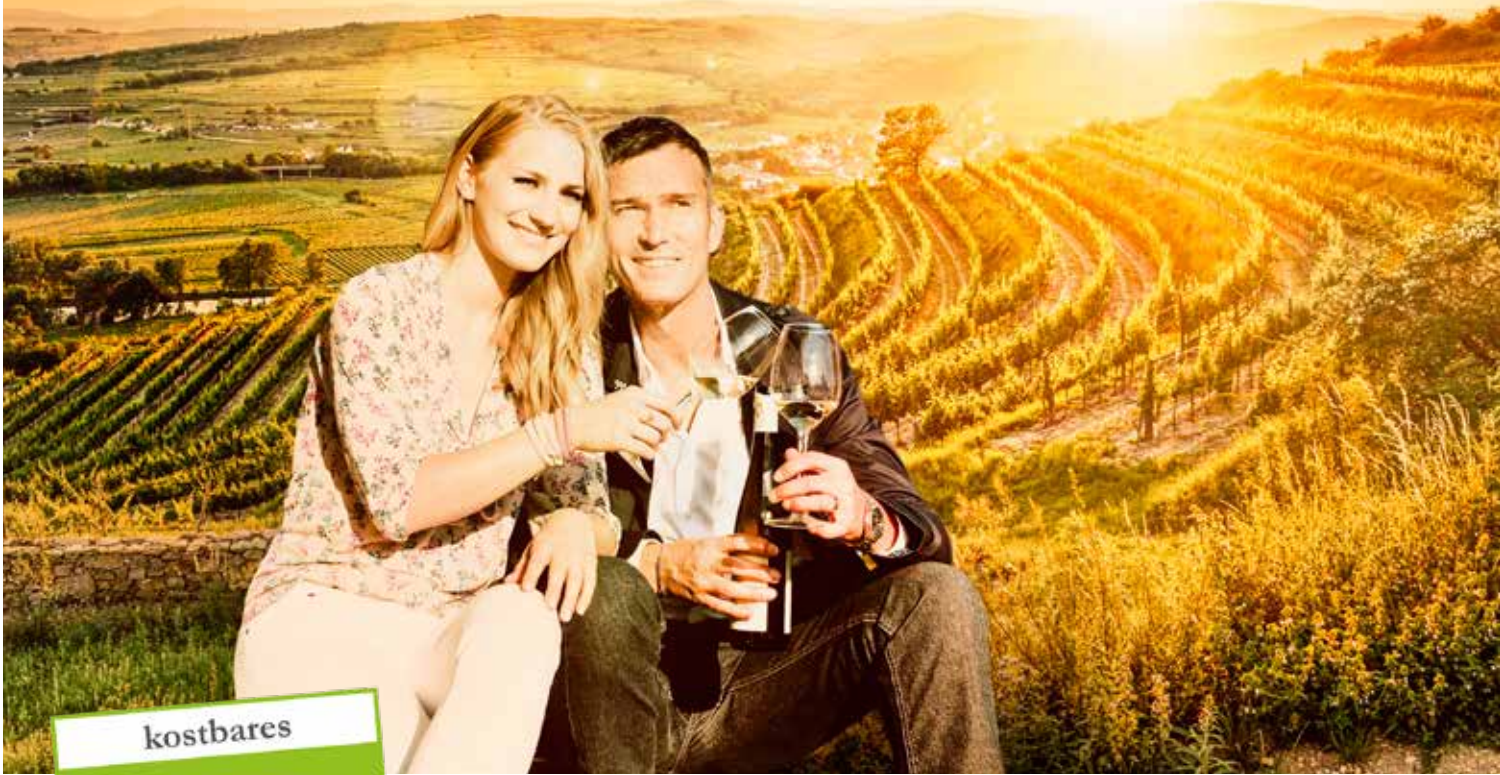


# Kostbares Kamptal

- Kulinarische Begegnungen
- Kostbare Weine
- Offene Kellertüren

Fr, 2. bis So, 11. September 2016



kostbares  
**kamptal**  
MILLIONEN JAHRE JUNG

[www.kamptal.at](http://www.kamptal.at)

# Kostbares Kamptal 2016

Der Nachsommer in Reinkultur: Viel Sonne und kaum Niederschlag, die strahlend bunten Farben, das milde Licht und die würzige Luft, die nach gepressten Trauben und überreifen Äpfeln duftet. Herzlich willkommen zur schönsten und genussreichsten Jahreszeit im Kamptal! Anfang September sorgen engagierte Winzer und Wirte zehn Tage lang für einen kulinarischen Reigen der persönlichen und

besonderen Art. Sie decken in Stuben, Sälen und Weingärten auf, präsentieren regionale Spezialitäten, laden Gastköche zu sich ein, öffnen die Türe ihrer Weinkeller und bitten zur Degustation der hier lagernden Schätze. Auf den Geschmack gekommen? Wir wünschen viel Spaß und guten Appetit bei Ihrer Entdeckungsreise in einem der kostbarsten Weingebiete Österreichs.

[www.kamptal.at](http://www.kamptal.at)



Das Kamptal lädt ein:  
Mit Freunden den  
Spätsommer feiern!



## Kulinarische Begegnungen



Feine Kreationen aus regionalen Spezialitäten.

Ein geflügeltes Wort besagt, dass dort, wo feiner Wein erzeugt wird, auch gerne gut und abwechslungsreich gegessen wird. Wie recht der Spruch hat, zeigen die verschiedenen **kulinarischen Veranstaltungen** im Kamptal, die bei **Winzern**, in **Gasthäusern**, **Heurigen** und **Restaurants** stattfinden – teilweise sogar im Freien, wenn es das Wetter erlaubt. Die Palette reicht von bodenständig bis elaboriert: Heimische Spitzenküche, nordic cuisine, ausgedehnte Brunchs, Köstlichkeiten rund um herbstliches Wild, Deftiges vom Spanferkel oder klassische Heurigengerichte, **für jeden Geschmack ist etwas dabei**.

Anmeldung dafür bei den jeweiligen Veranstaltern und Weingütern. Extra zu bezahlen.

## Kostbare Weine

Wild und sanft, hügelig und flach, ländlich und weltgewandt: Das Aufeinandertreffen von Gegensätzen macht das Kamptal aus. **Voller Kontraste** sind hier auch die für den Weinbau wichtigen Böden – Granit, Löss und Lehm – und vor allem das Klima. Das trocken-heiße pannonische Klima, das durch das Donautal vom Osten einfließen kann, mischt sich mit den kühlen Lüften des nordwestlichen Waldviertels. Das rund **4.000 ha große Weinbaugebiet** ist nicht nur eines der **abwechslungsreichsten Weinreviere Österreichs**, sondern mit seiner hohen Dichte an international bekannten Spitzenbetrieben auch eines der erfolgreichsten. Die Leitsorten sind die feingliedrigen und langlebigen Rieslinge und Grünen Veltliner, bemerkenswert sind aber auch die Rotweine wie der Zweigelt und der anspruchsvolle Pinot Noir.



Weinkultur auf höchstem Niveau.



Schauen, schnuppern, schmecken: Die Winzer bitten zur Verkostung.

## Offene Kellertüren

Den letzten Jahrgang und reifere Tropfen verkosten, Neuigkeiten aus erster Hand erfahren und die Weinkeller einmal von innen bewundern: **20 Weingüter öffnen an einzelnen Tagen des kulinarischen Reigens ihre Kellertüren**. Degustiert werden kann meist bei **freiem Eintritt**, da und dort wird ein Verkostungsbeitrag verlangt. Die einzelnen Öffnungszeiten finden Sie im Kalender auf der nächsten Seite.

# Offene Kellertüren, Weinverkostung und Ab Hof-Verkauf:

## Vinotheken

### UR SIN HAUS

Vinothek, Tourismus-information, Radverleih, Kartenbüro, Kaffee- und Weinbar  
Kamptalstraße 3  
3550 Langenlois  
täglich 10 – 18 Uhr  
Tel. +43 2734/2000-0  
info@ursinhaus.at  
www.ursinhaus.at

### LOISIUM

WeinErlebnisWelt, Nieder-österreich Vinothek, Sektothek mit Ab-Hof Preisen, Genuss. Shop, Kaffee- und Weinbar  
Loisiumallee 1, 3550 Langenlois  
täglich von 10 – 19 Uhr  
Tel. +43 2734/32240  
weinerlebnswelt@loisium.com  
www.loisium-weinwelt.com

### ALTE SCHMIEDE

Vinothek, Galerie, Schauschmiede  
Hauptstraße 36, 3562 Schönberg  
Bis Ende Oktober:  
Mo – Fr 11 – 18 Uhr,  
Sa, So u. Ftg 10 – 18 Uhr  
Winter: Sa, So 11 – 18 Uhr  
Tel. +43 2733/76476  
info@alteschmiede-schoenberg.at  
www.alteschmiede-schoenberg.at

### VINO THEGG GRAFENE GG

3485 Grafenegg 10  
Di – Sa 11 – 18,  
So u. Ftg 10 – 18 Uhr  
Tel. +43 2735/39939  
info@vinothegg.at  
www.vinothegg.at

### WEINKONTRASTE

Vinothek Straß im Straßertal  
Langenloiser Straße 199  
3491 Straß  
Tel. +43 2735 3900  
Di - Do 14 - 18 Uhr,  
Fr bis So 10 - 18 Uhr  
Tel. +43 2734/32240  
info@weinkontraste.at  
www.weinkontraste.at

## Kammern

### WEINGUT HIRSCH

Hauptstraße 76,  
3494 Kammern  
Tel. +43 2735/2460,  
www.weingut-hirsch.at  
Mo bis Fr 9-16 Uhr,  
Sa 3. Sept. 10-18 Uhr

## Gobelsburg

### WEINGUT SCHLOSS GOBELSBURG

Schlossstrasse 16,  
3550 Gobelsburg  
Tel. +43 2734/2422  
Mo bis Fr 8-12 und 13-17 Uhr  
Sa 11-17 Uhr

## Langenlois

### WEINGUT BRÜNDLMAYER

im Heurigenhof Bründlmayer  
Walterstraße 14,  
3550 Langenlois  
Tel. +43 2734/2883  
www.brueundlmayer.at  
Mi bis Fr 15-22 Uhr,  
Sa und So 12-22 Uhr

### WEINGUT CHRISTOPH EDELBAUER

Im Neuberg  
Kremser Straße 86  
3550 Langenlois  
Tel. +43 2734/238 91  
www.weingut-edelbauer.at  
Sa 3. und 10. Sept. sowie  
So 4. und 11. Sept. 11-18 Uhr

### WEINGUT LUDWIG EHN

Bahnstraße 3, 3550 Langenlois  
Tel. +43 2734/2236  
www.ehnwein.at  
Fr 2. Sept. bis Sa 10. Sept.  
10-17 Uhr (So geschlossen)

### WEINGUT HIEDLER

Am Rosenhügel 13  
3550 Langenlois  
Tel. +43 2734/2468  
www.biedler.at  
Mo bis Do 8-12 und 14-17 Uhr,  
Fr 8-12 Uhr, Sa 3. Sept. und  
10. Sept 13-18 Uhr

### WEINGUT JURTSCHITSCH

Rudolfstraße 39  
3550 Langenlois  
Tel. +43 2734/2116-0  
www.jurtschitsch.com  
Mo bis Fr 8-17, Sa 3. und  
10. Sept. 10-17 Uhr

### WEINGUT FRED LOIMER

Haindorfer Vögerlweg 23  
3550 Langenlois  
Tel. +43 2734/2239  
www.loimer.at  
Mo bis Mi 10-17 Uhr,  
Do und Fr 10-18 Uhr  
(12-13 Uhr Mittagspause),  
Sa 3. Sept. & So 4. Sept. 10-18 Uhr

### WEINGUT NASTL

Gartenzeile 17,  
3550 Langenlois Tel. +43  
2734/2903  
www.nastl.at  
Fr 2. Sept. bis Fr 9. Sept. 14-18 Uhr

### WEINGUT STEININGER

Walterstraße 2  
3550 Langenlois  
Tel. +43 2734/2372  
www.weingut-steininger.at  
Fr 2. September bis  
Sa. 10. September 10-17 Uhr  
(So geschlossen)

### WEINGUT HUBERT TRAXLER

Schilterner Straße 11,  
3550 Langenlois  
Tel. +43 2734/2362  
www.weingut-traxler.at  
Sa 3. Sept. & Sa 4. Sept. 13-18 Uhr

## Mollands

### WEINGUT MATTHIAS HAGER IN DER WEINBEISSEREI

Altweg 5  
3562 Mollands  
Tel. +43 2733/780 80  
www.hagermatthias.at  
Mi bis Fr ab 16 Uhr,  
Sa und So ab 12 Uhr

## Schönberg

### DIE SCHÖNBERGER WINZER

präsentieren Sa und So, 3.  
und 4. Sept. von 10-18 Uhr  
gemeinsam in der Vinothek Alte  
Schmiede, Hauptstraße 36,  
3652 Schönberg!

### WEINGÄRTNEREI AICHINGER

Hauptstraße 15,  
3562 Schönberg am Kamp  
Tel. +43 2733/8237  
www.wein-aichinger.at  
Mo bis Fr 8-11.30 Uhr,  
Nachmittag und Wochenende  
nach tel. Voranmeldung

### WEINGUT GERHARD DEIM

Kalvarienberg 8,  
3562 Schönberg am Kamp  
Tel. +43 664/494 71 75  
www.deim.at  
Mo bis Fr 10-18 Uhr

### WEINGUT OSKAR HAGER

Weinstraße 42, 3562 Mollands  
Tel. +43 2733/8278  
www.weingut-hager.at  
Mo bis Fr 8-18 Uhr

### WEINBAU FRANZ UND CHRISTA SCHLAGER

Weinstraße 62,  
3562 Schönberg am Kamp  
Tel. +43 2733/8284  
weinbau.schlager@gmx.at  
nach telefonischer Voranmeldung

## Straß im Straßertal

### MARTIN & ANNA ARNDORFER

Weinbergweg 16, 3494 Straß  
Tel. +43 664/116 48 43  
www.ma-arndorfer.at  
wochentags nur nach  
telefonischer Voranmeldung  
Sa 3. Sept. und Sa 10. Sept.,  
10-18 Uhr

### WEINGUT SCHREIBEIS

Josef Schuh-Straße 344,  
3491 Straß  
Tel. +43 664/398 64 55  
www.weingut-schreibeis.at  
Mo-Fr 10-18 Uhr nach  
telefonischer Voranmeldung  
Sa 3. Sept. und Sa 10. Sept.,  
13-20 Uhr

### WEINGUT JOHANN TOPF

Talstraße 162,  
3491 Straß im Straßertal  
Tel. +43 2735/2491  
www.weingut-topf.at  
Mo bis Fr 9-12 und 13-17 Uhr,  
Sa 3. Sept. und So 4. Sept.  
10-17 Uhr

## Zöbing

### HEURIGER ZUM BAUMBART

Am Heiligenstein 26, 3561 Zöbing  
Tel. +43 2734/2127  
www.baumgartner-weine.at  
Heuriger von 1.-11. Sept. tägl. ab  
16 Uhr geöffnet, Sa 3. Sept. und  
So 4. Sept. ab 11 Uhr

	2.9.	3.9.	4.9.	5.9.	6.9.	7.9.	8.9.	9.9.	10.9.	11.9.
<b>Kammern</b>										
Hirsch	★	★		★	★	★	★	★	★	
<b>Gobelsburg</b>										
Schloss Gobelsburg	★	★		★	★	★	★	★	★	
<b>Langenlois</b>										
Bründlmayer im Heurigenhof	★	★	★			★	★	★	★	★
Edelbauer		★	★						★	★
Ehn	★	★		★	★	★	★	★	★	★
Hiedler	★	★		★	★	★	★	★	★	★
Jurtschitsch	★	★		★	★	★	★	★	★	★
Loimer	★	★	★	★	★	★	★	★	★	
Nastl	★	★	★	★	★	★	★	★	★	
Steininger	★	★		★	★	★	★	★	★	★
Traxler		★								★
<b>Mollands</b>										
Matthias Hager Weinbeisserei	★	★	★			★	★	★	★	★
<b>Schönberg*</b>										
Aichinger	★	★	★	★	★	★	★	★	★	
Deim	★	★	★	★	★	★	★	★	★	
Oskar Hager	★	★	★	★	★	★	★	★	★	
Schlager		★	★							
<b>Straß</b>										
Arndorfer		★								★
Schreibeis		★								★
Topf	★	★	★	★	★	★	★	★	★	★
<b>Zöbing</b>										
Baumgartner	★	★	★	★	★	★	★	★	★	★

\* am 3. und 4. September in der Alten Schmiede in Schönberg



# ERSTE LAGEN PRÄSENTATION der Österreichischen Traditionsweingüter



**Freitag, 2. September, 14 – 18.30 Uhr**

Die 33 Winzer der Österreichischen Traditionsweingüter legen großen Wert auf handwerklich gefertigte Weine, die ihre Herkunft widerspiegeln. Anfang September präsentieren die Mitglieder die Weine der ERSTEN LAGEN – die besten Tropfen von herausragenden Weinbergslagen im Donauraum. Ebenso exquisit wie die rund 130 Weine ist der Rahmen der Präsentation: Verkostet wird vor einem Konzert des Grafenegg Festival, das im prachtvollen Ambiente von Schloss Grafenegg stattfindet.

Das imposante Schloss Grafenegg



**Der Eintritt ist mit Konzertkarte frei**

*(Konzert ab 19.15 Uhr, Restkarten unter [www.grafenegg.com](http://www.grafenegg.com)).*

**Ohne Konzertkarte beträgt der Eintritt € 20**

*(vor Ort zu beziehen, kein Vorverkauf).*

*Schloss Grafenegg, 3485 Grafenegg*

*Tel. +43 2742 908070*

*[www.grafenegg.com](http://www.grafenegg.com)*

*[www.traditionsweingueter.at](http://www.traditionsweingueter.at)*

# Kulinarische Begegnungen

## WINZER KOCHEN – KURT UND EDWIN AM HERD

*IM WEINGUT SCHREIBEIS,  
STRASS IM STRASSTALE*

**Freitag, 2. September 2016, 19 Uhr**

**4 Gänge-Menü mit Weinbegleitung auf der Terrasse im Weingut**

Wenn zwei Winzer ein Menü verkünden, kann man davon ausgehen, dass der Wein im Mittelpunkt steht. Gott sei Dank ist einer der beiden, Kurt Kicking, auch begnadeter Koch, somit kommt auch die „feste Nahrung“ nicht zu kurz. Geboten wird ein 4-gängiges Menü aus der regionalen und saisonalen Küche, begleitet mit jeweils zwei Weinen aus dem Hause Schreibeis. Preis € 58,-.

*Weingut Schreibeis*

*Josef Schub-Straße 344, 3491 Straß*

*Anmeldung erforderlich unter Tel. 02735/5823*

*[www.weingut-schreibeis.at](http://www.weingut-schreibeis.at)*



Gutes aus Winzers Keller und Küche,  
auf der Terrasse serviert.



Die Alte Schmiede  
in Schönberg

## || GROSSE HÄMMER – ALTE SCHMIEDE WEINKULINARIUM IN DER VINOHEK ALTE SCHMIEDE, SCHÖNBERG

**Freitag, 2. September, 19 Uhr**

Weine verkosten und bewerten und dazu ein 4-gängiges Spätsommer-Menü von der Weinstube Aichinger genießen.

- Truthahn-Thymian-Terrine mit Kürbischutney
- Kurzgebratenes Lachsforellensteak mit Safranrisotto und Zucchiniartar
- Tournedos vom Jungrind auf einer Steinpilzsauce mit sautierten Romanesco-Gemüse und Erdäpfel-Rosmarin-Gratin
- Mozartknödel mit Schönberger Straußen-Eierlikör-Espuma

Dazu gereicht werden zwölf erlesene Reserve Weine aus der Vinothek Alte Schmiede. Die Siegerweine werden durch die Gästebewertung und die Wertung einer Fachjury bestimmt, durch den Abend führt Wein-Koryphäe Bernulf Bruckner.

*Vinothek Alte Schmiede,  
Hauptstraße 36, 3562 Schönberg  
Preis für Menü mit Weinbegleitung: € 48,-  
Reservierung: Tel. 02733 764 76  
oder [alteschmiede@schoenberg.gv.at](mailto:alteschmiede@schoenberg.gv.at)  
[www.alteschmiede.schoenberg.gv.at](http://www.alteschmiede.schoenberg.gv.at)*

## || A SAUSEMMEL UND ANDERE DELIKATESSEN, DIE GLÜCKLICH MACHEN!

*KONZERT DER „EDELREISER“,  
DAZU WEINE VOM  
WEINGUT NASTL*

**Freitag, 2. September 2016, 19 Uhr**

Gestartet wird mit einer Kamptaler Vorspeisenvariation von Polka, Marsch und Boarischem. Ein Allerlei von Schlagern, Hits und Oldies, verfeinert mit der Würze der Edelreiser und den Tresternschwestern, kommt als Hauptspeise auf den Tisch. Und das Dessert? Eine süße Komposition aus Wienerliedern und mitreißen-dem Swing setzt den perfekten Schlussakkord. Die passenden Spitzenweine zum Menü und die Sausemmel als Nachschlag kommen vom Weingut Nastl. Eintritt: Freiwillige Spenden für einen wohlthätigen Zweck. Das Konzert findet nur bei Schönwetter statt!

*Hof des Gästehauses Beate Holzer,  
Zwettler Straße 131, 3550 Langenlois  
Keine Anmeldung erforderlich,  
Info: [Weingut Nastl](mailto:WeingutNastl), Tel. +43 2734/2903  
oder [office@nastl.at](mailto:office@nastl.at), [www.nastl.at](http://www.nastl.at)*



Familie Nastl demonstriert  
den korrekten Genuss ihrer Sausemmel.



Perfekt gereifte Rohmilchkäse  
von Maître Antony erwarten die Gäste  
im Heurigenhof Bründlmayer

## || BRÜNDLMAYER REIFE WEINE & MAÎTRE ANTONY ROHMILCHKÄSE IM HEURIGENHOF BRÜNDLMAYER, LANGENLOIS

**Freitag, 2. September, und  
Samstag 3. September, ab 18 Uhr**

Im Verkostungs Menü werden perfekt ausbalancierte sowie gut gereifte Bründlmayer Weine verkostet und zu jedem Wein wird die passende Speise kombiniert. Höhepunkt: Maître-Antony-Käse vom Holzbrett. Die Verkostung wird von Gastgeber & Sommelier Martin Schierhuber kommentiert

*Heurigenhof Bründlmayer,  
Walterstraße 14, 3550 Langenlois  
Preis: Menü € 45,-, Weinbegleitung € 27,-  
Reservierung: Tel. 02734 2883  
oder [office@heurigenhof.at](mailto:office@heurigenhof.at)  
[www.heurigenhof.at](http://www.heurigenhof.at)*

# Kulinarische Begegnungen

## IN DER LOISIUM WEINERLEBNISWELT LANGENLOIS:

Das Wahrzeichen von Langenlois:  
Die LOISIUM WeinErlebnisWelt



## || WINZERFRÜHSTÜCK

**Samstag 3. September bis Sonntag 11. September, 9-12 Uhr**

Was wäre ein Start in den Tag ohne Frühstück? Auf der LOISIUM Weingartenterasse erwartet Sie täglich ein reichhaltiges Frühstück inklusive einem Glas Sekt von Steininger unter der lauschigen Weinlaube im Freien. Schlemmen und schmausen Sie nach Lust und Laune und lassen Sie Ihren Blick über das spätsommerliche Langenlois schweifen! Preis: € 9,50, Reservierung erforderlich.

## || GRILL&WINE MIT GROSSEN WEINEN

**Samstag 3. September, 19-22 Uhr**

Inmitten den Weingärten heißt es samstags Abend „Grill&Wine“. Köstlichkeiten frisch am Grill zubereitet mit knackigen Salaten! Begleitet wird das Grillerlebnis von großen Weinen aus dem Kamptal vs. Pfalz. Preis: € 39,90, Reservierung erforderlich.

## || KAMPTAL VS. PFALZ

**Samstag 3. September, 14-18 Uhr**

Zum Wohl. Die Pfalz – heißt es am Samstag in der LOISIUM WeinErlebnisWelt. Ein Weinnachmittag mit Winzern aus dem Kamptal und namhaften Gastwinzern vom Weinbaugebiet Pfalz. Probieren und vergleichen Sie unterschiedliche Weine aus beiden Gebieten in der LOISIUM Vinothek. Eintritt frei! Keine Anmeldung erforderlich.

## || KAMPTAL BIG BOTTLE TASTING

**Samstag 3. September bis  
Sonntag 11. September, 10-19 Uhr**

Verkosten Sie bis zu fünf verschiedene Weine aus der Magnum in der Vinothek. Eintritt frei! Pro Kostprobe: € 2,-. Kostbrett + Winzerspeck, 4 Kostproben aus der Magnum + Speckeller inkl. Brot): € 11,90, Keine Anmeldung erforderlich.

*LOISIUM  
WeinErlebnisWelt & Vinothek 3550 Langenlois, Loisium Allee 1  
+43 2734 32240 0, täglich geöffnet von 10-19 Uhr  
[weinerlebniswelt@loisium.com](mailto:weinerlebniswelt@loisium.com), [www.loisium-weinwelt.com](http://www.loisium-weinwelt.com)*

# Kulinarische Begegnungen

## || GÖTTERSPEISEN & LIEBLINGSWEINE RESTAURANT GÖTTFRIED IM WEINGUT HIRSCH, KAMMERN

**Samstag, 3. September, 12 Uhr**

Ein Mittagessen ganz nach unserem Geschmack! Christian und Simone Göttfried aus dem Restaurant GÖTTFRIED bringen in der Linzer Altstadt regionale und mediterrane Köstlichkeiten auf die Teller. Am 3.9. feuert der leidenschaftliche Küchenchef unsere Herdplatten an: Blunzenmaki, Beef Tartar, Wildkultursaiibling, Kaninchen mit Linsen, Gefüllter Ochsenschwanz mit Schwammerl Risotto, Käse von Robert Paget. Dazu gibt es tiefgründig gereifte Grüne Veltliner und Rieslinge aus den besten Kamptaler ERS-TEN LAGEN wie Heiligenstein, Gaisberg, Lamm.....sooo guuaat! Preis: € 99,-

Weingut Hirsch,  
Hauptstraße 76, 3493 Kammern  
Reservierung Tel. +43 2735 2460  
oder [info@weingut-hirsch.at](mailto:info@weingut-hirsch.at)  
[www.weingut-hirsch.at](http://www.weingut-hirsch.at)



Linzer Besuch in Kammern



Gute Stimmung im Hause Topf

## || WILDES VERNÜGEN IM WEINGUT TOPF, STRASS IM STRASSETALE

**Samstag 3. September, 19 Uhr**

Küchenchef Florian Unselde vom Hotel Post Unken veredelt Wild aus dem Revier von Hans Topf zum genussvollen 5 Gänge Menü. Maximilian, Hans Peter und Hans sen. präsentieren dazu die passenden Weine der letzten 3 Jahrzehnte aus der privaten Vinothek. Preis für Sektempfang und 5-Gang-Menü mit korrespondierenden Weinen: € 95,-

Weingut Topf, Jagdstube in der  
Placher Kellergasse 420, 3491 Straß  
Reservierung: Tel. +43 2735 2491 oder  
[office@weingut-topf.at](mailto:office@weingut-topf.at), [www.weingut-topf.at](http://www.weingut-topf.at)



## || WILDE KÖSTLICHKEITEN BEIM HEURIGEN ZUM BAUMBART, ZÖBING

**Samstag und Sonntag, 3. und 4. September, ab 11 Uhr ganztags**

Der Salzburger Spitzenkoch und Jäger Marcus Schützingler bereitet im Garten marinierte und gegrillte Wildspezialitäten aus der eigenen Jagd "Schönbach" zu.

Weingut Baumgartner  
Am Heiligenstein 26, 3561 Zöbing  
Reservierung erbeten unter  
Tel. +43 664 410 56 60  
[www.baumgartner-weine.at](http://www.baumgartner-weine.at)

Wild am Heiligenstein

# Kulinarische Begegnungen



Das Wahrzeichen von Langenlois:  
Die LOISIUM WeinErlebnisWelt

## || NORWEGIAN FOOD BEIM LOIMER RESTAURANT ARAKATAKA UND WINZER CLEMENS BUSCH IM WEINGUT LOIMER!

**Samstag, 3. September, 20.00 Uhr**

Birgit und Fred Loimer haben diesmal das Team des Osloer Restaurants Arakataka in ihr Weingut geladen. Die jungen Norweger werden zu den biodynamischen Weinen von Fred Loimer und dessen deutschem „Respekt-Bruder“ Clemens Busch (Mosel) die skandinavische Küche auf höchstem Niveau zelebrieren. Ein außergewöhnliches kulinarisches Ereignis, jenseits aller eingefahrenen Bahnen. Preis für Menü und Weinbegleitung € 169,- (begrenzte Teilnehmerzahl)

Anmeldung bei Birgit Loimer,  
Tel. +43 2734 2239 oder [weingut@loimer.at](mailto:weingut@loimer.at)  
Weingut Fred Loimer, Haindorfer Vögerlweg 23,  
3550 Langenlois, [www.loimer.at](http://www.loimer.at)



## || FEURIGES BRODELN MIT PRICKELNDEM SEKT UNTERMALT MIT KLAVIER UND GESANG

**Samstag, 3. September, 18 Uhr**

In der Riede Steinhaus kreieren Emanuel und Jean-Yves vom 10er-Haus Loisium-PopUp auf dem glühenden Rebholz kulinarische Köstlichkeiten. Dazu serviert die Familie Steininger das gesamte Farbenspiel an Steininger Sorten- und Lagensekten. Der Abend wird begleitet von Klaviermusik und von der großartigen Stimme von João Fonseca. Ein prickelndes, kulinarisches und kulturelles Erlebnis für alle Sinne mitten im Weingarten. Bei Schlechtwetter im 10er Haus Walterstraße 10 Langenlois. Preis: € 95,-

Riede Steinhaus am Weinweg beim großen Rüttelpult, 3550 Langenlois  
Anmeldung: [office@weingut-steininger.at](mailto:office@weingut-steininger.at) oder Tel. 02734/2372  
[www.weingut-steininger.at](http://www.weingut-steininger.at)

# Kulinarische Begegnungen

## GENUSS IM GARTEN

IN DEN KITTENBERGER  
ERLEBNISGÄRTEN, SCHILTERN

**Sonntag 4. September, 10-17 Uhr**

Das Waldviertel präsentiert seine Produktvielfalt. Die Produkte der Aussteller dürfen natürlich verkostet und erworben werden.

Ein Auszug der Aussteller und ihrer Produkte:

- Erlebnismuseum Schönbach – Franz Höfer – Naturseifen & Körbe
- Naturimkerei - Thomas Hager – Honig, Honigwein, Honigfrizzante
- Käserei Kretschmer – Dorothea Kretschmer – Käse
- Bauernbrot Dreimäderlhof – Helga Kraushofer – Bauern- & Nussbrot
- Kolm – Dinkelprodukte, Mohn, Birkenbesen, Kartoffel
- Destillerie Weidenauer – Edelbrände, Whisky, Liköre, ...
- Fam. Auer Langenlois – Saft, Edelbrände, Liköre, Frischobst, Marmeladen, Kerne
- Hofbauer Andreas – Geselchtes, Würste, ...

Eintritt in die Erlebnisgärten € 9,90, Kinder 4-14 Jahre € 6,-  
Kittenberger Erlebnisgärten, Laabergstraße 15, 3553 Schiltern  
Tel. +43 2734 8228, [www.kittenberger.at](http://www.kittenberger.at)



Das Waldviertel zu Gast  
in den Kittenberger  
Erlebnisgärten.



Der Arche-Noah  
Schaugarten in Schiltern

## SONNTAGS-BRUNCH IM VIELFALTSGARTEN

IN DER ARCHE NOAH, SCHILTERN

**Sonntag, 4. September, ab 10 Uhr**

Sie lieben das ausgedehnte sonntägliche Frühstück, möchten aber nicht selber kochen? Gleichzeitig suchen Sie ein spannendes Ausflugsziel, das auch Ihren Kindern Spaß macht? Verbringen Sie doch diesen Sonntag in der ARCHE NOAH Gartenküche! Und das wird Ihnen schmecken: Sie erwartet ein mehrgängiges Gartenküchenbuffet mit Spezialitäten aus dem Vielfaltsgarten, warme Hauptspeisen ab 12 Uhr, Kaffee und Kuchen ab 15 Uhr. Preis: € 35,- exkl. Getränke, Kinderermäßigungen. Erhaltungsbeitrag für den Schaugarten: € 8,- (ermäßigt € 5,50).

ARCHE NOAH Schaugarten,  
Obere Straße 40, 3553 Schiltern  
Um Anmeldung wird gebeten unter  
[gartenkueche@arche-noah.at](mailto:gartenkueche@arche-noah.at).  
[www.arche-noah.at](http://www.arche-noah.at)

## ZEHN IM 10ER HAUS – HOMEMADE FOODSTYLE & NATURAL WINE

MIT DEN WEINGÜTERN  
ARNDORFER UND JURTSCHITSCH

**Sonntag, 4. September, 12 bis 15 Uhr**

Handgemachtes Craft Food in gemütlicher Atmosphäre – das ist das Pop up im 10er Haus. Emanuel und Jean-Yves bringen als „Fachhandwerker“ nicht nur geschmackliche Highlights im „Selfmade Style“ auf den Teller, sondern sind zugleich herzliche Gastgeber, die für ausgelassene Stimmung in ihrem mittlerweile zweiten Wohnzimmer sorgen. Rustikaler Flair durchdringt die ehemalige Scheune und ist zugleich Inspiration für das Menü unseres Specials. Die beiden Köche beweisen ihre Handwerkskunst anhand von 10 Gerichten, die durch Natural Wines der Winzer Jurtschitsch und Arndorfer aus dem Kampptal abgerundet werden. Im Zuge des Events "Zehn im 10er-Haus" findet auch die Premiere der neuen „Pet Nat“-Weine des Weinguts Fuchs und Hase statt. Preis für Aperitif, Menü, Weinbegleitung und Mineralwasser € 59,-.

LOISIUM im 10er Haus,  
Walterstraße 10, 3550 Langenlois  
Reservierung: +43 2734 322 4020,  
+43 664/603 27 501  
oder [popup@loisium.com](mailto:popup@loisium.com),  
[www.jurtschitsch.com](http://www.jurtschitsch.com), [www.ma-arndorfer.at](http://www.ma-arndorfer.at)



Ehrliche Speisen und Weine im 10er-Haus



Am Langenloiser Weinweg

## KOSTBARER WEINWEG START BEI DER LOISIUM WEINER- ERLEBNISWELT, LANGENLOIS

**Sonntag, 4. September, 15 Uhr**

Der WEINWEG Langenlois führt Sie über ein uraltes Wegenetz durch den spannenden, beglückenden und herausfordernden „Arbeitsplatz Weingarten“. Diesen Sonntag stehen die prämierten Langenloiser Weinchampions im Fokus, die es an mehreren Stationen mit Blick über das Weinbaugebiet zu verkosten gibt. Ein Winzer begleitet die Weinfreunde am Weg, zu den reifen Siegerweinen werden zur Stärkung kleine kulinarische Häppchen serviert. Preis: € 35,-

Veranstalter Weinbauverein Langenlois,  
Anmeldung im Ursin Haus,  
Tel. +43 2734 2000-0  
oder [info@ursinbaus.at](mailto:info@ursinbaus.at), [www.langenlois.at](http://www.langenlois.at)

## NASTL GIGANTEN

IM HEURIGEN NASTL,  
LANGENLOIS

**Montag 5. September, 19 Uhr**

Vertikalverkostung der „Nastl-Giganten“ 1998 bis 2015 mit erlesenen Heurigenschmankerln. Preis: € 35,-

## JUGENDLICHER ÜBERMUT GEGEN 30 JAHRE ERFAHRUNG

IM HEURIGEN NASTL,  
LANGENLOIS

**Mittwoch 7. September, 19 Uhr**

Die Jugend gegen den Senior in einem heiteren Degustationsmatch um die besten Veltliner von 1980 bis 2015, begleitet von regionalen Schmankerln aus 30 Jahren. Preis: € 35,-

Weingut Günter und Renate Nastl,  
Gartenzeile 17, 3550 Langenlois  
Reservierung: Tel. +43 2734/2903  
oder [office@nastl.at](mailto:office@nastl.at), [www.nastl.at](http://www.nastl.at)



Reife und junge Veltliner  
bei den Nastls

# Kulinarische Begegnungen



Bio-Fleischhauer Roman Schober ist in der Weinbeisserei zu Gast

## || PORCELLA-SCHWEIN TRIFFT WEIN UND WALDVIERTLER BLONDVIEH

IN DER WEINBEISSEREI, MOLLANDS

**Freitag 9. September, 19 Uhr**

Porcella und die Weinbeisserei veranstalten gemeinsam einen spannenden Abend mit kleinen „Beissereien“ und dazu passender Begleitung mit Demeter- (bio-dynamischem) Weinen von Matthias Hager aus Mollands. Nach einer Führung mit Porcella-Landwirt und Bio-Fleischermeister Roman Schober aus Gars am Kamp durch unser Turopolje Freiland-Gehege verkosten wir gemeinsam mit Porcella-Landwirten kleine „Beissereien“ von unseren hauseigenen Demeter-Schweinen und Waldviertler Blondvieh. Alle Zutaten in unserer Küche stammen aus biologischer Landwirtschaft. Preis: € 25,-

Die Weinbeisserei, Altweg 5, 3562 Mollands

Reservierung unter Tel. +43 2733 780 80, [www.weinbeisserei.at](http://www.weinbeisserei.at)

Porcella liefert Ihnen Fleischraritäten aus biologischer Landwirtschaft:  
[www.porcella.at](http://www.porcella.at)

## || BROT & WEIN – 2 X BIO AUS DEM WALDVIERTEL

EIN AUSSERGEWÖHNLICHES MENÜ IN 5 GÄNGEN  
IM WEINGUT EDELBAUER, LANGENLOIS

**Samstag, 10. September, 19 Uhr**

Freuen Sie sich auf ein kreativ-kulinarisches Menü der besonderen Art. Zusammen mit der Ersten Waldviertler Bio-Backschule, einer Initiative von Autorin und Lebensmittel-Expertin Elisabeth Ruckser mit Bäckermeister Fritz Potocnik („Joseph-Brot“, „Bio-Troad“), wird das Duett von Brot & Wein in besonderer Form präsentiert: Waldviertler Turopolje-Wammerl mit Sommerapfel-Roggenbrot, geschmorte Lammschulter mit Honig-Lavendel-Brotknödel oder Kastanien-Guglhupf-Tiramisu. Dazu wird der neue Jahrgang der Kamptal DAC Reserve Weine von Christoph Edelbauer gereicht. Das Dinner wird von Elisabeth Ruckser moderiert. Preis: 5-Gänge Menü inkl. Weinbegleitung € 69,-

Weingut Christoph Edelbauer, Im Neuberg, Kremserstraße 86,  
3550 Langenlois, Reservierung Tel. +43 676 773 48 11 oder  
[info@weingut-edelbauer.at](mailto:info@weingut-edelbauer.at), [www.weingut-edelbauer.at](http://www.weingut-edelbauer.at)



Waldviertler Biokost im Weingut Edelbauer

## || HERR BRENNERS GROSSES CHILIFESTIVAL

IN DER ARCHE NOAH,  
SCHILTERN

**Samstag, 10. September und  
Sonntag 11. September, ab 10 Uhr**

Herr Brenner mag es scharf. Und er mag es mit Stil! Genau nach diesem Geschmack wird zum zweiten Mal das große Chilifestival am 10. September (Sa 10-23 Uhr) stattfinden. Chilizüchter und Chiliverarbeiter bringen kreative Produkte mit und vermitteln geballtes Chiliwissen. Mit Pflanzen und Saatgut-Verkauf, Schaukochen, Verkostungen, Musik, Kulinarik und vielem mehr (Veranstaltungsbeitrag 8,00, erm. 5,50). Am Sonntag 11. September (So 10-17 Uhr) findet dann die „Chilige Gartenküche“ statt: Herr Brenner kredenzt feine Pulled Pork Burger, Roast Beef Burger und Smoky Hot Dogs. Benjamin Schwaighofer und seine Gartenküche heizen den Grill an und bereiten allerhand Feines, natürlich ganz (aber nicht ausschließlich) im Zeichen des Chili. Überraschende Käsevariationen kühlen das Publikum wieder runter. Natürlich mit Kamptalern Weine und Limonaden (Erhaltungsbeitrag für den Schaugarten an diesem Tag 8,00, erm. 5,50 inklusive Verzehrkarte!)

ARCHE NOAH Schaugarten, Obere Straße 40, 3553 Schiltern  
Keine Anmeldung erforderlich. [www.arche-noah.at](http://www.arche-noah.at)



Alles rund um die Chili in der Arche Noah in Schiltern.

## || ZWEI MÜNCHNER GRANDEN IN LANGENLOIS

BOBBY BRÄUER UND JUSTIN LEONE IM  
LOISIUM WINE SPA RESORT

**Sonntag, 11. September 2016, 19 Uhr**

Der deutsche Sternekoch Bobby Bräuer (EssZimmer in der BMW Welt, München) und der kanadische Top-Sommelier Justin Leone (Restaurant Tantris, München) sorgen für den krönenden Abschluss von Kostbares Kamptal. Im LOISIUM Wine Spa Resort wird Bobby Bräuer die Gäste mit einem 4-Gang-Menü aus regionalen Kamptaler Produkten verwöhnen. Die Weinbegleitung an diesem Abend kommt von niemand geringerem als Justin Leone. Der vielfach ausgezeichnete Weinfachmann mit internationalen Stationen in der Spitzengastronomie wählt passende Weine zum Menü aus und kommentiert diese. Eines ist garantiert: Der Neo-Münchener wird nicht nur mit seinem Wein Know-How einen bleibenden Eindruck hinterlassen! Freuen Sie sich auf das außergewöhnliche Münchner Duo im LOISIUM Wine Spa Resort und zelebrieren Sie mit den beiden die deutsch-österreichische lukullische Freundschaft. Preis: € 75,- inkl. Weinbegleitung

LOISIUM Resort Langenlois, Vineyard Restaurant  
Loisium Allee 2, 3550 Langenlois  
Reservierung Tel. + 43 2734 77100-0  
oder [hotel.langenlois@loisium.com](mailto:hotel.langenlois@loisium.com)

Das Loisium Wine Spa Resort lädt sich Top-Koch und Top-Sommelier aus München ein.



[www.kamptal.at](http://www.kamptal.at)

Wir lieben Straßen, die einem bestimmten Thema folgen. Jene mit reizender Aussicht und schönen Adressen für feines Essen und Trinken mögen wir besonders.

Die **Weinstraße Kamptal** schlängelt sich durch die sechs Gemeinden Grafenegg, Hadersdorf-Kammern, Langenlois, Lengenfeld, Schönberg am Kamp und Straß im Straßertale. Entlang der Weinstraße fördern **160 Unternehmen** (Winzer, Heurige, Beherberger, Gastronomiebetriebe und Vinotheken) die Weinkultur und positionieren das Kamptal als **erstklassiges Weinreiseziel** über die **Kamptal DAC-Weine**. Das ganze Jahr über heißen die Betriebe Gäste willkommen. Ganz besonders freuen sich die Kamptaler über Besuch bei einer der großen Gebietsveranstaltungen wie dem Kamptaler Weinfrühling im April, Kostbares Kamptal im September oder der Kamptaler Weinnacht im November.

*Kostbares  
Kamptal*

## INFORMATION

**Weinstraße Kamptal**  
c/o Ursin Haus  
Tourismsinformation,  
Vinothek, Radverleih,  
Kartenbüro, Kaffee- und Weinbar

**Kamptalstraße 3**  
3550 Langenlois  
Tel. +43 2734 2000-0  
[weinstrasse@kamptal.at](mailto:weinstrasse@kamptal.at)  
[www.kamptal.at](http://www.kamptal.at)

## WEINHERBST-TIPP:

**Kamptaler Weinnacht**  
am 25. November 2016, 18.30 Uhr,  
Schloss Grafenegg

## TAXI-NUMMERN FÜR DEN UNBESCHWERTEN WEINGENUSS:

*Rittner Taxi* +43 2732/208  
*Taxi Bobac* +43 664/461 34 04  
*Robert's Taxi* +43 664/363 05 77



IMPRESSUM :

Herausgeber: Weinstraße Kamptal  
Grafik: Patrick Band

Fotos: Robert Herbst,  
zVg von den Weingütern

Alle Angaben Stand Juli 2016,  
Irrtümer und Änderungen vorbehalten.

