 7522 Hagensdorf 116, Tel.: 0664/410 99 88
EGGER HERBERT 7535 Gamischdorf 7, Tel.: 0676/924 65 61
HOLLER RENATE Ludwigshof 31, 7540 Güssing, Tel.: 03322/432 60
HUMANN RENATE 8292 Neudauberg 43, Tel.: 03326/549 41 oder 0664/135 81 74
KIRNBAUER HANS 7400 Unterschützen 62, Tel.: 03352/321 62
LUIF ERICH Am Kalvarienberg 4, 7423 Pinkafeld, Tel.: 03357/428 49
MALOVITS CHRISTINE U. JOHANN Dörfl 2, 7503 Jabing, Tel.: 03362/73 52
SEIER SUSANNE 7522 Hagensdorf 108, Tel.: 03324/62 86
ZELENKA FRANZ St.-Hubertus-Straße 143, 7423 Wiesfleck, Tel.: 03357/469 79

GENUSSREGIONEN

Natürlichkeit, Frische und hervorragender Geschmack zeichnen die GenussRegionen aus, die es seit 2005 in Österreich gibt. Neben der **Südburgenländischen Weidegans** gibt es drei weitere GenussRegionen im Südburgenland:
Zickentaler Moorochse siehe auch Seite 55
Südburgenländischer Apfel siehe ab Seite 60
Südburgenländische Kräuter
Nähere Infos unter **www.genuss-region.at**

Herta Schneider, Vizeobfrau der südburgenländischen Interessengemeinschaft Weidegans, mit einem Prachtexemplar aus ihrer Zucht

Aus da Hianznkuchl

HERZHAFT Als man 1921 für ein neu entstandenes österreichisches Bundesland einen Namen suchte, lautete ein Vorschlag dazu „Heinzenland“. Er leitete sich von dem in weiten Teilen des Landes gesprochenen Dialekt ab, dem „Hianzischen“, „Heanzischen“ oder „Hoanzischen“, je nach unterschiedlicher Lage. Man entschied sich schließlich, das Land „Burgenland“ zu nennen. Hianzisch spricht man hier aber noch immer. Und pflegt die Kultur auch weiter. So mit einem vom „Hianzenverein“ herausgegebenen Kochbuch namens „Hianznkuchl“, dem wir das Rezept zum abgebildeten Gericht entnommen haben. Es liest sich wie folgt:

Baounlsuppm mid an Sauagraud

„A viadl Kilo Baounl iwa d Nocht aiwoacka und am nästn To: mit Solz und an Loabiabladl in an frischn Wossa woach koucha. In an zweitn Heifn kouchst in a weingl an Wossa a Sauagraud. Muißt as owa koustn! Wanns zu saua is, oft guißt as Kouchwossa o und stöllst as nouamul mid an frischn Wossa zui. Wann die Baounl woach sai, tuist as kouchti Sauagraud in die Baounlsuppm eini und schmeickst as mid Solz und Pfeiffa und ein Leiffl Suppmwiaz nou a weingl o. Wannst mo:st, kaunst a an sauran Rahm dazui riahn.“

Wir wünschen guten Appetit!

www.hianzenverein.at

Foto: Fotolia, Eveline Rabold

TEXT ANDREAS**OBERNDORFER** **FOTO** THOMAS**APOLT**

Küche der kurzen Wege

Vegetarische Top-Küche, die man in vielen Städte n vergeblich sucht, bietet Friedrich Gutscher im An-Alapanka-Ma®.

Wer im Südburgenland gut essen will, braucht nicht lange zu suchen. Regionale Produkte und ungarischer Einschlag machen die traditionelle Küche aus.

Nichts zu verbergen: Der Umgang mit regionalen Zutaten ist offen wie die Küche des „SpeiseAteliers“ in Zahling.

TEXT ROLAND GRAF FOTOS ROBERT HAIDINGER, BEIGESTELLT

1 Heimgekehrt: Spitzenkoch Jürgen Csencsits **2** Moderne Kunst und traditioneller Blaufränkisch in Wachter-Wieslers „Ratschen“ **3** Der Wildreichtum prägt die Küche.

unehmen. Am besten fragt man Herrn Helmut, was das Besondere an der Küche im südlichen Burgenland ausmacht, denn wer als Hotelier eine eigene „Aufspeckwoche“ anbietet, versteht offenbar einiges von ihr. Der Gag, den sich Hotelier Helmut Krutzler einfallen ließ, besteht nämlich im 10-prozentigen Rabatt, den seine Gäste nur bekommen, wenn sie nach dem Aufenthalt zugenommen haben. Gewogen wird man bei der Ankunft im Hotel bei einem Glas Uhudler-Frizzante, doch es geht nicht ums simple Mästen der Gäste, sondern um die Vermittlung einer idealen Einstellung zu den Genüssen des Südburgenlandes: „Die ganze Welt spricht nur vom Abnehmen“, ärgert sich Krutzler, „wir finden, dass jene Menschen eigentlich unglücklich sind. So bieten wir eine Zeit an, wo man diese Gedanken vergessen soll.“

Doch zurück zur eigentlichen Frage: Gibt es eine südburgenländische Küche? „Sicher, sie besticht mit kulinarischer Einfachheit und der Liebe zu dem, was hier wächst“, bringt es der Heiligenbrunner „Aufspecker“ auf den Punkt. Gekocht wird einerseits recht nahrhaft – das ungarische Erbe des Grenzlandes – und mit reichlich Wein. Die süßen Erdäpfelnudeln mit Rahm („Wuzinudeln“) wären ein Beispiel dafür, die weinhaltigen Suppen des Hauses ein anderes. Küchenchefin Ingrid pflegt bei den Krutzlers diese österreichisch-ungarische „Fusionsküche“: Bohnensterz, handgezwickte Nockerl und die ebenfalls selbst gemachten „Krumpanudeln“ stellen die nahrhafte Kost einer ländlichen Region dar, die nie wirklich industrialisiert wurde. Letztere sind gewuzelte Nudeln, die man entweder als Hauptgericht mit Salat oder als Beilage serviert im Südburgenland. >

1 Erich Lendls Bildeiner Lebkuchen
2 Ob süße Genüsse … **3** … oder eine deftige Jause bei Helmut Krutzler in Heiligenbrunn, im Südburgenland schmeckt beides köstlich.

Speisen des Südens.

Die Vielzahl der Nudelgerichte lässt einen beinahe an Italien denken – und so falsch scheint die Orientierung nach Süden auch nicht zu sein, zumindest wenn man Jürgen Csencsits aus Harmisch, einen der Spitzenköche der Gegend, nach den Einflüssen der regionalen Küche befragt: „Die südburgenländische Küche ist ungarisch und auch kroatisch angehaucht." Seine Fischsuppe à la Csencsits weist in die Richtung des verlorenen Meereszugangs der Österreicher, der klassische Bohnensterz pflegt das Erbe des Nachbarlandes. Der im 4-Hauben-Lokal „Taubenkobel" ausgebildete junge Chefkoch ließ die Tradition aber auch in die Einrichtung seines eigenen Lokals einfließen, genauer gesagt in die Küche, denn während im Gastzimmer ein Bild von Informel-Künstler Markus Prachensky eindeutig modernde Akzente setzt, schmort das ausgelöste Stubenküken mit der aromatischen Fülle im Holzofen seiner Vollendung entgegen.

Im Südburgenland finden sich genügend Produkte, die einen Koch nicht lange in die Ferne schweifen lassen: Der einzigartige Moorochse – eine urtümlich wirkende Kreuzung aus Galloway- und Angusrind – etwa weidet im Naturschutzgebiet „Auwiesen Zickenbachtal". Als eigenes GenussRegion-Produkt wird das feinfasrige Fleisch der zweijährigen Ochsen aus dem größten Niedermoorgebiet des Landes mittlerweile nicht nur in der Region selbst geschätzt. Selbst der Fisch aus den Teichen des Südburgenlandes hat meist keinen weiten Weg zurückzulegen: Im KOI etwa wird er gleich im Holzhaus neben dem Teich zubereitet – frischer geht's nicht.

Dass auch eine der besten Hotelküchen des Landes, die der „Traube" im Reiter's Supreme, auf regionale Zutaten setzt, ist für Helmuth Gangl selbstverständlich. Ob Blunze oder Flusskrebs, Rind oder Wollschwein, der Bad Tatzmannsdorfer Haubenkoch kann für seine Golfer und Wellnessgäste aus dem vollen Angebot der südburgenländischen Produzenten schöpfen.

Wildbret vor der Haustür.

Wir wollen ja jetzt nicht vom Graf Ali, also Alfons Mensdorff-Pouilly (und seinem Jagdschloss im nahen Luising) reden, aber man sollte den Wildreichtum der Gegend als kulinarischen Faktor deswegen nicht unterschätzen. Besonders die Wildschweine erhalten auch ein Spezialfutter, das es nur hier gibt: Uhudlertrester lässt Matthias Mirth, der Eltendorfer Kirchenwirt, seinen Schwarzkitteln zukommen. „Den lieben sie ganz besonders", lacht der Wildspezialist, der unter dem Namen „Wilderei" Wildschweinschinken, aber auch -leberkäse und -grammelschmalz produziert. Versteht sich von selbst, dass dazu auch Uhudler gereicht wird.

Wild spielt aber auch in den Buschenschenken eine Rolle, sofern sie von Jägern betrieben werden. Die Waidmänner des Schlosses Kohfidisch etwa liefern Sarah Keil das beste Fleisch für Hirschschinken und Wildragouts, die in der Schänke dann mit Weinen von Rainer Stubits angeboten werden.

Wieder zurück daheim.

Der Hauswinzer des Schlossheurigen steht für eine weitere Facette der südburgenländischen Kulinarik, denn wo früher nur zum Arbeiten nach Norden „gependelt" wurde, bringen die in Wien arbeitenden Kinder der Traditionsbetriebe, die nicht selten hundert Jahre und älter sind, Inspirationen in die attraktiv gewordene Heimat mit. Während etwa Winzer Stubits als Weinhändler die Nachfrage der Kunden genauestens kennt, werkt Maître Andreas Lang unter der Woche im Haubenlokal „Das Turm" am Wienerberg. Der Wissenstransfer in das elterliche Landgasthaus in Rauchwart funktioniert bestens. Die Gäste, nicht zuletzt viele Zweitwohnsitzer, die selbst der Metropole in die Weinidylle entflohen sind, schätzen die gehobene Kulinarik ohne Allüren.

So verwunderte es letztlich auch nicht, dass sich der Michelin-Stern-bekränzte Friedrich Gutscher von Stuttgart nach Zahling begeben hat, einem Ort, den man auch auf heimischen Landkarten länger suchen muss, der aber einen geradezu idealen Rahmen für seine vegetarische Küche abgibt. Dass er zu den Menüs für die wenigen Tische des Gesamtkunstwerks „An-Alapanka-Ma®" Getränke serviert, die man in vielen mondänen Getränkekarten der Marke 08/15 vergeblich sucht, zeigt die gelungene Symbiose aus bodenständigen Produkten und weit gereisten Spezialitäten. >

1 Ein Genuss: das Carpaccio in der „Ratschen“ in Deutsch Schützen
2 Ländliches Idyll: Rinderzucht in Kohfidisch

Lilien und Sautanz. Wobei so mancher kulinarische „Exot“ mittlerweile längst selbst ein Einheimischer geworden ist, wie die Tofuprodukte von Chuang Shu-chen zeigen. Sie hat nicht nur den Sojaanbau vorangetrieben, sondern auch ein hierzulande unbekanntes Schmankerl wie die chinesischen Taglilien in Essig zu einem echten südburgenländischen Produkt gemacht, zu einem, das noch dazu bestens zu den deftigen „Schweinereien“ passt, die reichlich in den lokalen Buschenschenken angeboten werden. Aber auch diese Adoption von zugereisten Spezialitäten hat schließlich im Südburgenland Tradition: Der identitätsstiftende Uhudler kam schließlich einst auch aus Amerika hierher – und ist der Region treu geblieben, wie so viele Gourmets es ihr heute auch sind. <

INFOS

GASTHÄUSER

BUCH. Hundert Jahre wird die Gastwirtschaft Buch heuer und wegen des Backhenderls kommen Gäste von weit her nach Eberau. Hauptplatz 3, 7521 Eberau, Tel.: 03323/22 16, www.gasthausbuch.at

BURGRESTAURANT. Nicht nur die beliebten Ritteressen für Kinder (8 €) und Erwachsene (25 €) werden in den historischen Mauern angeboten, die Speisekarte kann's auch klassisch (VS 3,50–6 €, HS 10–18 €). Batthyany-Straße 10, 7540 Güssing, Tel.: 03322/425 79, www.burgrestaurantguessing.at

CSENCSITS. Moderne Inspirationen, Küchentechnik wie zu Omas Zeiten und regionale Produkte brachten dem Paradebetrieb zwei Hauben ein. Menüs ab 49 €. Harmisch 13, 7512 Kohfidisch, Tel.: 03366/772 20, www.csencsits.at

IM SCHLOSS. Wild aus der eigenen Jagd zeichnet die Küche aus, die Lage im Schloss den Heurigen, den Sarah Keil betreibt. Saisonale Schmankerl vom Frühlingskräutersalat bis zum Hirschragout. Schloss 1, 7512 Kohfidisch, Tel.: 0664/448 86 99, www.imschloss.at

GIBISER. Gerlinde Gibiser serviert Klassiker aus der österreichischen (Tafelspitz) und ungarischen Küche (Gänseleber, Somlauer Nockerl), HS 8,50–20 €. Obere Hauptstraße 10, 7561 Heiligenkreuz, Tel.: 03325/42 16, www.g-gibiser.at

KOI. Seit einigen Jahren lockt der Wintergarten Fischfreunde in das Reich der Familie Dirnbeck. Direkt am Teich wird aber auch das Zickentaler Moorochsenfleisch serviert. Teichwald 1, 7501 Oberdorf, Tel.: 0676/460 57 45, www.koi-kulinarik.at

LANG. Kinderfreundliches Dorfwirtshaus in der Nähe des beliebten Badesees. Engagiertes Team, bodenständige Küche mit gutem Preis-Leistungs-Verhältnis. Rauchwart 82, 7535 Rauchwart, Tel.: 03327/24 80, www.gasthof-lang.com

LEITGEB. Fisch und Süßes sind die Stärken des Hauses, gegessen wird im Sommer im Schatten des 100-jährigen Weinstocks. VS 3,80–8,50 €, HS 9,50–21,50 €. Hauptstraße 13, 7571 Rudersdorf, Tel.: 03382/716 21, www.zumaltenweinstock.at

RATSCHEN. Genusszentrum inkl. Vinothek, im Sommer bietet das Haubenlokal auch legere Grillabende. VS 3,80–8,50 €, HS 9,50 bis 20,50 €. Am Ratschenberg, 7474 Deutsch Schützen, Tel.: 03365/200 82, www.ratschen.at

SPEISEATELIER. Nur auf Vorbestellung kocht Friedrich Gutscher seine vegetarischen Menüs (ab 45 € mittags, 85 € abends). Dazu gibt's im Haubenlokal unkonventionelle Getränkeempfehlungen abseits von Wein (Craft Beer, Grüntee, Portwein). Bobisberggasse 20, 7562 Zahling, Tel.: 03325/225 44, www.an-alapanka-ma.eu

TRAUBE. Das haubengekrönte Restaurant des Wellnesshotels zählt zu den renommiertesten Adressen, Reservierung für Nichthotelgäste ist anzuraten. Am Golfplatz 1, 7431 Bad Tatzmannsdorf, Tel.: 03353/88 41-607, http://supreme.reiters-hotels.com

TÜRKENWIRT. Das legendäre Weinarchiv von Reinhard Fasching zeigt, wie die Eisenberger Blaufränkischen reifen können. Dazu gibt's in Mogersdorf bodenständige Küche mit Pfiff. 8382 Mogersdorf 23, Tel.: 03325/82 45, www.tuerkenwirt.at

WEHOFER. Eine herzliche Wirtin, Anita Wehofer, gibt dem Gasthaus knapp vor Güssing ihren Namen, das Preis-Leistungs-Verhältnis der Küche ist schlicht sensationell zu nennen. 7535 Deutsch Tschantschendorf 19, Tel.: 03327/89 19

ZUR BURGRUINE. Gute Adresse, nicht nur für das herbstliche Martinigansl; saisonale Schmankerl werden hochgehalten. VS 3,50–7,50 €, HS 8–18,50 €. Hauptstraße 12, 8385 Neuhaus am Klausenbach, Tel.: 03329/24 03, www.gasthaus-sampl.at

GENUSS

Sämtliche regionalen Schmankerl, ihre Produzenten und authentische Gaststätten – von der Buschenschenke bis zum Haubenlokal – sind im Folder „Ein Stück vom Paradies“ zusammengefasst. Dieser Genuss-Kompass ist auch online verfügbar: www.ein-stueck-vom-paradies.at

BUSCHENSCHENKEN. Die vielfältige Szene der lokalen Spezialitäten erkundet man am besten in den Heurigenlokalen; die umfassendste Übersicht gibt es online: www.weinidylle.at/eventstermine/buschenschenken/
Einen Überblick über die Angebote von 17 Buschenschenken – vom selbst gebackenen Brot bis zum traditionellen „Sautanz“ – findet sich auch auf www.echtguat.com

CIDER. Die Pinkataler Obstverwertung, kurz PIO, hat neben ihren Säften und Fruchtnektaren auch einen fruchtigen Krahu-Apfel-Cider im Angebot. Neu ist auch der Obstein-Aperitif „Red Boy“ mit Johannisbeeren. Meierhofplatz 8, 7423 Pinkafeld, Tel.: 03357/422 82, www.obstverwertung.at

ESSIG. Die Webadresse täuscht ein wenig: Bei den Hirmanns gibt es nicht nur Essig – davon aber eine Menge –, sondern auch Kernöl und Brände aus eigener Erzeugung. Puszta 5, 7571 Rudersdorf, Tel.: 0664/113 89 66, www.alles-essig.at

GEBÄCK. Neben den Bildeiner Lebkuchen hat sich Konditor Erich Lendl auch mit dem pikanten Käsegebäck (ideal, um es zu den südburgenländischen Weinen zu knabbern) einen Namen gemacht. Gegen Voranmeldung gibt es auch Backstubenführungen. Hauptstraße 132, 7521 Bildein, Tel.: 03323/29 15, www.lendls.at

KÄSE. Der Name ist Programm am „Schaziehof“: Schaf- und Ziegenkäse ist aber nicht alles, was produziert wird, vor allem Torten gehört die Leidenschaft der Anna van den Oever. Hafnergraben 4, 7562 Eltendorf, Tel.: 03325/227 46, www.schaziehof.at

KERNÖL. Markus Meitz presst das „grüne Gold“ in der Bezirkshauptstadt Jennersdorf, gegen Voranmeldung führt er auch zu einem Schaupressen durch die Mühle. Angerstraße 45, 8380 Jennersdorf, Tel.: 03329/452 27

KÜRBIS. Ungewöhnliche Nudelvarianten, dazu allerlei vom Kürbis (süß und pikant) gibt's bei Familie Thamhesl zu erwerben. 7563 Königsdorf 63, Tel.: 03325/22 89, www.thamhesl.at

LANDMATURA. Es wird zwar auch gesägt und gemäht, aber natürlich gehört auch das Wissen über Milch und andere Genussprodukte zur „Matura“, die in Ehrenhöfers Heurigen-Stadl angeboten wird. Riesengaudi für Gruppen! Neustift an der Lafnitz 34, 7423 Pinkafeld, 0664/431 60 03, www.heurigen-stadl.at

LEBKUCHEN. Manfred Gumhalter serviert in seinen beiden Café-Konditorereien (Litzelsdorf und Oberwart) auch Weinbeißer oder Litzelsdorfer Busserl, natürlich gibt es auch einen eigenen Uhudler-Lebkuchen. Marktstraße 87, 7532 Litzelsdorf, Tel.: 03358/24 11

MEHLSPEISEN. Aloisia Bischofs „Kaffeestub'n“ ist nicht nur ein lokaler Treffpunkt, hier entstehen auch die burgenländischen Hochzeitsbäckereien in rauen Mengen. Untere Dorfstraße 29, 7512 Badersdorf, Tel.: 03366/773 69, www.aloisia.at

NUDELN. Eierteigwaren in allen Formen und mit verschiedenen Gemüse-Einfärbungen gibt es bei Familie Bischof auch im Werksverkauf. Und natürlich gibt es auch Kürbiskernöl und Uhudler. Bundesstraße 1, 7533 Ollersdorf, Tel.: 03326/522 80, www.bischof-nudeln.at

SAFT. Der „Xunde Xandl“ ist das Maskottchen auf den Fruchtnektaren und Säften der Familie Trummer, mittlerweile wird der Renner „Traube-Holunder“ auch mit Mineralwasser abgefüllt – eine herrliche Erfrischung für heiße Tage. Wienerstraße 63, 7551 Stegersbach, Tel.: 03326/541 49, www.fruchtsaft-trummer.at

SAUERGEMÜSE. Der „Gurkenprinz“ ist die fröhlich-bunte Marke der „Südobst“ aus Stegersbach. Essiggurkerl, Paprika und natürlich Kirschpfefferoni kommen in die Gläser, es gibt auch eine eigene Biogemüselinie. Wiener Straße 18, 7551 Stegersbach, Tel.: 03326/523 55, www.gurkenprinz.at

SCHOKO. Christian Kaplan ist Konditor aus Leidenschaft und lernte in den besten Häusern; in Bad Tatzmannsdorf serviert er nicht nur Torten und Schokokreationen (z. B. in Form von High Heels), sondern hat auch laktose- und glutenfreie Kuchen für Allergiker im Angebot. Kirchenstraße 8, 7431 Bad Tatzmannsdorf, Tel.: 03353/254 76, www.kaplanamkurpark.at

SOJA. Exotischer geht's kaum: Soja und essbare Lilien (in Essig konserviert) hat Chuang Shu-chen ins Südburgenland gebracht. Bei ihr gibt es auch Kochkurse rund um Tofu und Co. Meierhof 11, 7501 Rotenturm an der Pinka, Tel.: 03352/321 02

WILD. Mit Natursalz und somit ohne Geschmacksverstärker oder schädliche Nitrate verarbeitet Matthias Mirth Reh, Hirsch und Wildschwein zu Schinken, Pasteten oder Leberkäse. Kirchenstraße 7, 7562 Eltendorf, Tel.: 03325/22 16, www.uhudlerei-mirth.at

WOHNEN

AN-ALAPANKA-MA®. Zwei Zimmer inmitten eines Künstlergartens. DZ inkl. Frühstück: 160 €. Bobisberggasse 20, 7562 Zahling, Tel.: 03325/225 44, www.an-alapanka-ma.eu

DAS EISENBERG. Pool mit Ausblick, hölzerner Romantikstadl. DZ inkl. Frühstück ab 150 €. Mitterberg 32–34, 8383 St. Martin an der Raab, Tel.: 03329/48 83 30, www.daseisenberg.at

SCHWABENHOF. In der Nähe vom Kellerviertel gelegen, bietet Familie Luisser eigene Führungen in den Kellervierteln an. 26 Zimmer und ausgezeichnete Küche. DZ inkl. Frühstück ab 60 €. 7522 Hagensdorf 22, Tel.: 03324/73 33, www.schwabenhof.at

KRUTZLER. Wer hier nicht zunimmt, bekommt sogar Geld zurück. Helmut Krutzler ist die erste Ansprechadresse vor Ausflügen, von der Schachblumen-Wanderung bis zur Weinverkostung (NF ab 67 €). 7522 Heiligenbrun 16, Tel.: 03342/72 40, www.hotel-krutzler.at

LAGLER. Das 4-Sterne-Haus bietet Wellness und eine ganze Reihe an Top-Destillaten (Kukmirner Golden-Apfelbrand, „Pannonian Whisky“). DZ inkl. Frühstück ab 130 €. Hotelgasse 1, 7543 Kukmirn, Tel.: 03328/320 03, www.lagler.cc

WEINGASTHOF. Bei den Holzers am Csaterberg steht Gemütlichlichkeit – und lokale Weine – im Mittelpunkt (Zimmer mit Frühstück ab 39 €). Kleincsater 10, 7512 Kohfidisch, Tel.: 03366/772 45, www.weingasthof.at

WOHNOTHEK. Zehn moderne Holzbungalows laden direkt neben den Weinreben am Eisenberg (und der Gastronomie in der „Ratschen“) ein (NF ab 55 €/Person). Deutsch Schützen 254, 7474 Deutsch Schützen, Tel.: 0664/353 64 24, www.wohnothek.at

Gourmet-Krebse ohne Chemie

Stegersbach. Man findet sie in Österreichs besten Restaurants, z. B. in den 4-Haubern „Steirereck“ und „Taubenkobel“, oder aber am Oberwarter Bauernmarkt: die Flusskrebse aus der Zucht von Gernot Heigl. Ohne Chemie und Antibiotika werden sie in der Stegersbacher Aquakultur aufgezogen, die auch Saiblinge und Forellen aus dem Südburgenland umfasst. Auf Bestellung sind die Krebse jeden Samstag (7 bis 11 Uhr) im Kulturpark Oberwart zu erwerben. Originell: Heigl verkauft auch Flusskrebs-Gutscheine für Gourmets.
www.fischundkrebs.at

„Rebellenwein“ frisch aus dem Keller

Heiligenbrunn/Eltendorf. Im Schatten der strohgedeckten Weinkeller trinkt sich der Uhudler immer noch am schönsten. Im Juli ist es in der Kellergasse von Heiligenbrunn beim Sommerfest so weit. Für Grammelpogatscherl und andere Speisen wird von den Winzerfamilien gesorgt. Auch die Eltendorfer lassen ihren Uhudler hochleben – beim Kellerviertelfest immer Anfang September. Hier lädt neben der Weinrarität auch der Uhudler-Kunstwanderweg ein.
www.kellerviertel-heiligenbrunn.at, www.eltendorf.at

Steirisches Gold aus dem Burgenland

Rudersdorf. Nicht wenige der „steirischen“ Ölkürbisse stammen eigentlich aus dem Südburgenland. Weniger bekannt ist, dass auch hier Kernöl gepresst und genossen wird. In der Fritz-Mühle etwa hat das Produkt bereits eine mehr als hundertjährige Tradition aufzuweisen. Da die Mühlsteine nie ruhen, kann man Ölmüller Wolfgang Hartinger während der Öffnungszeiten (Mo.–Fr. 9–17, Sa. 8–12 Uhr) auf die Finger schauen – vom Rösten der Kerne bis zum Abfüllen des Öls. Seine passende Adresse: Am Mühlengrund 1.
www.fritzmuehle.at

Fotos: byMAXUM, Robert Haidinger, Südburgenland Tourismus, beigestellt

Pasta und Eis im idyllischen Naturbad

BERNSTEIN. Mit Saisonbeginn im Mai übernahm wieder Klaus Mally die kulinarischen Geschicke am Naturbadeteich. Doch der Kirchschlager Opernliebhaber serviert seine Küche auch außerhalb der Öffnungszeiten der „Kantine 48“ (im Mai: Donnerstag bis Sonntag, im Juni: Mittwoch bis Sonntag). Ein Internetticker zeigt Gruppen an, wie viele Reservierungen es bereits für den jeweiligen Tag gibt. Das Eis vom Eis-Greißler Blochberger gibt es in der Kantine weiterhin, die leichten, auf Pasta und Fisch fokussierten Gerichte genauso. **www.kantine48.at**

Aus dem Teich direkt auf den Teller

OBERDORF. Man würde es hier nicht erwarten, doch im rustikalen Holzhaus, irgendwo zwischen Rotenturm und Oberdorf gelegen, wird Fischküche vom Feinsten serviert. Frischer als bei Familie Dirnbeck lassen sich Zander, Hecht und Karpfen kaum genießen, schließlich steht das KOI direkt an einem herrlichen Fischteich. Aber auch der Zickentaler Moorochse kommt hier als Schulterscherzerl mit Spinat oder Tatar auf den Tisch. Und die Rotweine dazu stammen praktischerweise aus Deutsch Schützen – sehr stimmig!
www.koi-kulinarik.at

Kein Kasteien im Kurort: süßes Schokoreich

Bad Tatzmannsdorf. Praktisch für Hotelgäste: An das Tatzmannsdorfer Hotel „Spiegel“ ist auch die Pralinenmanufaktur Sandra Spiegels angeschlossen. Jeden zweiten und vierten Donnerstag im Monat führt die gebürtige Holländerin Evelien Bosschieter durch die Pralinenmanufaktur in der Tatzmannsdorferstraße 55 (für Erwachsene acht, für Kinder fünf Euro). Dabei wird nicht nur Kakao vom Anbau bis zur Ernte vorgestellt, es darf auch selbst Hand angelegt werden. Vor allem für Kinder ist das Herstellen der Schoko-Lollis ein Hit. ***www.hotelspiegel.at***

Das Apfeldorf

Kukmirn ist berühmt für seinen Obstbau. Und für das, was einige Obstbauern aus ihren Früchten machen.

Nicht alles Unglück kommt, um zu schaden. Der heutige Erfolg des Apfel- und Schnapsdorfes Kukmirn beispielsweise verdankt sich zwei eigentlichen Katastrophen: Zuerst vernichtete die Reblaus Anfang des vorigen Jahrhunderts sämtliche Weinbaukulturen. Man behalf sich, indem man vermehrt Äpfel anpflanzte (die in der Gegend bereits seit zumindest 700 Jahren heimisch waren). Dann ruinierte ein extrem starker Hagel in den Siebzigern fast die gesamte Apfelernte. Auch hier machte man wieder aus der Not eine Tugend und brannte die verstümmelten Restbestände ganz einfach – in größerem Maßstab und mit höherem Qualitätsanspruch als früher üblich – zu Schnaps. Das geriet den Kukmirnern zum Glück, denn als ein solcher Apfelbrand zufällig in eine französische Calvados-Verkostung hineinrutschte und auch noch gleich prämiert wurde, war der Ruf dieses südburgenländischen Erzeugnisses von Stund an begründet.

Und so kommt es, dass man nunmehr, wenn man nach Kukmirn (dessen mysteriös klingender Name bis heute ungeklärter Herkunft ist) und in seine wunderschöne Umgebung, bis nach Güssing und Stegersbach, fährt, Apfelbäume sieht, so weit das Auge reicht. „Wir haben die beste Sonne Österreichs“, sagen die Einheimischen und anscheinend gedeiht das Kernobst in dieser sanften, hügelreichen Landschaft, deren Klima oft mit dem Südtirols verglichen wird, wirklich besonders gut. Dutzende Sorten werden angebaut, darunter auch alte und selten gewordene wie Boskoop, Orangenrenette, Braeburn oder Cox Orange.

Ein Großteil der Ernte wird immer noch als reine Frucht verkauft und da kann es auch vorkommen, dass man diese südburgenländischen Produkte (über den Großhandel) als steirische Äpfel im Handel wiederfindet.

Einem anderen Obstbrauch ist der Spitzname von Kukmirn – „brennendes Dorf“ – geschuldet: Ungefähr sechzig Obstbauern

Nicht nur aus Äpfeln werden hier edelste Schnäpse gebrannt.

Fotos: Südburgenland Tourismus, Südburgenland – Ein Stück vom Paradies®/MAXUM Hans Wiesenhofer

TEXT ROBERT**QUITTA**

1

brennen ihre Früchte auch zu Schnaps (gerüchteweise hat es hier deshalb grundsätzlich zwei bis drei Grad mehr als in der Umgebung). Zu überregionaler Bekanntheit haben es aber vor allem drei Betriebe gebracht, die wir hier näher vorstellen.

1 Die Kukmirner Apfelbäume stehen Spalier. **2** „An apple a day keeps the doctor away“: Undestillierte Äpfel sind gesund. **3** Obstprodukte als Markenzeichen einer Ortschaft

Keine Schokolade.

Bei den Zotters hat der Junior die Firma übernommen, auch wenn der Senior weiterhin unermüdlich tätig ist. Gerald Zotter hat Humor genug, im Verkaufsraum auch Schokoladen seines (nicht blutsverwandten) Namensvetters anzubieten. Die Früchte gibt es „natur“ als Tafeläpfel, aber auch als Saft, Essig, Wein, Marmelade, Mus, Kompott, Gelee und als Chips. Und „klarer-weise“ in Form der berühmten und vielfach preisgekrönten Edelbrände, seit Kurzem auch in der besonders unter Männern populären „Strong“- Spielart. Wie alle seine Kollegen beschränkt sich auch Zotter schon längst nicht mehr nur auf Äpfelchen, sondern brennt auch anderes Obst. Sein neuester Hit ist das Destillat aus der Uhudlertraube.

Auch Franz Hoanzl, der kürzlich seinen 60er feierte, hat einen berühmten (diesfalls nicht nur Namens-)Vetter. Georg H. ist Gründer und Eigentümer eines Verlages, der für seine DVDs mit den besten österreichischen Kabarettisten bekannt ist. Franz Hoanzl ist nicht nur Koordinator des örtlichen Obstbauvereins, sondern auch Bürgermeister von Kukmirn und ein umtriebiger Visionär des gesamten „Apfelreiches“ Südburgenland, der sich leidenschaftlich für Qualitätsproduktion, Sortenvielfalt und Erhaltung der Kulturlandschaft einsetzt. Auf dem von ihm und seiner Frau Waltraud geleiteten Obsthof gibt es außer Äpfeln auch noch je nach Saison Johannisbeeren, Heidelbeeren, Himbeeren, Brombeeren, Stachelbeeren, Pfirsiche, Zwetschken und Birnen, die praktisch allesamt auch zu edlen Destillaten oder Likören weiterverarbeitet werden.

Der Pionier.

Einer der größten Betriebe ist die Brennerei Lagler. Ihren Ruf begründet hat der Schnapsprophet und Schnapsphilosoph Kurt Lagler. Vom ihm erzählt man sich die unglaublichsten Geschichten. So soll er einmal bei ihm noch nicht vertrauten Zulieferern Wächter zu den Obstbäumen gestellt haben, damit seine Qualitätsansprüche erfüllt würden: „Wenn die Frucht zu Boden fällt, interessiert sie mich nicht mehr.“ Touristengruppen, die aus Termingründen frühmorgens herangekarrt wurden

2

und dementsprechend verkostungsunlustig waren, sollen ihm nach seinen Schnapspredigten, erfolgreich missioniert, die Destillate aus den Händen gerissen haben. Unglückseligerweise ist dieses Genie vor ein paar Jahren bei seiner Arbeit tödlich verunglückt, aber seine energische Witwe führt das Unternehmen in seinem Sinn erfolgreich fort.

Neben der Brennerei gehören dazu auch ein großes Restaurant und ein kleines Hotel mit Wellnessbereich. Und Ute Lagler ruht sich auch nicht auf den Lorbeeren der Vergangenheit aus, sondern experimentiert munter und kühn drauflos. Zusätzlich zu den bereits legendären südburgenländischen Whiskeys, hier klugerweise „Pannonian Blend“ genannt, testet sie auch ganz Ausgefallenes wie einen Schnaps aus Topinambur.

Als nostalgischen Kontrast zu den hypermodernen Vakuum-Anlagen der Laglers möge man sich zum Abschluss eines Kukmirn-Aufenthalts noch einen Besuch des von privater Seite, besonders vom „Dorfwirt“ Vollmann, initiierten Schnapsbrennereimuseums zu Gemüte führen.

In einem alten, sorgsam revitalisierten Bauernhof kann man sich anhand glücklicherweise aufbewahrter Relikte in die Urzeit des Schnapsbrennens zurückversetzen. Hier sieht man Geräte zur Rohrkühlung, Schlangenkühlung und Steinwalzenquetschung, hier lernt man den Unterschied zwischen Abfindungsbrennerei und Verschlussbrennerei kennen und man gewinnt sogar einen Einblick in die aus steuerschonenden Gründen einstmals allgemein verbreitete Schwarzbrennerei (versteckt in „Einbauschränken“ ganz normaler Küchen).

Und man kann natürlich auch – das wäre ja noch schöner! – lokalen Alkohol verkosten und käuflich erwerben, darunter den sehr speziellen „Bigala“, einen versekteten Apfel-Birnen-Uhudlermost, die „upgegradete“ Variante des alten, erfrischenden Hausrunks der südburgenländischen Bauern bei der Feldarbeit … <

INFO

OBSTHOF ZOTTER Schöngrund 188, 7453 Kukmirn, Tel.: 03328/320 27, 0664/113 99 63, destillerie@obsthof-zotter.at, **www.obsthof-zotter.at**

OBSTGUT HOANZL Himbeerweg 5, 7543 Kukmirn, Tel.: 03328/323 97, 0664/150 48 31 oder 0664/908 44 75, info@obstgut-hoanzl.at, obst.hoanzl@aon.at, **www.obstgut-hoanzl.at**

BRENNEREI UND WELLNESSHOTEL LAGLER Hotelgasse 1, 7543 Kukmirn, Tel.: 03328/320 03, info@lagler.cc, **www.lagler.cc**

LANDGASTHOF VOLLMANN Anlaufstelle für den Besuch des Schnapsbrennereimuseums. Hauptstraße 16, 7543 Neusiedl, Tel.: 03328/322 50, office@gasthof-vollmann.at, **www.gasthof-vollmann.at**

OBST- UND WEINGARTEN NIKLES Der Äpfel nicht genug – Weichsel, Marillen, Ribisel, Zwetschken, Himbeeren, Brombeeren und schwarzer Holunder werden auch noch kultiviert. Alles aus Eigenbau und vielfach prämiert! Apfelstraße 35, 7543 Kukmirn, Tel.: 03328/320 81, info@nikles.at, **www.nikles.at**

APFELHOF FLIEDER Mit Gold, Silber und Bronze ausgezeichnete Naturfruchtsäfte. Apfelweg 11, 7543 Kukmirn, Tel.: 03328/321 64 oder 0664/510 15 46, apfelhof.flieder@aon.at, **www.apfelhof-flieder.at**

AUSFLUGSTIPP: Obstlehrpfad im Dorfzentrum: Miniaturausgabe von über 400 ha Obstanlagen, wo im Besonderen alte Obstsorten angepflanzt wurden, die vereinzelt noch in Streuobstwiesen anzutreffen sind.

3

Fotos: Südburgenland Tourismus, Erich Jandik, beigestellt

sture hund', eigene weine

Ein Massenphänomen können weder der „Eisenberger" noch der Uhudler jemals werden, dazu sind die Mengen zu gering. In puncto Anerkennung hat der südburgenländische Wein aber aufgeholt. Ein Lokalaugenschein.

Reinhold Krutzler und sein Blaufränkisch, zwei charaktervolle Südburgenländer

TEXT ROLAND**GRAF** **FOTOS** ROBERT**HAIDINGER**

1 „Weinidylle“ nennt man die Gegend zu Recht. **2** Die Lese erfolgt nur händisch. **3** Klein, aber fein: Weinbau in Deutsch Schützen

Muss das sein?“, warf ein Weinhändler Thomas Kopfensteiner an den Kopf, als der ankündigte, auch seinen Blaufränkisch „Hornig“ gesondert abfüllen zu wollen. Der Deutsch Schützener glaubte an diese Riede und ihr Kleinklima, für den Händler war es eine Lagen-Reserve mehr. Schließlich erhöhte sich damit die Zahl der DAC-Weine mit Riedenbezeichnung aus einem Haus auf fünf. Doch Kopfensteiner blieb hart. Und holte genau mit diesem „Hornig“ den dritten Platz bei der Rotweingala des Magazins *Falstaff,* mit 95 von 100 möglichen Punkten, einer absolute Spitzenwertung für einen Wein, der eigentlich in einer Cuvée verschwinden hätte sollen. Die kleine Geschichte sagt viel aus über die neue Winzergeneration, die rund um den Eisenberg den Ton angibt.

Stur waren sie im Süden immer schon, aber nun kommt auch die Anerkennung, die sich die kleine Region immer ertrotzen musste, schön langsam von selbst. Aber was heißt langsam, eigentlich gibt es nur gute Nachrichten. In Deutschland wurde der gerade einmal 25 Jahre alte Christoph Wachter vom *Feinschmecker* als Winzer-Newcomer des Jahres ausgezeichnet, parallel dazu gab es die Auszeichnung für das schönste Verpackungsdesign in Bronze: Matthias Krön und Markus Bach heimsten den Preis des Creativ Club Austria (CCA) für ihren „Groszen Wein“ ein, der ausschließlich in Literflaschen auf den Markt kam.

Blaufränkisch statt Bytes.

Krön, der sein Geld mit Soja verdient hat, steht für die Quereinsteiger, die hier ihre Wein-Vision verwirklichen. Auch Stephan Oberpfalzer, promovierter Wirtschaftsinformatiker, und seine Frau Monika, Salzburger Uni-Professorin für Neurochirurgie, gehören mit ihrem Weingut „StephanO“ dazu. Ihre Weine tragen mitunter Namen aus

1

Shakespeares „Sturm“ und stehen für die Aufbruchsstimmung, die sie mit der jungen Generation der Eingesessenen verbindet.

Zwischen 30 und 40 ist das neue Leitungsteam des Vereins Eisenberg DAC, der nicht nur von einer gewissen Randlage, sondern auch der geringen Menge gebremst wird. 180.000 Flaschen produzieren die hiesigen Winzer gemeinsam. Anders gesagt stehen hier 40 Betriebe für eine Menge, die anderswo ein Großbetrieb füllt. Doch die kleinteilige Struktur (mehr als die Hälfte sind noch dazu Nebenerwerbsweinbauern) hat auch ihre Vorteile, zum Beispiel werden auch kleine Lagen über Generationen hinweg gepflegt. „Die ältesten Weingärten wurden 1965 von meinem Großvater gepflanzt“, erzählt Rainer Stubits, der am Csaterberg drei verschiedene Blaufränkische kultiviert.

Charakterweine.

Der schiefer- und eisenhaltige Lehm, der im Südburgenland die Würze in den Rotwein treibt, wird am Csaterberg von Süßwasseropalen abgelöst, eine nahezu einzigartige Konstellation. Der mineralische Ton, der erst langsam gegen die Säure gewinnt, ist überhaupt das Markenzeichen der Eisenberger (auch das benachbarte ungarische Komitat Vás heißt übersetzt „Eisen“). Ehe man diese Note mit den vielerorts üblichen Barriquefässern traktiert, überlegen sich das die Winzer hier dreimal. Viele sind generell wieder zum großen Holzfass zurückgekehrt, das die sanftere Reifung der subtilen Kräuteraromen – die Blaufränker hier gemahnen gern an Thymian und schwarze Oliven – unterstützt.

Allerdings dauert es auch seine Zeit, bis sie dieses Atout ausspielen. Das Vorurteil vom sauren Rotwein aus dem Süden stammt also allenfalls von Menschen, die keine Geduld besitzen. Die Winzer aus Eisenberg und Deutsch Schützen hingegen haben bewiesen, dass sie durchaus warten können, bis ihre Zeit kommt. Und momentan schlägt ihre Stunde – nicht zuletzt aufgrund eines konsumentenfreundlichen Preisniveaus.

Welsch vom G’schriebenen.

Ein wenig warten mussten auch Dieter Herist und Thomas Straka, deren Lieblingsrebsorte man lange nicht mit dem Südburgenland in Verbindung brachte, denn der Welschriesling der beiden Rechnitzer ist erstens eine weiße Sorte und ergibt zweitens einen frischen Wein, der in Zeiten der Barriquophilie, als die „fetten“ Weißen der Neuen Welt das Maß aller Dinge waren, nicht mehr gefragt war. Während man ihn im Norden gern durch den „wertigeren“ Grünen Veltliner ersetzte, bliebt man in der für hiesige Verhältnisse schwindelerregenden Höhe von 300 bis 400 Metern (und damit kühleren Lagen) dem „Welsch“ treu.

Heute begeistern die kühlen Lagen und die frische, im Idealfall mineralisch unterlegte Art des Rechnitzer Welschrieslings. Straka bringt sogar eine Cuvée aus Welschriesling und Weißburgunder, einer ebenfalls gern vergessenen Sorte, heraus – und siehe da, die Weinwelt spendet mittlerweile auch den weißen Vertretern im Schatten des Geschriebensteins ähnlichen Beifall wie ihren Reben-Cousins vom Eisenberg. Und so mancher hat auch schon den Bund des Lebens mit Weißwein geschlossen, denn auch der „Hauswein“ von Fredl Gollatz am Hannersberg, der beliebten Hochzeitslocation, ist ein spritziger Welschriesling mit ein wenig Veltliner kombiniert.

Böse, böse Teller-Ware.

Während am Eisenberg und Csaterberg der Rotwein seine Wurzeln in den mineralischen Untergrund gräbt, dominiert in Jennersdorf das Land der „Teller-Ware“. So bestellt der Winzer gewordene Schauspieler Martin Weinek (zuletzt in „1805 – A Town’s Tale“ zu sehen) seinen Uhudler bei Harry Kaiser. Die Delaware-Traube, wie sie richtig auf der Karte steht, aber von keinem so ausgesprochen wird, verrät den Ursprung jenes Weines, dem alles Böse dieser Welt nachgesagt wurde.

Nach der europäischen Reblaus-Katastrophe kamen 1860 nämlich amerikanische Reben, die sogenannten Direktträger, auch nach Österreich. Resistent gegen die Schädlinge, boten sie ein gutes Ausgangsmaterial, um darauf die heimischen Sorten zu veredeln. Als Direktträger hingegen wurden sie dennoch 1936 verboten. Unter anderem fürchtete Professor Fritz Zweigelt, später von den Nazis protegiert, die Konkurrenz durch die ausländischen Sorten. Die üble Nachrede gegen die einstigen „Retterreben“ Ripatella, Concordia und Othello (alles rote Uhudler-Sorten) bzw. die viel selteneren weißen Trauben Elvira und Delaware

Fotos: Südburgenland Tourismus (2)

2

1 Die Moschendorfer Vinothek, Hort des Uhudlers **2** Der „Rebellenwein“ ist allgegenwärtig. **3** Stilechter Genuss vorm Kellerstöckl Franz am Csaterberg

3

1 Ahhh – Winzer Sepp Oswald lässt sich's schmecken. **2** Lesehelferin: Früh übt sich …

wirkte nach: Bis 1992 war der Verkauf verboten, lediglich als Haustrunk durften die Weine genutzt werden.

Weltkulturerbe. Heute sind ca. 45 Hektar in den Bezirken Jennersdorf und Güssing mit den Sorten bestockt. Doch die Fangemeinde geht weit über die Winzer hinaus. Immerhin 350 Mitglieder halten dem von Harald Kaiser geführten Uhudlerverein die Treue, wie der Hagensdorfer Heurigenwirt erzählt. Er hat auch die rare weiße Sorte Delaware im Angebot; gerade einmal 3000 Flaschen füllt er davon, diese überzeugen aber auch Uhudler-Skeptiker, wenn sie einmal davon gekostet haben. An einer deftigen Unterlage dazu mangelt es in Kaisers Schenke unter den Kastanienbäumen jedenfalls nicht. Einerseits versteht man hier, warum das Weinanbaugebiet auch als Weinidylle bezeichnet wird, und andererseits weiten sich die Augen der Städter angesichts der Riesenbrote und der Tatsache, dass das, was sie für Achtelpreise hielten, Flaschenpreise waren.

Längst kultiviert man nicht nur die typische Walderdbeer-Aromatik, den sogenannten Fox-Ton, der nicht jedermanns Sache ist, sondern erreicht mit Produkten wie dem „Groszecco", einem Frizzante auf Uhudler-Basis, produziert von Paul Grosz, Raiffeisen-Banker und Uhudlerverein-Kassier in Personalunion, auch urbane Kunden. Immerhin konnten „Slow Food Burgenland" und der Uhudlerverein die Aufnahme in die „Arche des Geschmacks" durchsetzen. Damit wurde der Uhudler quasi als Weltkulturerbe anerkannt.

Uhudler zum Eincremen. Alternative Verarbeitungen der intensiv duftenden Trauben wie die Uhudler-Pflegecreme der Wulkaprodersdorfer Naturkosmetikfirma Schajo waren der nächste Streich der findigen Winzer. Am Hochkogel in Eltendorf, wo nach Aussage von Josef Wiener „lauter Kreative und Pioniere" zuhause sind, schenkt der Kommerzialrat seine Version ein: „Der aromatische Uhudler ergibt einen besonders milden Schnaps, mit dem wir schon einige Auszeichnungen gewinnen konnten", verrät der Opel-Händler, dessen Geschäft auch eine Uhudler-Ecke ziert. Neben dem Hefebrand liefert er auch Trauben an Chocolatier Sepp Zotter. Schließlich ist auch der ein Kreativer, das verbindet.

Doch auch die Nachbarn KR Wieners lassen sich nicht lumpen. „Kirchenwirt" Matthias Mirth tischt in seiner „Uhudlerei" einen Wildschwein-Leberkäse auf, ein paar Häuser weiter statten wir dann dem berühmtesten Eltendorfer einen Besuch ab: Der 84-jährige Josef Pfeiffer genießt im ganzen Südburgenland größten Respekt. Sein einzigartiger und eigentlich falscher Titel lautet „Legalisierungsobmann" (Pfeiffer war Obmannstellvertreter im Uhudlerverein, als das Verkaufsverbot in Österreich aufgehoben wurde).

Letztendlich hätten alle mitgezogen, das Investieren in Qualität, etwa ins Gütesiegel, einen „Plutzer", den historischen Tonkrug abbildend, habe sich bezahlt gemacht, lobt Pfeiffer. Dass dennoch ein Datum all diese Bemühungen zunichtemacht, ärgert den älteren Pfeiffer ebenso wie seinen Sohn, der heute den Betrieb führt. Die Ausnahmeregelung der EU läuft nur bis 31. Dezember 2030. Wird der Uhudler dann erneut illegal? Die EU-Bürokraten sollten sich vorsehen, denn die Weinrebellen können recht stur sein, sie sind ja schließlich auch echte Südburgenländer. <

INFOS

WINZER

AUSSICHT. Eine Sprungschanze im Südburgenland? Der frei zugängliche „Weinblick" eröffnet an klaren Tagen ein Panorama vom Pinkatal bis zur Riegersburg. Kellergasse, 7474 Eisenberg

BUSCHENSCHANK. 17 der urigsten Heurigenbetriebe listet die Plattform **www.echtguat.com** auf (inkl. der jeweiligen Spezialitäten). Heurigenkalender unter **www.suedburgenland.info/static/files/buschenschankkalender_2014.pdf**

GROSZER WEIN. Die markanten Weine in der preisgekrönten Literflasche gibt es in der Vinothek am Eisenberg (Weinbau Dulmovits). Vor allem der Weiße überrascht und ist auch preislich (9,90 €) in Ordnung. Obere Kellergasse 35, 7474 Eisenberg, Tel.: 03365/200 90, **www.groszerwein.at**

HANNERSBERG. Der Weinberg von Hannersdorf bietet nicht nur einen Blick vom Wechselgebiet bis nach Ungarn, sondern beherbergt auch einen Arkadenhof. Ronald Gollatz vermietet ihn als Hochzeitslocation, der Festwein dazu ist oft genug ein Welschriesling. Berg 171, 7473 Hannersdorf, Tel.: 0660/689 37 90, **www.hannersberg.at**

HERIST. Vater und Sohn sind Spezialisten für Welschriesling (wir empfehlen den Lagenwein „Wohlauf", 6 €). Badergasse 34, 7417 Rechnitz, Tel.: 0699/171 55 06

JALITS. Der DAC-Obmann eröffnet Verkostungen mit Uhudler-Frizzante, ehe es an die Blaufränkisch-Serie geht, darunter die Reserve aus der Lage „Szapary" (13 €). Untere Dorfstraße 16, 7512 Badersdorf, Tel.: 0664/330 38 27, **www.jalits.at**

KOPFENSTEINER. Die Cuvée „Border" machte Thomas Kopfensteiner bekannt, unbedingt probieren sollte man den „Hornig" (24 €) – und dann gleich die anderen Lagen-Reserven. 7474 Deutsch Schützen 38, Tel.: 03365/22 36, **www.kopfensteiner.at**

KRUTZLER. Lange Zeit der einsame Spitzenbetrieb der Region, der mit dem Flaggschiff „Perwolff" (39 €) Maßstäbe setzte. Schneller zugänglich ist die „Blaufränkisch Reserve" (20 €). 7474 Deutsch Schützen 84, Tel.: 03365/22 55, **www.krutzler.at**

SCHIEFER. Die Lieblinge der Sommeliers von ihrem ehemaligen Kollegen Uwe Schiefer sind „Szapary" und „Reihburg", für den Einstieg wäre auch der Blaufränkisch „Königsberg" (13 €) eine gute Wahl. 7503 Welgersdorf 3, Tel.: 0664/521 90 47, **www.weinbau-schiefer.at**

SCHÜTZENHOF. Markus Faulhammers Blaufränkisch „Senior" bietet auch Tiefgang wie ein Großer (18 €), als schrägen Aperitif reicht man den „Zingwer" (Wodka, Ingwer, Zitrone). Weinberg 159, 7474 Deutsch Schützen, Tel.: 03365/22 03, **www.schuetzenhof.cc, www.zingwer.at**

STEPHANO. Die Quereinsteiger aus Salzburg haben sich am Weinberg eingerichtet. Langlebig ist etwa der „Prospero" aus den ältesten Rebanlagen (19 €) der Oberpfalzers. Weinberg 150, 7474 Deutsch Schützen, Tel.: 0664/263 69 39, **www.stephano.at**

STRAKA. Neben erdigen Roten pflegt Thomas Straka auch den Weißburgunder (8,50 €) und Welschriesling. Wir sind schließlich in Rechnitz. Föhrenweg 4, 7471 Rechnitz, Tel.: 0664/201 63 96, **www.weinbau-straka.at**

STUBITS. Rainer Stubits brachte frischen Wind, interessant etwa sein Lagen-Blaufränkischer vom Csaterberg (9 €). Harmisch 12, 7512 Kohfidisch, Tel.: 0664/465 85 64, **www.stubits.at**

VINOTHEK. Beim Weinmuseum in Moschendorf warten die besten Weine aus dem gesamten Südburgenland aufs Verkosten, und das alles zu Ab-Hof-Preisen (von Ostern bis 11. November täglich von 14 bis 19 Uhr geöffnet). Im Weinmuseum 1, 7540 Moschendorf, Tel.: 03324/63 18-2, **www.weinidylle.at**

WALLNER. Gemütlicher Heuriger mit Terrasse, sein Top-Wein ist die Cuvée „Kentaur" (18 €). 7474 Deutsch Schützen 117, Tel.: 03365/22 95, **www.wallnerwein.at**

WEBER. Der Altmeister unter den durchstartenden Eisenbergern ist Alfred Weber; einen guten Einstieg bietet immer der Blaufränkische „Weinberg" (8,50 €). 7474 Deutsch Schützen 161, Tel.: 03365/23 43, **www.weinweber.at**

UHUDLER

Nicht alle 350 Mitglieder des Uhudlervereins, aber zumindest sämtliche Betriebe der Region, die ihn produzieren, ausschenken oder verkaufen, listet die Übersicht unter **www.uhudlerverein.at/front_content.php?idcat=118** auf.

HAFNER. Im geräumigen Heurigen von Judith und Reinhard Hafner haben bis zu 150 Personen Platz, der Renner ist das selbst gebackene Bauernbrot. Höhenstraße 19, 7572 Deutsch Kaltenbrunn, Tel.: 03382/715 64, **www.mosthartl.at**

KAISER. Harald Kaiser bietet die ganze Bandbreite der Direktträgersorten, dazu gibt's „unessbare" Riesenbrote unter der Weinlaube. Hagensdorf 51, 7522 Heiligenbrunn, Tel.: 0664/834 27 42

KELLERGASSE. Als einzigartiges Ensemble von 108 Kellern, die teilweise mit Stroh gedeckt sind, hat es das Kellerviertel von Heiligenbrunn sogar zum Briefmarkenmotiv geschafft. „Live" erleben macht dennoch mehr Spaß. **www.kellerviertel-heiligenbrunn.at**

LEHRPFAD. Die Kellergasse von Eltendorf am Hochkogel ist der beste Einstieg in die Welt des Uhudlers, die Produktion wird anhand von Schautafeln, Weingärten und Objekten entlang des Uhudler-Kunstwanderweges humorvoll nachvollzogen. Am Hochkogel (neben Hausnummer 10), 7562 Eltendorf, **www.eltendorf.at**

PFEIFFER. Josef Pfeiffer machte den Uhudler legal. Verkostet mit dem Wein-Zeitzeugen bzw. seinem gleichnamigen Sohn wird natürlich im Kellerstöckl am Kogelberg. Am Hochkogel 12, 7562 Eltendorf, Tel.: 03325/26 26, **www.uhudler-pfeiffer.at**

TUKOVITS. Aus dem ursprünglichen Weinbauern Werner „Tuki" Tukovits wurde ein reiner Uhudler-Produzent, der auch einen Essig aus den Trauben (4,80 €/½ Liter) im Programm hat. Glasing 44, 7540 Güssing, Tel.: 0664/373 77 34, **www.uhudler-tuki.at**

UHUDLEREI. Der „Kirchenwirt" hat auch eine Expositur, die Hoch-Zeitschenke am Kogelberg. Hier warten auch die Brände (Haselnuss!) von Dr. Petternel. Kirchenstraße 7, 7562 Eltendorf, Tel.: 03325/22 16, **www.uhudlerei-mirth.at**

UHUDLER-KUTSCHER. Ernst Frühwirth bietet nicht nur Reitstunden an, er sorgt auch für die sanfte Tour durch das Südburgenland: Bis zu 6 Personen haben Platz im kleinen Wagen, 12 im großen (ab 200 €/Nachmittag). Kroatisch Ehrensdorf 30, 7522 Eberau, Tel.: 0664/380 99 44, **www.uhudler-kutscher.at**

VEREIN. Auch Nichtwinzer können das Kulturgut Uhudler unterstützen: Der Verein „Freunde des Uhudler" freut sich über einen Besuch im Freilichtmuseum oder in der Gebietsvinothek (und über einen Beitritt). Weinmuseum 1, 7540 Moschendorf, Tel.: 03324/63 15, **www.uhudlerverein.at**

WEINEK. Relaxtes „Home of the Uhudler" des Schauspielers, vor allem den Frizzante „Weinecco" (8,20 €) sollte man im Buschenschank verkosten. Hagensdorf 28, 7522 Heiligenbrunn, Tel.: 03324/200 82, **www.weinek-wein.at**

WIENER. Chevrolet? Opel? Oder doch Uhudler? Die Homepage von Autohändler Josef Wiener bildet seine Leidenschaften ab. Verkostet wird der Uhudler im feuerroten Kellerstöckl, verkauft im Autohaus. Am Hochkogel, 7562 Eltendorf, Tel.: 0664/340 33 47, **www.opel-wiener.at**

ZIEGER. Im modernen Weinhof des jungen Martin Zieger wird neben Sauvignon blanc und Muskateller auch Uhudler gereicht. Altenhof 14, 8385 Neuhaus am Klausenbach, Tel.: 0664/780 35 38, **www.weinziegartig.at**

In da Köllagossn

Foto: Robert Haidinger

In Österreich wird der Begriff „Kellergasse“ für Gassen in Weinbauregionen verwendet, die von Weinkellern und Presshäusern gesäumt werden. Das historische Kellerviertel in Heiligenbrunn (großes Bild) ist ein beeindruckend gelebtes Stück Geschichte. Hier reihen sich 108 Weinkeller in der denkmalgeschützten Kellergasse aneinander, einige sind aus Holz oder Lehm gebaut und mit Stroh gedeckt, ganz wie vor 250 Jahren. Authentische Weinidylle bietet aber nicht nur Heiligenbrunn, sondern auch die Pinkataler Weinstraße, das Herzstück der Weinbauregion Südburgenland. Entlang der Weinstraße kann man in zahlreichen Buschenschenken, die nur eine begrenzte Zeit im Jahr geöffnet sind, typische Weine der Region verkosten und genießen. Auch durch die Gemeinde Moschendorf, die in unmittelbarer Grenznähe zu Ungarn liegt, verläuft diese Weinstraße. In Moschendorf ist ein Weinmuseum zu finden, das neben Weinkeller und Weinpressen über drei eigene Vinotheken verfügt. Doch auch die zahlreichen Kellerstöckl, Buschenschenken und Weinkeller, die man am Hannersberg, im Rechnitzer Weingebirge, am Csaterberg (Kellergasse am Kleinen Csaterberg im Bild oben) und am Eisenberg findet, sollte ein Südburgenland-Urlauber nicht unbesucht lassen. Und Uhudler-Liebhaber dürfen auf einen Abstecher ins Kellerviertel am Hochkogel in Eltendorf keinesfalls verzichten. <

TEXT LISA VESELY FOTO SÜDBURGENLAND TOURISMUS/CROCE & WIR

Kunst im Wein(fass)

Fotos: Weinbauverein Winten, Bernd Gratzl

Für den geneigten Weinliebhaber ist oft schon der Anblick eines rustikalen Barriquefasses eine Art optische Offenbarung, denn er weiß, was darin reift. Doch im unteren Pinkatal im Südburgenland haben es sich drei Frauen zur Aufgabe gemacht, auch alten, nicht mehr verwendeten Weinfässern eine neue Aufgabe zu geben, nämlich die Besucher zum Staunen zu bringen. Brigitte Wagner, Monika Stanke und Agostina Suazo aus Eberau und Kulm haben sich gemeinsam mit dem Weinbauverein Winten im Jahr 2001 das Ziel gesetzt, die sogenannte Wein FASS Kunst zum Markenzeichen der Region zu machen. Mittlerweile zieren die bunten Fässer die Kellergassen und Dorfplätze der Gegend und gehören wohl zu den auffälligsten Hinguckern des Pinkatales. Alte Weinfässer werden von den südburgenländischen Künstlerinnen liebevoll in den prächtigsten Farben bemalt. Jedes Holzfass ist dabei ein Unikat und der Fantasie sind keine Grenzen gesetzt: Von bunten Blumenmustern und Weinsymbolen über Tiermotive und Landschaften bis hin zu abstrakten und mythischen Motiven ist alles auf den Fässern vertreten. Die aktive Künstlergruppe „Künstler Eberau“ trägt die Wein FASS Kunst. Das Pinkatal hat sich damit einen ganz besonderen, markanten Wiedererkennungspunkt geschaffen, denn hier ist Wein nicht nur ein Genuss für den Gaumen, sondern auch für das kunstgeneigte Auge.

www.brigitte-wagner.at
www.agostinasuazo.com

TEXT LISA VESELY

Auf der Bühne: Ensemble des Güssinger Kultursommers, der im Jahr 2001 gegründet wurde und von Frank Hoffmann geleitet wird

Gelebte Tradition

Im Laufe unserer Geschichte haben wir Menschen eine unüberschaubare Vielzahl an Bräuchen entwickelt, die sich über die Jahrtausende verändert oder gefestigt haben. Während so gut wie jede Kultur zum Beispiel den Jahreswechsel feiert, gibt es auch viele kleine Bräuche und Sitten, die typisch und identitätsstiftend für bestimmte Regionen sind. Gerade das Südburgenland ist eine Gegend, in der sich durch ihre multikulturellen Einflüsse ein besonders reichhaltiger Schatz an Gebräuchen entwickelt hat. Es gibt kaum bessere Möglichkeiten, eine Region authentischer zu erleben, als beim Sich-Einlassen auf ein bestimmtes ortsspezifisches Ritual oder beim Beobachten regionaler Gepflogenheiten. Im Südburgenland gibt es dafür zahlreiche Gelegenheiten. Einen kleinen Überblick bieten wir Ihnen hier. Zusätzliche Informationen und zahlreiche weitere Bräuche des Südburgenlandes finden Sie unter: **www.kulturschatz.info**

INFO

BRAUCHTUM IM SÜDBURGENLAND

STINATZER TRACHT UND OSTEREIER

Sie gehört zu den aufwendigsten Trachten Österreichs, die es sowohl als Alltagstracht als auch als Feiertagstracht gibt. Allein bei der Hochzeitstracht gibt es drei verschiedene Varianten. Früher arbeitete eine Schneiderin an einer dieser Varianten bis zu einem halben Jahr. Die Nähkunst der Stinatzer Tracht, die Elemente der ungarischen und kroatischen verbindet, wird heute nur noch von wenigen Frauen beherrscht. Stinatz ist aber nicht nur für die aufwendigen Trachten, sondern vor allem auch für seinen kunstvollen Osterschmuck bekannt. Seit wann es den Brauch der Stinatzer Ostereier gibt, ist nicht bekannt, fest steht, dass die heutigen Südburgenländer dieses viel Übung und Geduld erfordernde Handwerk seit jeher kennen. Nach dem Auslassen werden die Eier bemalt (Rot, Violett und Schwarz sind die traditionellen Hauptfarben aufgrund der christlichen Farbsymbolik), bevor mit einem Rasiermesser Blumenmotive, Rosetten, religiöse Motive oder Bordüren in die Ostereier geritzt werden. Heute halten in Stinatz nur mehr vier aktive Kunsthandwerkerinnen diesen Brauch am Leben.

FOGADÓK – UNGARISCHER FASCHINGSBRAUCH AUS UNTERWART Jeden Rosenmontag lassen junge Menschen den „Fogadók“ wieder aufleben. In Unterwart besteht die Mehrheit der Bewohner aus Ungarn, das ist einmalig in Österreich. Der alte ungarische Brauch verlangte, dass man in Kleingruppen mit geschmücktem Hut und singend von Haus zu Haus ging, um Eier zu sammeln. Heute verlangt es die Jungen freilich nicht mehr nach Eiern, sondern nach einer kleinen Spende für den Unterwarter Sportverein, der diese Tradition Jahr für Jahr aufleben lässt. Der Hut, die Musik und der Wein dürfen jedoch dabei nicht fehlen.

BLOCHZIEHEN Früher wurden Brautpaare hauptsächlich im Winter vermählt, da es im Sommer in der Landwirtschaft einfach zu viel Arbeit gab, um zu heiraten. Wollte in einem Jahr jedoch kein Paar in den Ehehafen schippern, feierte man im Fasching stattdessen das „Blochziehen“. Ein stattlicher Bloch – also ein Baumstamm – musste als Ersatzbraut her. Ein Junggeselle wurde auf dem Stamm durch den Ort zum Ersatzfest für die Hochzeit gezogen. Heute lässt zum Beispiel die Gemeinde Bad Tatzmannsdorf diese Tradition weiterleben, allerdings findet diese aufwendige, feierliche Hochzeitsparodie nur alle zehn Jahre statt.

PANNONISCHER SAUTANZ Heute gibt es nicht mehr viele Südburgenländer, die ihr Vieh selbst schlachten, denn private Hausschlachtungen sind seit einigen Jahren nicht mehr erlaubt. Die Tiere müssen zum Fleischer gebracht werden. Früher war das anders: Es war selbstverständlich, dass die Tiere selbst gemästet wurden. Sobald eine Schweineschlachtung anstand, kamen Nachbarn und Bekannte zusammen, um möglichst rasch das schnell verderbliche Fleisch zu verarbeiten. Nach getaner Arbeit wurde ein Teil des Schweines (auf jeden Fall die Innereien) gleich gegessen und ein rauschendes Fest mit allen Helfern begann. Natürlich durften dabei Musik und Tanz nicht fehlen.

PERCHTEN Am 5. und 22. Dezember sowie am 6. Jänner lebt in den Raunächten wieder die Tradition der furchteinflößenden Perchten auf. In Markt Allhau wurde der Verein der „Alhoer-Perchten“ gegründet, der mittlerweile über 50 Mitglieder und 30 Perchten zählt. Feuer, Rauch und eigene Choreografien machen die Perchtenläufe zu einem eindrucksvollen Erlebnis für bis zu 3000 Besucher, die währenddessen über Lautsprecher der Erklärung des Brauches folgen können. Außerdem gibt es noch einen zweiten großen Perchtenverein im Südburgenland, und zwar in Rauchwart, nämlich die „Rauchworta Seeteifln“.

SPRACHEN Der Hianzenverein ist gemeinnütziger, überparteilicher, gesamtburgenländischer Verein, der sich als Kulturorganisation versteht und dessen Hauptanliegen es ist, vor allem junge Leute zur Pflege der Mundart anzuregen. Der burgenländische Dialekt soll gefestigt, gefördert und erforscht werden. Typische Ausdrücke und überliefertes Lied- sowie Erzählgut sollen den Jungen wieder zugänglich gemacht werden. Und auch das Brauchtum der Volkskultur der Hianzn und Heidebauern soll belebt werden. Dazu gehört etwa bodenständiges Essen und Trinken, was der Verein gleich als Anlass genommen hat, das „Hianznkuchl“-Kochbuch mit südburgenländischen Rezepten in hianzischer Mundart zu veröffentlichen (www.hianzenverein.at). Zu den typischen Speisen gehören etwa die „Grammelpogatscherl“, ein burgenländisch-ungarisches Festtags- und Weingebäck aus Germteig und Grammeln, das den Südburgenländern sowohl in süßer als auch in salziger Ausführung schmeckt. – Ein Rezept daraus finden Sie auf Seite 49 in diesem Heft.

KORBFLECHTEN UND BESENBINDEN Das Besenbinden gehörte früher zu den beliebten Tätigkeiten in den kalten Wintermonaten. Mit Draht wurden Reisigzweige in spezieller Handarbeit zusammengebunden, um sich so sein eigenes, ideales Kehrwerkzeug zu gestalten. Franz Lex ist einer, der dieses Handwerk auch heute noch beherrscht, sein Wissen gern mit Interessierten teilt und ganztägige Kurse in der Jostmühle in Windisch-Minihof zum Besenbinden und auch zum Korbflechten anbietet. Auch im Freilichtmuseum Gerersdorf findet jährlich ein Flechtkurs statt, wo man das lernen kann, was früher im Burgenland zur Selbstverständlichkeit gehörte, nämlich für den Eigengebrauch oder auch den Verkauf als zusätzliche Einnahmemöglichkeit Körbe aus Bast, Stroh, Schilf und Weide zu flechten.

STIEFELMACHEN Der Beruf des Stiefelmachers war vor langer Zeit aus dem Südburgenland nicht wegzudenken, denn im Ort Rechnitz befand sich nicht nur die Innung des Gewerbes, sondern über 30 Stiefelmachermeister übten hier mit 300 Angestellten dieses Handwerk aus, das man nicht mit dem Beruf des Schuhmachers vergleichen kann. Heute ist Julius Koch der letzte „Csizmenmacher“ (sprich: Tschismenmacher, von ungarisch „csizma“ für Stiefel) in Rechnitz. Auch sein Vater und seine Onkel übten diesen Beruf aus. Als Einziger stellt Herr Koch heute noch den typischen Rechnitzer Stiefel her und zeigt im „Csizmenmacher“-Museum in Rechnitz, wie das geht.

FEDERNSCHLEISSEN Darunter versteht man das Trennen des Federteils vom Federkiel. Diese burgenländische Tradition ist eine besonders anspruchsvolle Arbeit. Davon kann man sich jedes Jahr im Herbst beim „Gans Burgenland“-Festival selbst überzeugen.

MUSEEN IM SÜDBURGENLAND

MUSEUM FÜR TURMUHREN UND BRATENWENDER

Aschau: Die Uhr steht hier im Mittelpunkt. Einziges Turmuhrenmuseum in Österreich (52 Turmuhren und 17 Bratenwender).
KURMUSEUM Bad Tatzmanns-

Fotos: Foto Sos, Markus Osanger, beigestellt

TEXT LISA VESELY

Die Grazerin Helga Stähli (oben) wohnt seit 2012 in Gerersdorf. Ihre Bilder (rechts) sind auch im Freilichtmuseum Gerersdorf zu bewundern.

Intendanten des „klang-fruehling"-Festivals: die Brüder Johannes und Eduard Kutrowatz

dorf: Alte Dokumente, Zeitungsberichte und Fotografien aus der knapp 400-jährigen Kurtradition von Bad Tatzmannsdorf gibt es in diesem Museum zu bewundern. Zu den illustren Gästen der Geschichte zählte z. B. der berühmte Dichter Grillparzer.

SCHNAPSBRENNEREIMUSEUM Kukmirn: Aufgrund seiner zahlreichen Brennereien hat der Ort bereits den Spitznamen „brennendes Dorf". Wissenswertes rund um die Kunst und Kultur des Schnapsbrennens (mehr auf Seite 60.)

LANDTECHNIKMUSEUM St. Michael: Neben 2000 Ausstellungsstücken rund um die Entwicklung landwirtschaftlicher Technik bietet das Museum auch Präsentationen rund um die unterschiedlichen Arbeitsweisen der vier burgenländischen Volksgruppen.

BAUERNMUSEUM FAMILIE FORJAN Jennersdorf: Ein Querschnitt der ländlichen Lebensgewohnheiten. Tausende Exponate rund um das bäuerliche Leben, angefangen von Einrichtungsgegenständen über alte Kalender und Bücher bis hin zu handwerklichen Geräten.

RÖMERMUSEUM St. Martin an der Raab: Hier wurden Reste einer römischen Villa gefunden. Erste Ausgrabungen wurden 1997 durchgeführt. Heute kann man hier die neuesten Funde bewundern.

TÜRKENMUSEUM Schlössl berg in Mogersdorf: Hier findet sich neben dem kleinen Türkenmuseum im Kreuzstadel auch eine Gedenkstätte anlässlich der Türkenschlacht 1664 mit Gedenkkreuz und Kapelle.

Weitere Museen und zusätzliche Infos finden Sie übersichtlich gestaltet unter folgendem Link: **www.suedburgenland.info/de/themen/kultur/museensuedburgenland**

FREILICHTMUSEEN IM SÜDBURGENLAND

FREILICHTMUSEUM BAD TATZMANNSDORF Hier kann man erleben, wie im 18. Jahrhundert bis zu den Anfängen des 20. Jahrhunderts gewohnt und gearbeitet wurde. Bauwerke, die aufgrund von Modernisierung nicht mehr genutzt wurden und verfallen wären, wurden hier mitsamt ihrer Ausstattung für ein besonders authentisches Erleben der Nachwelt erhalten. Im Freilichtmuseum Bad Tatzmannsdorf finden außerdem regelmäßig Kurse zu den unterschiedlichsten Themen, wie etwa Filzen, Töpfern, Schnitzen oder Korbflechten, statt. **www.freilichtmuseum-badtatzmannsdorf.at**

FREILICHTMUSEUM „ENSEMBLE GERERSDORF" Mit über 30 bäuerlichen Gebäuden aus den letzten drei Jahrhunderten ist dieses Freilichtmuseum das größte des Südburgenlandes und bietet neben den Holzblockbauten, die teilweise mit Roggenstroh gedeckt sind, auch einen Dorfladen und eine Dorfschänke, die liebevoll restauriert und eingerichtet wurden. Auch hier finden Handwerkskurse, Feste und Sonderausstellungen statt. **www.freilichtmuseum-gerersdorf.at**

KULTURVERANSTALTUNGEN IM SÜDBURGENLAND

BURGSPIELE GÜSSING Infos und das aktuelle Programm auf dem Festspielgelände in Güssing erhalten Sie unter: **www.burgspiele.eu**

KULTURSOMMER GÜSSING Initiator, Intendant und Geschäftsführer des 2001 gegründeten Kultursommers ist Frank Hoffmann (siehe Interview auf Seite 41). Informationen zum Programm finden Sie unter: **www.kultursommer.net**

MUSICAL GÜSSING Steht für Unterhaltung und Qualität. Musical Güssing hat sich in den letzten Jahren (20-jähriges Jubiläum im Jahr 2014!) weit über die Grenzen des Südburgenlandes hinaus einen Namen gemacht. Aktuelle Veranstaltungen finden Sie unter: **www.musicalguessing.com**

„KLANGFRUEHLING" STADTSCHLAINING Jedes Jahr im Mai findet auf Burg Schlaining das „klangfruehling"-Festival mit klassi-

EISENBERG
DAC

MINERALISCH
WÜRZIG
BLAUFRÄNKISCH

www.eisenberg-dac.at

MIT UNTERSTÜTZUNG VON BUND, LAND UND EUROPÄISCHER UNION

Picture on! Mehr als 2000 Besucher tanzen jährlich beim Festival in Bildein zu modernen Musikrichtungen (links). Beim jOPERA-Festival in Jennersdorf geht es dagegen klassisch zu (unten).

scher Musik statt. Unter **www.klangfruehling.com** finden Sie das erlesene Programm des seit 2001 aktiven Pianisten- und Intendanten-Duos Johannes und Eduard Kutrowatz.

JOPERA JENNERSDORF FESTIVALSOMMER Opernaufführungen kann man im Sommer auf Schloss Tabor genießen. Alle weiteren Informationen sind zu finden unter: **www.jopera.at**

PICTURE ON FESTIVAL 2500 Besucher in einer 350-Seelen-Gemeinde, das ist das mehrtägige Rockfestival in Bildein, das seit dem Jahr 2000 jährlich im August stattfindet. Von Indie bis Ska, von Punk bis World Music, von Folk bis Jazz, hier ist für jeden Geschmack etwas dabei. **www.pictureon.at**

WEINFRÜHLING Jedes erste Maiwochenende bildet er einen Schwerpunkt im kulinarischen Veranstaltungsreigen des Südburgenlandes. Weinverkostungen, offene Kellertüren und Startpakete für den Weg sind nur ein Teil der lukullischen Möglichkeiten dieses Events. Anmeldungshinweise finden Sie hier: **www.weinidylle.at/weinfruehling**

GENUSSTAGE – EIN STÜCK VOM PARADIES Über 50 Betriebe haben das Siegel „Südburgenland – Ein Stück vom Paradies“ und somit ein besonderes Qualitätsprädikat als regionaler Genussbetrieb erworben. Jedes dritte Mai-Wochenende veranstalten die Betriebe ihre Genusstage. Programm und weitere Infos unter: **www.ein-stueck-vom-paradies.at**

GANS BURGENLAND Weit über 30 Angebote und Veranstaltungen rund um das pannonische Wahrzeichen bietet der Genuss-Event, der von September bis November jährlich im Burgenland stattfindet. Näheres unter: **www.burgenland-schmeckt.at/de/essen-trinken/gans-burgenland**

SOMMERAKADEMIEN Diese finden sowohl im Künstlerdorf Neumarkt an der Raab (Kreativ- und Kunstkurse: namhafte Künstler kommen hierher, um sich zu entfalten und Kurse zu leiten) als auch auf der Burg Schlaining statt. Hier kann man seiner Kreativität freien Lauf lassen. Weiterführende Informationen zu beiden Akademien finden sich unter **www.stadtschlaining.at** und **www.neumarkt-raab.at**

DRESCHKIRTAG® – HISTORISCHE FELDTAGE RECHNITZ Jedes Jahr Mitte August wird in Rechnitz eine große Sammlung historisch wertvoller Landmaschinen zum Leben erweckt und in Betrieb genommen. Die Besucher erleben an mehreren Tagen live die 100-jährige Entwicklung landwirtschaftlicher Technik. Alle Maschinen und Geräte werden mit originalen Standmotoren aus der Zeit vor 1940 angetrieben oder von Gespannen gezogen. Die verschiedenen Erlebnisstationen wie 100 Jahre Getreideernte, Druschplatz, Dampfdreschen, Göpelplatz, Pflugfeld, historische Heuernte, Holz und überliefertes Handwerk verteilen sich auf ca. 5 ha Gesamtfläche. Innerhalb von nur drei Jahren hat sich der Dreschkirtag® mit ca. 6000 Besuchern zur größten historischen Landtechnik-Schau Österreichs entwickelt. Umrahmt werden die historischen Feldtage von einem großen Unterhaltungsprogramm, Kirtagsrummel und zahlreichen Oldtimertreffen mit ca. 600 Fahrzeugen. Genaues Programm unter: **www.dreschkirtag.at**

GRENZERFAHRUNGSWEG UND BURGENLÄNDISCHES GESCHICHTE(N)HAUS IN BILDEIN Die erlebnisorientierten Stationen des Wanderweges, die sowohl für Kinder als auch für Erwachsene gleichermaßen interessant gestaltet wurden, greifen historische, kulturelle und landschaftliche Gegebenheiten auf. Zu den Stationen gehören etwa Bunker aus dem Zweiten Weltkrieg, ein Schützengraben und die Grenzbrücke. Die Wanderung an der österreichisch-ungarischen Grenze findet ganzjährig – auch im Winter – statt. Im Geschichte(n)haus haben Sie die Möglichkeit, eine Museumsführung des freundlichen und kompetenten Personals sogar in typisch hianzischer Mundart zu erleben. Weitere Infos unter: **www.bildein.at/grenzerfahrungsweg**

KULTOUR TICKET BURGENLAND

Wenn Sie bei der Vielzahl an kulturellen Möglichkeiten im Südburgenland nun ein Ticket für einen Event lösen wollen, ist das verständlich. Wichtig dabei ist: Heben Sie es sich auf! Wer einen Kulturevent im Burgenland besucht, hat ein Ticket mit Mehrwert, denn damit schenken Ihnen viele Hotelpartner etwa eine Verlängerungsnacht. Die Übersicht über alle Veranstalter und Hotelpartner gibt es unter: **www.burgenland.info/de/themen/kultur/kultourburgenland <**

FOX TOURS - Ihr Ansprechpartner bei der Planung Ihres Südburgenlandbesuches:

- e-Bike Touren von der 1/2 Tagestour bis hin zur Wochentour inkl. Gepäckstransport für Gruppen als auch für Individualgäste
  Infos: www.ebikesuedburgenland.at
  Besuchen Sie uns auf facebook!
- Organisation von Gruppenreisen - von Tagestour bis hin zu ganzen Weekendprogrammen
- Mietwagen und Flughafentransporte
- Fahrradtaxi

Hinweis: Paradies-Route (siehe Seite 9) - die Königin der e-Bike Routen - kann bei FOX TOURS gebucht werden!

e-bike Südburgenland

Fox Tours GesmbH
7400 Oberwart | Wienerstr. 27 | Tel.: +43 (0) 3352 34580
Mail: office@foxtours.at | Web: **www.foxtours.at**

FOX TOURS

heiraten im Südburgenland

Das Südburgenland bietet für Heiratswillige ganz besondere Plätze.

Fotos: beigestellt

Wenn die Südburgenländer eines verstehen, dann ist es „hohzatn". Das Heiraten ist hier etwas ganz besonders Heiliges und deswegen haben sich in der Region zahlreiche Hochzeitsbräuche entwickelt:

DER „HOHZATLODER". Als es am Land noch keine Postzustelldienste gab, übernahm ein Verwandter oder Freund der Familie das Überbringen der Einladungen persönlich. So dauerte es oft Tage und Nächte, bis alle Gäste die Einladung durch den „Hohzatloder" zugestellt bekamen.

DAS „FIAZIAGN". Im Mittelalter gab es die sogenannte „Brautmaut". Heute ist es üblich, dass das Brautpaar stattdessen eine kleine Spende an die unverheiratete Dorfjugend überreicht. Wenn dieser Wegzoll übergeben ist, darf sich auch der Hochzeitszug auf der bis dahin mit einem Seil gesperrten Straße weiter Richtung Kirche bewegen.

DIE „MASKERA". Die „Maskera", also verkleidete Bekannte, kommen nach der Trauung zum Fest ins Gasthaus, um mit dem Brautpaar und den Hochzeitsgästen zu tanzen. Danach schnappen sich die „Maskera" nur noch schnell etwas zu essen und zu trinken, bevor sie die Gesellschaft gleich wieder verlassen.

DAS „UMAFEDERN" UND KRANZL-ABTANZEN. Kein Brauch für unsportliche und allzu schüchterne Bräute: Diese müssen um Mitternacht über den Tisch steigen, um zu zeigen, dass sie gesund sind. Danach darf jeder Gast mit den Brautleuten tanzen, die anschließend mit Besen und Schaufel die Tanzfläche sauber machen und die von den Gästen in die Mitte geworfenen Münzen zusammenkehren müssen.

DAS „HOHZATBOCHA". Zwischen 50 und 100 Kilo gebackene Köstlichkeiten bekommen Hochzeitsgäste, Freunde und Nachbarn sowie Zaungäste nach der Hochzeit mit nach Hause. Jede Mutter will dabei natürlich die schönsten und sortenreichsten Bäckereien haben. Daher kamen früher Frauen aus dem Ort schon Wochen vor dem Hochzeitstermin zusammen, um die Mütter des Brautpaares beim Backen zu unterstützen.

Wenn Sie die Hochzeitsbrauchtümer auf den Geschmack gebracht haben, finden Sie hier die romantischsten Hochzeitsplätzchen für Ihren schönsten Tag (von Nord nach Süd):

BURG BERNSTEIN www.burgbernstein.at
BURG SCHLAINING www.hotel-burg.co.at
SEECSARDA IN EMIL ZANKL'S GASTHOF
In Kitzladen, www.gasthofzankl.at
DORFSCHEUNE BUCHSCHACHEN
www.luftgrobm.at
RESTAURANT KOI – KULINARIK AM TEICH
In Oberdorf, ww.koi-kulinarik.at
HOCHZEITSBERG AM HANNERSBERG
www.hannersberg.at
KASTELL IN STEGERSBACH
www.kastellstegersbach.at
BURG GÜSSING www.burgguessing.info
WOHLFÜHLHOTEL LAGLER
In Kukmirn, www.lagler.cc
HOCH-ZEITSCHENKE MIRTH IN ELTENDORF
www.uhudlerei-mirth.at
DIE TRÄUMEREI IN MARIA BILD
www.dietraeumerei.at
HOTEL DAS EISENBERG www.daseisenberg.at

TEXT LISA **VESELY**

EIN MUST HAVE

3x um € 5

Der WIENER im Abo

Bestellung unter:
ABO-HOTLINE: Tel.: 01/863 04 820, FAX: DW 77 8200,
MAIL: abo@wiener-online.at, WEB: www.magazinshop.at/wiener

Jetzt testen!
3 Ausgaben WIENER um € 5,– statt € 11,70
Ersparnis: € 6,70

südburgenland
Die Sonnenseite Österreichs.

DAS WOHLFÜHL-GESCHENK

MIT DEN BURGENLAND GUTSCHEINEN SCHENKEN SIE
DIE GESAMTE FASZINIERENDE VIELFALT DES BURGENLANDES.

ONLINE BESTELLUNG UND INFOS UNTER

www.suedburgenland.info

Die Gutscheine sind bei über 300 Stellen im gesamten Burgenland einlösbar.

Burgenland Gutscheine sind bei Südburgenland Tourismus und den Filialen der Bank Burgenland im Burgenland und Wien erhältlich.

BANK BURGENLAND
Member of RAIFFEISEN Group

Südburgenland Tourismus · 7400 Oberwart, Waldmüllergasse 2-4 · T +43 (0)3352/313 13 0 · info@suedburgenland.info · www.suedburgenland.info