

mostviertel

Reisen zum Leben am Land

**Tarun Kade,
kuratorischer Leiter
des Festivals
„Tangente St. Pölten“**

Kultur St. Pölten 2024

**Kulturjahr in der Hauptstadt und im Mostviertel
Radtouren, Wanderrouten, Weingüter
Kulinarik: Neue Mostviertler Feldversuche**

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 Regionen des Mostviertels



Dunkelsteinerwald
www.dunkelsteinerwald-erleben.at



Melker Alpenvorland
www.mostviertel.at/melker-alpenvorland



St. Pölten
www.stpoelentourismus.at



Moststraße
www.moststrasse.at



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

Frühlingsfeste im Mostviertel

- **Birnbaumblüte:** Mitte bis Ende April blühen über 300.000 Birnbäume an der Moststraße. www.moststrasse.at
- **Tag des Mostes** am 21. April 2024, inkl. Hop-On-Hop-Off-Tour im Retrobus. www.moststrasse.at
- Beim **Traisentaler Weinfrühling** am 27. & 28. April 2024 laden über dreißig Winzer:innen zur Verkostung des neuen Weinjahrgangs ein. www.traisental.at

Fotokurs zur Birnbaumblüte

Das Mostviertel im Frühling bei einem Landschaftsfotografie-Workshop kennenlernen. Die dann zu Tausenden blühenden Birnbäume garantieren einzigartige Bilder. Dank kleiner Gruppengröße (maximal 8 Personen) ist eine individuelle Betreuung gewährleistet.

Info & Buchung:
Mostviertel Tourismus:
T 07482 204 44, E info@mostviertel.at



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

Zur zauberhaften Birnbaumblüte im Frühling, zur Ernte der süßen Früchte im Herbst, im Sommer zum Radeln entlang der Flussradwege oder doch lieber zum Wintersport in die Berge? Das Mostviertel ist zu jeder Jahreszeit einen Besuch wert! Erholung, Naturerlebnis, Bewegung und Kultur sind die Hauptgründe, nach Niederösterreich zu kommen – all das wird im Mostviertel ganz sicher erfüllt. Die Kultur steht im Jahr der Tangente St. Pölten 2024 besonders im Fokus – ein Besuch in St. Pölten und der gesamten Hauptstadtregion lohnt sich daher umso mehr.



Johannes Scheiblauer, Vorsitzender, und **Andreas Purt** (links), Geschäftsführer von Mostviertel Tourismus, laden zu Kultur und Kulinarik im Mostviertel ein.

Mit dem Festival für Gegenwartskultur Tangente St. Pölten findet 2024 ein besonderes Highlight im Mostviertel statt. Das Festival bildet den Auftakt zu einer noch engeren Zusammenarbeit zwischen St. Pölten und der Hauptstadtregion. Die umliegenden Regionen, wie das Weinland Traisental oder das Pielachtal, sollen von Gästen wie Einheimischen gleichermaßen besucht werden. Aber auch weitere Ausgaben der Mostviertler Feldversuche oder unsere Gipfelklaenge sind kulinarische und kulturelle Höhepunkte, auf die wir uns schon sehr freuen.

Karin Kuna

Gold an der Ybbs

Von Ybbs nach Lunz führt der Ybbstalradweg. Wem im Sommer die Aussicht auf den Lunzer See als kühler Abschluss einer Fahrt zu weit ist, der kann unterwegs einige Frischekick-Orte rund um Amstetten und Waidhofen an der Ybbs ansteuern.

Das Ybbstal mit seinem Radweg, den Naturbädern Allhartsberg und Kematn sowie den Auseen ist für die Ex-Triathletin und Goldschmiedin Andrea Kamleithner-Garschall in Blindenmarkt ideal

Die Route wird gerade optimiert, um auch im äußeren Ybbstal näher am Fluss zu führen. Der neue Routenverlauf des Ybbstalradweges wird dann auch direkt an den Flussbädern Allhartsberg und Kematn vorbeiführen.

Wie es sich für Geheimtipps gehört, liegen sie eher versteckt und schräg voneinander gegenüber an jeweils naturbelassenen Ufern – samt Sommerbuffet und „Infrastruktur“. Wer sich partout nicht für eine Seite entscheiden kann, setzt mit dem Floß über und erkundet die Badeanlage jeweils vis-à-vis.



Radsportlerin Andrea Kamleithner-Garschall und ihr Mann und ehemaliger Coach Peter Garschall unterwegs am Ybbstalradweg: „Ideal für Radsportgelüste“

„See eins, zwei oder drei?“ lautet die Frage für all jene, die, gemütlich radelnd, noch einen kleinen Umweg in Kauf nehmen, um den Sprung ins erfrischende Nass der Auseen bei Blindenmarkt zu genießen. Auch diese Seen werden an der neuen Route des Ybbstalradweges liegen. Ursprünglich für den Bau des Autobahnabschnitts Amstetten ausgehobene Schottergewässer zwischen Ybbs und Donau, bilden sie nun glitzernde Wasserquadrate im luftigen Auwald. Rundum ein Architekturpotpourri aus Einfamilienhäusern, haben die drei Seen auch frei zugängliche Badestellen mit Spazierwegen und Einkehrmöglichkeiten.

In Blindenmarkt lebt die ehemalige Triathletin Andrea Kamleithner-Garschall mit ihrem Ehemann und Ex-Coach Peter Garschall. Beide stammen aus Juwelierfamilien und sind durch anhaltende Sportbegeisterung miteinander verbunden. Ihre erfolgreiche Karriere mit zahlreichen Stockerplätzen hat die nunmehrige Freizeitathletin beendet. „Älter werden bedeutet auch die Einsicht, dass es nicht immer harte Kämpfe braucht, schon gar nicht mit sich selbst. Ich will nicht verkrampt an etwas festhalten, aber mich natürlich auch nicht gehen lassen.“ Davon

kann bei ihrem Zehnstundenpensum an Sporeinheiten pro Woche keine Rede sein. Sie hält noch immer leidenschaftlich am Radfahren fest: „Nicht nur unsere Gegend hier, sondern das ganze Mostviertel ist einfach ideal für unterschiedlichste Radsportgelüste.“ Auch bei ihrer neu entdeckten Lust am „Wandern im flotten Tempo“ spart sie nicht mit Superlativen: In der Unmittelbarkeit des Gehens erlebe sie die Schönheit der Region am eindrucklichsten. Die Auseen schließlich dienen der ehemaligen Triathletin und Seeanrainerin als Schwimmbecken für ihr Ganzjahrestraining. Ohne Neoprenanzug natürlich.

„Das Leben ist zu vielseitig, um immer das Gleiche zu wiederholen“, findet Andrea Garschall. Sie betreibt in Blindenmarkt ein Schmuckgeschäft mit gängigem Sortiment sowie eine Designwerkstatt, etwa für maßgeschneiderte Eheringe. Die Pop-Art-Künstlerin Coco Wasabi hat die Schau- fenster des Geschäfts an der Hauptstraße des Ortes gestaltet, unkonventionell, aber einladend. Andrea Garschall hat die HTL in Steyr absolviert, die Verarbeitung und Umgestaltung hochwertiger Materialien begeistert sie noch immer. Dabei zeigt sie ein von Nachhaltigkeit geprägtes Qualitätsverständnis: Sie arbeitet mit Fairtrade-Gold und -Edelsteinen. „Wer will sich schon mit etwas schmücken, was anderen Leid gebracht hat?“

Die sportbegeisterte Goldschmiedin fasst ihre Tätigkeiten so zusammen: „Mein Tun erfolgt mit allen Sinnen, weil ich so im Jetzt bleiben kann.“ Das gilt für ihre Arbeit mit Gold ebenso wie für ihre athletischen Ausflüge auf dem Ybbstalradweg oder ihr Schwimmtraining in den Auseen.

Tipp

Eine digitale Karte des Radweges samt genauem Höhenprofil findet sich unter www.ybbstalradweg.at Mit der App „Niederösterreich Guide“ (der Ybbstalradweg ist unter den TOP-Radrouten zu finden) lässt sich während der Radtour bequem mit dem Smartphone navigieren.

weinfranz.at



Nach einer Tour am Ybbstalradweg bieten der Fluss oder ein See Entspannung



Von Mitte Mai bis Anfang Juni schmücken Narzissen die Wiesen im Ybbstal mit strahlendem Weiß

Karin Wasner

Wo wilde Blumen blühen

Blühen sie schon?“ Ab Mitte April laufen in den Tourismusbüros der Ybbstaler Gemeinden die Telefone heiß. Sehnsüchtig erwartet wird „Narcissus radiiflorus“, die Stern-Narzisse. Ab Mai verwandelt sie viele Wiesen im Ybbstal in ein weißes Blütenmeer.

Die Stern-Narzisse gilt als Wahrzeichen der Ybbstaler Gemeinden. Manuela Zebenholzer und Martin Ploderer setzen sich für ihren Schutz und die Traditionen rund um die kleine Blütenpflanze ein

Manuela Zebenholzer, Bürgermeisterin von Hollenstein an der Ybbs, und Martin Ploderer, ehemaliger Bürgermeister von Lunz am See, engagieren sich mit ihren Gemeinden für den Erhalt dieser besonderen Naturräume. Gemeinsam mit vielen anderen in der Region sind ihnen Umwelt- und Naturschutz ein Anliegen.

„Wenn die Ersten nach den Narzissen fragen, haben wir noch die Schneeschaukeln in der Hand.“ Als Bub hat Martin Ploderer selbst gepflückte Sträußchen für ein paar Schilling an Ausflugsgäste verkauft. Etwa die Hälfte der artenreichen Wiesen ist in den letzten sechzig Jahren verschwunden. Die Wiese am Lunzer See, zu der Manuela und Martin mich lotsen, ist eine der ersten im Jahr, auf der sich sternförmige weiße Blütenköpfe der Sonne zuwenden.

Die wilde Narzisse wächst im Ybbstal auf Feuchtwiesen, meist in steileren Lagen. Sie steht auf der roten Liste der gefährdeten Pflanzen. „Die Heldinnen und Helden hinter der Blütenpracht sind unsere



Auf zehn Schauwiesen kann man das Blütenspektakel bewundern

Bauern und Bäuerinnen.“ Narzissenwiesen sind landwirtschaftliche Nutzfläche. Sie werden beweidet oder häufiger als Heuwiesen genutzt. „Als Futter ist die Narzisse wertlos. Noch grün sogar giftig“, weiß Ploderer. Erst nach ihrem Vergilben kann die erste Mahd stattfinden. Extensive Nutzung mit mäßigem Düngereinsatz und einem späten ersten Schnitt ist Voraussetzung für ihren Erhalt. „Ertragreicher und einfacher wäre es für unsere Landwirtinnen und Landwirte, die mühsam zu bewirtschaftenden Flächen aufzuforsten.“ Ein Glück, dass auch sie ihre Freude an den Blüten haben.

Das Projekt „Narzissen- und Orchideenwiesen im Ybbstal“ sorgt in Hollenstein an der Ybbs, Opponitz, Lunz am See und Göstling an der Ybbs für den Fortbestand eines seltenen Naturschatzes. Neben der beliebten Narzisse wachsen hier über hundert unterschiedliche Pflanzenarten, darunter seltene botanische Raritäten wie Fliegen-Ragwurz oder das Schwertblatt-Waldvögelein. Infotafeln klären auf, wie einzigartig dieser Lebensraum ist. „Seitdem wird viel weniger zertrampelt und achtlos gepflückt“, freut sich Manuela Zebenholzer.

Hollenstein an der Ybbs ist Klimabündnis-Gemeinde und wie Göstling an der Ybbs zertifiziertes Wanderdorf. Lunz am See darf sich Bergsteigerdorf nennen. Auf Achtsamkeit im Umgang mit der Natur wird besonders Wert gelegt. „Bewusstseinsbildung lautet das Zauberwort!“ Mit Schautafeln, geführten Exkursionen, Schulmaterialien, Mitmachprojekten oder

Vor-Ort-Anschauungsunterricht für Kinder. Das jährliche Blütenfest im Mai bietet entlang der NÖ Eisenstraße ein buntes Programm rund um die weiße Pracht. Schon in den 1950er-Jahren gab es Narzissen-Umzüge in Lunz am See. „40.000 bis 100.000 Blüten bräuchte man für nur eine Figur!“ 2015 engagierte er sich für die Wiederbelebung der Tradition. Seitdem werden von vielen fleißigen Händen Einhörner oder Schwäne gestaltet und mit Musik, Handwerk und Spezialitäten aus der Region auf der Lunzer Seebühne präsentiert. „Für die Blütenfiguren bei der Ybbstaler Narzissenblüte kleben wir wieder gemeinsam Blüten aus Krepppapier!“ Martin Ploderer freut sich auf gesellige Bastelabende. „Echte Blüten verwenden wir dafür schon lange nicht mehr.“

Zehn blühende Schauwiesen in unterschiedlichen Höhenlagen verzaubern Naturbegeisterte ebenso wie kundige Botaniker:innen. „Zwischen Mai und Mitte Juni blüht es immer irgendwo.“ Manuela Zebenholzer weiß dann, wohin sie Blumenfans schicken kann. Zahlreiche Wanderwege der Region führen vorbei an Wiesen, die noch Geheimtipps sind.

Radfahrer:innen am Ybbstalradweg bestaunen die Narzissen in den Feuchtwiesen am Ufer. Eine Binsen- oder in diesem Fall Blütenweisheit bekomme ich noch mit auf den Narzissenentdeckungsweg: „Die Blume, die du pflückst, sieht der Nächste nicht mehr!“

www.narzissenbluete.at

Kopfüber am Königsberg



Für die Downhill-Strecke braucht Corinna Haslinger einen klaren Kopf

Downhill ist meine Meditation.“ Corinna Haslinger nimmt die verspiegelte Brille und den klobigen Helm ab. Die Augen strahlen, eine Schweißperle glitzert auf ihrer Nase. Der Bikepark Königsberg in Hollenstein an der Ybbs ist ihr Ashram.

Der Bikepark Königsberg in Hollenstein an der Ybbs ist das Habitat von Corinna Haslinger. Als Motivations-talent begeistert sie auch die anfangs ängstliche Autorin für aufregende Touren auf dem Mountainbike

„Das Gebiet um den Königsberg – ein Paradies für Abenteuer auf zwei Rädern!“ Corinna ist begeistert über die Möglichkeiten, die sich hier bieten. Genussradler:innen strampeln zwischen den Einkehrschwüngen am Ybbstalradweg, Mountainbiker:innen nutzen das Netz aus Touren und Wegen, Rennradler genießen die verkehrsarmen Nebenstraßen. „Und die ganz Narrischen kommen zu uns in den Park!“

Bergab ist die Devise am Königsberg. Im Frühjahr 2016 wollte man das Familienski-gebiet auch im Sommer für Sportbegeisterte nutzbar machen. Wo sich im Winter Skifahrende und Snowboarder tummeln, schnallen ab Mai die Biker:innen ihre Räder auf einen adaptierten Schleplift. „Ein Hollensteiner hat das System für uns entwickelt“, erklärt Corinna. Dank Herwig Dürnberger, dem Tüftler und Erfinder, kommen selbst die Jüngsten bequem auf den Berg. Auf vier Trails mit einer Gesamtlänge von 7,9 Kilometern ist von entspannt bis verwegend für jeden etwas dabei: Freeride, Single Trail und Downhill – auf der Karte blau, rot und schwarz, Schwierigkeitsgrade ähnlich denen der Skipisten.

Was auf den ersten Blick wenig anstrengend scheint, hat es in sich. Technik und Kontrolle über das Bike sind essenziell,



Nach der Action macht Corinna Pause im Gasthof Jagersberger

um nicht in der ersten Kurve in den Wald zu köpfeln. Corinna gibt Coachings zur Fahrtechnik. Oft kommen Gruppen von Arbeitskolleg:innen oder ein Freundeskreis zu einem gemeinsamen Training und ein paar Stunden Fahrvergnügen in den Bikepark.

„Beim Downhill lernst du, auf deinen Körper und deinen Kopf zu achten.“ Es geht um Konzentration, den Fokus, wenn das Adrenalin einschließt. Corinna checkt für mich ein passendes Rad samt Ausrüstung. Gemeinsam fahren wir die Strecken ab. Bergab und kopfüber. „Ich kann dir zeigen, wie man springt und wo die kniffligen Passagen sind.“ Ich lerne, richtig zu bremsen und ohne Schrammen um die Kurve zu

kommen. „Dann ist alles nur noch Mut.“ Oder wie in meinem Fall: Angst. Benjamin, der jüngste Sohn von Betreiber Herbert Zebenholzer, bremst sich publikumswirksam in einer Staubwolke neben uns ein. Er ist sechs Jahre alt und amüsiert sich über meine zaghaften Versuche.

Im Bikers Playground fetzen die Kleinsten ihre ersten Tables, Wallrides und Drops. Im Gasthaus Jagersberger gleich nebenan sitzen die Eltern bei Radler, Hirtenspieß und Topfenstrudel. Ihre Helme und Rückenprotektoren liegen brach. Stolz, aber verstohlen verfolgen sie die ersten Versuche des Nachwuchses. Wenn die Abenteuerlust nachlässt, begehen sie den nahegelegenen Barfußweg, kühlen

ihre Zehen in der Kneippanlage oder machen einen Schnupper-Spaziergang durch den Kräutergarten.

Wer nach dem vielen Bergab noch Schmalz in den Wadeln hat, schnappt sich das Mountainbike. Die „Sonnbrand-Almtour“ führt auf einer Länge von fast vierzig Kilometern und 1.127 Bergauf-Höhenmetern von Hollenstein an der Ybbs zur Siebenhüttenalm. Dort steht nur mehr eine von früher sieben Hütten und ist so gemütlich, dass der versprochene Sonnenbrand nicht lange auf sich warten lässt. Am höchsten Punkt der Tour, nahe dem Schwarzkogel, hat der rote Kopf über beißenden Oberschenkeln eine schöne Aussicht in Richtung Hochschwab, Gesäuse und Totes Gebirge.

Corinna sitzt schon wieder im Sattel. Weiter zur Kitzhütte. „Ihren Schweinsbraten riecht man schon, wenn man über den Grat fährt.“ Brettljause, Schafkäse- oder Speckbrot, es schmeckt nie besser als nach einem schweißtreibenden Bergtritt. Die Bikerin ist ein Motivationstalent: „Das Beste kommt zum Schluss!“

Auf einem schmalen Singletrail vorbei an wiederkäuenden Kühen endet meine Tour wenig gemütlich: mit einem rasanten Downhill durch den Bikepark. Corinna strahlt. „Jetzt bist du munter, oder?“ Der Körper ist müde, aber der Kopf ist selten klar. Sich talabwärts in die nächste Kurve zu stürzen verlangt Verwegenheit und mentale Stärke. Corinna hat nicht zu viel versprochen: Nichts mehr denken. Kopf-über im Hier und Jetzt.

Tipp

Im Mostviertel findet sich für jede Neigung die passende Steigung. Das umfangreiche Mountainbike-Trekking-Streckennetz umfasst über achtzig Strecken, von einfachen familienfreundlichen Routen in den sanften Hügeln des Alpenvorlands bis hin zu höhenmeterreichen Touren im alpinen Gelände.

www.mostviertel.at/mountainbike

Johannes Reichl

Die Tangente, eine Entdeckungsreise

Erstens kommt es anders, und zweitens als man denkt – ein bisschen so muss sich Tarun Kade gefühlt haben, als er im Vorjahr, ursprünglich als Dramaturg ins Team der Kurator:innen des Tangente Festivals St. Pölten geholt, nur einen Monat später zum kuratorischen Leiter des neuen Festivals für Gegenwartskultur avancierte.

Der kuratorische Leiter des Festivals Tangente Tarun Kade erklärt, was St. Pölten und seine Besucher:innen von seinem Team an Kurator:innen erwarten können

„Das kam schon einigermaßen überraschend“, schmunzelt er. Die neue Verantwortung nahm er, ohne lange zu überlegen, freudig an. „Ich bin von dem Projekt und dem, was der damalige künstlerische Leiter Christoph Gurk schon geplant und programmiert hat, vollends überzeugt. Auch kenne ich viele der großartigen Künstler:innen aus persönlicher Zusammenarbeit.“ Als Dramaturg ist Kade für die Rolle des Primus inter Pares im fünfköpfigen Team prädestiniert. „Im Theater geht es auch immer um Zusammenarbeit. Der Dramaturg nimmt so etwas wie eine moderierende Rolle ein, bringt sich zugleich aber auch selbst stark ein und setzt Impulse.“

Kade, der an renommierten Häusern wie den Münchner Kammerspielen oder dem Thalia Theater Hamburg engagiert war und als Programmdramaturg der Wiener Festwochen arbeitete, ist festivalgeeicht. „Letztlich geht es darum, für alle Beteiligten ein Bewusstsein des Festivalrahmens zu schaffen, innerhalb dessen ein Resonanzraum entsteht, in dem sich das kreative Schaffen entfalten und immer weiter verdichten kann.“

Die Perspektive des Vernetzens habe ihn für die Tangente begeistert. „Als ich mich zum ersten Mal näher mit St. Pölten auseinandergesetzt habe, fiel mir die Fülle an großen Kulturinstitutionen auf.“



Tarun Kade, kuratorischer Leiter des St. Pöltner Festivals Tangente

Bezogen auf die Einwohnerzahl ist das wirklich bemerkenswert, ebenso wie die hohe Qualität des hier Dargebotenen.“

So stark die Häuser aber jeweils für sich agieren, ihn reizt es, das Potenzial weiter auszuschöpfen. „Ich will die Power aller Einzelprotagonisten zusammenführen, um so eine gemeinsame starke, überregional strahlende Energie zu entfachen. Stadt und Land haben ebenso wie die verschiedenen Institutionen und zahlreichen freien Kulturinitiativen erstmals gemeinsam etwas entwickelt, sich vernetzt und gegenseitig befruchtet.“ Diese Herangehensweise, „aus, mit der und für die Stadt etwas zu schaffen“, auch durch Impulse von international bekannten Künstler:innen, sei „das Spezifikum der Tangente, das uns klar von anderen Festivals unterscheidet.“

Inhaltlich stehen drei große Themenblöcke im Mittelpunkt: Ökologie, Erinnerung, Demokratie. „Also Materien, die uns unmittelbar betreffen.“ Die Tangente spricht keinesfalls nur kulturaffine Menschen an, „die jeden Tag ins Theater oder ins Museum laufen“, sondern alle, die offen für neue Perspektiven und spannende Auseinandersetzungen sind. Gründe für einen Besuch der Tangente werde es genügend geben, verspricht Tarun Kade: „Von spektakulären Gastspielen und großen Stars“ bis hin zu den Ergebnissen einer Art künstlerischer Graswurzelbewegung hiesiger Kulturschaffender, die man u. a. über Open Calls zur Mitarbeit einlädt.

„Das wird eine große Entdeckungsreise, und genau das macht ein Festival aus, dass man vielleicht wegen der einen großen Oper kommt, dann aber hier auf das Klavierkonzert am nächsten Tag aufmerksam wird und, weil man schon da ist, auch gleich den Kunstparcours entlang der Traisen mit seinen 25 Kunstwerken abgeht. Man stolpert im positiven Sinne von einem ins andere.“ Und erweitert auf diese Weise seinen Horizont, emotional wie geistig.

Wann das Festival in seinen Augen ein Erfolg sein wird? „Wenn wir es schaffen, die Stadt selbst mitzureißen, ebenso wie die Gäste von außen zu inspirieren, so dass sie sagen: Die Tangente hat mich wirklich überrascht und ich komme wieder nach St. Pölten.“

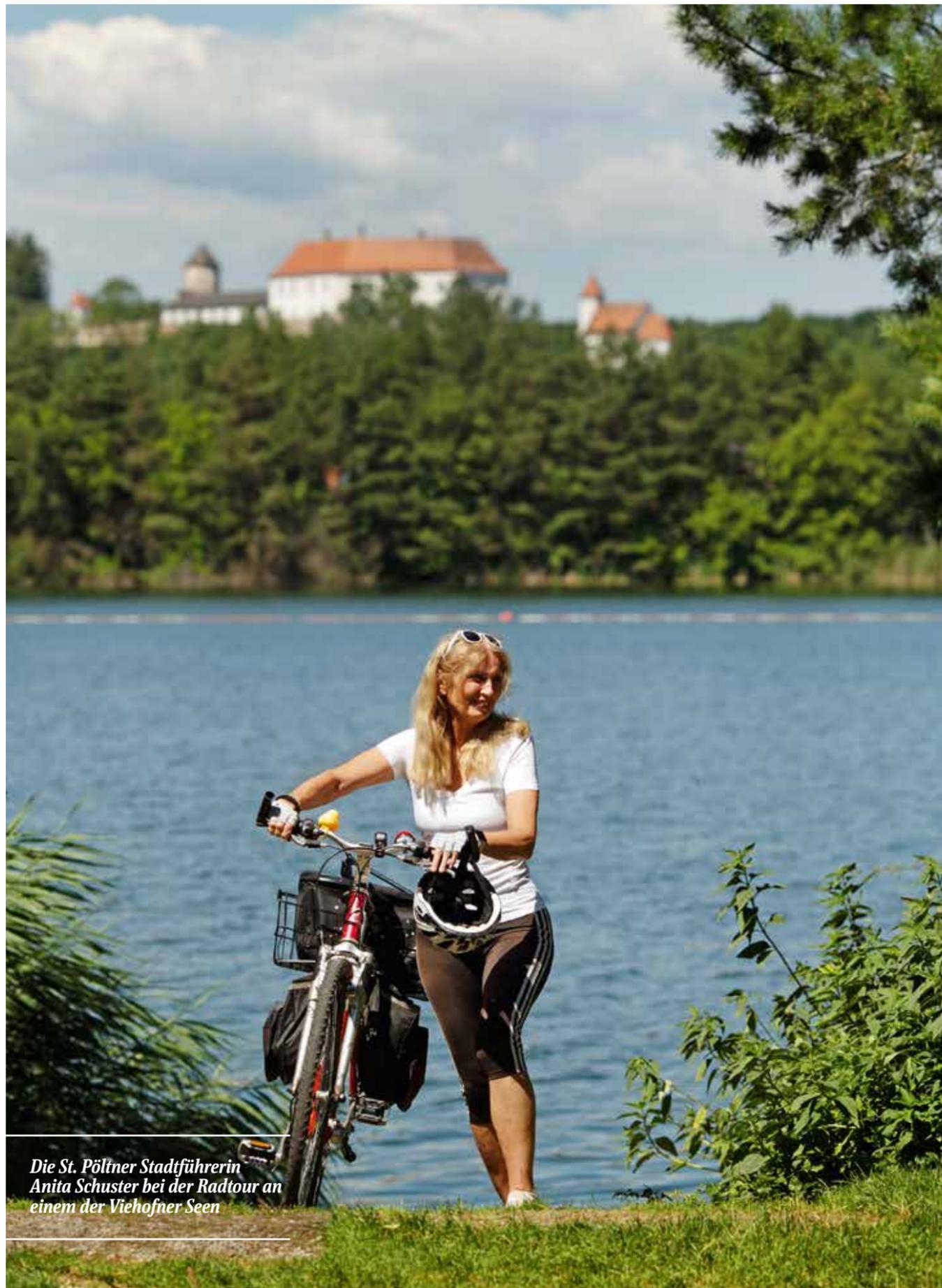
Tipp

Das Festival startet am 30. April 2024 mit dem Highlight „Justice“, einer Oper von Milo Rau, Hèctor Parra und Fiston Mwanza Mujila. Die Aufführung gemeinsam mit dem Tonkünstler-Orchester ist im Festspielhaus St. Pölten zu sehen. Alle Infos unter tangente-st-poelten.at/programm

weinfranz.at



*Die Tangente ist ein Höhepunkt im Jahr von „Kultur St. Pölten 2024“.
„Sie soll die Stadt mitreißen!“*



Die St. Pöltner Stadtführerin Anita Schuster bei der Radtour an einem der Viehofner Seen

Karin Kuna

Rundum in der Stadt und zum Wein



Der historische Domplatz im Zentrum von St. Pölten wurde neu gestaltet

Erhobenen Hauptes durch die Stadt flanieren“, schmunzelt Anita Schuster, während sie auf das einmalige Jugendstil-Relief des sogenannten Olbrich-Hauses gleich beim Bahnhof in der Kremser Gasse zeigt. „Dann sieht man etwas.“

Die Stadtführerin Anita Schuster vermittelt die Kultur St. Pöltens am Rad, führt zur Abkühlung zu den Seen der Stadt und entlang des Traisental-Radwegs zu kulturellen Sehenswürdigkeiten in die Weinregion hinaus

Die passionierte Stadtführerin kennt sich aus mit innerstädtischen Entdeckungsreisen auf historischen Spuren und ist zugleich Expertin für zeitgenössische Kunst- und Kulturtipps. „Es gibt in St. Pölten unterschiedliche Baustile zu entdecken“, spannt sie den Bogen von moderner Architektur, sehenswert im Kulturbezirk rund um das Festspielhaus und im angrenzenden Regierungsviertel, zu Jugendstilgebäuden wie der Synagoge bis zu barocker Fülle im Zentrum der Stadt.

Der weite Rathausplatz vermittelt Offenheit und Entschleunigung, er lädt zum Schlendern ein, vorbei am Landestheater Niederösterreich in den Eissalon-Schaniergarten, wo wir dem symphonischen Zusammenspiel der 48 Glocken im Rathausurm lauschen. Im Erdgeschoß des Rathauses, dem Wahrzeichen der Stadt, bekommt man Auskünfte bei der Tourismusinfo.

Nach dem Eis ziehen wir ein paar Schritte weiter zum Domplatz, der zeitgemäß neu gestaltet wurde: Schützend umarmt das historische Häuserensemble den nunmehr autofreien Platz im Schatten der imposanten Kirche. Unter dem Domplatz liegen die Reste der römischen Siedlung „Aelium Cetium“ sowie ein mittelalterlicher Friedhof. Der Umriss der ursprünglich gotischen Kirche an dieser Stelle wurde in Beton nachgegossen. Wer mehr dazu wissen möchte, wird im



Anita Schuster am Ende der Radtour im Weinland Traisental

Stadtmuseum fündig. „An Markttagen wurtl's auf diesem Platz, am Abend sind mystische Momente garantiert“, sagt Anita Schuster und weist auf die Bodenbeleuchtung des Domplatzes. An heißen Tagen Sorge eine großzügig dimensionierte Nebeldusche für Abkühlung, erklärt sie noch, während wir uns auf die Räder schwingen.

Uns zieht es zunächst zu kühlem Nass im Stadtgebiet. Unter schattenspendenden Bäumen radeln wir die Traisen entlang zum nahe gelegenen Ratzersdorfer See. Den Badeplatz säumt ein beschaulicher Wanderweg, zugleich auch eine beliebte Laufstrecke.

Zu herzhaft-gutem Essen fahren wir in die „Seedose“. Sie liegt an einem Nachbarwasser, dem Viehofner See. Hier genießen wir ein paar unbeschwerte Stunden im und am Wasser. Die St. Pöltner Seen sind auch ein Ausflugsziel für heißgelaufene Radler:innen, die auf dem Traisental-Radweg unterwegs sind. „Ein dicht ausgebautes Radwegenetz umspannt die Landeshauptstadt in allen Richtungen“, weiß Anita Schuster. Wir sitzen wieder

auf, und sie fährt voraus Richtung Norden. Jetzt sind wir am Traisental-Radweg.

Kulturinteressierte Menschen wie wir machen einen Abstecher zum Augustiner Chorherrenstift in Herzogenburg und danach zum Urzeitmuseum in Nußdorf ob der Traisen. Hier betrachten wir eine Weile lang die bronzezeitlichen Artefakte und den ältesten Weinkernfund Österreichs. „Jetzt zeig' ich dir auch noch römische Siedlungsreste in Traismauer“, verspricht Anita Schuster.

Nach so vielen alten Steinen freu' ich mich schließlich, in einer aufstrebenden Weinbauregion gelandet zu sein. Der Weinberg-Radweg führt uns zu einem idyllischen Gut, von dessen Weingarten aus wir einen weiten Blick ins Tal genießen. Den Wein sowieso.

Anita Schuster erzählt mir von den Kellergassen hier und in der weiteren Umgebung St. Pöltens und den Festen dort. Noch ein guter Grund, wieder hierherzuradeln. „St. Pölten ist einfach ein idealer Start- und Zielort für Radtouren, egal ob zu Badeseen, an Flüssen entlang zu Kultur oder eben wie hierher zum Wein. Und

bei der Rückkehr führe ich dich dann noch in ein gediegenes Lokal in der Stadt.“ Ein perfekter Abschluss unserer Radrunde, finde ich, und schwing' mich in den Sattel. Mit der Aussicht auf ein gutes Essen gleich noch schwungvoller.

Angebot

Radeln rund um die Landeshauptstadt St. Pölten und Umgebung mit dem Rad erkunden. Zwei Sternfahrten führen über den Traisental-Radweg ins nördlich gelegene Weinland Traisental und auf dem Pielachtalradweg hinein ins südliche Pielachtal.

Inkludierte Leistungen:

- 3 Übernachtungen inkl. Frühstück in St. Pölten
- Museumscard St. Pölten
- Führung Stift Herzogenburg (Weinland Traisental)
- Führung Firma Styx & Eintritt Erlebnisbad Kirchberg (Pielachtal)
- Fahrt mit der Mariazellerbahn



weinfranz.at

Rupert Pessl

Jetzt gewinnen!

Zwei Museumscards St. Pölten inkl. Nächtigung für zwei Personen in St. Pölten. Alle Museen in St. Pölten das ganze Jahr über mit nur einem Ticket besuchen! Geschichten und Infos zur Kultur in St. Pölten finden Sie auf den Seiten 18–37



Online
mitspielen unter:



KULTUR ST. PÖLTEN 2024

Kulturschaffende:
Cornelia Janker,
Naturvermittlerin im Pielachtal,
und Markus Huber,
Winzer im Traisental



**Kulturjahr in der Landeshauptstadt
Kultur im Pielachtal und im Traisental
Melker Alpenvorland, Schallaburg, Klöster
Musik in Grafenegg, Kunst in Krems**

weinfranz.at

schwarz-koenig.at, Luitza Pultu

Genussreiches in St. Pölten und Umgebung

Neben den beeindruckenden Angeboten der Stadt St. Pölten bezaubert auch die Region rundum mit ihren Attraktionen im Traisental und Pielachtal.

Inkludierte Leistungen:

- 2 Übernachtungen inkl. Frühstücksbuffet
- Museums card St. Pölten
- Jause und Weinverkostung bei einem Heurigen im Traisental
- 3-Gänge-Feldversuche-Menü exkl. Getränke beim Gasthof Kalteis im Pielachtal
- Fahrt mit der Mariazellerbahn ins Pielachtal und retour

Preis pro Person:
im Doppelzimmer ab € 327,-



Vorhang auf!

St. Pöltens vielfältige Kulturszene umfasst Tanz, Konzert, Ballett, Musical oder Oper im Festspielhaus, Landestheater Niederösterreich, Europaballett, in der Bühne im Hof oder im VAZ. Dazu kommt eine abwechslungsreiche Museumslandschaft und ein entsprechendes kulinarisches Angebot.

Inkludierte Leistungen:

- 1 Übernachtung inkl. Frühstück
- Eintritt zu einer Kulturveranstaltung (mittlere Kategorie)
- Eintritt in ein Museum Ihrer Wahl
- Gutschein für ein Abendessen in einem Restaurant Ihrer Wahl (Schau.Spiel, Klang.Spiel, Gasthof Seeland, Gasthof Roter Hahn)

Preis pro Person:
im Doppelzimmer ab € 127,-



Kulturlandschaft

Die Landeshauptstadt und ihre Umgebung stehen im Zeichen von „Kultur St. Pölten 2024“. Mit der „Tangente St. Pölten“ bietet die Stadt ein neues Kunstfestival; Orte und Regionen haben ihre eigenen Projekte

Die niederösterreichische Landeshauptstadt und die umgebenden Regionen setzen einen neuen kulturellen Schwerpunkt: „Kultur St. Pölten 2024“. Darunter ist das neue Festival „Tangente St. Pölten“ mit den Themen Ökologie, Erinnerung und Demokratie. Dazu kommen Kulturprojekte und Entwicklungen im ländlichen Raum.

Kultur bildet eine Brücke zwischen unterschiedlichen politischen Strömungen und verschiedenen Regionen. Über Kulturprojekte sollen deren jeweilige Vorzüge einem größeren Publikum erfahrbar gemacht werden. St. Pölten bietet 2024 eine Reihe neuer Attraktionen, darunter einen hierzulande neuen Kunstraum mit zukunftsorientiertem Ausstellungskonzept, das KinderKunstLabor. Hier ist die Kunstvermittlung gerade für ein junges Publikum Teil der Präsentationen. Mehr dazu sowie zu weiteren kulturellen Neuerungen etwa im Festspielhaus, dem Landestheater Niederösterreich und der Bühne im Hof, aber auch am Domplatz, im Stadtmuseum, in der ehemaligen Synagoge und am Kunstparcours wird auf den folgenden Seiten ausgeführt.

Am Land haben junge Menschen begonnen, Kulturprojekte mit Bezug auf ihre unmittelbare Umgebung zu entwickeln. Das bezieht sich auf eine Tradition wie



Genießt einen internationalen Ruf als Destination für Klassik: Grafenegg



Landmark auf der Kunstmeile Krems: die Landesgalerie Niederösterreich



Europäisches Kulturerbe: Stift Melk

die der Dirndl im Pielachtal (Seite 30), auf innovativen Weinbau oder neue Wirtshauskultur wie im Traisental (Seite 32). Das kulturelle Zentrum der Region Melker Alpenvorland, die Schallaburg, feiert 2024 ein Jahrhundertereignis (Seite 34), Schloss Grafenegg wird seinen Ruf als Klassikfestival weiter ausbauen (Seite 36). Die großen Stifte und Klöster der Region (Seite 35) bewahren Kultur seit dem Mittelalter, die Kunstmeile in Krems eröffnet den Zugang zu zeitgenössischer Kunst (Seite 37). 2024 heißt es hier: Kultur für alle!



Kulturelles Zentrum des Melker Alpenvorlandes: die Schallaburg



Niederösterreich Werbung/Andreas Jakwerth, Andreas Hofer, Michael Liebert

Alexander Kaufmann, Illustration: Artur Bodenstein



Bettina Masuch, künstlerische Leiterin des Festspielhauses (links), Paul Gessl, Sprecher der Geschäftsführung der Niederösterreichischen Kulturwirtschaft, und Mona Jas, künstlerische Leiterin des Kinder-KunstLabors

Johannes Mörth

Kultur St. Pölten 2024

Unter diesem Titel präsentiert sich die niederösterreichische Landeshauptstadt als Zentrum für zukunftsweisende Kunstproduktionen und Kulturvermittlung. Kann schon sein, dass benachbarte Kulturstädte plötzlich ein bisschen alt aussehen



Das Festspielhaus St. Pölten gilt als ein Zentrum des zeitgenössischen Tanzes

V ielfältig, ja erstaunlich vielfältig für eine Stadt mit rund 60.000 Einwohner:innen“ nennt Paul Gessl das Kulturangebot der niederösterreichischen Landeshauptstadt. Er ist Sprecher der Geschäftsführung der Niederösterreichischen Kulturwirtschaft. Rund tausend Mitarbeitende koordinieren dort sechzehn Tochtergesellschaften und mehr als dreißig Institutionen aus Kultur und Wissenschaft. „Kommendes Jahr werden die kulturellen Aktivitäten in der Stadt und in der umliegenden Hauptstadtregion noch einmal um einen Faktor größer. Alles steht unter dem Titel ‚Kultur St. Pölten 2024‘ und wird auf Stadt wie Region nachhaltig und langfristig ausstrahlen. Die Landeshauptstadt etabliert sich als attraktives kulturelles Zentrum Niederösterreichs.“



Im Festspielhaus tritt auch das Tonkünstler-Orchester Niederösterreich auf

weinfranz.at

Sebastian Bolesch, Werner Kmetzitsch

St. Pölten kommt als Zentrum der Kultur zu sich

Was das konkret heißt, wird klar, wenn man durch St. Pölten spaziert und etwa an den Mauern des Gevierts Alumnats-

garten vorbeikommt. Da möchte man gern dahinterkommen. Ab nächstem Jahr ist das möglich, der Garten wird zugänglich gemacht. Unterwegs stößt man auf die gerade noch in Renovierung befindliche



Die „große Bühne des Landes“, das Landestheater Niederösterreich (oben), und die frisch renovierte ehemalige Synagoge, ein neues Kulturzentrum in der Stadt

ehemalige Synagoge, ein in Österreich einmaliges Erlebnis, denn so einen Prachtbau jüdischen Erbes gibt es sonst nirgends in der Republik. Das künftige Kultur- und Erinnerungszentrum darin wird sich schon allein deswegen regen Zuspruchs erfreuen.

Ganz in der Nähe, ebenso einzigartig und jetzt schon weit über die Grenzen Österreichs bekannt ist jene Institution, für die bis zum Sommer 2024 ein Neubau entsteht, das KinderKunstLabor. „Wir sind auf dieses einzigartige Kunstvermittlungsangebot in der Stadt sehr stolz“, erklärt Paul Gessl.

„Da hat er recht“, sagt die Künstlerin und Wissenschaftlerin Mona Jas, seit 2021 künstlerische Leiterin des KinderKunstLabors, eines Ausstellungshauses für zeitgenössische Kunst mit einer jungen Zielgruppe. „Ich habe es bei Museums-konferenzen in ganz Europa zwischen Bern, London und Skandinavien vorgestellt, und alle lieben es.“ Rund um das neue Gebäude liegt der Altoona-Park, auch er wird umgestaltet.

Der Domplatz ist wie vieles andere in der Stadt ebenfalls neu, archäologische Funde, die hier gemacht wurden, sind im Rahmen einer Ausstellung im Stadtmuseum zu sehen. Das Gebäude wird in Teilen optimiert, unter anderem der Karmeliterhof überdacht. Außerdem entstanden eine neue Musik- und Kunstschule sowie eine neue Stadtbibliothek.

Die künstlerische Leiterin des Festspielhauses, Bettina Masuch, ist seit September 2021 in der Stadt. Damals war alles öd und leer, ausgerechnet im Corona-Lockdown hatte sie ihre neue Stelle angetreten. Niemand auf den Straßen, niemand in den Lokalen, niemand in den Hotels und niemand im Festspielhaus.

„Ich hätte nicht gedacht, dass wir da so schnell wieder herauskommen und die Menschen wieder so gern in die Kulturinstitutionen kommen. Jedenfalls hatte ich auch für eine digitale Festspielhauskultur vorgeplant – nicht gerade einfach beim Schwerpunkt Tanz. Doch nun erlebe ich die große Freude der Künstler:innen, wieder vor Menschen auftreten zu können. Und unser Publikum ist wirklich besonders offen und kommunikationsfreudig.“

Kommunikationsfreudig? „Ja. Ich gebe die Einführungen zu den Tanzveranstaltungen selbst und lade dazu ein, mir danach Feedback zu geben. Es kommt in großer Zahl.“

Kultur als Brücke in die Zukunft

„Kultur St. Pölten 2024“ ist eine gemeinsame Aktion von Stadt und Land. „Zum ersten Mal ist es auch finanziell halbe-halbe“, sagt Paul Gessl. Er möchte diesen Brückenschlag zwischen den politisch unterschiedlichen Regierungen in Stadt und Land durch ihre Kooperation im Kulturbereich nachhaltig machen. „Man ist jetzt auf Augenhöhe, das soll so bleiben. Schließlich schafft Kultur eine Win-win-Situation für beide Seiten und erweitert auch das touristische Angebot in der Stadt und in der Hauptstadtregion.“ Festspielhaus-Leiterin Masuch zeigt sich begeistert: „Während überall sonst bei Kultur gespart wird, haben Stadt und Land gerade in diesen Bereich enorm investiert, das ist schon außergewöhnlich.“

Einen Schwerpunkt, der von den künstlerischen Leiterinnen wie auch von Gessl sehr geschätzt wird, bildet das Festival zu Ökologie, Erinnerung und Demokratie „Tangente St. Pölten“.

„Es hat dazu geführt, dass schon in der Vorbereitung alle Kulturinstitutionen in der Stadt näher zusammengedrückt sind“, sagt Masuch. „Dieser ständige Dialog wird bleiben. Wir haben ein amikales Verhältnis etabliert. Das Ergebnis davon wird dem Publikum zugutekommen.“ Als Beispiele dafür nennt sie Übernahmen von Veranstaltungen von einem der großen Häuser Festspielhaus, Niederösterreichisches Landestheater und der Bühne im Hof durch ein anderes. Wie beispielsweise im Fall der „Alien Disco“, die von der Bühne im Hof ins Foyer des Festspielhauses verlegt wurde. Oder spezielle Formate, die an anderen Orten wie der ehemaligen Synagoge realisiert werden. „Es gibt zwischen den Institutionen keine Berührungängste mehr, wir denken und arbeiten zusammen.“ Paul Gessl ergänzt: „Die freie Szene ist hier ebenso eingebunden wie langjährige sowie neue Kunst- und Kulturinstitutionen“.

Bettina Masuch kennt wie Mona Jas die Metropole Berlin, sie kam aus Düsseldorf, wo sie das „tanzhaus nrw“ geleitet hatte, nach St. Pölten. „Ich mag hier ganz besonders die kurzen Wege, auch zwischen den Menschen. So funktionieren Festivals wie die Tangente besonders gut. St. Pölten selbst entdecke ich noch, mag die Restaurants und Cafés, ganz besonders das Kino und die Buchhandlung, wo man sich trifft. Mir ist eine Buchhandlung in einer Stadt immer sehr wichtig.“

Alexi Pelekanos, Werner Jäger

Rupert Pessl, weinfranz.at, Werner Jäger



Das Museum Niederösterreich hütet und zeigt das Erbe des Bundeslandes



Das Museum am Dom befindet sich im ehemaligen Augustiner Chorherrenstift



Auch im Stadtmuseum St. Pölten ist einiges neu geschaffen worden



Mona Jas freut sich auf die Eröffnung des innovativen KinderKunstLabors

Beeinflusst St. Pölten die nächste Kunstavantgarde?

Um die künftigen Kulturproduzent:innen und -genießer:innen kümmert sich die eigens aus Berlin hierhergezogene Mona Jas mit ihrem KinderKunstLabor seit 2021. Auch sie betont die Zusammenarbeit mit anderen Kulturinstitutionen, etwa dem Museum Niederösterreich, dem Landestheater und dem Stadtmuseum. „Gemeinsam mit der Architektin Christine Schwaiger, Professorin an der New Design Universität, habe ich ein Projekt zu Kinderstühlen der Architektin Margarete Schütte-Lihotzky gemacht. In einem Album im Stadtmuseum sind Fotos mit Personen, die auf solchen noch gegessen sind, aufgetaucht. Ich habe mit einigen, schon über Siebzigjährigen, Interviews gemacht, und an der New Design Universität St. Pölten wurden Stühle nachgebaut.“



So wird das neue Ausstellungshaus für zeitgenössische Kunst, das KinderKunstLabor, aussehen

Mit ihrem Engagement im KinderKunstLabor hofft Jas in den jungen Menschen eine positive Identität zu erzeugen und die Verbundenheit mit der Stadt St. Pölten zu verstärken. „Studien zeigen, wenn Menschen an ländlichen Orten Erfahrungen machen, die sich tief und positiv in ihre Biografien eingraben, sind sie weniger anfällig für die sogenannte Landflucht. Dazu soll das KinderKunstLabor beitragen.“

Worin unterscheidet es sich von herkömmlichen Kunstinstitutionen? „Bei uns ist die Vermittlung für Kinder von den Künstler:innen bereits in ihrem Kunstwerk mitbedacht. Beispielsweise hat die erste Künstlerin, die hier 2024 mit dem Thema „Träumen“ präsentiert wird, die Brasília-

nerin Rivane Neuenschwander, bereits ein Jahr lang mit Kindern in St. Pölten daran gearbeitet. Wir planen auch eine digitale Vernetzung von Kindern aus St. Pölten mit Kindern in São Paulo, dabei übersetzt Karoline Santons aus Linz, was den eh meist schon mehrsprachigen Kindern etwa auch die Bedeutung solcher Übersetzungsleistungen erlebbar macht.“

Mit dem KinderKunstLabor setzt sich St. Pölten an die Spitze des Kulturbetriebs für Kinder. Die Kunst der Zukunft gemeinsam mit den kommenden Generationen zu entwickeln und so deren kreatives Potenzial zu fördern, ist einfach logisch.

Bravissimo Straßenkunstfestival



Internationale Straßenkünstler:innen bezaubern im St. Pöltner Sommer mit ihren Darbietungen in Straßen und Gassen. Mit zahlreichen Vorstellungen wie Comedy, Feuershows und Artistik, Akrobatik, Magie und Musik an mehreren Schauplätzen wird die Innenstadt am 6. und 7. September 2024 zum Zirkus mit Spitzeniveau. www.bravissimo.at

Fusion Heuriger Traisental



Nach einem Konzept, das die Kreativagentur kaff entworfen hat, findet der Fusion Heuriger auch 2024 im Weinland Traisental statt. Es geht in diesem Konzept darum, die Heurigen-tradition neu zu interpretieren. Entscheidend ist dabei eine mehrschichtige Verschmelzung von Stadt und Land. www.fusion-heuriger.at

Jugendkulturhalle frei:raum



Der Freiraum St. Pölten ist Bühne für Konzerte der Jugendkultur und Subkultur, Theater, Kabarett, Lesungen, Workshops, Filmvorführungen. Hier ist ein Platz zum Experimentieren. Für Veranstalter:innen und ihre Events abseits von Kommerz und Mainstream bietet der Freiraum St. Pölten Chance und Plattform. www.freiraum-stp.com

SplashHard am See



2024 kommt es zum achten Mal, das Open-Air-Festival der AK YOUNG, AK steht dabei für Arbeiterkammer. Es steigt rund um den Ratzersdorfer See, nennt sich Splash Hard und bringt groovige Musik, Sport-Action, Spaß und Chill-out. Dabei treten auch internationale Music-Acts an. Weitere Details sind ab Frühjahr 2024 hier zu finden: www.akyoung.at

Summer Blues Festival



Das mittlerweile weithin bekannte Summer Blues Festival in St. Pölten um Charlie Furthner feierte 2023 sein 20-jähriges Bestehen. Es zieht Bluesfans aus ganz Europa an. Tickets gibt es im Vorverkauf unter anderem im Tourismusbüro am Rathausplatz. www.summerblues.at

Frequency Festival



Braucht keine Erklärung, nur den neuen Termin und die Acts für 2024 – und hier sind sie: RAF Camora, Peter Fox, CRO, Sido, Rin, Ski Aggu, Jeremias, Camo & Krooked, Leony, Levin Liam, und das sind bei Weitem nicht alle. Aber alle treten vom 15. bis 17. August 2024 im Greenpark St. Pölten an. www.frequency.at

Stadtprojekte der Tangente



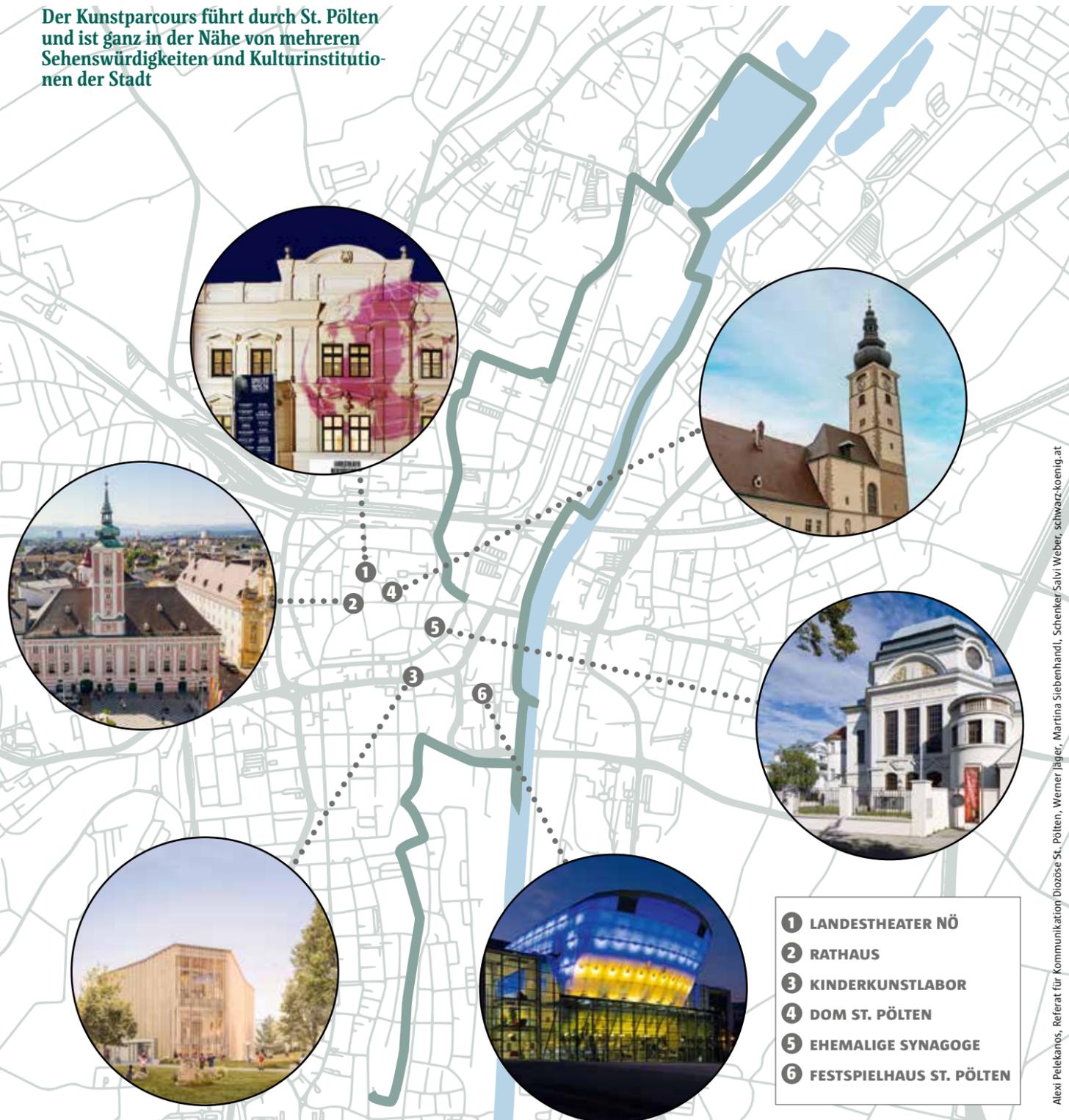
Die Tangente St. Pölten ist ein Festival für Gegenwartskultur, das vom 30. April bis 6. Oktober 2024 stattfindet. In diesem Zusammenhang werden verschiedene soziokulturelle Projekte umgesetzt. Ein besonderes Augenmerk liegt auf Vermittlungsprojekten, die sich insbesondere auch an Jugendliche wenden. www.tangente-st-poelten.at

Ina Aydoğan, Schenker Salvi Weber

Werner Jäger, Martin Rauscher, Klaus Engelmayr www.klaus-klemens.com, David Bitzan, Wolfgang Zader, Datzinger, Anna Netouschek

Der Kunstparcours der Tangente

Der Kunstparcours führt durch St. Pölten und ist ganz in der Nähe von mehreren Sehenswürdigkeiten und Kulturinstitutionen der Stadt



- 1 LANDESTHEATER NÖ
- 2 RATHAUS
- 3 KINDERKUNSTLABOR
- 4 DOM ST. PÖLTEN
- 5 EHEMALIGE SYNAGOGUE
- 6 FESTSPIELHAUS ST. PÖLTEN

Alexi Pelkanos, Referat für Kommunikation Diözese St. Pölten, Werner Jäger, Martina Siebenhandl, Schenker Salvi Weber, schwarz.koenig.at

St. Pölten: The Way of The Water

Eines der Highlights der Tangente St. Pölten ist der Kunstparcours „The Way of the Water“ in „Zusammenarbeit“ mit dem Mühlbach und der Traisen. Die Tour führt durch die Stadt zu einer Reihe von Werken von Künstler:innen aus dem In- und Ausland



1 Filip van Dingenen



In Zusammenarbeit mit lokalen Partner:innen bereitet der Künstler seinen Algae Diplomacy Brunch mit lokalen Rezepten aus Algen zu

2 Jimena Croceri



Entlang des Mühlbachs in St. Pölten entstehen Gemälde aus Wasserfluten und Regen der argentinischen Künstlerin aus Buenos Aires

4 Traisenbrücke



Die Traisen, der Fluss, der durch die Landeshauptstadt St. Pölten fließt, bildet die Kulisse für viele der Kunstaktionen des Kunstparcours

- 5 Cecylia Malik
- 3 Edgar Calel
- 2 Jimena Croceri
- 1 Filip van Dingenen

3 Edgar Calel



Der Maya-Kaqchikel-Künstler beschwört in rituellen Aktionen die Gesundheit des Flusses und dankt ihm für seine Fruchtbarkeit

5 Cecylia Malik



Prozession und Installationen der Künstlerin aus Krakau auf zwei Inseln in der Traisen: die Versammlung der weiblichen Flüsse der Welt

Die Route des Kunstparcours führt von Süden nach Norden durch St. Pölten und folgt dabei den Wegen, die der Mühlbach und die Traisen vorgeben.

Die erste Station ist der Sonnenpark. Hier bereitet Filip van Dingenen in Zusammenarbeit mit lokalen Partner:innen seinen Algae Diplomacy Brunch mit lokalen Rezepten aus Algen zu. Dann lässt Roberta Lazo Valenzuela den Mühlbach und seine vielen Lebewesen wie Musikinstrumente spielen. Dazu finden sich die vom St. Pöltner Kollektiv neonpink restaurierten ehemaligen Waschplätze samt ihren Geschichten.

Entlang des Mühlbachs entstehen Gemälde von Jimena Croceri aus Wasserfluten und Regen. Hinter dem Hammerpark in Richtung Traisen hält der Maya-Kaqchikel-Künstler Edgar Calel eine rituelle Aktion ab, mit der dem Fluss für seine Fruchtbarkeit gedankt und dessen Gesundheit beschworen wird.

Mit der Strömung des Flusses nach Norden reihen sich Fischgeschichten aneinander, auch entdeckt man Tauchrouten in der Traisen. Auf zwei Inseln in der Traisen inszeniert Cecylia Malik eine Versammlung der weiblichen Flüsse der Welt. An den St. Pöltner Seen steht eine Art Denkmal für die Geschichten zu den Gewässern der Viehofner Seen.

Zurück am Mühlbach und an ihm entlang stößt man auf „Quipus“, Knotenschnüre, die einst bei den Inkas als Aufzeichnungssysteme dienten und hier an den Wassertürmen der ehemaligen Glanzstofffabrik hängen. Am Weg Richtung Stadtzentrum erfährt man von weiblichen Wassergeschichten aus dem Islam und stößt auf gläserne Wassermelonen. Die letzte Station bildet ein Pavillon, der zeigt, was Feuer und Löschwasser übriglassen.

Juliane Fischer

Vom Dirndl singen

Die Mariazellerbahn führt einen ins Tal, wo sich alles um eine uralte Frucht und ihre Kultur dreht, die von der „Gstanzl-Conny“ besungen wird

Schweigen ist Gold, reden ist Silber, heißt es, aber was ist dann das Singen? Die Naturvermittlerin Cornelia Janker, als „Gstanzl-Conny“ im Pielachtal bekannt, würde wahrscheinlich Dirndl sagen.

Ihr thematischer Schwerpunkt etwa bei begleiteten Wanderungen ist die Kornelkirsche (*Cornus mas*) mit all ihren Verarbeitungsmöglichkeiten. Davon erzählt sie vor allem singend, etwa: „A Kälteeinbruch, is für de Dirndlblüte ka Problem / Sie wochst anfoch weiter, danoch gonz bequem.“ Dementsprechend lautet ihr Motto bei Wanderungen durch das Dirndltal der Pielach: „Mit Musik und Schmä, im Toi und auf der Häh – bei Rückfragen merke ich, dass sich die Zuhörenden das Gereimte am besten

merken“, erklärt sie ihre Vermittlungsform. 95 Prozent der Dirndlsträucher seien in der unveredelten Wildform zu finden, schätzt Janker. Ihre Blüten unterscheiden sich von denen anderer Obstarten, dass sie dem Frost trotzen. „Und der typische süß-säuerliche Geschmack der Früchte ist bei Wildformen intensiver.“ Apropos süß-säuerlich: Jankers Lieblingsrezept sind Dirndl-Oliven. Dazu muss man die Früchte im nicht ganz reifen Zustand pflücken – üblicherweise lässt man die vollreifen Früchte abfallen und erntet sie dann – und in Wasser, Essig, Zucker und Salz einlegen. „Meine Familie und ich lieben den Saft und die Marmelade. Das essen und trinken wir täglich. Die Kleinen bestellen auch unterwegs nicht Cola oder Fanta, sondern

Dirndlsaft. Sie sind immer entsetzt, wenn es wo keinen Dirndlsaft gibt“, schildert sie lachend.

Wenn man ihr zuhört, würde man nicht annehmen, dass Cornelia Janker keine gebürtige Pielachtalerin ist. Sie stammt ursprünglich aus Ybbs. „Vor 15 Jahren hat mein Herz gleich gewusst, dass ich hierher gehöre“, erzählt sie. Die Menschen hätten sie herzlich aufgenommen. Heute arbeitet sie im Regionalbüro, als Gemeinderätin und als Obfrau des Tourismusverbandes.

Von Anfang an habe sie die Landschaft mit den Radwegen und Wanderrouten fasziniert. „Die Dirndl, das ist unsere Stärke, unsere namensgebende Markenfrucht.“ Die Sträucher, manche sind schon knapp tausend Jahre alt, prägen



Die Mariazellerbahn bringt Gäste direkt ins Dirndltal



Naturvermittlerin Cornelia Janker ist die „Gstanzl-Conny“ im Pielachtal

die Landschaft und ihren Jahreskreislauf von der Dirndlblütenwanderung über den Dirndlkirtag bis zu den Adventmärkten. „Die Dirndlkönigin und die Dirndlprinzessin sind Botschafterinnen der Dirndl und des Pielachtals. Sie repräsentieren diese bei Festivitäten innerhalb und außerhalb der Region.“

Das Dirndltal lässt sich bequem mit der Mariazellerbahn erkunden. Vor Kurzem wurde ihr 125-Jahr-Jubiläum gefeiert. Die Schmalspurbahn fuhr am 2. Juli 1898 um 14 Uhr erstmals im Bahnhof Kirchberg ein. Mittlerweile bringt sie ihre Fahrgäste

von der Landeshauptstadt St. Pölten bis zum steirischen Wallfahrtsort Mariazell. Im Pielachtal hält der Zug in acht Gemeinden. In Ober-Grafendorf bietet sich der Ebersdorfer See mit dem Hochseilgarten als Ausflugsziel an. In Hofstetten kann man im Sommer Edelsteine schürfen. Als Zwischenstopp eignet sich das Weinburger Kletterzentrum. Janker empfiehlt außerdem eine Frühjahrswanderung auf den Geisbühel, auch Tausenddirndlberg genannt, in Rabenstein. Denn die gelben Blüten der Dirndl sind die ersten Frühlingsboten im März. Am Bahnhof in Kirchberg

Kultur im Pielachtal

- **Pielachtaler KulturRegion**

Ab 2024 vereint die „Pielachtaler KulturRegion“ kulturelle Veranstaltungen der verschiedenen Pielachtaler Gemeinden unter einem Dach. Ein Überblick über das facettenreiche Kulturgeschehen im Pielachtal findet sich unter www.pielachtal.at

- **Pielachtaler Dirndlkirtag**

Das traditionellste und wohl bekannteste Event ist der Pielachtaler Dirndlkirtag, der alljährlich rund 15.000 Gäste anzieht. Auf dem abwechslungsreichen Programm stehen u. a. Auftritte von Musikgruppen, regionales Brauchtum, hochwertiges Kunsthandwerk und regionstypische Kulinarik. 5. & 6. Oktober 2024 in Frankenfels. www.pielachtal.info/pielachtaler-dirndlkirtag

- **Pielachtaler Classic Concerts**

Die 2017 initiierte Konzertreihe fördert klassische zeitgenössische Musik im Raum Pielachtal und der näheren Umgebung. Hochkarätige Musiker:innen begeistern seit Jahren mit ihren Aufführungen und heben die kulturelle Bedeutung der Region und der klassischen Musik in der Region. www.pielachtal-classic.at

- **Komfortable Anreise:**

Zu allen Veranstaltungen kommt man gemütlich und klimaschonend mit der Mariazellerbahn. www.mariazellerbahn.at

an der Pielach gibt es ein kleines Modellbahnmuseum. Außerdem ermöglicht ein Skywalk einen weiten Ausblick in die Region. Von Loich aus kann man auf den Eisenstein wandern, in Frankenfels geht es in die Tropfsteinhöhle „Nixhöhle“.

Weiter drinnen im Tal steht mitten im Wald das hölzerne Kircherl in Schwarzenbach. Stichwort Holz: „Das regionale Kunsthandwerk ist nicht zu unterschätzen“, ergänzt Janker und erzählt von Hobbydrechslern, Upcycling und Schmuck. Er ist hier natürlich aus dem naheliegenden Rohstoff: aus Dirndlkernen.

Althea Müller

Jungkultur im Traisental

Die Künstlerin Katharina C. Herzog aus Würmla entwickelte das Kulturkonzept „Fusion Heuriger“, der Top-Winzer Markus Huber aus Reichersdorf eine vegane Bio-Weinproduktion

Würmlas Wände, wer hätte gedacht, dass sie mehr als nur Stützen für ein Dach sind? Katharina C. Herzog zum Beispiel. Als Tochter einer Bauernfamilie in Würmla aufgewachsen, studierte sie an der Universität für angewandte Kunst in Wien. Eine ihrer Erfahrungen: „Dort reden nicht viele im Dialekt.“ Schon gar nicht in dem ihrer Heimatregion, dem Weinland Traisental. Doch ihr „war’s immer wichtig, nicht zu vergessen, woher ich komme.“

Mittlerweile ist sie Art Director in der Werbebranche. Was aber ist mit Würmlas Wänden? 2019 initiierte sie mit David Leitner ein Kunstprojekt unter dem Titel „Würmlas Wände“: 13 Gebäude, darunter Silos und Stadl, dienten als Bildträger für Urban Art. Die vielfach prämierten Kunstwerke wurden außerdem in einem Buch präsentiert und zu Stationen eines Wanderwegs. So sorgen nun Würmlas Wände auch für Gesprächsstoff.

Eine Weinregion wie das Traisental hat nicht nur Hauswände, sondern auch Heurige. Sie brachten Katharina C. Herzog auf ein neues Kulturkonzept namens „Fusion Heuriger“. Umgesetzt wird es von ihr, ihrer Schwester Julia Heiß und Viktoria Eichinger gemeinsam mit Mostviertel Tourismus und den regionalen Winzer:innen und Heurigen.

Im Juni 2023 fand im Schlosskeller Nußdorf ob der Traisen der erste zweitägige Fusion Heurige statt. Unter dem Motto „Begegnungen: Vom Wert zwischenmenschlicher Beziehungen“ gestalteten Künstler:innen und Partner:innen aus Stadt und Land, dazu Winzer:innen aus der Region Traisental das Programm aus Kunst, Kultur, Performance und Talks. 2024 gibt es den Traisentaler Fusion Heurigen mit einem neuen Motto und an einem anderen Ort. „Durch das Wanderkonzept lernen auch wir Traisentaler:innen selbst unsere Region besser kennen“, sagt Herzog. www.fusion-heuriger.at

Das Potenzial seiner Heimatregion entwickelt auch Markus Huber. Schon mit 19 plante er, aus dem elterlichen Mischbetrieb in Reichersdorf einen reinen Weinbaubetrieb zu machen.

„Das Traisental war als Weinregion unbekannt“, erinnert er sich an die frühen Nullerjahre. Als Bub gern mit dem Großvater im Weingarten unterwegs, reiste er als angehender Winzer bis nach Südafrika. Die Erfahrungen aus anderen Weinwelten

Auf Schönungsmittel tierischen Ursprungs wird verzichtet. Die ressourcenschonende Arbeitsweise des Top-Winzers zeigt sich im gesamten Betrieb: eigene Wasserversorgung, Energiegewinnung aus Fundholz und Solarpark, regionale Lieferketten und Schafe zum Rasenmähen.

„Der österreichische Weinbau ist ein gesundes Handwerk, ja Kunsthandwerk und eine langfristige Form der Bewirtschaftung“, sagt der vierfache Vater



Markus Huber und Katharina C. Herzog entwickeln die (Wein-)Kultur im Traisental

brachte er in seine Arbeit im Traisental ein. „Mir wurde klar, wie viel Aufwand man in anderen Ländern für die Weißweinproduktion betreiben muss. Unser Boden und das Klima hier schaffen hingegen schon von Haus aus ideale Bedingungen dafür.“ Also setzte er darauf. „Alle hier wollten, dass wir Rotwein produzieren. Doch ich habe Reben für Weißwein gepflanzt.“

Ab 2008 begann er mit den ersten Schritten zur heutigen Bio-Zertifizierung. Mittlerweile produziert er auch vegan wie immer mehr Winzer:innen im Traisental:

Markus Huber. „Das hat einen Einfluss auf die Natur. Je geringer wir den halten, desto mehr schonen wir jene Welt, die wir unseren Nachkommen hinterlassen.“

Tipp Weinkultur in der Hauptstadt

Bereits zum zweiten Mal wurde Markus Hubers Grüner Veltliner zum St. Pöltner Hauptstadtwein gewählt. Sein Name „Tangente“ verweist auf Kultur St. Pölten 2024. www.weingut-huber.at



weinflanz.at

Kultur im Weinland Traisental

Wein und Kultur im Einklang

Die kulturelle Vielfalt der Region mit Konzerten, Galerien, Museen und dem Stift Herzogenburg bietet Besucher:innen Kulturerlebnisse, die man hier in dieser Qualität und Internationalität nicht vermuten würde. www.traisental.at

• Konzerte im Schloss Walpersdorf

„Kultur im Schloss“ bietet Musik- und Kunstveranstaltungen samt Kulinarik an einem außergewöhnlichen Ort. www.schloss-walpersdorf.at/kultur

• Schloss Thalheim Classic

Umgeben von behutsam restaurierten Mauern, genießt man international besetzte Klassikkonzerte besonders stimmungsvoll. www.schlossthalheimclassic.at

• Traismauer Kultursommer 2024

Das Angebot reicht von Lesungen über Musik bis hin zu Comedy und Kabarett. Schauplatz ist der Schlosshof in Traismauer. www.traismauer-erleben.at

• FINE ART Galerie & Musik

In einem denkmalgeschützten Gebäudekomplex aus dem 15. Jahrhundert wird hochwertige Kunst gezeigt und gespielt. www.fineartgalerie.at

• Sommerspiele Schloss Sitzenberg

Im zauberhaften Ambiente des Arkadenhofs warten Theaterstücke der Weltliteratur. www.schloss-sitzenberg.at

• Schubertiaden im Schloss Atzenbrugg

Die Schubert-Gedenkstätte widmet sich dem Schaffen von Komponist Franz Schubert. www.schubertiaden-atzenbrugg.at

• Kleinkunsthöhle Zwentendorf

Das „Who’s Who“ der österreichischen Kabarettszene und Konzerte österreichischer Künstler:innen. www.zwentendorf.at/kleinkunsthoehle

• Urzeitmuseum Nussdorf-Traisental

Das Traisental zählt zu den archäologisch bedeutendsten Stätten in Österreich. Von April bis Oktober sind Funde der Region zu sehen. www.urzeitmuseum-traisental.at

Römer und Renaissance

Die Römer legten einst eine wichtige Straße durch das Melker Alpenvorland, das von der Schallaburg, seinem kulturellen Zentrum, überragt wird. 2024 ist dort eine Ausstellung über die Renaissance zu sehen



Seit Jahrhunderten wacht die Schallaburg über das Melker Alpenvorland und seine Kultur

Auf den Spuren der ehemaligen Weltmacht Rom führt der Römerweg durch die sanft-hügelige Landschaft des Melker Alpenvorlandes. Ausgehend von der Schallaburg, erlebt man auf 96 Kilometern die kulturellen Höhepunkte der Region, etwa die Wallfahrtskirche Maria Steinparz oder die märchenhafte Burg Plankenstein. 2024 wartet die Burg Plankenstein mit Mittelalterfesten, einem Romantiktheater und der Walpurgisnacht auf.

www.burgplankenstein.at

Die Geschichte der Schallaburg begann vor rund tausend Jahren. Sie wurde

von Sieghard X. Graf von Schala als Wohnstatt errichtet und sollte auch den umliegenden Dörfern Schutz bieten. Die Burggebäude waren von einer Ringmauer umgeben, in ihrer Gesamtheit auch als „Bering“ bezeichnet.

Etwa ein Jahrtausend überdauerte die Burg fast unverändert. Bis heute erhebt sich die Wehranlage vor einem später errichteten Renaissanceschloss. Vor fünfzig Jahren saniert, ist sie eines der größten Ausstellungszentren Österreichs und genießt einen internationalen Ruf.

2024 wird hier die Ausstellung „Renaissance einst, jetzt und hier“ gezeigt.

Passend zum Fünfzig-Jahr-Jubiläum der Schallaburg präsentiert sie eine Zeitreise zurück in eine Ära, die mit revolutionären Ideen und bahnbrechenden Entdeckungen unsere Epoche vorbereitet hat. Beeindruckend sind ihre Kunst- und Bauwerke wie die Schallaburg selbst. Doch am nachhaltigsten waren die Idee vom Menschen als Individuum und die Vorstellung von seiner idealen Bildung. Die Ausstellung öffnet den Blick für die Wirkungsgeschichte der Renaissance.

www.schallaburg.at
13. April bis 3. November 2024

Seit dem Roman „Der Name der Rose“ von Umberto Eco ist das Benediktinerstift Melk nicht nur eines der größten einheitlichen Barockensembles Europas, sondern als mystischer Ort auch weltbekannt. Das Stift ist heute noch als geistliches wie kulturelles Zentrum weit über die Grenzen Europas hinaus bekannt. Hier gastieren jährlich Künstler:innen und Veranstaltungen.

Stift Lilienfeld im Traisen-Gölsental ist eine Hauptstation an der Via Sacra, dem traditionellen Pilgerweg von Wien nach Mariazell. Im riesigen Gebäudekomplex mit der größten Stiftskirche Österreichs beten und arbeiten seit über 800 Jahren Zisterziensermönche.

Hoch über der Donau gelegen und damit weithin sichtbar, widmet sich das UNESCO-Weltkulturerbe Stift Göttweig gemäß seiner Ordensregel des Hl. Benedikts ganz der Gastlichkeit.

Dom St. Pölten



Der Dom, eine gotische Kathedrale, ist das zentrale sakrale Bauwerk der niederösterreichischen Landeshauptstadt. Er dient als Kirche des Bischofs der Diözese St. Pölten. Das „Museum am Dom“ im 1. Stock des ehemaligen Augustiner Chorherrenstifts zeigt Jahresausstellungen zu Themen sakraler Kunst. 2024 wird die Sammlung neu präsentiert. „Schädelkult und Stiftstumult“ erzählt die Geschichte des Hauses am Domplatz von seiner Gründung als mittelalterliches Kloster bis zu dessen Aufhebung durch Joseph II. 1784. www.museumamdom.at

Klosterkultur

Sie waren die wichtigsten Bewahrer, Hüter und Weiterentwicklungsstätten abendländischer Kultur durch tausend Jahre: die Klöster. Ihre Bibliotheken, Schulen und Archive bezeugen unsere Kultur bis heute

Stift Göttweig



Das Jahr 2024 steht ganz im Zeichen der Musik. Das betont auch die Sonderausstellung „So viel Musik – Das Stift Göttweig als musikalisches Zentrum“.

Wie jedes Jahr lädt auch 2024 das weithin beliebte Open-Air „Klassik unter Sternen“ in die sphärisch anmutende Kulisse vor der Stiftskirche. Das Konzert findet am 13. Juli 2024 statt. Für die schöne Stimmung sorgt Opernstar Elina Garanča.

www.stiftgoettweig.at

Stift Melk



Im Stift Melk an der Donau finden jährlich zu Pfingsten (16. bis 20. Mai 2024) die „Internationalen Barocktage“ statt sowie im August die traditionellen Sommerkonzerte (3. bis 31. August 2024). Die Stiftsgebäude, das Museum und der Klostergarten lohnen schon allein eine Besichtigung, dazu sind in der Säulenhalle und im Wachaulabor jährlich Sonderausstellungen zu sehen. Die Ausstellung „One-way planet“ ist noch bis Ostern 2024 zu besichtigen. www.stiftmelk.at

Stift Lilienfeld



Die geografische Nähe des Stiftes zur Stadt St. Pölten hat seit jeher eine gewisse Verbundenheit zwischen Stadt und Kloster bewirkt. 2024 werden in der Ausstellung „St. Pölten und das Stift Lilienfeld“ zahlreiche Illustrationen über historische Momente gezeigt, die sowohl für die Stadt als auch für das Stift sehr entscheidend waren. Zudem sind wertvolle Exponate aus der Schatzsammlung des Stiftes zu sehen.

www.stift-lilienfeld.at

Stift Herzogenburg



Im Herzen von Herzogenburg gelegen, ist das Augustiner-Chorherren-Stift Herzogenburg immer schon ein Ort der Begegnung. Das wird auch im Jahr 2024 in guter Tradition wieder so sein. Neben dem etablierten Musica-Sacra-Festival, das auch an anderen Kulturstandorten gastiert, werden Musiker:innen und Orchester bei verschiedenen Konzerten und Kirchenfesten auftreten, wie z. B. bei der Matinee im Rahmen der NÖKISS (NÖ KinderSommerSpiele), und mit hochkarätiger Musik begeistern. www.stift-herzogenburg.at

Wo alles zusammenspielt

Hochkarätige Klassikkonzerte inmitten der Kulisse eines englischen Landschaftsgartens: Grafenegg, zwischen Wien und der Wachau gelegen, hat sich zu einem international renommierten Festivalstandort entwickelt



Die Freilichtbühne „Wolkenturm“ zählt mit ihrer Akustik zu den besten der Welt

Schloss Grafenegg wurde im Stil des romantischen Historismus des 19. Jahrhunderts errichtet. Rund um das Schloss findet man eine Mühle aus dem 13. Jahrhundert, einen barocken Gartenpavillon und Biedermeier-Häuser. Geprägt wird der Park von alten Bäumen und seltenen Pflanzen, vor allem aber durch die Open-Air-Bühne „Wolkenturm“ mit ihrer Akustik, die zu den besten aller Freilichtbühnen zählt.

Klassische Konzerte mit renommierten Sänger:innen, Musiker:innen und Orchestern im einzigartigen Ambiente bezaubern die Gäste jedes Jahr aufs Neue. Sie können

wählen, ob sie den Klängen entweder im Gras oder klassisch in Reihen sitzend zuhören. In der Reihe „Musik im Park“ treten musikalische Ensembles in kleinerer Besetzung in einem gemütlichen Freiraum abseits von Konzertsalkonventionen auf. Dem Publikum steht es dabei frei, während eines Konzerts im Gras oder auf Bänken ein Buch zu lesen, Wein zu trinken oder den Himmel zu bestaunen.

Umgeben von der Natur des Landschaftsgartens, genießt man im Wolkenturm ein Hörerlebnis, das sich mit jenem eines Konzerts in einem dafür bestimmten

Saal nicht vergleichen lässt. Auch 2024 lädt der international renommierte Festivalstandort Grafenegg zu hochkarätigen Klassikkonzerten, von der Sommernachtsgala am 20. Juni 2024 bis zum Festivalabschluss am 8. September.

Wer nach den Konzerten hier bleiben möchte, kann in den Grafenegg Cottages auch noch über Nacht zu Gast sein.

www.grafenegg.com



Hotspot der Kultur in der Wachau: der Museumsplatz in Krets. Links die Landesgalerie NÖ, rechts die Kunsthalle Krets

Weltbekannter Wein, legendäre Burgen und Stifte als Orte europäischer Kulturtradition – das macht die Wachau zum UNESCO-Weltkulturerbe. Auch ihr Kulturangebot hat internationales Niveau. So reiht sich allein auf der 1,6 Kilometer langen Kunstmeile Krets zwischen der Donaudoppelstadt Krets-Stein eine Vielzahl an kulturellen Einrichtungen aneinander.

Hotspot ist der Museumsplatz mit drei großen Museen. Die **Kunsthalle Krets**, eine ehemalige Tabakfabrik aus dem 19. Jahrhundert, präsentiert Shootingstars der internationalen Kunstszene sowie arri-

vierte Künstler:innen aus aller Welt. Das **Karikaturmuseum Krets** ist das einzige seiner Art in Österreich. Der Architekt und Karikaturist Gustav Peichl schuf dem Haus eine lachende Fassade mit roter Clownnase. Hier amüsiert man sich über politische Karikaturen, Cartoons, Mangas und internationale Comics.

Der spektakuläre Bau der **Landesgalerie Niederösterreich**, nur fünf Gehminuten von der Donau-Schiffstation entfernt, präsentiert österreichische Kunst. www.kunsthalle.at www.lgnoe.at www.karikaturmuseum.at

Höhepunkte 2024: Das Karikaturmuseum Krets zeigt Ausstellungen zum Karikaturisten Manfred Deix sowie zur TV-Kultserie „The Simpsons“. Die Kunsthalle Krets mit einem Schwerpunkt zur Community der People of Color präsentiert Skulpturen des britischen Künstlers Thomas J Price. Die Landesgalerie Niederösterreich würdigt die österreichische Fotografin Elfriede Mejchar mit einer Personale und lädt zu einer Reise durch die hochkarätige Kunstsammlung des Landes Niederösterreich. www.kunstmeile.at

Stift Herzogenburg

Das Barockjuwel erleben

Das **Stift Herzogenburg** ist der prägende Mittelpunkt des Unteren Traisentals nahe St. Pölten. Hier leben und wirken seit 1112 die Augustiner-Chorherren.

Im Rahmen einer **Stiftsführung** unter dem Titel „Zeitzeuge der Ewigkeit“ kann das Barockjuwel besichtigt werden. Die Dauerausstellung bietet einen interessanten Überblick über den Orden, die historische Bausubstanz und die Kunstschätze. Höhepunkte des geführten Rundganges sind der vollständig erhaltene barocke Bildersaal und der von Fischer von Erlach geplante Festsaal.

Prandtauerring 2, 3130 Herzogenburg
T 02782 83112 35, E tourismus@stift-herzogenburg.at
www.stift-herzogenburg.at



weinfranz.at

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 Pferderegion Voralpen bietet außerdem vielseitige Wanderreitmöglichkeiten inmitten gepflegter Almen und duftender Wälder.

Tip: Der traditionelle Haflingermarkt mit Schau-Reiten und Festzug über den Joachimsberg findet am 17. August 2024 statt.

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



weinfranz.at

Kochen und Brot backen wie anno dazumal

Ein kulinarisches Abenteuer in St. Anton an der Jeßnitz

Einen Tag kochen und backen wie zu Urgroßmutter's Zeiten? Waltraud Stöckl macht es möglich. Auf einem idyllisch renovierten Bauernhof in St. Anton an der Jeßnitz nimmt sie ihre Gäste mit in längst vergangene Zeiten. Mit ihr wird geknetet, gebacken und eingereicht wie damals.

KNETEN – WALKEN – BACKEN – KOCHEN- BRATEN – FÜLLEN – KOSTEN – GENIEßEN

Ob Brot, Fleisch, Gemüse oder Süßspeisen, bei den Kursen mit Waltraud Stöckl werden traditionelle Speisen gemeinsam zubereitet, haltbar gemacht und natürlich verkostet.

- Brotteig kneten und im Holzofen backen
- Einrechen von Fleisch und Gemüse
- Zubereitung von verschiedenen Strudeln
- Backen von Faschings- und Bauernkräpfen

Telefonische Anfrage und Anmeldung:
Kursleiterin Waltraud Stöckl
T 0676 461 12 75

Gruppenbuchungen sind jederzeit möglich.
Die Kurse finden bei jedem Wetter statt



Waltraud Stöckl, Privat

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 (vom 1. Mai bis 3. November) und an den Adventsamstagen 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 Dampfbus Mh 6: ein nostalgisches Erlebnis der Extraklasse.



Gregory

Niederösterreich Bahnen Infocenter
+43 (0)2742 360 990 1000
info@niederösterreichbahnen.at
www.mariazellerbahn.at

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 hochgelegenen Ort, dem Panorama-Platz, zum Verweilen ein. Außerdem darf man sich auf einen spektakulären Wildtierübergang, Kinderrätselspaß und Ponyreiten freuen. Im **Restaurant** werden die Gäste ganzjährig mit Wildspezialitäten und selbst gemachten Mehlspeisen verwöhnt. Das angrenzende **Familienhotel** bietet 11 gemütliche Zimmer und 2 Indoor-Spielräume. Das Highlight: täglicher 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

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, Zwetschgen, Birnen, Kirschen, Maulbeeren und Nussbäumen bietet interessante Einblicke in die regionale Obstbau- und Beerenkultur.

Der Mostlandhof verfügt über 20 barrierefrei eingerichtete **Einzel-, Doppel- und Familienzimmer**.

Von hier genießt man den wunderschönen Ausblick auf das Erlauftal und den Ötscher.

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



Mostlandhof

Hecheln, Brecheln und Haspeln



Veronika Wagner sammelt altes Wissen über Flachs und das Leinenweben

Ich will mich nicht damit abfinden, dass dieser Funke erlischt.“ Veronika Wagner ist für alle nur die „Vroni“ – und eine Frau, die sich nicht leichtfertig mit etwas abfindet.

Die Bäuerin Veronika Wagner setzt sich für eine alte Kulturtradition ein: Sie will den Flachs und das Handwerk des Leinenwebens in der Region um den Ötscher erhalten

Die Senior-Bäuerin setzt sich mit Energie und Enthusiasmus für eine unscheinbare Pflanze ein. „Flachs und das Handwerk des Leinenwebens sind meine Herzensangelegenheit.“ Ihr zur Seite steht Hanna Gratzler vom Naturpark Ötscher-Tormäuer. Eine 27-jährige und eine 78-jährige. Gemeinsam setzen sie sich für eine in Vergessenheit geratene Kulturpflanze und den Erhalt von bäuerlichen Strukturen und Kulturlandschaft ein. In dem kleinen Versuchsfeld neben der Ötscher-Basis haben sich die kleinen, blauen Blüten gerade in runde Leinsamenkapseln verwandelt.

Flachs, Rüben, Kraut, sogar Weizen und Roggen wurde früher in der klimatisch herausfordernden Region um den Ötscher angebaut. „Wir konnten ja nicht einfach zum Supermarkt gehen.“ Der Stadlerhof, auf dem Vroni aufgewachsen ist und bis heute lebt, ist einer der ältesten Höfe in Annaberg.

Um alte Sorten und Sortenvielfalt geht es auch bei der Arbeit von Hanna Gratzler. Ein Naturpark-Projekt animiert Menschen dazu, Saatgut von früher zu suchen. Auf Versuchsflächen werden die alten Sorten dann gesät, vermehrt und bewahrt. „Diese Pflanzen können mit unseren Witterungsbedingungen besser umgehen.“ Sie sind widerstandsfähiger gegen die Folgen des Klimawandels: späte Fröste, Trockenheit oder Starkregen. „Immer wieder findet jemand in einem Stadel für uns noch einen Sack vergessenes Saatgut, das wir dann zum Keimen bringen.“

Schätze finden wir auch auf Vronis Dachboden. Hinauf klettern wir über eine windschiefe Holzterrasse. Hier stapeln sich Spul- und Spinnräder, Stoffe und Web-

stühle – einer davon Jahrgang 1840.

Dazwischen Dinge, deren Funktion und Namen kaum noch jemand kennt. Vroni kennt sie. Brechel, Hechel und Haspel. „Mit der Brechel quetscht man die getrockneten Flachsstängel, um sie weicher zu machen.“

Dann wird gehechelt und der Flachs durch einen eisernen Kamm gezogen, um die Fasern zu reinigen. Von der Haspel, der Vorrichtung, um den Flachs von einer Spule abzuwickeln und strangförmig aufzuwickeln, ist uns nur noch das „Verhaspeln“ geläufig.

Fortbildungen zum Anbau und der Vermehrung alter Kulturpflanzen, eine Saatguttauschbörse und Workshops mit Kindern sollen Bewusstsein schaffen. „Wir wollen nicht einfach das Alte bewahren, wir wollen es für die moderne Gesellschaft nutzbar machen“, erklärt Hanna Gratzler den Sinn, den sie in ihrer Aufgabe sieht.

Unter der kundigen Anleitung von Vroni durften Kinder der Naturpark-Schule Flachs anbauen, ernten und nach alter Tradition verarbeiten. „Wie viel Wissen, wie viele Handgriffe, wie viel Schweiß, aber auch wie viel Spaß in einem Stück Stoff stecken, das zeige ich den Kindern.“ Leben mit und von der Natur, nichts wird verschwendet, alles hat seinen Wert. „Was beim Riffeln abfällt, kommt als Füllung in die Decke oder wird als Dämmmaterial verwendet.“

Die Kinder säen Anfang Mai und ernten im September. Der Flachs wird händisch mit der Wurzel ausgerissen, „Hoa raffn“ nennt Vroni das. Danach wird er vier bis sechs Wochen zum „Rötzen“ ausgelegt und so von der Witterung mürbe gemacht, bevor er weiterverarbeitet werden kann. Zum Abschluss bekommt jedes Kind einen Flachszipf und ein Beutelchen mit Leinsamen zum Selbstanbauen. Vronis Funke ist da längst übergesprungen.

Tipp

Im Naturpark Ötscher-Tormäuer finden das ganze Jahr über Veranstaltungen und Kurse zur Wissensvermittlung statt.

www.naturpark-oetscher.at/veranstaltungen-im-naturpark



Bei der Ötscher-Basis pflegen Vroni und Hanna ein Flachsversuchsfeld



Die Bäuerin will die alte Handwerkstradition erhalten und weitergeben

Zehnmal das Mostviertel schmecken

1 Mostviertler Schofkas

Traditionellerweise mit einer grünen Schnittlauchhaube zubereitet, ist der Mostviertler Schofkas aus keiner Heurigenkarte an der Most- und Eisenstraße wegzudenken. Einzigartig macht ihn neben der Mischung aus Schaf- und Kuhmilch auch seine Rollenform.

2 Alles Birne: Mostviertler Birnenmost

Im Mostviertel dreht sich alles um den sortenreinen Mostviertler Birnenmost. Eine besondere Empfehlung kommt aus St. Valentin: Einzelbaumabfüllung „160 Jahre Grüne Pichlbirne“ von Familie Haselberger.

3 Original Pielachtaler Dirndlmarmelade

Über 800 Jahre alt sind die Dirndlsträucher, aus denen FuXsteiners Dirndlmarmelade hergestellt wird. Die naturbelassenen und sonnen gereiften Dirndln verleihen der Marmelade ihre typische fruchteigene Süße.

4 Süße Verführung: Mostpudding

Wenn es etwas Süßes sein darf, dann Mostpudding. Bei der Süßspeise handelt es sich nicht um einen klassischen Pudding, sondern um einen in Mostviertler Birnenmost getränkten Gugelhupf.

5 Käsespezialitäten von den Milchmäderln

„Milchmäderln“ nennt man die rund 130 Schäfchen von der Bio-Hofkäserei Schinwald aus Wallsee. Auf dem Hof wird den Milchmäderln ein lebenswertes Umfeld geboten, und das spiegelt sich in ihrer hohen Milchqualität wider. Neun verschiedene Käsesorten mit kreativen Namen gibt es zum Verkosten.

6 Landeshauptstadtwein „Tangente“ von Markus Huber

Ein reiner, sauberer und vollmundiger Wein ist der St. Pöltner Landeshauptstadtwein 2024. Benannt nach dem St. Pöltner Kulturfestival 2024, hat der Grüne Veltliner eine Besonderheit: Die Trauben stammen von neun verschiedenen Winzer:innen aus dem Traisental.

7 Der Klassiker: Das Mostviertler Mostbrat'l

Der unverkennbare Mostgeschmack macht das Mostviertler Mostbrat'l so beliebt. Serviert mit Brat'l-Soße, Erdäpfelknödel und frischem Gemüse, gehört es zu den Signature Dishes des Mostviertels.

8 Mostello von der Destillerie Farthofer

Hergestellt aus autochthonen Mostviertler Birnensorten, ist der Mostello eine Birnendessertweinkomposition aus dem Hause Farthofer. Den Bio-Birnendessertwein gibt es in verschiedenen Variationen, unter anderem als „Mostello Sprizz“ mit Hollunderblütensirup und Sodawasser.

9 Frischer Fisch aus den Mostviertler Gewässern

Ob Ybbs, Traisen oder Lunzer See – in den Flüssen, Teichen und Seen des Mostviertels wachsen regionstypische Fische von feinsten Qualität heran. Ein besonderer Genuss ist die Ybbstäl Forelle, oft mit frischen Kräutern aus der Umgebung serviert.

10 Fruchtsäfte aus dem Traisental

Von A wie Aronia bis V wie Vogelbeere: Die Fruchtvielfalt des Traisentals umfasst eine breite Palette. Die Früchte werden reif gepflückt und direkt gepresst. Das macht die hohe Qualität der Fruchtsäfte aus. Tipp: die Fruchtsäfte der Weinkultur Preis.



Mehr zu den
Kulinarik-Tipps



Natürlich schmecken die Produkte
aus dem Mostviertel in der Region
selbst am besten



Monika Rosenfellner (rechts) mahlt das Getreide, Wirtin Lydia Maderthaler verkocht die Bio-Mehle der Müllerin

Karin Wasner

Hafer. Gerste. Hirse. Mahl-Zeit!

Jedes Getreidekorn hat besondere Eigenschaften für den Menschen!“ Monika Rosenfellner ist die Müllerin der Rosenfellner Mühle. Seit 1368 mahlt am Standort in St. Peter in der Au eine Mühle, einst war ihr Großvater hier Müller, später ihr Vater, und seit fünfundzwanzig Jahren ist Monika die Müllermeisterin.

Seit 1386 ist die Rosenfellner Mühle in Betrieb. Heute mahlt Monika Rosenfellner hier Getreide und betreibt einen Laden mit hochwertigen Lebensmitteln. Ihre Produkte verkocht auch die Wirtin Lydia Maderthaler

Im Mühlenladen verkauft sie neben ihren Getreideprodukten hochwertige Lebensmittel und feine Geschenke. „Hafer bringt Lebendigkeit, Gerste die Ruhe, Hirse ist das sonnige Körnchen, gut für Haare und Nägel.“ Neun verschiedene Getreidesorten werden in der Rosenfellner Mühle verarbeitet. Monika ist stolz auf die

Vielfalt: „Die macht das Leben aus. Und das Backen sowieso!“

„Und erst recht den Kochtopf!“ Lydia Maderthaler ist Wirtin aus Leidenschaft und eine von Monikas Kundinnen. In ihrem Wirtshaus in Weistrach kommen neben vielen regionalen Qualitätsprodukten auch die Rosenfellner Bio-Mehle und -Getreide auf die Teller. „Es ist unglaublich, wie viel besser eine Suppe mit selbst gemachten Nudeln schmeckt!“ Lydia hat sich das Kochen selbst beigebracht. „Zur Decke strecken und wenn man sie erreicht hat: weiter strecken.“

Ihre Begeisterung für Selbstgemachtes teilt Lydia in Kochkursen, Büchern und auf ihrem Blog. Weit übers Mostviertel hinaus ist ihr Mostbratl bekannt. Bei der ORF-Show „9 Plätze 9 Schätze – So gut isst Österreich“ wurde es zum beliebtesten Gericht Österreichs gekürt.

Seitdem ist es heiß begehrt. „Das ist immer als Erstes weg.“ Jetzt aber nicht, jetzt dampft es zum Glück mit Kohlrabi, Erdapfelknödel und warmem Krautsalat auf unseren Tellern. An den umliegenden Tischen im hübschen Innenhof recken sich neidisch die Häuse.

„Ich bin ein Fan von Lydias Risotto.“ Müllerin Monika Rosenfellner genießt auch vegetarisch. „Rollgerste ist der neue Reis“, lacht die Wirtin. „Sie wächst nebenan und nicht am anderen Ende der Welt.“ Erfreut beobachten die beiden, dass immer mehr Menschen auf ihre Ernährung achten. „Sie wollen wissen, woher ihr Essen kommt.“ Je nach Saison wechselt Lydia die Karte beim Kirchenwirt. Klassiker wie Gulasch, Cordon Bleu und Backhendl lassen sich die Gäste aber nicht nehmen. „Erdbeeren, Kürbis, Schwammerl, es gibt immer etwas Gutes, das verkocht werden will.“ Hochwertig, bodenständig, abwechslungsreich.



Selbst gemachte Nudeln von der Wirtin

„Ein Wirtshaus ist kein Restaurant, da gelten andere Regeln“, erklärt die Wirtin den Unterschied zwischen den zwei Lokalformen. Was für sie zählt, ist der Geschmack. Und dass sich alle wohlfühlen. „Da drehen wir in unserer Kuchl auch gern 180 Knödel für die Wildwochen.“

Getreide ist seit jeher Basis unserer Ernährung, jede Hochkultur mahlt ihr eigenes. Der Weg vom Acker zum Korn zum Brot hat Monika schon als kleine Müllers-tochter fasziniert. Vor der Arbeit, die der ihren vorangeht, hat sie großen Respekt.

Das ganze Jahr über pflegen Landwirte und Bäuerinnen ihre Felder und überlassen der Mühle ihre Ernte. „Mein Anspruch ist, das Beste aus jedem Körnchen herauszumahlen!“ Ein paar Monate im Jahr öffnet Monika die Tore der Mühle für ihre Backschule. „Jeder kann backen“ ist ihr Motto. Dann heißt es: Schürze anziehen und erleben, was aus ihren Mehlen alles werden kann. Luftige Schaumrollen aus Blätterteig genauso wie deftiges Einkorn-Brot oder ein süßes Kipferl.

Egal ob Brot, Kekse, Kuchen, Knödel, Palatschinken oder Grießnockerl, bei einem sind sich die beiden Frauen einig: Essen muss von Hand gemacht sein. „Dann wird so etwas Kleines, Unbedeutendes wie eine Nudelsuppe plötzlich zu etwas Besonderem!“ Na dann: Mahlzeit!

wirtshauskuchl.com

Tipp

Eine Führung in der Rosenfellner Mühle über den Weg vom Getreidekorn bis zur Vermahlung zum Mehl erleben. In der Brotbackschule erfährt man, welches Mehl wofür zu verwenden ist und wie man einen Sauerteig ansetzt.

www.rosenfellner.at

Die Königin des Gartens



Außergewöhnliche Tomatensorten von Sigrid Hagen serviert Koch Stefan Bachler im Bachlerhof

Zwischen prallen, roten Backen beginnt ihre gemeinsame Geschichte. „Bei Stefans erstem Hofbesuch hat uns ein Gewitter überrascht“, erinnert sich Sigrid Hagen an den Beginn ihrer gemeinsamen Arbeit für die lokale Kulinarik. Mit seiner Frau Maria betreibt Stefan den Bachlerhof in Kematen an der Ybbs. Bei Donner, Blitz und Platzregen flüchtete man in Sigrids imposanten Folientunnel. Zwischen schwarz-rottem Cerny Prinz und noch grünen San-Marzano-Tomaten erklärte die Kräuterexpertin und Gemüsebäuerin dem Koch Stefan und der Wirtin Maria Bachler ihre Gartenphilosophie. „Am nächsten Tag habe ich ihr unsere Liste mit Bestellungen geschickt“, sagt Stefan Bachler.

Die „Mostviertler Feldversuche“ regen Gastronomen wie Stefan Bachler zu wilden Experimenten mit dem Besten aus Garten, Feld, Stall, Fluss und Teich an. Das alles basiert auf den Leistungen lokaler Produzent:innen wie der Gemüsebäuerin Sigrid Hagen

Im Garten der ehemaligen Justizwachebeamtin wachsen 300 verschiedene Kräuter und vierzig verschiedene Tomatensorten. Außerdem allerlei Gemüse. „Mein Herz schlägt halt für Grünzeug!“ Seit über 15 Jahren beschäftigt sich Sigrid Hagen mit Pflanzen. Als Ernährungsberaterin, Kräuterpädagogin, Kochbuchautorin und seit zwei Jahren als Gemüsebäuerin.

„Mein Job wäre die sprichwörtliche gmahte Wiesen zur Pension gewesen. Jetzt habe ich die ungmachten Wiesen.“ Die fröhliche Neo-Bäuerin zeigt auf ihre Wildnis aus Kräutern, Gemüse und anderen Pflanzen und krempelt die Ärmel hoch. Biologisch und in Handarbeit bewirtschaftet sie ihre Felder. Ohne mit der Wimper zu zucken, verteilt sie mit der Scheibtruhe 120 Kilo Kompost und den hofeigenen Pferdemist. „Da schläfst du abends mit Muskelkater im Hintern glücklich ein.“

Für die Mostviertler Feldversuche trafen sich Sigrid und Stefan schon zum Brainstorming, als der Kräutergarten

„Wohlbe-Hagen“ in Winklern noch im Winterschlaf lag. „Stefan wollte etwas mit der Königin des Gartens probieren: der Artischocke.“ Von dieser lila blühenden Speisedistel werden bereits die Knospen geerntet, besonders in der gehobenen Küche wird sie immer beliebter.

Experimentierfreude und Abenteuerlust auf Feld und Herd spielen bei den Mostviertler Feldversuchen die Hauptrollen. Jedes Jahr schaffen es engagierte Produzent:innen und kreative Köpfe der Mostviertler Gastroszene mit ihrer Leidenschaft für außergewöhnliche Kulinarik, ihre Gäste zu begeistern.

„Ein gutes Produkt in der Pfanne ist das A und O für ein ‚Oha‘-Erlebnis am Gaumen“, weiß Koch Stefan Bachler. „Ich kann mich austoben, spielen, probieren!“

Er ist der wilde und kreative Kopf im Bachlerhof und übernahm mit seiner Frau Maria 2016 den Landgasthof von ihren Eltern, die nach wie vor fleißig mithelfen. „Wenn ich lustig bin, wechsle ich die Karte dreimal im Monat, weil mir die Sigrid ein Beet Purple-Haze-Karotten gepflanzt hat, das erntereif ist!“

Schnitzel und Kotelette dürfen trotzdem nicht fehlen. Sie werden von Sigrids knackigem Batavia-Salat oder Riesenradieschen begleitet, deren Schärfe einem die Tränen in die Augen treibt. Im Keller des Bachlerhofs reifen „Experimente“: schwarze Nüsse, Eierschwammerl, Linsen-Miso. Eingerext in Gläsern, überwintert in diesem unterirdischen Zauberland der Geschmack des Sommers.

Seniorchef Johann Bachler pflegt die Freiland-Weideschweine, die nebenan im Schlamm wühlen. Von ihnen stammt die Blunzen nach geheimem Familienrezept, die der Pâtissier Thomas Naderer beim gemeinsamen Mostviertler Feldversuch nach dem Motto „Blüte, Biene, Blunzen“ mit Tomatillo und Powidl in eine Süßspeise verwandelte. Sigrids extra für diesen Abend im Bachlerhof gepflanzte „Gartenkönigin“ wird, elegant angerichtet, von Schwein und Honig eskortiert. Ihr Muskelkater hat sich mehr als gelohnt.

www.wohl-be-hagen.com
www.bachlerhof.at



Sortenraritäten zum Aussuchen



Zucchini à la Mostviertler Feldversuch

Die Mostviertler Feldversuche

Sie haben sich in den vergangenen Jahren als kulinarische Höhepunkte in der Region etabliert. Bei den kulinarischen Events wird mit feinsten regionalen Zutaten experimentiert. Zu sehen und zu schmecken bei allen Feldversuche-Partner:innen und deren Veranstaltungen.

Alle Termine 2024 im Überblick:
www.feldversuche.at

Familienauszeit im Mariazellerland

Die Erlebnisberge Bürgeralpe, Gemeindealpe und Annaberg garantieren einzigartige Momente



Bei Naturliebhaber:innen und Familien steht das **Mariazellerland** hoch im Kurs. Die Erlebnisberge Bürgeralpe, Gemeindealpe und Annaberg garantieren einzigartige Momente, die Schluchten des Ötschers erfrischende Einblicke.

Die **Mariazeller Bürgeralpe** verspricht mit ihrem Wald-erlebnispark und Bergsee mit Wakeboard-Lift einen unterhaltsamen Ausflug. Mit der WALD8erBAHN schwebt man geräuschlos zwischen den Baumwipfeln durch den Wander-WunderWald am Hausberg des Wallfahrtsorts Mariazell.

Auf der **Gemeindealpe Mitterbach** geht es mit den Mountaintocarts rasant bergab. Der Startpunkt ist bequem mit der Sesselbahn erreichbar – ebenso wie das Bergrestaurant Terzerhaus. Oben angelangt, wartet ein einzigartiger Panoramablick in eine der schönsten Alpinlandschaften Ostösterreichs.

Das **Mariazellerland** bietet nicht nur panoramareiche Ausblicke von Gipfeln, sondern auch tiefe Schluchten: Im Naturpark Ötscher-Tormäuer warten erfrischende Wasserfälle, blühende Wiesen und duftende Obstbäume. Von den Naturvermittler:innen erfährt man spannende Details über die Landschaft rund um den Ötscher.

JUFA-Hotels und viele weitere Gastgeber:innen bieten ein Rundum-Paket für erlebnisreiche Tage – und das alles kostengünstig: Wer bei einem **Wilde Wunder Card-Betrieb** nächtigt, erhält die Eintrittskarte zu allen Bergbahnen im Mariazellerland und zu zahlreichen Ausflugszielen gratis. Die örtlichen Freibäder und der Erlaufsee sorgen an heißen Tagen für erfrischende Abkühlung. Lohnenswert ist auch ein Besuch des Weißen Zoos und Kameltheaters in St. Aegyd am Neuwalde. Bei den öffentlichen Verkehrsmitteln in der Region gibt es 50% Ermäßigung.

Mit der **Zipline Annaberg** fliegt man mit über 100 km/h vom Hennesteck in Richtung Tal und spürt pure Freiheit. Der Weg hinauf kann gemütlich am familienfreundlichen Herzerlweg oder alternativ mit dem Sessellift in Angriff genommen werden.

Schon bei der Anreise in Urlaubsstimmung kommen? Mit der **Mariazellerbahn** reist man nicht nur umweltfreundlich ans Urlaubsziel, sondern genießt ganz nebenbei gemütlich den Ausblick in die atemberaubende Landschaft!

www.mariazellerland.jetzt

Stills & Emotions - Rudy Dellinger, Robert Herbst, Naturpark Ötscher-Tormäuer, Nicole Seiser/nixipixix Fotografie

Das Schloss an der Eisenstrasse

Atmosphäre in Waidhofen an der Ybbs

Auf einem Felsen am Ufer der Ybbs thront das im 17. Jahrhundert erbaute Schloss. Hinter seinen Toren verbirgt sich ein modernes 4-Sterne-Hotel mit Spa-Bereich und Sundowner Bar. Kulinarische Köstlichkeiten aus der Mostviertler Küche lassen keine Wünsche offen. Über den Schlosssteg gelangt man ins charmante Stadtzentrum von Waidhofen. Für leidenschaftliche Radfahrer liegt der malerische Ybbstalradweg direkt vor der Haustür und lädt zu traumhaften Fahrradtouren inmitten der Natur ein. Eintauchen in die Geschichte, die Ruhe und Schönheit des Schlosses genießen und idyllische Landschaft erkunden: im Schloss an der Eisenstrasse wartet ein unvergleichlicher Urlaub in einzigartiger Kulisse!

www.schlosseisenstrasse.at



Das Schloss an der Eisenstrasse

Tierpark Stadt Haag

Seit 50 Jahren Tiere erleben

Seit einem halben Jahrhundert begeistert der Tierpark Stadt Haag mit Erdmännchen und Tiger ebenso wie mit Hirsch und Braunbär. Über 70 Tierarten und rund 700 Tiere sind derzeit im Tierpark zu bestaunen. Immer wieder bieten sich den Besucher:innen Ein- und Ausblicke von Aussichtsterrassen zur Tierbeobachtung. Für die Kleinen gibt es viel zu sehen, aber auch zu erleben: Spielplätze mit abwechslungsreichen Spiel- und Geschicklichkeitsstationen oder ein Motorikpark im Raubkatzenweg lassen bewegungsfreudige Kinderherzen höherschlagen.

April bis September: 8.30 bis 17.30 Uhr, Oktober, Februar, März: 9 bis 16 Uhr, November bis Jänner: 9 bis 15 Uhr
T 07434 454 08, office@tierparkstadthaag.at
www.tierparkstadthaag.at



Johann Reichart

RelaxResort Kothmühle

4-Sterne-Superior-Resort in Neuhofer an der Ybbs

Eine Welt voll Ruhe und Natur finden Gäste im RelaxResort Kothmühle. Kuschel-Zimmer, die entschlendern. Einen Wellnessbereich, der „Most Relaxed“ entspannt. Einen großzügigen 20.000-m²-RelaxGarten mit Schwimmbiotop, der Glücksmomente erleben lässt. Und Mostviertler Küche zum Feinschmecken. Das Mostviertel bildet die ideale Kulisse für Entspannung und Erholung. Die ideale Lage zwischen Linz und Wien, nur 15 Minuten von der Autobahnabfahrt Amstetten entfernt, macht das RelaxResort Kothmühle zum perfekten Ausgangspunkt für Abenteuer aller Art. Ob Kurzurlaub, Wellnesswochenende oder romantische Tage zu zweit, hier ist Zeit für Entschleunigung, Wohlbefinden und Entspannung.

www.kothmuehle.at



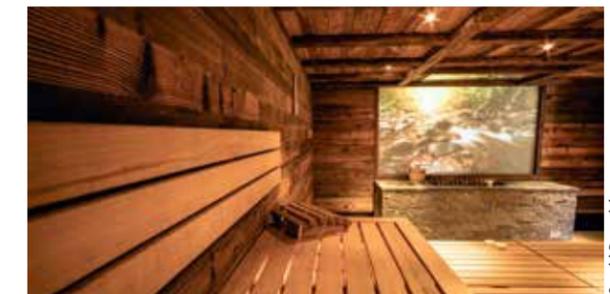
weinfranz.at

Ybbstaler Solebad

Die Kraft des Solewassers in den Ybbstaler Alpen

Das Bade- und Saunaparadies in Göstling an der Ybbs sorgt mit zahlreichen Angeboten zum Relaxen und Wohlfühlen für entspannte Stunden mit der ganzen Familie. In den Innen- und Außenbereichen entfaltet warmes Solewasser seine wohltuende Wirkung für Geist und Körper. Das Kinderparadies und eine Rutsche garantieren Badespaß für die Kleinen. In der großzügigen Saunalandschaft sorgen Düfte und Aufgussvarianten für einen gelungenen Kurzurlaub und eine gesunde Auszeit vom Alltag.

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



Gerald Demolsky



Dero Majestät, die österreichische Weinkönigin am Platzerl auf ihrem Hof, an dem das WeinBergSchmecken zum Erlebnis wird

weinflanz.at, Monika Jungwirth - Karma und Pitch

Juliane Fischer

Audienz am Hof der Winzerkönigin

Wenn man Sophie Hromatka derzeit zu Hause am Winzerhof antrifft, hat man großes Glück gehabt! Denn seit September 2023 ist sie auch Bundesweinkönigin und trägt nicht mehr nur die niederösterreichische Krone. Als Botschafterin für österreichische Weine tourt sie nun ein Jahr lang durch die Welt und vertritt nicht nur das Kulturgut Wein, sondern vor allem unsere Winzerinnen und Winzer. Sie repräsentiert somit Tradition, aber auch neue Werte, die sie selbst im Weingut und am eigenen Heurigen erfolgreich umsetzt – mit vielen Angeboten rund um den Heurigen.

Die Weinkönigin Sophie Hromatka vom Winzerhof Erber verrät auch ihre Top-Fotolocation für eine Heurigenjause mit Weitblick

Am Winzerhof Erber picknickt man auf der Hollywood-Schaukel mit Blick auf den Grünen Veltliner und Riesling in der Ried Antigen. In Kombination mit hausgemachten Spezialitäten des Hauses nennt sich dies WeinBergSchmecken und ist über den Winzerhof buchbar. Das Platzerl ist etwa eine Viertelstunde Fußmarsch vom Ortskern entfernt. Es liegt auf rund 400 Meter Seehöhe, und so sieht man bei klarem Himmel ins Voralpenland hinein bis zum Schneeberg. „Das war immer schon ein besonderer Platz. Hier sitzen wir auch mit den Arbeiter:innen zum Essen bei der Ernte“, sagt die Winzerin und schwärmt von ihrer „Top-Fotolocation mit ungefähr den schönsten Sonnenuntergängen“.

Auf gute Bilder und Vermarktung für den Familienbetrieb und das Traisental legt sie großen Wert. Immerhin tourt sie seit

April 2022 als niederösterreichische und mittlerweile sogar auch als österreichische Weinkönigin zu Festen, Messen und



Heurigenjause am Winzerhof Erber

Verkostungen. Was macht sie dort? „Wie einst die Queen von England“, lacht sie, „bin ich ein Sprachrohr anderer, in diesem Fall der Winzer:innen. Ich präsentiere ihre Produkte, natürlich mit fachlicher Kompetenz.“

Dazu motiviert hat sie der ehemalige niederösterreichische Weinbaupräsident Franz Backnecht. Auch er ist Stammgast bei ihrem Heurigen. Diesen gab es schon, bevor die Weinhoheit geboren wurde. Früher sei er noch „richtig klassisch auf einem Bankerl mit Spritzer und Fleischbrot“ gewesen. Mittlerweile hat Sophie Hromatka, die 2019 nach ihrer Matura Vollzeit in den Betrieb eingestiegen ist, auch noch eine Schmankerlkarte eingeführt. Damit

werden Klassiker durch sieben oder acht saisonale Gerichte wie etwa ein Blumen-carpaccio mit frischen Erdbeeren ergänzt.

Das Schweinefleisch dafür stammt vom 22 Kilometer entfernten Reiserhof bei Perschling. Er ist das Elternhaus von Sophies Vater. Dieser kümmert sich um die 200 Duroc-Schweine und sei ein „Wunderwuzzi“, meint die Tochter. Und wie ihr Opa auch noch Jäger. Mit ihrer Mutter Martina verwurstet, selcht und räuchert sie das Duroc-Fleisch zu Speck. Als Signature Dish bestellt man hier den Schweinsbraten. Außerdem gibt es etwas, mit dem man in Oberwölbling auch nicht rechnet: Pulled Pork im Wachauerlabelel. Dafür wird das Geselchte lange gekocht, bis es zart auseinanderfällt. Den süßen Abschluss, egal ob am WeinBergSchmecken-Platzerl oder im Heurigenlokal, bildet etwas, das Sophie Hromatka zur Legende machen will. Martina Hromatka-Erber trägt einen Meter davon an den Tischen vorbei quer durch den Hof. Allen läuft das Wasser im Mund zusammen: der Mohnstrudel! „Diesen reservieren unsere Stammgäste teilweise sogar im Voraus!“

WeinBergSchmecken
Weine genießen, wo sie entstehen

Eisgekühlte Weine, traumhafter Ausblick und eine Hollywoodschaukel mitten in den Weingärten. Buchbar beim Winzerhof Erber von März bis November (Mo bis Sa), per Mail oder telefonisch.

Winzerhof Erber
Unterer Markt 10, 3124 Oberwölbling
www.erber-wein.at

Pielachtaler Hüttenzauber



Die Ständesbeamtin Evelyn Gruber erzählt von den Hütten in ihrer Heimat

Würde nicht ein Brautpaar zur Terminvereinbarung an der Tür warten, Evelyn Gruber hätte Mühe, ihr Schwärmen zu bremsen. Die 35-jährige Schwarzenbacherin ist spürbar begeistert von ihrer Pielachtaler Heimat.

Im Pielachtal, dem Tal der Dirndl, locken die Höhen rundum mit freundlicher Gastlichkeit und eindrucksvollen Ausblicken. Einige Tipps für Hüttenbesuche

Sie arbeitet hier als Ständesbeamtin und vermietet Zimmer sowie Ferienhäuser. Um ein Gespür für den Jahreszyklus und Naturräume zu gewinnen, hat sie vor sieben Jahren die Jagdprüfung abgelegt. So gehe sie bedächtiger auf den Berg, meint Gruber, die auch ausgebildete Naturvermittlerin ist.



Wo der Enzian blüht!

Evelyn Grubers Hausberg ist der **Eisenstein**. Oberhalb der Nebelgrenze hat man das ganze Jahr über eine herrliche Fernsicht. Das schätzen nicht nur die Skitourengeher:innen im Winter. Die energieautarke **Julius-Seitner-Hütte** wird von Familie Schwarz betrieben. Herausragend ist die kulinarische Vielfalt, die auch vegane Speisen, ein gutes Biersortiment und Bio-Flizzante umfasst. Die Karte verspricht einen „strahlend sonnigen Dienstag“, aber auch einen „schneekristallinen Freitag“. Sie zählt außerdem lückenlos alle Lieferanten auf. Jedenfalls möchte man

am liebsten alles durchkosten. Einmal im Monat gibt es einen Spieleabend. Tipp: das Sonntagsfrühstück!



Für eine gemütliche Nachmittagsrunde oder einen Ausflug mit Kindern

„Dafür eignet sich die von den Naturfreunden betriebene **Josef-Franz-Hütte** am Geisbühel, auch als 1.000-Dirndl-Berg bekannt, besonders gut“, erzählt uns Evelyn Gruber. Hier findet man: Kinderspielplatz, E-Tankstelle, Getränkebrunnen und Blumenwiesen samt seltener Orchideenarten, außerdem Speck-, Schmalz- und Käsebrot, Gulasch und Eierspeis.

Unter einem Lindenbaum lädt die Goasbichlwood-Schaukel zum Relaxen mit Ötscherblick ein. „Die Wegstrecke kann von dreißig Minuten bis zu zwei Stunden variieren und wird auch von Mountainbikenden genutzt“, weiß die Pielachtalerin. Es gibt also für jede Altersgruppe eine geeignete Route. Ein Waldlehrpfad führt an der Ruine Rabenstein vorbei. Anreise ist per Bahn wunderbar möglich. Mit dem Auto kann man bis Zögernitz fahren.



Spaziergang für Jung und Alt
Die **Kaiserkogelhütte** bietet sich als Ziel

dafür an. Man kann mit dem Auto fast bis zur Hütte fahren und die restlichen 15 Minuten zu Fuß gehen.

Besonders gerühmt wird der Mohn- und Nussstrudel. Speziell ist außerdem: „Jeden ersten Donnerstag im Monat spielen regionale Musiker:innen auf“, schildert Evelyn Gruber. Sie hat noch einen Extratipp parat: Unterwegs kommt man bei einem Bauern vorbei, der Schnaps brennt und neuerdings auch Gin produziert.



Veranstaltungsort mit Wirtshauscharakter

Die **Alm Eibeck** ist wetterunabhängig ganzjährig geöffnet und beliebt für Hochzeiten und Geburtstagsfeiern mit schönem Ausblick. Frau Grasl und ihr Team servieren warme Speisen und Frühstück auf Anfrage. Wie der Kaiserkogel ist auch die Alm Eibeck gut per Auto erreichbar.



Otto-Kandler-Haus am Aussichtsbau Hohenstein

Rauf führt ein relativ steiler Waldweg. Man braucht von Schrambach oder von Kirchberg rund zwei Stunden. Mit der Hüttencrew variiert auch die Speisekarte. „Der Wallner Ernstl, der eigentlich

Andreas heißt, ist für seine riesigen Fleischknödel bekannt“, sagt Gruber.

Sie ist begeistert vom Ausblick: Vom Gipfelkreuz überblickt man das gesamte Pielachtal, sieht ins Traisental, zum Ötscher und zum Schneeberg. Mit viel Glück trifft man einen der ausgewilderten Steinböcke.

Eine heimelige Hütte am Ende des Tut-gut!-Weges

Evelyn Gruber empfiehlt außerdem den **Geisenberg** mit seinem außergewöhnlichen Flair. Entlang des Tut-gut!-10.000-Schritte-Weges steigt man hinauf zur herzlichen Halterin Elisabeth, die in der Weidesaison „eine heimelig eingerichtete Hütte“ bewirtschaftet.

Tipp für Trailrunner:innen

Die Voralpen-Hop-On-Hop-Off-Tour am Pielachtaler Rundwanderweg 652: Mit der Mariazellerbahn nach Rabenstein. Dort läuft man auf den Geisbühel und von da zu Hohenstein und Eisenstein und runter nach Schwarzenbach. Ein Taxidienst bringt einen wieder zum Bahnhof.

Eine zweite Tagestour: Sie könnte über Geisbühel, Spitzmauer, Tradigist und Rankegraben (Lindenhof) bis zur Haltestelle Steinschal führen.

Ins Pielachtal ganz ohne Auto, die Mariazellerbahn macht's möglich!

Eine Übersicht über alle autofreien Angebote im Mostviertel sind hier zu finden: www.mostviertel.at/autofrei

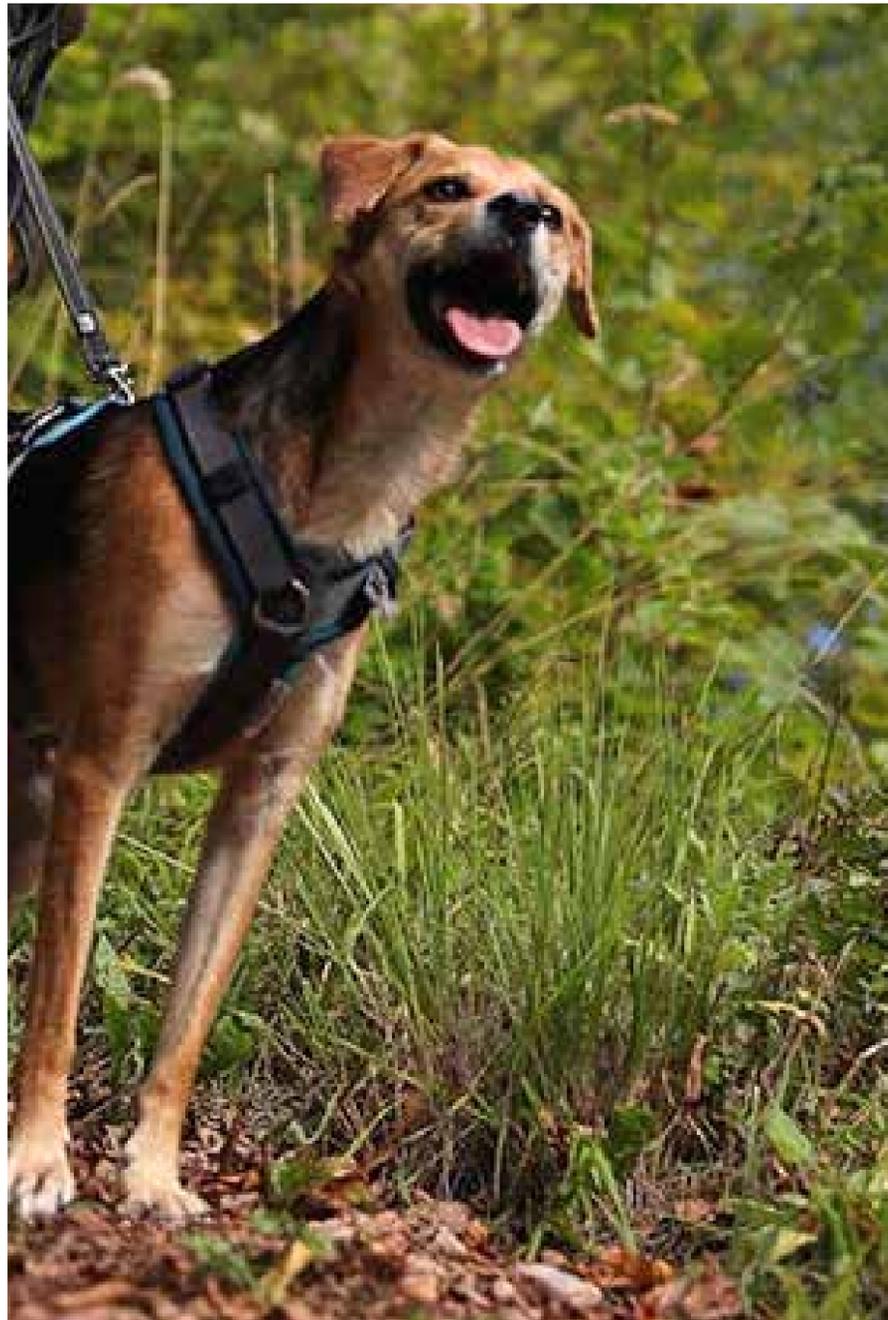
Dirndltaler Erlebniswochen

Im September ist Erntezeit der Dirndl. Pünktlich zur Ernte steht eine ganze Region unter dem Motto der Pielachtaler Signature-Frucht und feiert die Dirndltaler Erlebniswochen. Höhepunkt ist der Pielachtaler Dirndlkirtag am 5. und 6. Oktober in Frankenfels.

www.pielachtal.info

Übersetzung: Althea Müller

Wallfahren ist Wau



Hier, ja, das bin ich: Buddy, und ich bin gern unterwegs

Für mich als Stadthund ist Action ja das halbe Leben. Zwischen den Terminen meines Rudels finde ich gerade so Zeit, die Tür zu bewachen oder mich zum Agility zu verabreden. Wie gut, dass die Chefs des Rudels deshalb zwischendurch für gemeinsame Auszeiten sorgen – ganz weit weg von Alltag, Lärm und Stress.

Gestatten, Buddy. Komischer Name? Ich bitte Sie, schließlich bin ich ein Hund. Und einer, der gern pilgert, dazu. Wo ich gerade bin? Unterwegs mit meinen Zweibeinern natürlich

So wie heute, als meine drei aus unserem Rudel erstaunlich früh aufstehen. Um sich schon beim Frühstück gegenseitig Phrasen zuzurufen wie: „in der App nachschauen“, „optimale Route“ und „wo ist Buddy?“. Während sie mir das Outdoor-Geschirr anschnallen, meine geliebte extralange Laufleine in den Rucksack packen und sich ihre lustigen klobigen Schuhe anziehen, wird mir klar: Es geht zum Wanderausflug. Freiheit und frische Luft – ich komme!

Unsere Strecke verläuft auf dem Wiener Wallfahrerweg, wie meine bestmöglich gespitzten Schlappohren den informativen Ausführungen meiner Rudelchefs entnehmen. Einer schwärmt von spirituellen Einsichten. Dem kann ich nicht folgen, genieße daher lieber die Aussicht und folge den wilden Spuren. Was „Pilgern“ heißen soll, verstehe ich nicht, aber da, wo wir unterwegs sind, taugt es mir. Pfote für Pfote den autofreien Waldweg entlang, mit meinem Rudel um mich und dem blauen Himmel über uns. Ohne Zeitdruck, ohne Tür, ohne Gebimmel. Ja. Das mag ich.

Das Kleine übernimmt die Leine. Sie ist genauso streng wie die Großen. Ich soll neben ihr hergehen und Stöckchen darf ich auch keines fressen. Dafür kann ich



Das Ziel einer Pilgerfahrt, das mich naturgemäß weniger interessiert als der Weg

mit ihr über Steine kraxeln oder durch Blumenwiesen spazieren, wo uns die Halme locker überragen. Damit ich beim nächsten vorbeilaufenden Reh nicht abhau – ich doch nicht! –, lässt sie mich bei all dem Spaß leider trotzdem nie los. Ein anderes Wanderrudel mit Hund grüßen wir nur aus der Ferne. Schade. Auch

auf die interessante Kuhweide darf ich nicht. Das schattige Picknick am Wasser tröstet mich aber ganz schnell darüber hinweg. Nach dem Fressi bleibt noch genug Badezeit, um mich abzukühlen – und danach kräftig auszuschütteln. Meine verschwitzten Mitlaufenden brauchen schließlich dringend eine Dusche.

Am Weg heim schwelge ich in den heute erschnüffelten Geschichten. Dann strecke ich zufrieden alle viere von mir. Die Chefs des Rudels planen derweil schon den nächsten Marsch. Es soll eine längere Pilgeretappe werden. Mit Übernachtung in einer hundefreundlichen Unterkunft. Also etwas speziell für mich. Wau. Sie haben sie auf ihrem kleinen Klingelding herausgesucht. Das finde ich prima an ihnen: Unbrauchbare Nasen, aber trotzdem ein sicheres Gespür für meine pfotentauglichen Wanderungen.

Meine Packliste

- Reserveleine & -geschirr
- Napf & Wasserflasche
- Futter & Leckerlis
- Dünnes Tuch zum Abtrocknen/Drauflegen
- Gackisackerln
- Erste-Hilfe-Set
- Heimtierausweis
- Maulkorb

www.viasacra.at/wer-kommt-mit

Geführte Pilgerwanderungen nach Mariazell

Unter der Anleitung von erfahrenen Pilgerbegleiter:innen an der Via Sacra oder am Wiener Wallfahrerweg nach Mariazell pilgern. Mit Betrachtungen und Übungen zum Innehalten und Nachdenken. Aktuelle Angebote mit Pilgerbegleitung:

www.viasacra.at/gefuehrt-pilgern



Mit den beiden ist es manchmal nicht leicht, aber sie sind sehr lieb

weinfranz.at

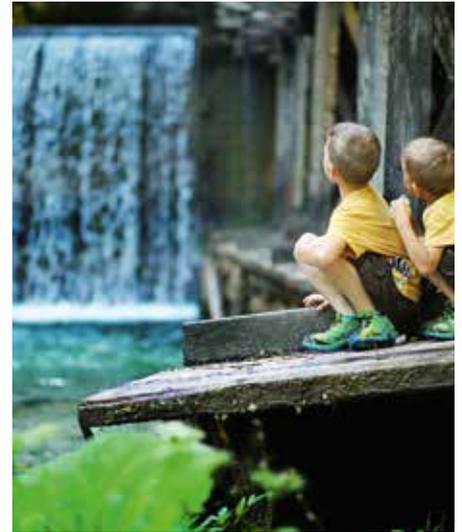
Abenteuer erfahren mit der Wilde Wunder Card



Mit den Bergbahnen, wie den Annaberger Liften, die Mostviertler Bergwelt entdecken



Bei öffentlichen Verkehrsmitteln, etwa der Himmelstreppe der Mariazellerbahn, sparen



Wilde Wunder am Wasser entdecken, wie in der Erlebniswelt Mendlingtal

Die richtige Karte für das alpine Mostviertel

Mit der „Wilde Wunder Card“ haben Sie das alpine Mostviertel fest im Griff. Sie macht jeden Urlaub einfacher und günstiger, egal ob allein oder mit der Familie. Die „Wilde Wunder Card“ öffnet kostenlos Tür und Tor zu Ausflugszielen und Attraktionen. Mit ihr kommen Sie gratis in Freibäder, Museen oder mit den Bergbahnen

auf die beeindruckenden Berggipfel der Region. Die „Wilde Wunder Card“ bringt Sie im Mostviertel auf die richtige Spur – bei Fahrten mit der Mariazellerbahn und den Bussen der Mostviertel-Linie spart man fünfzig Prozent des Fahrpreises. Alles, was Sie dafür tun müssen, ist, bei einem „Wilde Wunder Card“-Gastgeber zu übernachten.

Inkludierte Leistungen (buchbar vom 29. April bis 2. November 2024)

- Übernachtung mit Frühstück bei „Wilde Wunder Card“-Gastgeber:innen
- „Wilde Wunder Card“ für die Dauer Ihres 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:



Herausgeber: Mostviertel Tourismus GmbH, Töpperschloss Neubruck 2/10, 3270 Scheibbs, T 07482/204 44, E info@mostviertel.at
Druck: Ferdinand Berger & Söhne Ges.m.b.H., Wienerstraße 80, A-3580 Horn.
Datenschutz: Informationen zur Verarbeitung von personenbezogenen Daten in Verbindung mit dem Magazin „mostviertel“ unter: www.mostviertel.at/datenschutz