

mostviertel

Reisen zum Leben am Land




**Musik am Berg: Sigrid Horn
bei den „Gipfelklaengen“
(Seite 30)**

Die Vielfalt einer Landschaft

**Feinkostladen, Bierparadies, Obstarche,
Zukunft der Kunst, Klangwelt, Rennradregion,
Wanderwege, Hüttenzauber, Bergabenteuer**

Mit Unterstützung von Bund, Land und Europäischer Union

 Bundesministerium
Land- und Forstwirtschaft,
Regionen und Wasserwirtschaft

WIR leben Land
Gemeinsame Agrarpolitik Österreich



Kofinanziert von der
Europäischen Union

Die Regionen des Mostviertels



Dunkelsteinerwald
www.dunkelsteinerwald-erleben.at



Melker Alpenvorland
www.mostviertel.at/melker-alpenvorland



St. Pölten
www.stpoelentourismus.at



Moststraße
www.mostviertel.at/moststrasse



Weinland Traisental
www.traisental.at



Eisenstraße Niederösterreich
www.eisenstrasse.at



Elsbeere Wienerwald
www.elsbeere-wienerwald.info



Ybbstaler Alpen
www.ybbstaler-alpen.at



Naturpark Ötscher-Tormäuer
www.naturpark-oetscher.at



Pielachtal
www.pielachtal.info



Traisen-Gölsental
www.mostviertel.at/traisen-goelsental

Coverfoto: weinfranz.at; Illustration Karte: Artur Bodenstein, Fotos dieser Seite: weinfranz.at



Frühlingsfeste im Mostviertel

- **Birnbaumblüte:** Im April blühen rund 120.000 Birnbäume an der Moststraße. www.mostviertel.at
- **Tag des Mostes:** Am 27. April 2025, inkl. Hop-on-Hop-off-Tour im Retrobus. www.mostviertel.at
- **Traisentaler Weinfrühling:** Am 26. & 27. April 2025 laden Winzer:innen zur Verkostung des neuen Weinjahrgangs. www.traisental.at

Die schönsten Aussichtsplätze

Speziell im April zur Birnbaumblüte gibt es zahlreiche Logenplätze, die sich dank der Aussichten auf blühende Birnbaumzeilen zum Spazieren und Verweilen eignen. Beispielsweise am Panorama Höhenweg, am Hochkogel oder bei der Aussichtswarte Voralpenblick. Alle Fotopunkte unter: www.mostviertel.at/fotopunkte



Johanna Mikl-Leitner, Landeshauptfrau, lädt zu „Reisen zum Leben am Land“ ein

Seit 25 Jahren gibt es die Mostviertel Tourismus GmbH – eine Zeit, in der sich vieles verändert hat. Doch eines ist geblieben: die wunderschöne Natur, die kulturelle Vielfalt und vor allem die Offenheit und Gastfreundschaft. Das Jahr 2025 bringt zahlreiche Höhepunkte mit sich wie die Birnbaumblüte, das KinderKunstLabor in der Hauptstadtregion St. Pölten, die Gipfelklaenge und den traditionellen Dirndlkirtag im Pielachtal. Das Mostviertel ist ein Ort, der Besucherinnen und Besuchern das authentische Lebensgefühl Niederösterreichs näherbringt und erlebbar macht. Wir freuen uns auf viele Gäste aus nah und fern, die das Mostviertel im Zuge eines Urlaubs oder Ausflugs erleben wollen.



Andreas Purt, Geschäftsführer, und **Johannes Scheiblauber**, Vorsitzender von Mostviertel Tourismus, freuen sich über nachhaltige Tourismusedwicklungen

Im Mostviertel wird der Pfad des regenerativen Tourismus schon seit einiger Zeit erfolgreich beschritten, etwa im Pielachtal, an der Moststraße, im Naturpark Ötscher-Tormäuer oder bei den Mostviertler Feldversuchen. Wir versuchen, den nachhaltigen Ansatz bei all unseren Projekten abzubilden, dabei sind Pilgern und Radfahren unsere Vorzeigeprojekte. 2025 und darüber hinaus folgen weitere Schritte, etwa im Bereich Mobilität im alpinen Mostviertel, die so klimaschonend wie möglich gestaltet werden soll.

Das Mostviertel als Feinkostladen

Thomas Askan Vierich

Hubert Kalteis verlässt gern die Komfortzone. „Normal ist fad“, sagt er, und seine Frau Sonja lacht neben ihm. „Was soll ich machen?“, fragt sie ironisch. Natürlich findet die Chefin normal auch nicht gut. Vor rund zwanzig Jahren haben die beiden sehr jung das Wirtshaus von Huberts Vater in Kirchberg an der Pielach übernommen und führen es in dritter Generation. Aber Wirtshaus war Hubert und Sonja zu wenig. Also fingen sie an zu experimentieren, heimische Produkte weiterzuentwickeln, mit ihren Produzent:innen zusammenzuarbeiten. „Großhandel wäre einfacher“, sagt Sonja Kalteis. „Es ist eine Herausforderung, heimische Produkte aus der Umgebung stetig auf die Speisekarte zu bringen. Nicht wegen der Qualität, sondern wegen der nicht immer vorhandenen Menge. Da muss man wirklich saisonal denken und es den Gästen verständlich machen.“

An den Mostviertler Feldversuchen nehmen Hubert und Sonja Kalteis vom Gasthaus Kalteis in Kirchberg an der Pielach von Anfang an teil. Bei der kulinarischen Initiative interpretieren engagierte Wirt:innen und Produzent:innen heimische Produkte neu und entwickeln sie weiter

Seit sechs Jahren experimentieren sie auch bei der kulinarischen Veranstaltungsreihe „Mostviertler Feldversuche“ und kooperieren mit ähnlich eingestellten Kolleginnen und Kollegen: mit Mike Nährer vom Gasthaus Nährer in Rassing, Erich Mayrhofer vom Landgasthof Bärenwirt in Petzenkirchen, mit Theresia Palmelhofer vom Gasthaus zur Palme in Neuhofen an der Ybbs und Stefan Hueber



Hubert Kalteis bei der Vorbereitung seines Mostviertler Feldversuchs

vom Gasthof Hueber in St. Georgen an der Leys. Dazu kommen Produzent:innen, Kleinstbrauer:innen, Gärtner:innen, Birnenmostproduzent:innen und bio-dynamische Winzer:innen.

Sie experimentierten mit Getreide, schmorten ein Lamm im Erdloch und extrahierten den Geschmack von Birnenkernen. Das war der Anfang. Mit ihm kam die Inspiration. Für Veranstaltungen, Gerichte, ja sogar für den ersten eigenen Pet Nat, einem natürlich erzeugten Sekt von der Winzerin Viktoria Preiß, mittlerweile in Serie.

„Im Ort hat man mich anfangs etwas seltsam angesehen“, sagt Hubert. Weil sie seine Preise nicht verstanden. Und das auch „schwierig“ sei, wie Kalteis zugibt. Aber seinen Aufwand und den seiner Produzent:innen, vor allem die Qualität, muss jemand bezahlen. Das konnten und

wollten lange Zeit eher auswärtige kulinarisch Interessierte aus Linz und Wien. Deswegen hat das Gasthaus Kalteis auch nur von Donnerstag bis Sonntag offen. Im Sommer allerdings auch am Montag. Dann gibt es „Mostviertler Tapas“, die Kalteis zu einem günstigen Preis serviert. Eine auch im Ort sehr populäre Idee. Überhaupt haben die Ortsansässigen, zu denen viele Personen mit Zweitwohnsitz gehören, mittlerweile längst verstanden, was sie mit dem Gasthaus Kalteis für ein kulinarisches Juwel vor Ort haben.

Kalteis setzt beim Einkauf auch auf Außenseiter wie einen Landwirt aus Kirchberg, der eine Geflügelzucht betreibt: Enten, Wachteln, Tauben. Der bringt ihm, weil gerade Mauser ist, zwanzig Tauben. Und in zwei Wochen nochmals zwanzig. Also verwertet er die Tiere von „nose to tail“, komplett bis zu den Füßen. Aus den



„Wir im Mostviertel sind ein Feinkostladen auf kleinstem Raum“, sagt Hubert Kalteis

Innereien macht er ein Beuschel, die winzigen Brüste werden sous-vide gegart, und den Füßen zieht er die Nägel, damit er sie wie in der chinesischen Küche ebenfalls verwerten kann. Daraus wird dann ein Zwischengericht für 28 Euro. Teuer? Die Herstellung ist auf alle Fälle aufwendig, die Qualität überdurchschnittlich und das Ergebnis etwas wirklich Besonderes.

Sein Schweinefleisch bezieht er von Freiland-Schweinebauern aus dem Tal. Bei denen steht das Tierwohl im Vordergrund. Das merkt man an der Fleischqualität. Für den Schweinsbraten mit seinem hervorragenden Krusterl ist Hubert Kalteis über die Grenzen des Mostviertels hinaus bekannt. „Wir im Mostviertel sind ein Feinkostladen auf kleinstem Raum, und Kirchberg liegt in der Mitte.“

Gerade experimentiert Kalteis mit dem Dörren. Das ist eine alte, aber fast vergessene Tradition im Mostviertel. „Beinahe jeder Bauernhof hat ein Dörrhaus, bei uns heißt das ‚Dirrhäusl‘“, eine Art Kachelofen,

der in einem kleinen Raum steht, von außen beheizbar. Das Dörrmaterial wird auf Drahtmatten eingeschoben und getrocknet.

Früher hat man es zum Haltbarmachen von Obst oder Fisch verwendet. Heute eher, um das Aroma herauszuarbeiten: Beim Dörren wird das Aroma durch Flüssigkeitsentzug konzentriert. Wird ein getrocknetes Produkt durch Flüssigkeitszugabe wieder „aktiviert“, müssten wunderbare Dinge auf den Teller kommen können. Daran arbeitet Kalteis gerade. Beim Mostviertler Feldversuch im September 2024 hat es überzeugend geklappt. „Geht das außer mit Zwetschken auch mit Gemüse und Schweinefleisch?“ Kalteis orientiert sich dabei nicht nur an alten

Mostviertler Techniken, sondern hat sich auch angesehen, wie man das in Südafrika oder Japan macht. In Japan kombiniert man Fermentieren mit Dörren und nennt das Umeboshi. Das möchte Kalteis jetzt ins Mostviertlerische übersetzen.

Verstärkung für die Mostviertler Feldversuche

Das Kollektiv der Mostviertler Feldversuche hat im letzten Jahr Zuwachs bekommen und wird nun von den Mostproduzenten Bernadette und Peter Haselberger sowie Helena Jordan, Weinsommelière und Inhaberin des Café Capra, verstärkt. Infos zu den neuen Protagonist:innen der Feldversuche: Seite 10–11 und www.feldversuche.at

Mit Unterstützung von Land und Europäischer Union



LE 14-20
Entwicklung für den Ländlichen Raum



Europäischer Landwirtschaftsfonds für die Entwicklung des ländlichen Raums: Hier investiert Europa in die ländlichen Gebiete.



Jonagold und die Apfelkönigin

Karin Wasner



„Es vergeht kein Tag, an dem ich nicht zumindest einen Apfel esse.“
Maximilian Preiß

Ich bin der Mann fürs Obst.“ Maximilian Preiß beißt geräuschvoll in einen rotbackigen Apfel. „Es vergeht kein Tag, an dem ich nicht zumindest einen Apfel esse.“ Den Baum, an dem der Apfel noch vor einer Minute hing, hat sein Vater Friedrich Preiß gepflanzt. Als dieser als Neunzehnjähriger den Hof von Maximilians Großeltern übernahm, spezialisierte er die kleine Landwirtschaft im Traisental auf Obst- und Weinbau. „Meine Großeltern hatten davor einen typischen Bauernhof: Tiere, Obst, Gemüse und Ackerbau.“ Maximilians Vater war schon damals ein Vordenker. Er pflanzte Apfelbäume, wo bis dahin Mais geerntet wurde. Mehr Arbeit, aber auch mehr Ertrag. „Der Arbeitsaufwand ist zehn zu eins“, klärt der junge Obstbauer auf. Ein Hektar voller Obstbäume sei so arbeitsintensiv wie zehn Hektar Ackerbau.

Im Weinland Traisental kultiviert Maximilian Preiß mit seiner Familie zwölf Hektar Weingärten und fast ebenso viele Obstgärten. Bei seinen Fruchtsäften setzt er auf Klasse statt Masse und kreiert jedes Jahr ein neues Produkt aus seinen Obstbeständen

Sanfte Hügel voller Terrassen mit Weinreben wechseln sich im Weinland Traisental mit weiten Ebenen ab, wo unterschiedliches Obst gedeiht: Apfel, Birne, Marille, Traube, aber auch Zwetschke und Kirsche. Sogar Aronia- und Vogelbeeren pressen die Landwirt:innen zu Saft und Nektar. So kommt das Weinland Traisental zu seinen flüssigen Kostbarkeiten – nicht nur zu dem



Sortenreine Säfte und Nektar



Maximilian und Viktoria Preiß verwandeln Früchte in flüssige Köstlichkeiten

ausgezeichneten Grünen Veltliner, den Maximilians Schwester Viktoria in den Weinkellern der Familie neben Riesling, Burgunder und Sauvignon Blanc keltert. Sondern auch zu hochwertigen Fruchtsäften.

„Ich begleite die Früchte durchs Jahr.“ Maximilian arbeitet draußen von der Blüte im Frühling bis zur wichtigsten Pflegemaßnahme, dem Winterschnitt, an seinen Bäumen. Er beobachtet, wie sie wachsen und sich entwickeln. „Wie bei Kindern, nur dass es halt 35.000 sind.“ Jonagold, Elstar und Gala, Kronprinz Rudolph oder die weitgehend im Vergessenheit geratene Ananasrenette. Was Maximilian auf zehn Hektar Obstgärten erntet, wird frisch verkauft oder zu sortenreinen Säften gepresst und direkt vermarktet.

„Jede Apfelsorte hat ihr eigenes Aroma.“ Bei einer Verkostung wird der Unterschied deutlich: Die Renette schmeckt fruchtig-süß, der Kronprinz erfrischend säuerlich. Birne und Marille werden unter Maximilians kundigen Händen zu Nektar. Sein Traubensaft ist wie der Apfelsaft sortenrein und nach den Rebsorten benannt: Grüner Veltliner, Blauer Zweigelt oder Gelber Muskateller.

Von November bis Februar, sechs Tage die Woche, neun Stunden am Tag sorgt Maximilian für Licht in den Kronen seiner Obstbäume. Die Handarbeit mit der Baumschere in den weitläufigen Gärten erscheint monoton, doch er nennt sie „meditativ“. Jedes Jahr versucht er sich an einem neuen Produkt. „2018 haben wir zum ersten Mal Verjus gemacht.“

Dafür werden unreife Trauben zu einem säuerlich schmeckenden Saft gepresst, der in der gehobenen Küche statt Essig oder Zitrone zum Einsatz kommt. Vor sechs Jahren produzierten Viktoria und Maximilian ihren ersten Pet Nat. Nun gärt Jahr für Jahr in den Weinkellern Pétillant Naturel, ein prickelnd-fruchtiger Naturmost, der in der verschlossenen Flasche auf natürliche Weise Kohlensäure entwickelt. Als erstes Wein- und Obstgut überhaupt haben die Geschwister Pet Nat aus der rotfleischigen Apfelsorte Baya Marisa hergestellt. „Die Apfelkönigin“ heißt das außergewöhnliche Getränk, mit dem wir auf eine erfolgreiche Ernte anstoßen. „Wenn ihr leuchtendes Rosé ins Glas perlt, weiß ich, warum ich jeden Morgen aufstehe!“

Fruchtsaft im Weinland Traisental

Obsthof und Weingut Altenriederer
Im Obstgarten 1, 3134 Franzhausen
www.altenriederer.at

Weingut Herzinger
Oberer Markt 16, 3134 Nußdorf ob der Traisen
www.herzinger.at

Wein- und Obstgut Schöller
Wagramer Straße 26
3133 Wagram ob der Traisen
www.schoeller-traisental.at

Weinkultur Preiß
Ringgasse 4, 3134 Theyern
www.weinkulturpreiss.at

Mit Unterstützung von Land und Europäischer Union



LE 14-20
Entwicklung für den ländlichen Raum



Europäischer
Landwirtschaftsfonds für
die Entwicklung des
ländlichen Raums:
Hier investiert Europa in
die ländlichen Gebiete.





Die alte Pichlbirne in einer neuen Welt

Karin Wasner

Bernadette und Peter Haselberger produzieren in St. Valentin preisgekröntes Most



Bei Sommelière Helena Jordan im Café Capra kommt höchste Qualität ins Glas

Wir gehen neue Wege, bei einem sehr traditionellen Produkt.“ Bernadette Haselberger und ihr Mann Peter streifen durch die Streuobstwiesen und Birnbaumzeiler rund um ihren Hof in St. Valentin in der Region Moststraße.

Bernadette und Peter Haselberger schlagen in der Mostproduktion einen neuen Ton an. Dafür bietet ihnen im Café Capra in St. Valentin die Sommelière des Jahres Helena Jordan eine passende Bühne

Birnenmost steht im Mostviertel für vieles, bisher nicht unbedingt nur für feinen Genuss. „Jahrhundertlang war Most der bäuerliche Hastrunk.“ In den Händen von mutigen Mostbauern und -bäuerinnen

wie den Haselbergers wächst nun Birnenmost aus dem Schatten seines Bruders, des Weins, heraus. „Wir entstauben sein Image und zeigen, was er drauf hat.“

Noch vor Kurzem staubte es in dem alten Vierkanter, im westlichen Teil des Mostviertels. In einem Gewölbe entstand in den letzten Monaten ein Verkostungsraum. Seit 100 Jahren ist der Hof in Familienbesitz. Bis 1860 stand das Gebäude 150 Meter weiter südlich, dann musste es der Westbahn, auch Kaiserin-Elisabeth Bahn genannt, weichen. Beim Neubau des Hofes wurde ein Baum gepflanzt. „Zu jedem Hof hat man damals zumindest eine Pichlbirne in Hausnähe gesetzt.“ Die gerbstoffreiche Sorte wird als „Mostputzer“ eingesetzt. Ihre Tannine klären, sie sorgt für eine herb-süße, würzige Note.

Rundum recken Landlbirne, Speckbirne und Schöberlbirne ihre Äste Richtung

Herbstsonne. Die Ernte erfolgt wie vor 200 Jahren per Hand. Mit gebeugten Rücken wird „geklaut“, was reif zu Boden fällt.

Während in der Landwirtschaft oft das Dogma „schneller, weiter, mehr“ zählt, gehen es Bernadette und Peter Haselberger bewusst langsamer an. „Was wir bekommen, entscheidet die Natur.“ Zuerst bei der Frucht, später im Keller. „Keine Zusätze, keine Tricks. Was wie ein Schritt zurück erscheint, ist doch einer nach vorn.“ Die Qualität, die sie heute produzieren, verdanken sie ihren Vorfahren. „Sie haben all diese Bäume gepflanzt“, sagt Bernadette über den Schatz, der Jahr für Jahr blüht und Früchte trägt. „Einer der Bäume steht schon seit 164 Jahren hier.“

Ein Stück den Hügel hinauf, schon sind wir da. Unter der hohen Krone des alten Birnbaums wird der Horizont weit. Mit „Single tree bottling“ ehren die jungen

weinflanz.at



Seit 164 Jahren wächst diese Grüne Pichlbirne nahe dem Vierkanthof

Mostproduzent:innen ihren ältesten Birnbaum, die Grüne Pichlbirne. „Einzelbaumabfüllung! Das ist noch keinem eingefallen.“ Neben Single-Perry-Produkten aus einzelnen Sorten reifen in ihren Kellern Birnenwein Reserve und edler Birnenschaumwein im Eichenfass. Der Pyrus, ein klarer, kräftiger Birnenmost aus Pichl- und Landlbirne, vereint Blütenhonigaromen mit einem Hauch exotischer Früchte und Barrique-Noten.

Vieles entsteht durch Versuch und Irrtum. „Sich trauen und schauen, was passiert“, beschreibt Peter schmunzelnd ihr Vorgehen. „Unser Birnen Pet Nat wird spontan vergoren und nicht gefiltert. Da zählt der richtige Zeitpunkt!“ Peters Großvater konnte anfangs nur den Kopf schütteln.

„Früher hätten wir so etwas weggeleert.“ Sätze wie diesen hörten die beiden öfter. „Ein Most, der nicht klar ist, das ging früher nicht.“

Heute geht es. Ihre Naturweine wurden mehrfach ausgezeichnet. Bei der „Raw Wine“-Messe in Kopenhagen überzeugten sie auch ein internationales Publikum. Helena Jordan, Sommelière des Jahres 2024 und erste Frau mit dieser Auszeichnung, animierte die beiden, ihre Produkte auch jenseits der Grenzen Österreichs zu präsentieren. „Die stecken so manchen Wein locker in die Tasche“, ist

die 32-jährige überzeugt. Nur zehn Minuten entfernt betreibt sie in St. Valentin ein Herzensprojekt: das Café Capra. Ihr exquisites Weinsortiment bezieht sie von Winzer:innen, die sie persönlich kennt.

Helena brennt für höchste Qualität, bei den italienisch-spanisch inspirierten „Piatti“ ebenso wie im Glas. Sie motiviert ihre Gäste dazu, Neues zu probieren. „Was Bernadette und Peter aus ihren Birnen machen, gehört in die gehobene Gastronomie. Und jedenfalls hinaus in die weite Welt.“

Produktipp:

Pyrus Birnenwein Reserve – beste Birnen unter sich

Im Eichenfass gereifter, kräftiger Birnenmost aus Grüner Pichlbirne und Landlbirne. Mittleres Strohgelb. Blütenhonig und ein Hauch exotische Früchte, dazu Barrique-Noten. Macht Lust auf eine zweite Flasche. Oder eine dritte.

Erhältlich im Online-Shop unter www.haselberger-most.at/shop oder zu verkosten bei Helena Jordan im Café Capra in St. Valentin. www.capra.at

Mit Unterstützung von Land und Europäischer Union



LE 14-20
Entwicklung für den Ländlichen Raum



Europäischer
Landwirtschaftsfonds für
die Entwicklung des
ländlichen Raums.
Hier investiert Europa in
die ländlichen Gebiete.



Eine Zukunft der Kunst

Johannes Mörth

Wir bieten einen neuen Zugang zur Kunst“, erklärt Mona Jas, künstlerische Leiterin des KinderKunstLabor für zeitgenössische Kunst. „Das gilt für Künstler:innen und Publikum gleichermaßen.“ Mona Jas und ihr Team haben einen von internationalen Museumsexpert:innen beachteten Ansatz gewählt.

Die Zukunft der Kunst beginnt gerade im Mostviertel, nämlich im KinderKunstLabor für zeitgenössische Kunst in der Hauptstadtregion St. Pölten

KinderKunstLabor – sind Erwachsene davon ausgeschlossen? Dem Namen nach liegt der Schwerpunkt auf Kindern, auch um das junge Publikum auf zukunftsreiche Kunsttrends vorzubereiten.

„Aber Erwachsene können sich in einem bestimmten Rahmen daran beteiligen“, sagt Isabella-Anja Khom, die dem Kommunikationsteam der Institution angehört. Also doch ein ‚KunstLabor‘ für alle. Vielleicht kann sich hier der Satz von Joseph Beuys erfüllen: Jeder Mensch ist ein Künstler, denn jeder Mensch als soziales Wesen hat die schöpferische Kraft, sich selbst und die Welt zu verändern. Bis dahin sieht es das KinderKunstLabor als seine Aufgabe an, die allgemeine Wertschätzung für Kinder zu fördern und sie in ihrer Kreativität zu bestärken.

Wie das aussieht, zeigte die erste Ausstellung „dream.lab“ der brasilianischen Künstlerin Rivane Neuenschwander bis Ende Februar 2025. Bereits ein Jahr vor Ausstellungsbeginn hatte Neuenschwander, die über Erfahrung in der künstlerischen Arbeit mit Kindern verfügt, bei Workshops in St. Pölten mit diesen ihre Werke für das KinderKunstLabor vorbereitet. „Während der Ausstellungsdauer werden die Kunstwerke durch ergänzende Eingriffe der Besucher:innen erweitert“, sagt Khom. Das KinderKunstLabor bietet Möglichkeiten zur praktischen Umsetzung des kunsttheoretischen Begriffs vom „erweiterten Kunstwerk“. Dabei erfährt die traditionelle Vorstellung von einem Kunstwerk eine zukunftsorientierte Neuerung.

Hier geht es nicht mehr um die Fiktion vom autonomen Werk einer künstlerischen Person. Diese weit verbreitete Vorstellung wird nicht allem zeitgenössischen Kunstschaffen gerecht. Das KinderKunstLabor schon: „Hier kommt es zur Realisierung von Kunst durch einen sozialen und schöpferischen Prozess zwischen verschiedenen Akteur:innen vor und während einer Ausstellung“, erklärt Jas. Die Künstler:innen bilden das Zentrum einer Werkproduktion, an dem das Publikum beteiligt ist. Das Kunstwerk steht im Fokus, doch ihm wird schon vor seiner Präsentation im KinderKunstLabor zugearbeitet, und während seiner Ausstellung erfährt es eine stetige Erweiterung.

Damit wird jeder Besuch einer Kunstausstellung im KinderKunstLabor zum aktiven Erlebnis. Man kann sich, sofern man gemäß der Programmatik der Kunstinstitution zu einem Kinderbeirat beteiligter Schulen oder Kindergärten oder zur frei zugänglichen Kunstideenwerkstatt gehört, in den Kunstprozess einbringen.



Mona Jas, die künstlerische Leiterin

Schon am Auswahlverfahren für auszustellende Künstler:innen können Kinder beteiligt sein. „Anhand ausgewählter Werke zeigen sie auf, welche besonders Resonanz finden und neue Perspektiven für sie eröffnen“, sagt Khom. Ist dann eine oder ein Kunstschaffender ausgewählt, beginnt die Zusammenarbeit mit den Kinderbeiräten und der Kunstideenwerkstatt. Die im März 2025 eröffnete Schau „Papier, Stein, Schere“ zum Thema Materialitäten der Kunst ist eine Gruppenausstellung. Ab September präsentiert dann der Künstler Robert Gabris eine immersive, raumgreifende Installation zum Thema Garten und Natur.

Die Kinder nutzen aber nicht nur die Ausstellungen zu Erweiterungen. „Sie gestalten bei ihren Besuchen auch die Innenräume des KinderKunstLabor um“, sagt Mona Jas. Etwa indem sie Wände bemalen oder mit feinen Griffeln auf mit Buttermilch überzogenen Fenstern zeichnen. Kunst kennt keine Grenzen außer in den Köpfen von Erwachsenen. Das KinderKunstLabor lädt dazu ein, Grenzen zu verschieben und neue Sichtweisen zu genießen. www.kinderkunstlabor.at



Hier wird die Zukunft der Kunst gestaltet: das KinderKunstLabor

Jetzt gewinnen!

Eine Übernachtung im Hotel-Gasthof Graf in St. Pölten und einen Eintritt ins KinderKunstLabor für zeitgenössische Kunst für die ganze Familie gewinnen. Im KinderKunstLabor können die aktuelle Ausstellung, alle Walk-in-Formate wie die Kletterinstallation, die offenen Werkstätten und vieles mehr erkundet werden.

Online
mitspielen unter:



[www.mostviertel.at/
gewinnspiel](http://www.mostviertel.at/gewinnspiel)



Stadtführerin in St. Pölten:
Paula Engelhardt im neu
gestalteten Alumnatsgarten

Neues aus der Hauptstadt Johannes Reichl

Als Testpilotin ist die studierte Volksschullehrerin prädestiniert: jung, in der Hauptstadtregion St. Pölten aufgewachsen, hier schulisch sozialisiert und so ganz nebenbei Stadtführerin für Schülergruppen. „St. Pölten ist extrem spannend, vor allem sein historischer Hintergrund, der an jeder Ecke, gerade auch hier am Domplatz, durchschimmert.“ Wobei ihrem jüngsten Publikum „die Wasserfontänen am besten gefallen“, wie sie schmunzelnd hinzufügt. Der ab und an einsetzende Sprühregen ist eine der neuen Attraktionen am Platz, Virtual-Reality-Brillen, um die ehemals hier situierten Kirchen plastisch wieder auferstehen zu lassen, eine andere. Paula selbst kommt vor allem wegen eines „Klassikers“: „Ich besuche regelmäßig den Wochenmarkt! Es ist großartig, frisches Obst und Gemüse direkt aus der Region zu beziehen.“ Meist ist der Besuch mit einem Innenstadtbummel mit Freundinnen verbunden, der in einem der Schanigärten ausklingt. In Hinkunft wohl auch im „Römer“, von wo aus wir unsere Tour starten.

Wo die Blues-Rock-Legende Zucchero den Domplatz als „wonderful location“ lobt, trifft der Autor auf der Terrasse des Lokals „Das Römer“ Paula Engelhardt, um mit ihr St. Pölten neu zu entdecken

Für die erste Station brauchen wir nur einmal umzufallen. Direkt am Domplatz hat die Stadtbibliothek eine neue Heimstatt gefunden. Über 52.000 klassische Medien finden sich hier, das Innere besticht durch entspannt-gemütliche Leseecken. Ein (Lese-)Vergnügen! „Mir hat schon als Kind der Gedanke gefallen, dass du nicht alles neu kaufst, sondern dir etwas ausborgst und wieder zurückbringst, damit auch andere eine Freude damit haben, das ist einfach schön!“ Ein Attribut, das auch auf unseren nächsten Halt in der Fuhrmannsgasse zutrifft.

Jahrzehntelang als verborgenes Kleinod den Studierenden des Priesterseminars vorbehalten, wurde der Alumnatsgarten mit viel Liebe umgebaut und der Öffentlichkeit zugänglich gemacht. „Hier lässt sich inmitten von hektischem Treiben Ruhe genießen“, erklärt Paula. In zwei Jahren kommen übrigens auch wieder Studierende in den Genuss, übersiedelt doch die Kirchliche Pädagogische Hochschule KPH von Krems ins ehemalige Alumnat. „Schon von der Erreichbarkeit her eine enorme Verbesserung für die Studierenden!“, sagt die KPH-Absolventin.

Wir marschieren weiter zur Ehemaligen Synagoge. Sie wurde im Zuge des Kulturjahres 2024 großzügig restauriert. „Es ist so enorm wichtig, das Andenken an die ausgelöschte jüdische Gemeinde hochzuhalten.“ Dies geschieht über eine Dauerausstellung, ebenso finden im Haus verschiedene Kulturveranstaltungen wie etwa Jewish Weekends oder Wechselausstellungen statt.

Vorbei am neuen KinderKunstLabor (siehe Seite 12), machen wir noch einen Abstecher zum neuen Musikschulcampus. „Ich bin ja selbst in den musischen Zweig des BORG gegangen und liebe Musik“, verrät Paula, die von daher um die Bedeutung eines animierenden Umfeldes weiß. Zuletzt kann ich „alter Hase“ die St.-Pölten-Kennerin noch überraschen. Wir werfen einen Blick in den Südpark mit seiner mondänen Voith-Villa.

„Wow, das Areal kannte ich gar nicht, das ist ja wie ein kleines Mirabell!“ schwärmt die Testpilotin und fügt enthusiastisch hinzu: „St. Pölten ist wirklich eine besuchens- und lebenswerte Stadt! Die Ausstattung ist top, und die jüngsten Neuerungen aufgrund des Kulturschwerpunkts 2024 machen die Stadt noch attraktiver!“ Na dann, auf nach St. Pölten zum Reality-Check!

Übernachtungstipp: Der Hotel-Gasthof Graf liegt direkt neben dem Bahnhof und in unmittelbarer Nähe zum historischen Stadtzentrum. www.hotel-graf.at



Die Ehemalige Synagoge in St. Pölten

Das ist in St. Pölten neu

Domplatz St. Pölten

Begegnungszone mit Virtual-Reality-Brillen, Sprühnebelbüsen. Platz für Konzerte und Veranstaltungen. Wochenmarkt jeden Donnerstag und Sonntag.

Stadtbibliothek

52.000 klassische Medien. Lesecafé, Leselounge, Kinderbereich mit Sitznischen, Gaming-Station u. v. m. www.st-poelten.bibliotheca-open.de

Alumnatsgarten

1.950 m² großer Garten mit Rosenbeeten, Pergola, Sitzmöglichkeiten, Laubengang, Springbrunnen und Wasserspiel. www.stpoelentourismus.at/alumnatsgarten

Ehemalige Synagoge

Zentrum für Ausstellungen jüdischer Kultur, Geschichtsvermittlung und Kulturveranstaltungen. Jewish Weekends mit umfangreichem Musikprogramm. www.ehemalige-synagoge.at

BAKABU und das Wolfslied

Auf einem Kinder-Erlebnisweg durch die Innenstadt durchlaufen Familien, begleitet vom blauen Ohrwurm BAKABU, spannende Stationen mit Erzählungen von Christian Tramitz.

www.stpoelentourismus.at



Die hügelige Landschaft rund um St. Pölten bietet Panoramablicke

Die Radstadt Österreichs heißt St. Pölten, was Windräder angeht. Aber auch auf Rennrädern wird es hier spannend. Anton Hintermeier hat ein besonderes Gespür für Wind dank seiner Erfahrung von Gegenwind im Rennradsattel. „Je nach Blasius sind dann andere Routen und Verläufe gefragt“, weiß der Präsident eines von mehreren Radsportvereinen der Hauptstadtregion St. Pölten, dem Radclub Fortuna Traisental.

Rennradausfahrten von St. Pölten aus

„Königsetappe“ **Mariazell-Runde**
172 km | 1.500 hm | schwer
Herrliche Tour von St. Pölten durch das Pielachtal und den Naturpark Ötscher-Tormäuer zum Wallfahrtsort Mariazell und retour durch das Traisental.

„Feierabendrunde“ **Gaiseben**
67 km | 405 hm | leicht
Eine einfachere Runde, die das Traisen- mit dem Pielachtal über den angenehm zu fahrenden Anstieg Gaiseben verbindet.

Challenge St. Pölten
90 km | 920 hm | schwer
Die Radstrecke des Triathlons „Challenge St. Pölten“ führt über das Weinland Traisental an die Donau, durch die Wachau und wieder zurück in die Landeshauptstadt.

Die Region rund um St. Pölten lässt Rennradfahrerherzen schneller schlagen: Von flach entlang der Traisen über sanft hügeliges Terrain im Melker Alpenvorland oder Dunkelsteinerwald bis zu bergigen Strecken in Richtung Mariazell haben Liebhaber:innen der schmalen Reifen topografisch und landschaftlich die Wahl. Weil St. Pölten eine Art Drehscheibe mit Radwegen in jede Himmelsrichtung ist, lockt auch die West-Ost-Passage: mit Zielen in Richtung der Region Elsbeere-Wienerwald.

„In der Umgebung von St. Pölten mit ihren speziell zusammengestellten Rennradrouten bildet der Traisental-Radweg den Ausgang. Nach Verlassen des Stadtgebiets folgen die Rennradrouten wenig befahrenen Land- und Nebenstraßen – ideal für das Rennradfahren.“

Mit der Hauptstadtregion St. Pölten könne es in Sachen Radfahren kaum eine andere Region der Welt aufnehmen, sagt Anton Hintermeier. Er muss es wissen, hat er doch drei Kontinente und Dutzende Länder befahren

Anton Hintermeier weiß, wovon er spricht. Beim Radtourismus orientiert er sich am Weltniveau. Auf drei Kontinenten und in Dutzenden Ländern war er bereits unterwegs. „Daher kann ich heute sagen:



Im Windschatten der Rennradstadt

Robert Haidinger

„Mit der Radregion rund um St. Pölten hält weltweit kaum eine mit“, sagt Anton Hintermeier

Mit der Radregion rund um St. Pölten hält kaum eine andere mit.“ Davon können sich nun auch Rennradfahrende überzeugen. Das liege an der Vielfalt ganz unterschiedlicher Streckenverläufe, dem großen Angebot auf engem Raum. So kommt es nicht von ungefähr, dass die Streckenführung der „Challenge St. Pölten“ bereits mehrfach zur schönsten Radstrecke der gesamten, weltweiten Triathlon-Event-Serie erkoren wurde.

„Die Einheimischen schätzen am Start- und Zielpunkt St. Pölten nicht zuletzt den einfachen Einstieg in diverse Touren“, hebt Anton Hintermeier einen weiteren Vorzug hervor. Das Mostviertel weist eine hohe Dichte an Rennradelnden auf – mit entsprechenden Ansprüchen an die Routen. „Sie schätzen neben den sportlichen

Herausforderungen vor allem auch die hügelige Gegend, die mit ganz besonderen Panoramablicken aufwartet, etwa jenem von der Plambachecker Höhe.“

Wer seine Fitness an ganz extremen Steigungen erproben möchte, stößt an der Strecke zur Ruine Aggstein womöglich an sein Limit: Eine Steigung von 24 Prozent ist an der Donau eine Rarität.

Wer lieber kleinere Kreise am Fahrrad zieht und obendrein früh aufsteht, wird den Klangturm der Hauptstadt als Ausgangspunkt und sechs Uhr morgens als passende Abfahrtszeit schätzen. Jeden Freitag startet hier der Radclub Traisental seine Dawn Patrol: fünfzig Kilometer rund um die niederösterreichische Radfahrstadt St. Pölten. Für Windschatten ist dabei ausreichend gesorgt.



St. Pölten ist idealer Ausgangspunkt für Rennradtouren in die Hauptstadtregion

Kommende Kindheitserinnerungen

Nicole Spilker



Der künstlerische Leiter Harald Kosik mit seinen „Testpersonen“

Darf ich eh?“, scheinen die Augen der achtjährigen Lilo zu fragen. Die Volksschülerin besucht nicht jeden Tag ein Schloss. Nur zaghaft setzt sie einen Fuß auf den roten Teppich im prächtigen Stiegenhaus von Schloss Walpersdorf. Es war zunächst nicht geplant, die Konzerte der Reihe „Kultur für Kinder“ im prunkvollen Festsaal des Schlosses stattfinden zu lassen, vor allem aus Kostengründen. Doch das Unternehmen Lederleitner, dem das Anwesen gehört, bestand darauf, dass auch Kinder das Renaissanceschloss erleben dürfen. Das Gebäude und die beeindruckende Umgebung faszinieren sowohl die kleinen als auch die großen Besucher:innen. Daher kommen viele Familien schon vor Veranstaltungsbeginn, um das Schloss zu erkunden.

Mit seiner Kultur für Kinder in Schloss Walpersdorf sorgt der Pianist Harald Kosik dafür, dass die jungen Gäste etwas erleben, an das sie sich auch später mit Freude erinnern können

Im historischen Prunk wird Kultur auf zauberhafte Weise lebendig, besonders für die jüngsten Gäste. Harald Kosik, selbst ein ehemaliges Wunderkind am Klavier, hat mit seiner Reihe von Kinderkonzerten ein Juwel geschaffen, das jährlich Hunderte Familien anzieht. Als künstlerischer Leiter der Schlosskonzerte Walpersdorf hat Kosik eine enge Beziehung zur Welt der Musik, die tief in seine Kindheit zurückreicht.

Er erinnert sich lebhaft an Aufführungen wie „Die Zauberflöte für Kinder“ in der Wiener Staatsoper, zu denen er mit seinem Vater aus dem Burgenland anreiste. „Damals gab es noch keine große kulturelle Auswahl für Kinder“, erinnert sich der Pianist. Heute hat er es sich zur Aufgabe gemacht, solche Erlebnisse für die jüngere Generation zu schaffen und erlebbar zu machen.



Das alte Schloss wird zu einem Musikerlebnis für junge Menschen

Da es in der Region rund um St. Pölten lange Zeit keine vergleichbaren Angebote gab, begann Kosik gemeinsam mit dem Kulturverein Schloss Walpersdorf 2015 eine Konzertreihe. 2020, mitten in der Corona-Pandemie, kamen die Konzerte für ein junges Publikum. „Wenn Kultur für Erwachsene möglich ist, dann auch für Kinder“, betont Kosik. Seine beiden Kinder, zehn und acht Jahre alt, vermitteln Kosik, worauf es ankommt: ihre Aufmerksamkeit zu erhalten. „Deshalb müssen die Konzerte variantenreich, bunt und interaktiv sein.“ Die jungen Besucher:innen sollen



Viele Musiker:innen sind vom jungen Publikum begeistert

nicht nur stillsitzen, sondern auch aktiv teilnehmen und sich bewegen können. Aufführungen sind auf höchstens sechzig Minuten begrenzt, um die Konzentration der Kinder nicht zu überfordern. „Meine eigenen Kinder müssen als Test erhalten“, erzählt Harald Kosik lachend. „Wenn es für sie funktioniert, dann auch für andere Kinder.“

Vor allem die Wertschätzung, die den Kindern seitens der Veranstalter entgegengebracht wird, kommt bei den Kleinen gut an. Während der Vorstellung dürfen sie bequem auf Teppichen direkt vor der Bühne im Festsaal sitzen. Bei jedem Konzert werden die Künstler:innen auf der Bühne angesagt, sobald sie erscheinen, sind die Kinder gebannt. Jedes Jahr gibt es vier Konzerte, thematisch abgestimmt, zu erleben. Basiert ein Konzert auf einem Märchen, haben die anderen drei eine andere Grundlage.

Der Stoff für Geschichten wird Kosik in der nächsten Zeit wohl kaum ausgehen. Viele Künstler:innen sind beim Schreiben und Darbieten begeistert dabei. Vor allem deshalb, weil sie an ihren eigenen Kindern erfahren, wie schwer es ist, sie in der heutigen Zeit zu unterhalten.

„Kinder stehen sofort auf, wenn sie etwas nicht interessiert – die sind da brutal“, sagt Kosik lachend. Im Schloss steht ein großer Flügel von Bösendorfer. Bei den Mitmachkonzerten können die Kinder mitsingen, im Rhythmus mitklopfen und klopfen. „An den Bösendorfer dürfen sie

aber nur bedingt“, fügt Kosik augenzwinkernd hinzu.

Zum Schluss gibt es Malvorlagen, damit die Kinder vom Erlebten auch noch etwas mit nach Hause nehmen können. Kosiks Traum ist ein Kinderkunstfestival, bei dem sie ihre Kreativität einbringen können. Wichtig ist ihm dabei, dass alles bedacht in das bestehende Angebot der Region eingebettet ist. Vor allem aber, dass Kultur nicht nur erlebbar ist, sondern auch zu Kindheitserinnerungen wird, die lange nachhallen. Wie „Die Zauberflöte“ in Kosiks Kindheit.

Kinderkonzerte Walpersdorf 2025

Walzerschritt und Polkahit – 200 Jahre Johann Strauss Sohn
Sonntag, 9. März

Klapperlapp – Juju, Franz und Klopffmaschine
Sonntag, 6. April

Ein Fest für Tante Andante
Sonntag, 5. Oktober

Wir ham unsere Schuach verlor’n
Sonntag, 9. November

Karten als Einzeltickets oder im Abo erhältlich. Alle Infos und Kartenbestellung unter www.schlosskonzerte-walpersdorf.at

Spitzenbier aus der Schule

Thomas Askan Vierich

Spitzenbier ist ein Spitzenname. Meint auch der Obmann der Genossenschaft, die es braut, Jonni Neidhart: „Ganz wichtig ist uns die Regionalität, dass wir die Rohstoffe möglichst aus der Umgebung bekommen. Und die neueste Technik beim Brauen einsetzen.“

Die Technik kommt vom externen Brauberater Michael Geissler, dessen Arbeitgeber Mavim auch Brauanlagen baut. Spitzenbier wird auf dem Gelände der Landwirtschaftlichen Fachschule Pyhra bei St. Pölten gebraut. Hier lernen angehende Landwirt:innen, wie man Bier macht. Sie haben in ihrer Ausbildung den Schwerpunkt Lebensmitteltechnik. Dazu

zählt neben der Käseproduktion oder der Saffherstellung auch das Bierbrauen. Es erweist sich nämlich als ein gutes Zusatzgeschäft in der Landwirtschaft.

Aus Pyhra bei St. Pölten kommt das „Spitzenbier“, ein regionales Spitzenprodukt. Es wird bald auch neben dem klassischen Märzen als obergäriges Klosterbier erhältlich sein

Immer mehr Kleinbrauer:innen brauen ihr eigenes Craftbier, also handgemachtes Bier. Auch im Mostviertel, zum Beispiel



Spitzenbier und Konventbier aus der St. Pöltner Bierbraugenossenschaft

Walleri's Hausbräu im Texingtal. Solche Biere schmecken anders als die von großen Brauereien. Auf Bauernhöfen geht das besonders gut, dort gibt es genug Platz für eine Brauanlage. Wer seine Zutaten wie Hopfen, Gerste oder ein anderes Getreide, etwa Roggen, selbst anbaut und das Produkt selbst vertreibt, kann es zu einer lohnende Sache machen. Ein guter Grund also, um die Fertigkeiten an einer landwirtschaftlichen Schule wie in Pyhra zu unterrichten.

In Pyhra kommen pro Jahr 100.000 Liter und mehr des Spitzenbiers zusammen. Entstanden ist Spitzenbier 2017 als offene Genossenschaft, hervorgegangen aus dem

Brauereien im Melker Alpenvorland

Spitzenbier, St. Pölten
www.bierbrau.at/spitzenbier

Privatbrauerei Egger, St. Pölten
www.egger-bier.at

Walleri's Hausbräu, Texing
www.walleri.at

Geroldinger Brauhaus, Gerolding
www.geoldinger-brauhaus.at

Dunkelsteiner Bräu, Karlstetten
www.schaubing.at

Bahnhofsbräu, Ober-Grafendorf
www.bahnhofsbräu.com

Brauerei Hainfeld, Hainfeld
www.brauerei-hainfeld.at

Birgl-Bräu, Inning
www.birglbräu.at

Die ganze Brauereien-Vielfalt im Mostviertel unter www.mostviertel.at/bier

St. Pöltner Brauverein, wie Neidhart erklärt: „Sie haben als Brauenthusiasten ohne kommerzielles Interesse Bier gebraut. Das war so gut, dass wir das auch verkaufen wollten.“ Heute hat die Genossenschaft 200 Mitglieder, die meisten stammen aus der Region St. Pölten.

Ihr Markenzeichen ist das Helle, ein typisch österreichisches Märzen. Dazu kommt das Göttweiger „Konventbier“, das sie für das Kloster Göttweig brauen. Nicht untergärig wie ein Helles, Lager, Märzen oder Pils, sondern obergärig wie ein Weizen oder Kölsch. Es wird leichter eingebraut als herkömmliches Klosterbier. Braumeister Geissler nennt den Grund: „Der Trend geht weg vom Starkbier hin zum leichteren Bier, gern unter fünf Prozent. Davon kann man mehr trinken, ohne gleich den Alkohol zu spüren. Deshalb orientieren wir uns am leichteren, frischeren Kölsch. Die Mönche haben auch nicht immer nur das starke, dunkle Bier getrunken. Das war für die Fastenzeit und Feiertage reserviert. Ihr tägliches Bier war ein leichteres, obergäriges.“

So lange, bis Anton Dreher 1841 in Schwechat die untergärige Braumethode, das Lagerbier, erfunden hatte, konnten die Mönche und alle anderen Brauer:innen nur obergärig brauen. Das geht bei Zimmertemperatur. Untergärig lässt sich nur brauen, wenn es kalt ist. Dazu sind technische Kühlmethode nötig. Sie wurden erst im 19. Jahrhundert erfunden. Zuvor behielten sich die Brauer:innen mit Natureis und tiefen Kellern und konnten nur im Winter brauen. Daher der Name Märzen: Das Bier war im März fertig.

Geissler erklärt auch, wie er leichte Biere oder alkoholfreie Biere braut. Bei der früher üblichen Methode wurde der Gärprozess, bei dem der Alkohol entsteht, früher abgebrochen. 0,5 Prozent darf ein alkoholfreies Bier haben. Beim Gären entstehen neben dem Alkohol auch Aromastoffe. Wird der Gärvorgang früher



Obmann Jonny Neidhart und 200 Mitglieder sorgen für Gold im Glas

abgebrochen, hat man dann weniger Aroma. Um das zu vermeiden, wird der Alkohol dem fertiggebrauten Bier erst am Schluss entzogen. So schmeckt es nicht süß wie Malzbier, sondern wie ein richtiges Bier – nur ohne Alkohol.

Um ein leichtes Bier zu brauen, reduzieren die Brauer:innen den Malzanteil. Die Hefepilze finden weniger Stärke, also weniger Zucker, und produzieren beim Gären weniger Alkohol. Auch lässt sich durch eine gezielte Hopfenzugabe (das „Stopfen“) der Geschmack noch zusätzlich beeinflussen. Neben dem Märzen und

dem leichteren Klosterbier möchten sie noch ein ungefiltertes, untergäriges Zwickelbier und saisonale Biere wie ein stärkeres Bockbier zur Weihnachtszeit brauen. All das können die Schüler:innen der Landwirtschaftlichen Fachschule brauend kennenlernen.

Abseits von Spitzenbier aus Pyhra bei St. Pölten gibt es im Mostviertel noch viele weitere regionale Brauereien, bekannte wie Egger und Wieselburger oder Kleinbrauereien wie Dunkelsteiner Bräu oder das Geroldinger Brauhaus. Prost Mostviertel!



Links Samuel Fuxsteiner, daneben sein Bruder Benjamin, die dritte Generation der Dirndl-Veredler

Opas Dirndlschnaps kommt in die Welt

Robert Haidinger

Wir stehen auf einer sanften Anhöhe, ein wenig oberhalb des idyllischen Pielachtals, und genießen den Ausblick vom Bergbauernhof, der sich im Laufe der Jahre in einen Betrieb verwandelt hat, der sich nun stolz als „1. Pielachtaler Dirndlmanufaktur“ bezeichnet.

Benjamin Fuxsteiner gehört zur dritten Generation. Den Ruf des Pielachtals als Dirndltal hat er quasi mit der Muttermilch aufgesogen – den fruchtig-säuerlichen Geschmack der Kornelkirsche sowieso. „Die Nachfrage steigt ständig, und zwar weltweit“, weiß er aus eigener Erfahrung. „Gut zwanzig Tonnen liefern uns unsere Vertragsbauern jährlich. Wir verwandeln sie im Doppelbrennverfahren zum wahrscheinlich bekanntesten Dirndlprodukt: dem Edelbrand.“

Hundert Liter Dirndlfruchtmaische ergeben drei bis maximal fünf Liter Edelbrand, der in Eichenfässern oder Glasballons reift. Daraus entstehen Raritäten wie der Original Pielachtaler Dirndlbrand, eine österreichweit geschützte Marke. Eine andere, der Dirndlbrandy, reift vier Jahre lang im Fass.

Wie man der leuchtend roten Kornelkirsche den Gerbstoff nimmt, erklärt Benjamin so: „Einfach entspannt warten, bis die Früchte von selbst abfallen und in Netzen aufgefangen werden.“ Denn der Großteil des Gerbstoffes wird in jenen letzten 24 Stunden abgebaut, bevor sie abfallen. „Es gibt Geschmacksunterschiede zwischen den einzelnen Sträuchern, die Farben ihrer Früchte spielen mitunter ins Gelbe oder ins Schwarz-Rote.“



Schmecken unterschiedlich, je nachdem, von welchem Strauch sie stammen: die Dirndl

weinflanz.at

Wer hier größere Obstkulturen sucht, womöglich ganze Hügelkuppen mit stramm auf Linie gesetzten Dirndlsträuchern, erlebt eine Überraschung. „Wir ernten die Früchte hauptsächlich von uralten Sträuchern. Sie sind bis zu 800 Jahre alt“, sagt der junge Meister des Obstbaus. Sie wachsen an Steilhängen und auf Weiden. „Eben dort, wo sie lange vor uns gepflanzt wurden.“ Eine Frucht mit sehr langer Geschichte.

„Mit Opa, der seine Ware noch per Moped Richtung Mariazell gekarrt hat, hat hier alles angefangen“, sagt Benjamin Fuxsteiner. Opa Fuxsteiner war mit dem begehrten Dirndlschnaps unterwegs, Dirndlmarmelade transportierte er auch

Dem Pielachtal verleihen die gelb blühenden Wildfrüchte eine überregional wirksame Identität als Dirndltal. Hier weiß man über die alten Standorte der Dirndlsträucher bestens Bescheid. „Wegen unserer steinigen Böden, des passenden Klimas und der perfekt ausgerichteten Südosthänge sind wir hier im Startvorteil“, erzählt Benjamin Fuxsteiner.

Auf der rot leuchtenden Frucht gründet sich eine jahrhundertealte Tradition, die im Herzen des Mostviertels besonders gepflegt wird. Während der letzten Märzwoche bezeugen es traditionelle Dirndlblütenwanderungen. Sie führen unter anderem auf den Geisbühel. Später im Jahr, gegen Ende September, lädt der Pielachtaler Dirndlkirtag zum Verkosten ein. Kreative Köch:innen der Region verarbeiten Dirndlgelees und -sirup, experimentieren mit Dirndl-Essig, -Chutney- oder -Senf, garnieren mit sauer in Essigsud eingelegten Früchten. Regionale Hotelbetriebe kredenzen frühmorgens Dirndl-Marmeladen und rosaroten Dirndl-Cremehonig.

Hard Facts servieren sie auf Nachfrage auch: Wissenschaftlicher Name der säuerlich-aromatischen Kornelkirsche: *Cornus mas*. Keine Kirsche, sondern ein Hartriegelgewächs und in alten Zeiten eine ziemlich große Nummer: Ganze Schichten von Dirndl-Kernen haben Archäolog:innen unter österreichischen Pfahlbauten ausgegraben. Aus superhartem Dirndlholz war, zumindest der Sage nach, das Trojanische Pferd, sicher aber schnitzte man daraus in der Antike Speere und später Werkzeugstiele. Nun stärkt die Dirndl eine ganze Region.

Hofläden mit Dirndl-Produkten

Hofladen Familie Gatterer

Marktgasse 25
3200 Ober-Grafendorf
Fr 7–18, Sa 7–12 Uhr

1. Dirndlmanufaktur & Destillerie FuXsteiner

Tradigistgegend 17
3204 Kirchberg an der Pielach
Mi bis Sa 9–13 Uhr (März bis Dezember)
und nach tel. Vereinbarung

Bio-Laden Familie Bauer

St. Pöltner Straße 7
3203 Rabenstein an der Pielach
Di, Mi und Sa 7.30–12, Fr 7.30–18 Uhr

Da Bauernlodn

Bahnhofstraße 2
3204 Kirchberg an der Pielach
Mo und Fr 8–18, Mi, Do und Sa 8–12 Uhr

Steinschaler Hofladen im Wildkräuterhotel Steinschalerhof

Warth 20
3203 Rabenstein an der Pielach

Sommererlebnis in Annaberg

Die Annaberger Lifte vereinen rund ums Hennesteck Erlebnisse, Erholung und Wissensvermittlung

Die **Zipline Annaberg** steht für Nervenkitzel und Adrenalin, gepaart mit einem Höchstmaß an Sicherheit. Auf vier nebeneinander gespannten Seilen fliegt man mit rasanten 100 km/h den Berg hinunter und überwindet dabei 386 Höhenmeter.

Der Erlebnisweg **Nikis Alm-Abenteuer** führt entdeckerrudige Kids vorbei an Blumen, Steinmandln und Kühen zu unterhaltsamen Erlebnisstationen.

Im frei zugänglichen **Mini-Bikepark** werden Fahrgefühl und Gleichgewicht trainiert. Kinder-Räder und E-Mountainbikes können im **Bikeverleih** ausgeliehen werden.

Auf der **Anna-Alm** werden selbst gemachte Hausmannskost und frische Mehlspeisen aufgetischt.

T 02728 8477
E office@annabergerlifte.at
www.annabergerlifte.at



Martin Füllöp

Familienhotel & Wildpark Hochrieß

Entspannen und erleben mitten in der Natur

Der familiär geführte **Wildpark Hochrieß** ist eine Attraktion für Jung und Alt. Ein Rundweg führt durch das 23 ha große Areal, im Freigehege kann man die Tiere hautnah erleben. Ein großer Abenteuerspielplatz lädt am höchstgelegenen Ort, dem Panorama-Platz, zum Verweilen ein. Außerdem darf man sich auf einen spektakulären Wildtierübergang, Kinderrätselpass und Ponyreiten freuen. Im Restaurant werden die Gäste ganzjährig mit Wildspezialitäten und selbst gemachten Mehlspeisen verwöhnt.

Das angrenzende **Familienhotel** bietet elf gemütliche Zimmer und zwei Indoor-Spielräume. Das Highlight: Der tägliche Eintritt in den Wildpark ist für Hotelgäste inkludiert.

Familienhotel und Wildpark Hochrieß
Familie Distelberger
Hochrieß 5
3251 Purgstall
T 07416 528 70
E info@hochriess.at
www.hochriess.at



Wildpark Hochrieß

Stift Herzogenburg

Zeitzeuge der Ewigkeit

Seit 1112 leben und wirken im **Stift Herzogenburg** im unteren Traisental Augustiner-Chorherren. Die Stiftsführung „Zeitzeuge der Ewigkeit“ gibt Einblicke in die Geschichte und das Leben des Ordens sowie Informationen zur Baugeschichte und den Kunstschatzen. 2025 wird auch die **Sonderführung** „Wer's glaubt wird selig“ angeboten: Mit einer Kirchenhistorikerin gehen die Besucher:innen kritischen Fragen zu Religion und Kirche in Geschichte und Gegenwart nach.

Prandtauerring 2, 3130 Herzogenburg
T 02782 831 12 35, E tourismus@stift-herzogenburg.at
www.stift-herzogenburg.at



weinfranz.at

Tierpark Stadt Haag

Seit 52 Jahren Tiere erleben

Seit mehr als einem halben Jahrhundert begeistert der **Tierpark Stadt Haag** mit Erdmännchen, Tiger, ebenso mit Braunbär, Zwergeseln und Kängurus. Rund 700 Tiere aus fünf Erdteilen und 70 Tierarten sind zu beobachten.

Aussichtsterrassen bieten tolle Einblicke in den Lebensraum der Braunbären, Wölfe, Paviane, Löwen. Kindern werden auf mehreren **Spielplätzen** viele Geschicklichkeitsstationen und Spielmöglichkeiten geboten.

Täglich und ganzjährig geöffnet (Einlasszeiten):
April bis September:
8.30 bis 17.30
Oktober, Februar, März:
9 bis 16 Uhr
November bis Jänner:
9 bis 15 Uhr

Tierpark Stadt Haag
T 07434/45408
E office@tierparkstadthaag.at
www.tierparkstadthaag.at



Johann Schnell

Mariazellerbahn

Durchs Dirndltal ins Mariazellerland

Bequem und klimafreundlich von St. Pölten durch das malerische Dirndltal und den spektakulären Naturpark Ötscher-Tormauer ins Mariazellerland: Auf einer Strecke von 84 km wird die Fahrt zum Erlebnis.

Die **modernen Himmelstreppe-Garnituren** sind täglich unterwegs. Genießen Sie eine stressfreie Fahrt zu den Ausflugszielen sowie Wander- und Radwegen der Region. Viele befinden sich in Bahnhofsnähe, etwa die Gemeindealpe Mitterbach – im Sommer geht es mit den Mountaincarts ins Tal, im Winter mit Ski und Snowboard.

Im **Panoramawagen** reist es sich besonders exklusiv mit komfortabler Ausstattung und atemberaubenden Ausblicken auf die Landschaft. Vollendet wird die Fahrt durch kulinarische Schmankerl: regionale Frühstücksvariationen, Dirndlprodukte, Getränke und Mehlspeisen – alles direkt am Sitzplatz serviert.

Der **Erlebniszug Ötscherbär** ist an Samstagen, Sonn- und Feiertagen (von 1. Mai bis 2. November) und an den Adventstagen unterwegs. Im Spielwaggon gibt es für Kinder viele Bücher und Spiele zu entdecken. Der **Radwaggon** ist in der Sommersaison immer mit dabei, ebenso der Aussichtswagen mit Cabrio-Feeling. Regionale Schmankerl und Getränke gibt es im Speisewagen.

An ausgewählten Sonntagen fährt anstelle des Ötscherbärs der **Dampfzug Mh.6**: ein nostalgisches Erlebnis der Extraklasse!



Gregory

Niederösterreich Bahnen Infocenter
T 02742 360 990 1000
E info@niederosterreichbahnen.at
www.mariazellerbahn.at

Schloss an der Eisenstrasse

Historisches Flair. Moderner Komfort. Einzigartige Kulisse

Erleben Sie die einzigartige Atmosphäre des historischen Schlosses, das stolz auf einem großen Felsen am Ufer der Ybbs thront. Hinter den Toren des Schlosses erwartet Sie ein **modernes, familiengeführtes 4-Sterne-Hotel** mit **Spa-Bereich** und **Sundowner Bar**. Genießen Sie einen erlebnisreichen Aktiv-Urlaub und lassen Sie sich von der exzellenten Küche verwöhnen.

Das Schloss an der Eisenstrasse
Am Schlossplatz 1
3340 Waidhofen an der Ybbs
www.schlosseisenstrasse.at



Johanna Meirschad

RelaxResort Kothmühle

Ruhe finden & Natur erleben

Mehr als ein Hotel ... Nahezu eine ganze Welt für sich bietet das **RelaxResort** in Neuhofen an der Ybbs im Mostviertel.

Zimmer zum Träumen. Ein **Wellnessbereich** zum Relaxen. Einen 20.000 m² großen Garten zum Glückseligsein. Die **Mostviertler Küche** zum feinen Genießen. Erleben Sie Ihr 4-Sterne-Superior-Hotel in Niederösterreich.

RelaxResort Kothmühle
Kothmühle 1
3364 Neuhofen an der Ybbs
www.kothmuehle.at



weinfranz.at

Zehn Hütten im Mostviertel

die man besucht haben sollte

1 Annaberger Haus (Annaberg)

Ein Aufstieg auf den Tirolerkogel bei Annaberg lohnt das ganze Jahr über mit einer Einkehr im Annaberger Haus und traumhaftem Hochalpenblick. Die Hütte ist ganzjährig bewirtschaftet und bietet 42 Schlafplätze.

2 Schutzhaus Vorderötscher (Mitterbach)

Im 200 Jahre alten Schutzhaus verweilt und nächtigt man in alten Gemäuern mit modernem Flair. Sie ist ein ideales Etappenziel bei Wanderungen auf Ötscher, Gemeindealpe oder in den Naturpark Ötscher-Tormäuer.

3 Otto-Kandler-Haus (Lilienfeld)

Urig, familiär und romantisch – so lässt sich die am Gipfel des Hohenstein gelegene Schutzhütte beschreiben. Mit ein bisschen Glück erspäht man von der großzügigen Terrasse aus Gamswild und Steinböcke.

4 Julius-Seitner-Hütte (Türnitz)

Am Gipfel des Eisensteins zwischen Pielach- und Traisental befindet sich die energieautarke Hütte. Das ganze Jahr über erfreuen sich Gäste an den hochwertigen Speisen und der traumhaften Aussicht. Tipp: Sonntagsfrühstück am Berg!

5 Almhaus Hochbärneck (St. Anton a. d. Jeßnitz)

Das Almhaus liegt idyllisch an der höchsten Einstiegsstelle in den Naturpark Ötscher-Tormäuer. Im Sommer speist man im Gastgarten direkt neben den Kühen, die auf der angrenzenden Alm grasen.

6 Feldwiesalm (Gaming)

Die beschaulich gelegene Hütte war einst das Zuhause von Holznechten der Rothschilds. Nach einer ausgedehnten Wanderung rund um Ötscher und Gemeindealpe schmeckt ein Raclettebrot mit Käse aus eigener Erzeugung besonders gut.

7 Ybbstalerhütte (Göstling an der Ybbs)

Am Rande des Wildnisgebiets Dürrenstein-Lassingtal steht naturnah und in malerischer Umgebung die Ybbstalerhütte. Bei einer Übernachtung erlebt man einen sagenhaften Sternenhimmel, der hier besonders klar strahlt.

8 Kitzhütte (Hollenstein an der Ybbs)

Eingebettet in die romantische Almlandschaft am Königsberg bei Hollenstein an der Ybbs liegt die Kitzhütte. Auf knapp 1.300 Meter gelegen, ist sie ein beliebtes Ziel für Wanderbegeisterte und Mountainbiker:innen.

9 Siebenhütten (Hollenstein an der Ybbs)

Ursprünglich standen sieben einzelne Almhütten auf diesem Platz am östlichen Rücken des Königsbergs. Heute ist hier ein Treffpunkt für Menschen, die Gemütlichkeit und Urtümlichkeit suchen.

10 Prochenberg Hütte (Ybbsitz)

Am Gipfel des Prochenbergs thront die urige Alpenvereinshütte, die zu Fuß oder mit dem Mountainbike leicht erreichbar ist. Von der Aussichtswarte neben der Hütte bietet sich ein atemberaubender 360°-Panoramablick.



Das Schutzhaus Vorderötscher im Naturpark Ötscher-Tormäuer lädt zum Rasten in idyllischem Ambiente

Hüttentipps im Mostviertel:



www.mostviertel.at/huetten

So fährt es sich im Sommer an der Ybbs

Karin Wasner



Die neue Streckenführung bringt Ybbs und Radler:innen noch näher zusammen

Mama, kann ich nicht gleich im Badeanzug fahren?“ Die Achtjährige ist praktisch veranlagt und geht mit Fahrradhelm und Schwimmbrille an den Start. „Gegen die Mücken, weil ich ja immer so schnell fahre!“ „Pack die Badehose ein“ lautet das Motto auf dem Ybbstalradweg. Die Streckenführung wurde in den letzten Jahren laufend optimiert, weitere Schritte werden in den nächsten Jahren folgen. Schon jetzt ist der Radweg entlang der Ybbs noch naturnaher gestaltet und bietet, was das Ausflügler:innenherz begehrt: Bewegung, Spaß und Erholung. Wir packen Fahrräder, Badezeug und Unternehmungslust zusammen und starten ins Abenteuer. Ferngucker statt Fernseher, Wasser- statt Handyspiele!

Noch mehr Grün, noch mehr Fluss. Dank verbesserter Streckenführung ist der Ybbstalradweg jetzt ideal für jede gesunde Bewegung, sportlichen Spaß und abwechslungsreiche Erholung in der Mostviertler Natur

Das Kind strampelt schon davon, während die Erwachsenen noch nervös nach Sonnencreme und Trinkflasche kramen. Schweißtreibende Steigungen sind zum Glück kaum zu erwarten, wenn man dem Lauf des Wassers folgt. Der Ybbstalradweg gilt als ein Highlight im Mostviertler Radwegenetz. Von der Donau führt er über 107 Kilometer die Ybbs entlang bis zum Lunzer See. Wir starten Richtung Donau aus dem Parkbad in Waidhofen an der Ybbs, schon mit nassen Badesachen. Der Zehn-Meter-Turm war dem Töchtern dann doch zu hoch, sie peilt die fünf Meter im neu gestalteten Stadtbad Amstetten an. Start und Ziel sind ein Freibad, dazwischen wollen wir flussbaden. Eine Mutter weiß, wie sie die „Wie lange noch?“-Fragen auf ein erträgliches Minimum reduziert.

Karin Wasner



Im Ybbsnaturbad Kematen wird die Radelpause zum Badevergnügen, in Amstetten geht der Spaß weiter

Kaum zehn Fahrradminuten später glänzt rechter Hand die Basilika Sonntagberg in der Mittagssonne. Türkenbrunnenkapelle und Schatzkammer müssen leider warten, bis wir irgendwann in E-Bikes investiert haben. Die fast 400 Höhenmeter sind nichts für Couch-Potatoes. „Ich wünsch’ mir eines vom Christkind, dann fahr’ ich nächstes Jahr mit dir rauf“, verspricht mir meine Tochter.

Bei Kematen wechseln wir aufs andere Ybbs-Ufer. Hier bringt die neue Streckenführung die Radler:innen noch näher ans Wasser. Eichen, Buchen und Pappeln beschatten jetzt unseren Ritt durch die Waidhofner Haide. Ins Schwitzen kommen wir dennoch, gerade rechtzeitig vor unserem ersten Etappenziel, dem Ybbsnaturbad Kematen. Vorbei an einem der Holzbankerl, auf dem ältere Damen Uno spielen, raus aus den Radlerhosen, rein ins kühle Nass. Oberhalb des Wasserkraftwerkes „Dorfmühle“ wurde der Staubereich zur Naherholungsoase.

Auch am gegenüberliegenden Flussufer wird im Naturbad Allhartsberg geplantscht. „Ich will rüber zu den anderen Kindern, hier sind nur fade Erwachsene“, zeigt das Kind wenig Verständnis für Sommerfreizeitgestaltung, die nicht spritzt. Eine Floßfähre macht es möglich. Mit Oberarm- statt Wadenkraft setzen wir kurbelnd hinüber und breiten die Picknickdecke aus. Glücklicherweise versenken wir unsere Strohhalm in gekühlten Sprudelgetränken aus der Ybbs-Bar.

Den zweiten Teil der Strecke radeln wir mit neuer Kraft das linke Ybbsufer entlang. Die Rad- und Fußgängerbrücke bei Ulmerfeld ist wie gemacht für Selfies mit Flusslandschaftsidyll. Ein egozentrischer Schwan und seine Enten-Gang machen uns ein paar Kilometer weiter eine Kiesbank streitig. Die Bachstelze hingegen nickt zustimmend mit ihrem schwarz-weißen Köpfchen. Das Kind zeigt sich wenig beeindruckt. Es hat Höheres im Sinn, nämlich den Sprungturm im nächsten Bad. Schon tritt es wieder eifrig in die Pedale. In Amstetten angekommen, überqueren wir den neu gestalteten Hauptplatz. Neunzig Bäume, Grüninseln und Wasserspiele sorgen dafür, dass wir noch eine eisige Mango-Maracuja- beziehungsweise Schoko-Erdbeer-Pause einlegen.

„Das ist das beste Schwimmbad des Planeten“, geizt ein glückliches Kind nicht mit Superlativen, während es vor Freude quiekend wasserspritzenden Fröschen ausweicht. Grande Finale im neu eröffneten Stadtbad Amstetten. „Vom Fünfer springt man erst mit neun“, erfahre ich von der Achtjährigen, als sie vom Sprungturm unverrichteter Dinge zurückkehrt. Die Wellenrutsche macht auch uns Oldies Spaß, bei der Röhrenrutsche ist Überwindung gefragt. Der Strömungskanal ist nichts für die Dauerwelle- und



Sonnenbrillenfraktion. Später wartet rund um das Bad im Uferpark eine frei zugängliche Spiel-, Sport- und Action-Landschaft. Der Sprungturm ist vergessen, das Kind längst Piratenkapitänin und sitzt mit dem Feldstecher am höchsten Punkt des Kletterturms. Die Schwester und ich fläzen bei Apfel-Holunder-Spritz in stylischen Loungemöbeln der Haubis Park Lounge. Die Freude über den gelungenen Ausflug ist groß, die Vorfreude auf Pizza Burrata, Burger und Süßkartoffelpommes noch größer. Wenn das Kind noch länger zur See fährt, bleiben mehr Pommes für uns.

Badeplätze am Ybbstalradweg

Parkbad Waidhofen an der Ybbs
Urtalstraße 4, 3340 Waidhofen an der Ybbs

Ybbsnaturbad Kematen
3331 Kematen an der Ybbs

Naturbad Allhartsberg
Dorf 8, 3365 Allhartsberg

Stadtbad Amstetten
Stadionstraße 6, 3300 Amstetten

www.ybbstalradweg.at

Mit Unterstützung von Land und Europäischer Union





Sigrid Horn trat 2024 bei den „Gipfelklaengen“ auf. Eingeladen wurde sie von Frédéric Alvarado-Dupuy, Intendant des Festivals

Das tapferste Publikum der Welt Linn Ritsch

Am Anfang bekommen alle einen roten Stempel. „Gipfelklaenge“ steht in einem kleinen runden Kreis auf den Handrücken der Truppe, die sich vor dem stillgelegten Ybbsitzer Bahnhof eingefunden hat. Es ist neun Uhr morgens, kurz vor Festivalbeginn. Auf die fast 200 Gäste wartet ein Tag Wanderung und Outdoor-Konzerte. Es herrscht allerbestes Wetter, ein Plus, aber keine Notwendigkeit für Besucher:innen der Gipfelklaenge.

Bei den Gipfelklaengen trifft Wanderlust auf musikalischen Genuss. Ein Festival der besonderen Art

„Unser Publikum ist das tapferste der Welt“, sagt Frédéric Alvarado-Dupuy, Intendant des Festivals und selbst Musiker. „Wind und Regen halten die meisten nicht vom Kommen ab.“ Vor drei Jahren hat er das Amt des Gipfelklaenge-Intendanten von der Initiatorin des Festivals Suzie Heger übernommen. Zuvor hatte er mehrere Jahre als Musiker teilgenommen. Mittlerweile zur Institution geworden, wissen die eingeschworenen Teilnehmer:innen, dass kein Jahr des Festivals wie das vorherige ist. Als Austragungsort wird stets eine andere Gemeinde im alpinen Mostviertel gewählt, auch spielen jedes Jahr andere Musiker:innen.

Sie und die richtigen Orte zu finden, um ein stimmiges Ganzes zu schaffen, nennt Alvarado-Dupuy eine „wunderschöne Herausforderung. Ich darf mir aus der österreichischen Musikszene die Zuckerln herauspicken. Wie in einem Candy-Shop.“

Das erste Zuckerl des Tages ist das No String Quartet. Die Musiker:innen bieten eine Einstimmung auf einen Tag in den Bergen mit einem Sound zwischen jazzigen Rhythmen, Volksmusik und Improvisiertem. Nach mehreren Runden Applaus geht es los Richtung Prochenberg. Trotz zügigem Tempo bleibt Atem zum

Plaudern. „Beim Gehen kommt man in eine spezielle Stimmung, man ist mehr bei sich und kann sich gleichzeitig besser auf andere einlassen.“ Für Alvarado-Dupuy ist Wandern die ideale Vorbereitung auf den musikalischen Genuss.



Intendant Frédéric Alvarado-Dupuy

Seit er die musikalische Leitung für das Projekt innehat, geht es neben dem Naturerlebnis auch um die Gemeinde, in der die Gipfelklaenge jeweils stattfinden. 2024 wurde dem bislang zweitägigen Festival erstmals ein Auftaktkonzert am Freitagabend vorangestellt: gespielt vom Trio Wieder, Gansch & Paul, gemeinsam mit dem Musikverein Ybbsitz. Auch das Publikum bindet Alvarado Dupuy stärker ein. „Ich singe mit den Leuten zum Beispiel immer einen Jodler.“

Dieser erschallt eineinhalb Stunden nach der Ankunft bei der Prochenberghütte, die idyllischer nicht liegen könnte. Das Hüttenteam ist bestens vorbereitet, in kurzer Zeit sind alle kulinarisch versorgt. Gejodelt wird nach dem Essen entsprechend enthusiastisch, viele treffen sogar die richtigen Töne. Ausschließlich richtige

Töne erschallen bei der anschließenden Darbietung der Formation Nordwestpassage. Skandinavischer Folk und Blue Grass fügen sich harmonisch in die Mostviertler Berglandschaft.

Eine besondere Verbindung zwischen Ort und Musik entsteht beim letzten Konzert am Festivalsamstag, das nach Abstieg und Abendessen in Ybbsitz gespielt wird. Singer-Songwriterin Sigrid Horn aus dem Mostviertel nimmt in ihren Liedern Bezug auf die hügelige Landschaft. Die kraftvollen, feinsinnigen Songs im Dialekt erzählen viel Persönliches. „Ich freue mich, die Besucher:innen nach dem Erkunden in den Bergen mit meiner Musik auffangen zu dürfen.“

Begleitet wird sie von vier Freundinnen, ihrem „Nest“. Die Formation „Sigrid Horn und das Nest“ sei den Gipfelklaengen zu verdanken. „Wir wurden erstmals vor drei Jahren eingeladen.“ Ihre Band hatte damals keine Zeit, so entstand die Idee, etwas Neues zu schaffen: ein Streichquartett. „Das ist eskaliert, wir haben sogar ein Album aufgenommen.“ Es brauchte drei weitere Jahre, bis Sigrid Horn und das Nest es auf das Festival schafften. Ein Glück für die Besucher:innen der Gipfelklaenge 2024.

„Mit den Gipfelklaengen schaffen wir einzigartige Momente“, sagt der Intendant. „Mit Musik, die an diesen Orten noch nie erklingen ist und wohl auch nie wieder erklingen wird.“

Gipfelklaenge 2025

Die Gipfelklaenge 2025 finden vom 12. bis 14. September 2025 in Hohenberg statt. Infos und Tickets: www.gipfelklaenge.at

Tipp: Um sich die Wartezeit bis zur nächsten Veranstaltung zu verkürzen, am besten bei den Gipfelklaenge-Playlists auf Spotify reinhören!

Nichts Besonderes, nur wunderbar

Karin Wasner



Noch rund 30 Kilometer führt der Wiener Wallfahrerweg von St. Aegydt nach Mariazell

Man braucht so wenig.“ Ihre wichtigste Pilgererfahrung teilt Barbara Enk auf der letzten Etappe vor Mariazell, unterwegs auf dem Wiener Wallfahrerweg. Mit einem Rucksack, klein und leicht. Bei jedem Schritt wippen ihre wilden, grauen Locken im Wind. „Ein Großteil von dem, was wir mitschleppen, ist Ballast.“ Als Psychotherapeutin hilft sie anderen Menschen dabei, Belastungen loszulassen. Beim Pilgern gelingt ihr das selbst.

Ihr Auszeithof liegt direkt am Wiener Wallfahrerweg in St. Aegydt am Neuwalde. Ein Ort zum Auftanken, ein Platz, um Kraft zu sammeln. Für den weiteren Weg. Den Bauernhof im oberen Traisental am Fuße von Gippel und Göller hatte 1876 ihr Urgroßvater erhalten. Lange Jahre lag er brach. Vor drei Jahren begann Barbara ihn

zu renovieren und neu zu interpretieren. Vor dem Haus mit hölzernen Fensterläden plätschert ein Bach, dahinter beginnt der Wald. Auf der Wiese stehen Barbaras Alpakas und kauen an Löwenzahnblüten.

Wenn Barbara Enk den Rucksack für eine Pilgerreise packt, lässt sie Schweres zu Hause. Die Psychotherapeutin ist überzeugt, dass auch das Herz beim Gehen leichter wird

Dazwischen scharren Hühner, fläzen Katzen in der Sonne. Im frischen Wasser des Fischteichs ziehen Forellen ihre Kreise. Wir stecken unsere, nach der Pilgerreise müden, Füße in den Teich. „Jetzt wird hier

getanzt, musiziert, gearbeitet, Urlaub gemacht und therapiert“, schwärmt Barbara. Noch immer kann sie es selbst kaum glauben, was sie in kurzer Zeit auf die Beine gestellt hat. „Ich bin nicht sehr spirituell, aber den Segen meiner Großeltern habe ich die ganze Zeit über gespürt.“

„Von hier nach Mariazell sind es noch rund dreißig Kilometer.“ Barbara beherbergt Pilger:innen meist für eine Nacht. Sie liebt den Austausch, die Gespräche. „Früher bin ich in die weite Welt gereist, jetzt kommt die weite Welt zu mir.“ Das Geheimnis des Pilgerns entdeckte sie vor zehn Jahren auf dem Jakobsweg. Während der etwa 450 Kilometer langen Wegstrecke auf dem Camino del Norte hatte sie Zeit zum Nachdenken. „Da ist



Am Auszeithof betreibt Barbara Enk ihre Praxis und beherbergt Pilger:innen

mir bewusst geworden, was das für ein Schwachsinn ist: Mein damaliges Zuhause in Wiesenbach lag direkt an der Via Sacra – und ich bin nach Spanien geflogen, um zu pilgern!“

„Ich mag auf Pilgerwegen den unaufgeregten Wechsel zwischen bei sich und mit anderen sein.“ Viele ihrer Therapiegespräche führt sie im Gehen. „Beim Gehen passiert so vieles“, zeigt sie sich von der heilsamen Wirkung für Geist und Körper überzeugt. Umgeben von Natur und fokussiert auf den Moment, beginnt eine tiefe Auseinandersetzung mit sich selbst. Oft kommen Schritt für Schritt verdrängte emotionale Themen an die Oberfläche. „Eine Pilgerreise ist wie das Leben: Wir wissen nicht, was uns erwartet.“ Beispielsweise ein Zaun, wo ein Weg sein sollte.

Für Barbara geht es beim Pilgern wie im Leben darum, flexibel zu bleiben. „Alles geht vorbei, es geht wieder weiter. Nach Regen und nassen Füßen kommt Sonnenschein.“ Diese Zuversicht können Pilger:innen auch ins Leben mitnehmen. Erfahrungen, die wir unterwegs machen, sind wertvoller als das Ziel selbst. Der Weg als Ziel. Höhenmeter spielen keine Rolle, nicht der Gipfel zählt. Es geht um den Weg und darum, was das eigene Ich aus der Gleichförmigkeit des Gehens macht. „Nichts anderes zu tun: nur Eindrücke sammeln und keine besonderen Leistungen erbringen.“ Dies macht für Barbara den Zauber des Pilgerns aus. „Es ist eine Erfahrung, nichts Besonderes zu erleben und sich trotzdem zufrieden und wunderbar zu fühlen.“



Pilgerwege durch das Mostviertel

Via Sacra
von Brunn am Gebirge nach Mariazell
120 km | 3.240 hm

Wiener Wallfahrerweg
von Perchtoldsdorf nach Mariazell
115 km | 4.314 hm

Pielachtaler Pilgerweg
von St. Pölten nach Mariazell
80 km | 2.158 hm

Via Trinitatis
Pilgerrundweg ab/bis Sonntagberg
74 km | 2.786 hm oder
110 km | 3.716 hm

Sonntagbergweg
von Maria Taferl nach Sonntagberg
78 km | 2.145 hm

OÖ Mariazerweg
von Pöstlingberg/Linz nach Mariazell
159 km | 3.980 hm

Alle Infos zu den Wegen und rund ums Pilgern unter www.mein-pilgerweg.at

Einsatz für andere

Karin Wasner



Seit 18 Jahren ist „Vroni“ Grießl bei der Bergrettung im Mariazellerland aktiv

Ich war schon als Kind eine Bergkraxlerin.“ Seit 18 Jahren ist Veronika Grießl, für ihre Kamerad:innen die „Vroni“, Bergretterin im Mariazellerland. Als 16-jährige absolviert sie ihren ersten Kurs, mittlerweile bildet sie als Ausbildungsleiterin Anwärter:innen aus, ist Jugendleiterin der Ortsstelle und leitet das Jugendreferat für die „Bergrettung Niederösterreich/Wien“. „Meine älteren Geschwister waren schon dabei und überzeugt, es wäre auch etwas für mich.“ Als jüngstes von vier Kindern ist sie auf dem nördlichsten Bauernhof der Steiermark aufgewachsen. Ihr Vater, ein Förster, vermittelte seinen Kindern die Liebe zur Natur „Wir waren auf der Alm statt auf dem Spielplatz.“

Veronika Grießl kennt die Bergwelt des Mariazellerlandes von Kindesbeinen an. Seit fast zwanzig Jahren hilft sie gemeinsam mit ihren Kamerad:innen der Bergrettung Mitterbach Menschen aus Notlagen im alpinen Gelände

2023 mussten Vroni und ihre Kamerad:innen in den vier Mariazellerlandgemeinden St. Aegyd am Neuwalde, Mitterbach, Mariazell und Annaberg zu 127 Einsätzen. Dabei zählt die Kameradschaft. „Wenn du bei jemandem am Seil hängst, muss Vertrauen da sein.“ Österreichweit stehen 13.000 Bergretter:innen bereit, um bei einem Unfall im alpinen Gelände Hilfe zu leisten. Bei den österreichweit 9.658 Einsätzen im Jahr 2023 wurden rund 10.000 Personen geborgen.

„Wir alle machen das in unserer Freizeit.“ Mehrere Tage im Jahr verbringen die Bergretter:innen bei Aus- und Fortbildungen, um für den Einsatz in Sommer und Winter geschult zu sein. „Wir nehmen in Kauf, dass wir nicht immer beim Sonntagsessen mit der Familie am Tisch sitzen.“ 365 Tage im Jahr, rund um die Uhr und



Veronika Grießl im Einsatz am Felsen

bei jedem Wetter sind die Freiwilligen der Bergrettung unterwegs, um Verirrte oder Verletzte zu bergen.

„Achtung vor der Natur und eine Portion Demut vor dem Berg sind das Um und Auf.“ Vroni erklärt, dass viele Einsätze durch bessere Vorbereitung verhindert werden könnten. „GoogleMaps ist keine App, mit der man wandern gehen sollte!“ Sorgfältige Tourenplanung, die richtige Ausrüstung und ein Blick auf die Wettervorhersage vor jeder Wanderung sollten bei einer Bergtour selbstverständlich sein.

„Wer sich vor einer Tour drei Fragen stellt, hat schon viel gewonnen: Wohin, wie lang und mit wem bin ich unterwegs?“ Vroni erinnert sich an Einsätze, bei denen Menschen ihre Fähigkeiten überschätzt hatten oder vor Erschöpfung nicht mehr weitergehen konnten. „Eine Gruppe konnte uns beim Absetzen ihres Notrufs nicht einmal sagen, auf welcher Route sie unterwegs waren.“ Der Einzige unter ihnen, der die Tour kannte, hatte sich unterwegs verletzt.

Und Routen gibt es viele. Vroni schwärmt für die Wandertouren ihrer Heimat Mariazellerland. Eine grenzüberschreitende Region: Ein Teil liegt im alpinen Mostviertel, der andere in der Hochsteiermark. „Unsere Wandertouren

bieten alles: von gemütlich bis anspruchsvoll.“ Schroffe Berggipfel, Täler und Almwiesen um die Wanderdörfer Annaberg und Mitterbach eignen sich für den entspannten Wochenendspaziergang ebenso wie für den Adrenalinkick am Klettersteig mit Gurt und Helm.

Von ihrem Arbeitsplatz, den Annaberger Liften, aus wandert Vroni gern aufs Hennesteck. Dabei lässt sie sich einen Abstecher zur Anna-Alm nicht entgehen. „Das Wichtigste beim Wandern, Skifahren oder Tourengehen ist doch, dass man Freude und Spaß hat. Und glücklich und gesund vom Berg zurückkommt.“

Wandertipps im Mariazellerland

Herzerlweg in Annaberg
11 km | 470 hm | 4:00 h | mittel

Gemeindealpe Mitterbach über Brachalm
10,14 km | 840 hm | 4:00 h | mittel

Gscheid-Göller-Kernhof
11,33 km | 805 hm | 5:00 h | mittel

Infos zum Gipfelglück im Mariazellerland:
www.mariazellerland.jetzt

TRÄUME ... träumen auf der Schallaburg

2025 lädt die Schallaburg zu einer Ausstellung zwischen Traum und Wirklichkeit



Rupert Pessi

Nachträume, Tagträume, Träume von einer besseren Welt. Alle Menschen träumen! Seit Jahrtausenden beschäftigt sich der Mensch mit seinen Träumen. Sie können beflügeln oder belasten. Sie können mächtig sein oder wie Seifenblasen zerplatzen. Im Reich der Träume scheint alles möglich.

Die **neue Ausstellung „TRÄUME ... träumen“** auf der Schallaburg eröffnet Räume für Tagträume und Nachtfantasien, für persönliche Wunschträume und gemeinschaftliche Utopien. Sie lädt zum Träumen ein und ermutigt dazu – in einer Zeit, in der es wichtiger erscheint denn je, Träume zu haben.

Nach dem Besuch der Ausstellung ist das **Schallaburg-Erlebnis** noch lange nicht vorbei. Die Schallaburg birgt die vermutlich letzte **Renaissance-Schießstatt** Europas und die Grundmauern eines Ballhauses, in dem einst ein Vorläufer des Tennisspiels gespielt wurde. Damals wie heute ist es ein Ort des Spiels und der Bewegung. Besucher:innen können jederzeit zu den Schlägern greifen und das Ballhaus beim **Badmintonspielen** wieder zum Leben erwecken. Außerdem können besonders Wagemutige ihr Geschick jeden Samstag beim **Bogenschießen** unter Beweis stellen.

Ein Spaziergang durch 1.000 Jahre Geschichte, eine Ausstellungsführung, Handwerk und regionale Schmankerl bei den **KunstWerkTagen**, der burgeigene **Escape Room** oder doch die vorweihnachtliche Stimmung beim **Christkindlmarkt** – was darf es denn heute sein? Auf der Schallaburg gibt es jeden Tag etwas Neues zu erleben und entdecken. Die Schallaburg ist ein Lieblingsplatz, der in Erinnerung bleibt!



Rupert Pessi

Öffnungszeiten

12. April bis 2. November 2025
Montag bis Freitag: 9 bis 17 Uhr
Samstag, Sonn- und Feiertage: 9 bis 18 Uhr
Kassaschluss jeweils eine Stunde vorher

Schallaburg

3382 Schallaburg 1
T 02754 63 17-0
E buchung@schallaburg.at
www.schallaburg.at

Entdecken Sie Amstetten

Im Herzen des Mostviertels wartet eine Stadt mit vielen Überraschungen

Das **Stadthotel Gürtler**, ein 3-Sterne-Superior-Hotel im Zentrum von Amstetten, wartet auf Ihren Besuch. Modern und fröhlich heißt es seine Gäste willkommen, die hier das Flair einer pulsierenden Stadt genießen können.

Das Gürtler bietet Ruhe vom städtischen Alltagstrubel in **individuell gestalteten Zimmern** und ist der ideale Ausgangspunkt für Sternfahrten ins schöne Mostviertel. Sollten nach einem Ausflug noch Kraftreserven vorhanden sein, gibt es direkt vom Hotel weg herrliche Laufstrecken ins Grüne. Auch für **Seminare, Events und Feiern** stehen die Türen offen.

Am Abend wartet **Gürtler's Feierabendbar** auf Sie: zum Aperitif, für einen Cocktail oder einfach nur auf einen Afterwork Drink. See you there!

Stadthotel Gürtler

T 07472 62765
E office@stadthotel-guertler.at
www.stadthotel-guertler.at



Stadthotel Gürtler

Mostlandhof

Naturgenuss für alle Sinne

Naturliebhaber:innen kommen im Mostlandhof der Familie Selner in Purgstall auf ihre Kosten – und zum Kosten. Ob Most, Fisch, Fleisch oder die eigenen Obstprodukte – hier wird man mit **Köstlichkeiten aus der Region** verwöhnt.

Ein **Obstbaumlehrpfad** mit 500 Apfelbäumen, Asperln, Zwetschen, Birnen, Kirschen, Maulbeeren und Nussbäumen bietet interessante Einblicke in die regionale Obst- und Beerenkultur. Führungen in der Streuobstwiese, zur neu eröffneten **Schnapsbrennerei** oder Verkostungen von Most und Edelbränden runden das Wohlfühlen am Mostlandhof ab. Der Mostlandhof verfügt über 20 barrierefrei eingerichtete **Einzel-, Doppel- und Familienzimmer und 7 Ferienwohnungen**.

Mostlandhof

Schauboden 4,
3251 Purgstall
T 07489 708 10
E info@mostlandhof.at
www.mostlandhof.at



Mostlandhof

Reiturlaub in Annaberg

Joachimsberg – der Berg der 100 Haflinger

Seit gut achtzig Jahren ist der Joachimsberg in Annaberg als „**der Berg der hundert Haflinger**“ für seine Haflingerzucht bekannt. Ob Tagesausritte, Reitkurse, Hallentraining oder eine Kutschenfahrt, die **Pferdereion Voralpen** bietet außerdem vielseitige Wanderreitmöglichkeiten inmitten gepflegter Almen und duftender Wälder.

Tipp: Der traditionelle **Haflingermarkt** mit Schau-Reiten und Festzug über den Joachimsberg findet am 23. August 2025 statt.

T 02728 770 00,
E info@annaberg.gv.at
www.annaberg.info



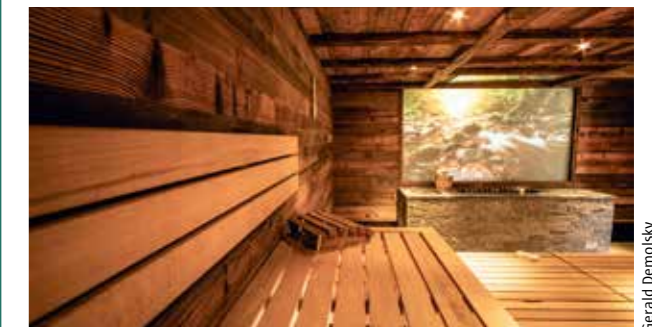
weinflanz.at

Ybbstaler Solebad

Urlaubsfeeling im Ybbstaler Solebad

Das Bade- und Saunaparadies inmitten der Ybbstaler Alpen bietet entspannte Stunden für die ganze Familie sowie zahlreiche Angebote zum Relaxen und Wohlfühlen. Erlebe die Kraft unseres Solewassers mit seiner wohltuenden Wirkung für Haut und Körper. Die Rutsche und das Kinderparadies garantieren Badespaß für die kleinen Besucher:innen. Weiters sorgen wundervolle Düfte und Aufgussvarianten in der herrlichen Saunalandschaft für einen gelungenen Kurzurlaub.

Oberkogelsbach 21,
3345 Göstling/Ybbs
täglich geöffnet von 9–22 Uhr
www.ybbstaler-solebad.at



Gerald Demolsky

Was sie zum Berg tragen Karin Wasner



Mit Rechen, Astschere und Kettensäge pflegt Rudolf Kefer mit anderen Freiwilligen das Wegenetz seiner Gemeinde

Ab und zu mit dem Krampen hinhalten ist gut, um das Hirn auszulüften.“ Zwanzig Jahre lang war Rudolf Kefer Obmann des Tourismusvereins Opponitz, im Vorstand ist er dort bis heute. Noch länger packt er mit an: „Ob mit Säge, Baumschere oder Akkuschauber!“ Seit fast vierzig Jahren arbeitet er gemeinsam mit anderen Freiwilligen am Wegenetz seiner Heimat in den Ybbstaler Alpen.

Seit fast vierzig Jahren kümmert sich Rudi Kefer um das Wegenetz in Opponitz in den Ybbstaler Alpen. Zum Dank wurde ihm ein Wanderweg gewidmet, der vom Bahnhof Opponitz zur Schluchtenhütte führt

„Man ahnt nicht, was in einem Wanderweg für Arbeit steckt.“ Rudi Kefer öffnet den Kofferraum und schultert Motorsense, Gartenschere und Rechen. Regelmäßig müssen Geländer repariert, Stege gesichert oder Schilder erneuert werden. „Vom Laubrechen oder Ästzewicken rede

ich gar nicht.“ Sechs ehrenamtliche Wegewarte stehen ihm bei der Wartung der Wanderwege in seiner Gemeinde zur Seite. Gemeinsam kontrollieren sie den Zustand der Wege, überprüfen Sicherungseinrichtungen und Markierungen. Sie halten die Natur in Zaum, schneiden den Weg frei, wenn Kraut, Busch und Baum ihn überwachsen. „Und wenn wir mehr Hilfe brauchen, sind die anderen da. Beim Almwandertag war das halbe Dorf im Einsatz.“

Jede Gemeinde ist zuständig für ihre Wanderwege. Allein in Opponitz sind das 52 Kilometer, die regelmäßig von einer Hand voll Freiwilligen in ihrer Freizeit gewartet werden.

„Zum Beispiel der 54er zum Gipfelsturm auf unseren höchsten Berg!“ Aus Opponitz führt der Wanderweg über Forstwege und Jägersteige durch Mischwälder, über Almen und steiles Gelände hinauf aufs „Alpl“, den Gipfel des Bauernboden in 1.405 Meter Höhe. Körperliche Fitness ist für Wanderfans ebenso Voraussetzung wie für die Wegewarte. Diese schleppen zusätzlich zu Proviant und Ausrüstung



auch noch Material und Werkzeug.

Rudolf Kefer ist ein Bergfex und weiß aus Erfahrung, wie wichtig gutes Wanderwegemanagement ist. „Ich war noch nicht auf jedem Berg in den Ybbstaler Alpen, aber beinahe.“ Seine Heimat setzt auf sanften Tourismus. Die Region ist ein Geheimtipp für Fliegenfischende und beliebt zum Wandern und Radfahren. Er hebt einen abgebrochenen Kiefernzweig

Wandertipps in den Ybbstaler Alpen

Rudi-Kefer-Weg
4,8 km | 160 hm | 1:30 h | leicht

Von Hütte zu Hütte über den Königsberg
7,4 km | 400 hm | 2:00 h | mittel

Leckermoos-Ringkogel-Schwarzalm
15 km | 840 hm | 5:00 h | schwer

Alle Infos zum Wandern in den Ybbstaler Alpen unter www.ybbstaler-alpen.at

weinfranz.at

vom Boden auf und wirft ihn tiefer in den Wald. „76 Sitzbänke allein in der Gemeinde Opponitz, die wir alle paar Wochen ausmähen“, schmunzelt er. „Damit sich unsere Gäste nicht in die Brennnesseln setzen.“

Durch den Opponitzer Schluchtenweg schnaufe ich dem fitten 67-Jährigen hinterher. Nach jedem Winter muss der beliebte Wanderweg entlang bizarrer Felsformationen, durch Höhlen und Schluchten freigemacht werden. Hinter einem Felsen versperrt uns eine entwurzelte Fichte den Weg. Zum Glück kennt Rudi einen Schleichweg. Bei der Schluchtenhütte am Eingang des Wanderwegs bestellt er Most und Fleischbrot und organisiert dabei in nur dreißig Minuten den Abtransport. „Wir tragen hier die Verantwortung und stellen sicher, dass Wanderbegeisterte gefahrlos unterwegs sind. Wetterereignisse wie Starkregen oder Sturm, aber auch das Eschensterben machen uns immer öfter zu schaffen.“

„Was uns eint, ist die Liebe zur Natur.“ Die Wegewarte arbeiten in ihrer Freizeit, unter freiem Himmel, bei Wind und Wetter. „Man kommt ins Schwitzen und bleibt in Bewegung.“

Für Rudi Kefer war sein Ehrenamt lange Zeit auch Ausgleich und Abwechslung zu einem anstrengenden Beruf. „Nach getaner Arbeit sitzen wir zusammen und sind stolz, dass wir für unsere Region etwas geschafft haben, woran Menschen ihre Freude haben.“

In den Gemeinden der Ybbstaler Alpen warten Routen zu verborgenen Urwaldresten und Wasserfällen, über sanfte Hügel oder Felsen, durch Täler oder hinauf auf die Gipfel. Göstling und Hollenstein an der Ybbs sind zudem zertifizierte österreichische Wanderdörfer.

Seit Oktober vorigen Jahres führt nun der Pilgerrundweg „Via Trinitatis“ auf 74 Kilometern rund um den Sonntagberg. In Etappen wandern die Pilger:innen von der Basilika Sonntagberg zu den Orten Ybbsitz, Opponitz, Waidhofen an der Ybbs und wieder zurück nach Sonntagberg. „Wir schauen drauf“, sagt Rudolf Kefer, „dass ihnen dabei nichts im Weg steht oder liegt!“



Rudolf Kefer: „Man ahnt nicht, was in einem Wanderweg für Arbeit steckt!“

Mit Unterstützung von Land und Europäischer Union





„Wir sind eine Radregion für Genuss, Romantik und Entdeckerfreude“, sagt Wolfgang Zimprich über das Melker Alpenvorland

Im Melker Alpenvorland Thomas Askan Vierich

Seine Großmutter, bei der er in Oberndorf an der Melk aufwuchs, führte eine Greißlerei. Die Oma schickte ihn zu den Sängerknaben im Stift Melk, „weil sie es gut mit mir meinte“. Dass Wolfgang Zimprich einmal das Wanderwege- und Radwegenetz im Melker Alpenvorland entwerfen und promoten würde, war ihm als Sängerknabe noch nicht klar, erzählt er beim Kirchenwirt in Kilb.

Die wildromantische, leicht hügelige Gegend zwischen Donau, Traisen und Erlauf ist eine Entdeckungsreise wert. Am besten mit dem Rad auf einer stillgelegten Bahntrasse oder über gewundene Landstraßen und Forstwege. Nächtigen kann man in einer Burg oder alten Getreidekästen

Als seine geliebte Großmutter starb, übernahm er mit siebzehn die Greißlerei. Nebenher machte er die Schule fertig. Oder umgekehrt. Schließlich musste er die Greißlerei schließen und arbeitete im Marketing einer regionalen Bank. 1992 gründete er die Agentur „Die Werbetrommel“. Sie übernahm vorwiegend Aufträge im Tourismusmarketing. „Damals war im Melker Alpenvorland touristisch noch nicht viel los“, sagt er und bestellt noch einen Kaffee.

Zimprich kennt viele Geheimnisse des Mostviertels, speziell des Melker Alpenvorlands. Jüngst hat er sein Buch „Schatzreise Mostviertel. 101 Entdeckungen“ veröffentlicht. Seit sechs Jahren arbeitet er am Radwegenetz zwischen Erlauf, Traisental und Donau. Eine große Chance war die Stilllegung der Regionalbahn „Die Krumpe“. Auf deren ehemaliger Schienentrasse verläuft jetzt ein autofreier Radweg über elf Kilometer – ein Teilstück der Strecke wird noch als Nostalgiebahn weiterbetrieben.

Damit hat das Radwegenetz im Mostviertel eine Attraktion mehr. „Im Melker Alpenvorland liegen wir zwischen den bekannteren Radwegen an der Donau oder der Erlauf. Bei uns ist es ein wenig hüge-

liger, dafür landschaftlich sehr abwechslungsreich.“ In der Tat: Hier wechseln einander kleine Weiler, Wald und freie Landschaft ab. Hinter jeder der zahlreichen Kurven wartet eine neue Attraktion: ein Stutenmilchhof, ein Wildobstlehrpfad oder eine Wollwerkstatt. Oder ein alter Wallfahrtsort wie Mank. Dort lässt sich im Stadtpark inklusive Kneippfad, Kräutergarten und SoleAerium eine Aromatherapie mit einer Mischung aus Salz und Tannenduft genießen. In Kilb gibt es ein prämiertes „Bio-Bauernhofeis“ im Bio-Laden von Familie Hansinger, das sie auch an ausgewählte Restaurants, Hotels und Gastwirtschaften in Niederösterreich liefert. Zu den weiteren kulinarischen Spezialitäten der Gegend zählen Schafskäse, Hanf, Kürbis, Marillen und Bier aus lokalen Brauereien.

Im Melker Alpenvorland stößt man auch auf kulturgeschichtliche Attraktionen. Hier haben schon die antiken Römer Spuren ihrer zivilisatorischen Bemühungen hinterlassen. Was davon heute noch zu sehen ist, zeigt sich auf der „Römer-Radroute“, die Zimprich entworfen hat. An die Stätten und Orte der alten Kultur erinnern Infotafeln, die römischen Meilensteine nachempfunden sind. Wer wissen will wie „Römerbier“ schmeckt, findet es in der Kleinbrauerei Waller's Hausbräu. Zur Kultur aus späteren Jahrhunderten trägt die „Königin der Landkirchen“ in Kilb bei. Sie ist uralt, stammt in ihrer heutigen Gestalt aus dem 15. Jahrhundert und enthält Gemälde von Martin Johann Schmidt, einem der bekanntesten Barockmaler Österreichs, sowie seinen Schülern. Schmidt ist übrigens besser unter dem Namen „Kremser Schmidt“ bekannt. Kilb kann man auch schmecken: Der regionale Brennereiverband „Schnapsnasen“ produziert unter anderem „Nuxinuss“, eine Nusslikörspezialität. Richtung Donau liegt das Renaissanceschloss Schallaburg mit seinen thematischen Ausstellungen. Auch schon historisch ist die Flipperausstellung in Ruprechtshofen: Hier sind über hundert Flipperautomaten aus mehreren Jahrzehnten zu bewundern, einige kann man sogar spielen.



Hat in der Region die Römer-Radroute eingerichtet: Wolfgang Zimprich

„Wir sind eine Radregion für Genuss, Romantik und Entdeckerfreude“, sagt Wolfgang Zimprich. Gemeinsam mit seinem Sohn hat er vor einigen Jahren in zwei Monaten das gesamte, rund 500 Kilometer lange Radwegenetz abgefahren. Um die Beschilderung und den Zustand der Bodenbeläge zu kontrollieren und auch die Nächtigungsmöglichkeiten an der Route wieder einmal unter die Lupe zu nehmen. Neben vielen Privatquartieren gibt es ein besonders originelles Angebot auf Burg Plankenstein: „Speis und Trank und Schlafgemach“. Man kann in der Region auch in alten Troadkästen nächtigen, früher lagerte hier das Getreide. Jetzt träumt man von seinen Erlebnissen auf den Radrouten und Radrunden im Melker Alpenvorland.

Radfahren im Melker Alpenvorland
Alle Routen der Region sind in der Karte „alpenvorlandRadeln“ zusammengefasst. Die Karte ist kostenlos bei allen Tourismus-Infostellen, im regionalen Fahrradhandel und bei Mostviertel Tourismus erhältlich. Alle Infos und Prospektbestellung unter www.mostviertel.at/alpenvorlandradeln

Eine Reise in die Eremitage

Nini Tschavoll

Maria steht in der Haustür und winkt. Ihre Wegbeschreibung war perfekt, das Navi unnötig. „Wenn ihr von Wien kommt, fahrt über Wieselburg–Scheibbs–Kienberg–Gaming. Vorbei an der Schindelhütte und dann vor dem Wanderparkplatz Eibenboden über die Brücke der Erlauf.“ Am Eingang zum Naturpark Ötscher-Tormäuer vorbei führt eine schmale, gewundene Straße einige Kilometer durch den Wald hinauf. Noch über eine Kuppe, dann taucht die kleine Ortschaft Nestelberg auf. Und Maria.

Nein, es geht nicht nach St. Petersburg, sondern in die ehemalige Kartäuser-Eremitage Nestelberg. Dort hat sich Maria Raffelstetter ihr Nest bereitet – rund um alte Obstsorten

Ihr Haus ist ein alter Kartäuserbau, „nicht zu verfehlen“, sagt sie am Telefon. Viele Möglichkeiten, sich zu verfahren, gibt es hier tatsächlich nicht. Das Haus, ursprünglich ein Eselstall, steht seit 1784, einst Nebengebäude der Kartäuser-Eremitage, die wuchtig den Ortskern der Siedlung bildet. Der Legende nach schickten Kartäuser im nahen Gaming ihre nicht so folgamen Ordensbrüder hier herauf. Sie hatten das Vieh auf den Almweiden zu hüten, aus der Milch Käse zu sennen und die Laibe auf dem Kassteig ins Tal zu bringen. 1782 wurde die Kartause im Zuge der Reformen von Kaiser Joseph II. aufgegeben.

Seit 2010 wohnen Maria Raffelstetter und ihr Mann Karl in Nestelberg. Ihre Patin Lore, „eine schöne Seele“, hatte Maria das Haus vererbt. Eremitisch erscheint auch heute noch das Leben hier. Vierzehn Menschen im Ort und in den umliegenden Streuhöfen. Theodor ist aktuell mit 14 Jahren der Jüngste, Johanna mit 91 die Älteste. Für Maria ist es das beste aller Leben. Sie wuchs als drittes

von zehn Kindern in bescheidenen Verhältnissen auf. Mit 15 begann sie eine Lehre als Köchin im Gasthof Linde in Lackenhof. Kurz vor ihrem Lehrabschluss wurde sie mit ihrem ersten Kind schwanger. Mit 45 schloss sie die Lehre doch noch ab. Zuvor hatten sie die Heirat, ein zweites Kind und viel Arbeit als Nebenerwerbsbäuerin auf einem Bergbauernhof nahe Nestelberg beschäftigt. Von ihrer freundlichen und optimistischen Art profitierten auch Wandernde, die am Hof vorbeikamen. „Ich habe immer gern ein Stamplerl gereicht, wenn jemand vorbeiging. Man hat ja eine Freude dran, wenn es den Leuten guttut.“

Maria stellte aus Nagawitzer, Salzburger



Alte Obstsorten machen die Gegend auch für die Forschung interessant

und Glasbirnen sortenreine Birnenbrände her. Auch alte Apfelsorten wie der Maschanker landeten in ihrer Obstpresse. „Nebenbei habe ich sogar Holunder gebrannt, der ist heikel, weil er schneller vergärt. Man muss die Maische verstehen, dafür braucht es ein fundiertes Wissen. Wird sie sauer, kommt kein guter Schnaps heraus.“

Obstgehölze gibt es im und um den Naturpark Ötscher-Tormäuer genug, daher machte man Forschende an der Universität für Bodenkultur (BOKU) in Wien auf die alten Obstsorten aufmerksam. Von 2018 bis 2020 erhoben diese im Rahmen eines Forschungsprojekts in fünf Gemeinden

rund um den Ötscher vorhandene Apfelsorten. Die Untersuchungen hatten zum Ziel, in der Hochlagenregion besonders geeignete Sorten für die Erhaltung und Auspflanzung zu finden.

Aufgrund der Schneemengen und der höheren Frostgefahr sind Bäume mit Hochstämmen für den Anbau in Höhenlagen besser geeignet und eher zu empfehlen als niedrige. Die Temperaturen nahe dem Boden fallen bei Frostereignissen meist tiefer aus als in den Schichten darüber. Dieser Unterschied kann in einem Jahr mit Spätfrost über den Ertrag entscheiden. Wildtiere gelangen bei einer hohen Schneedecke höher hinauf und können so bei niedrigen Stammformen Verbiss- und Fegeschäden in den Kronen verursachen.

Auch in der Umgebung von Gaming und in Nestelberg wurden die Forscher:innen der BOKU fündig. Vom köstlichen weißen Klarapfel bis zum Rheinischen Bohnapfel oder dem Berner Rosenapfel ließe sich die Liste der gefundenen Raritäten noch um einiges verlängern. Der Annaberger Maschanzker etwa ist eine Sorte, die sich an die lokalen Bedingungen angepasst hat.

Ein Exemplar eines Baums der Sorte Maschanzker wurde auf einem Hof entdeckt und mit einem Alter von mindestens 150 Jahren datiert. Seltener Sorten wurden auch gefunden, etwa die Champagnerrenette oder die Steirische Schafsnase – ja auch so kann ein Apfel heißen. Genutzt wird die Ernte vorwiegend zur Selbstversorgung: Tafelobst zum Frischverzehr, zur Verarbeitung zu Saft, Marmeladen oder eben Schnaps.

Zurück zu Maria. Sie und Karl begegneten einander beim Wandern, einer Leidenschaft, die sie schnell verband. Noch bekannt aus ihrer Jugend, hatten sie einander viel zu erzählen. Er, im nahen Annaberg aufgewachsen, war als Jurist in Wien und international tätig gewesen. Maria hatte vorher noch nicht viel von der weiten Welt gesehen. Mit Karl besuchte



Maria kennt viele der alten Obstsorten. Den Baum hinter ihrem Haus nennt sie „Rotspitzerl“

sie die Massai in Kenia, eine ihrer schönsten Reisen. „Auch Mexiko oder Ägypten waren wunderbar“, erzählt sie. „Aber so schön das Reisen und Entdecken ist, möchte ich Nestelberg nie missen. Ich fühle mich hier einfach am wohlsten. Auch meine Kinder kommen gerne zu Besuch, hier oben finden sie Entspannung und Ruhe.“ Die Kartäuser hätten eben immer Kraftplätze besiedelt, erklärt sie.

„Meine Lieblingswanderung liegt vor der Haustür: Nestelberg, Gsoll, Bärenlacke, Trübenbach, der Erlauf entlang zum Trefflingfall, Eibenboden, Kassteig und retour“, erklärt Maria. Oder hinunter zur Erlauf, zum Brand nach Gösing, Trübenbach und über den Kirchensteig wieder hinauf nach Nestelberg. „Wir trainieren täglich fleißig für unsere Wanderurlaube und sind gerne auch einmal woanders. Doch sind wir zurück, denke ich immer: Am schönsten ist es doch bei uns.“



Einer von Marias und Karls Lieblingsplätzen am Nestelberg

Was ist Hochlagenobst?

Obstarten, die aufgrund ihrer Vitalität und ihrer Robustheit gegenüber Frost und Krankheiten sowie einer angepassten Reifezeit unter den vorherrschenden Bedingungen über die Jahre zufriedenstellende Ertragsmengen und Fruchtqualitäten liefern können.

An der Ötscher-Basis in Wienerbruck wurde ein „Sortengarten“ angelegt: zur Sortenerhaltung und für Vermittlungszwecke. Die wichtigsten Obstsorten im Naturpark werden als „Reiserbäume“ gepflanzt und zur Veredelung neuer Bäume verwendet. Bislang kennt man hier über fünfzig erhaltenswerte Sorten.

www.naturpark-oetscher.at

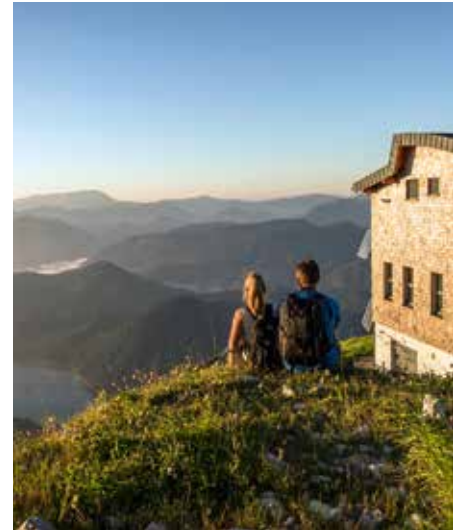
Abenteuer erleben mit der Wilde Wunder Card



Besondere Tierarten beobachten, wie etwa im Wildpark Hochrieß



Actionreich die Natur erleben, z. B. am Bogenparcours in Lackenhof



Via Bergbahn die Bergwelt entdecken, z. B. die Gemeindealpe Mitterbach

Eine Fülle an Erlebnissen

Die Wilde Wunder Card öffnet Tür und Tor zu Ausflugszielen und Erlebnisprogrammen im alpinen „wilden“ Mostviertel und Mariazellerland. Mit der Card erhalten Gäste gratis Zutritt zu Freibädern, Museen und Tierparks oder gelangen mit den Bergbahnen hoch hinaus auf die imposanten Gipfel der Region. Auch bei einigen Regionalbussen und bei der Mariazellerbahn gibt es Ermäßigungen.

Die einzige Voraussetzung für all diese Vorteile ist eine Übernachtung bei einem der Wilde Wunder Card-Beherbergungsbetriebe. Die Card ist ab der ersten Übernachtung kostenfrei direkt bei den Gastgeber:innen erhältlich und während des Aufenthalts (sowie zusätzlich am An- oder Abreisetag) gültig. Egal ob allein oder mit der Familie, mit der Wilde Wunder Card wird jeder Urlaub im Mostviertel zum Abenteuer!

Urlaub mit der Wilde Wunder Card (buchbar: 1. Mai bis 2. November 2025)

- Übernachtung mit Frühstück bei einem Wilde Wunder Card-Beherbergungsbetrieb
- Wilde Wunder Card für die Dauer des Aufenthalts

Preis pro Person im Doppelzimmer

- für 3 Nächte ab € 164,-

www.wildewunder.at

Information und Buchung:

Mostviertel Tourismus
T 07482 204 44
E info@mostviertel.at
www.mostviertel.at



NIEDERÖSTERREICH
Einfach erfrischend.



URLAUBSLAND ÖSTERREICH Feedback geben und gewinnen!

Hier geht es zur Umfrage:
www.niederoesterreich.at/befragung

Bestellen Sie hier
Ihre Prospekte:



www.mostviertel.at/prospekte

Herausgeber: Mostviertel Tourismus GmbH, Töpperschloss Neubruck 2/10, 3270 Scheibbs, T: 07482/204 44, E: info@mostviertel.at
Druck: Walstead Leykam Druck GmbH, Bickfordstraße 21, 7201 Neudörfel.

Datenschutz: Informationen zur Verarbeitung von personenbezogenen Daten in Verbindung mit dem Magazin „mostviertel“ unter: www.mostviertel.at/datenschutz