

Wie schmeckt der Wienerwald? Regionale Produkte am Teller der Gäste

Wienerwald Tourismus lud zur kulinarischen Fachexkursion für die regionale Gastronomie

Kaffee mit Schwarzkieferharz, Grillkohle aus dem Meiler, Elsbeeren-Chutney und Bison-Weißwurst: Im September lud Wienerwald Tourismus Gastronominnen und Gastronomen der Region zu einer kulinarischen Fachexkursion direkt zu den Produzentinnen und Produzenten des Wienerwaldes. „Statt am Messestand trafen Köchinnen und Köche, Wirtinnen und Wirte und Heurigenbetreiberinnen und -betreiber die Herstellerinnen und Hersteller dort, wo die Zutaten entstehen – am Kohlenmeiler, auf der Weide, im Hofladen“, betont Waldökologe Artur Cisar-Erlach, der die Exkursion zusammengestellt hat. Das Ergebnis: intensiver Austausch und neue Kooperationsideen unter Anleitung des Wienerwald Tourismus Teams. Das gemeinsame Ziel: Aufbauend auf das Erfolgskonzept „Erlebnis WienerWald“ steht die gemeinsame Entwicklung weiterer kulinarischer Produkte und Angebote für die Gäste der Destination im Fokus. Im Rahmen der bereits bestehenden Führungsformate und dem jährlich stattfindenden WienerWaldDinner können die Geschmacksnoten des Wienerwaldes bereits verkostet und erlebt werden.

Vom Kohlenmeiler bis zur Bisonweide: die Stationen der Exkursion

Start der Fachexkursion war am Berghotel Tulbingerkogel, wo Marcus Linford, Geschäftsführer von Wienerwald Tourismus, die Teilnehmenden beim gemeinsamen Frühstück begrüßte: „Der Wald zählt für uns als Destination Wienerwald zu unseren bedeutendsten Stärken. Wir wollen den Wienerwald nicht nur erlebbar machen, sondern seinen Geschmack auf den Teller bringen.“ Gleich zum Auftakt gab es eine Premiere: Kaffeeröster Meister Zenger präsentierte seine neue Röstung „Pino Nero“, verfeinert mit dem Harz der Schwarzkiefer aus dem Wienerwald. „Mit dem etablierten Format „Mehr Regionalität für Ihren Gast“ bringen wir Gastronominnen und Gastronomen mit Produzentinnen und Produzenten zusammen“, betont Linford. „Dieses Mal waren wir „on Tour“, also direkt vor Ort – immer mit dem Ziel, gemeinsam neue Produkte zu entwickeln und Wertschöpfung für die gesamte Region zu erreichen“, unterstreicht er.

In der Köhlerei Hochecker in Michelbach wird Holzkohle noch auf traditionelle Art im Meiler aus heimischem Holz gewonnen – ein Handwerk, das die österreichische UNESCO-Kommission zum immateriellen Kulturerbe zählt. Neben Grillkohle entstehen Räucherchips und -chunks, sortenrein nach Baumart: Eiche vollmundig, Buche rauchig, Kirsche fruchtig-süß, Walnuss herb und nussig. Damit trifft die Köhlerei einen der großen Foodtrends in der Spitzengastronomie: den Geschmack von Feuer und Rauch als eigene Zutat.

Im Haus der Elsbeere am Biohof Mayer in Michelbach, lernten die Teilnehmerinnen und Teilnehmer eine der seltensten Früchte des Landes kennen. Aus der Elsbeere entsteht nicht nur der teuerste Brand Österreichs, sondern auch Likör, Schokolade, Fruchtaufstrich sowie ein Chutney, das perfekt zu Käse und Fleisch passt. Am Kogelhof in Laaben konnte eine grasende Herde Bisons mitten im Wienerwald bestaunt werden. In der hofeigenen Metzgerei wird daraus vom Tomahawk-Steak bis zur Bison-Weißwurst alles.

Ein weiterer Programmpunkt war eine gemeinsame Verkostung: Das WienerWaldBier der Gablitzer Privatbrauerei, das mit Buchen- und Wildkirschholz aus der Köhlerei Hochecker verfeinert wird – sowie Weine von Bio-Winzerin Birgit Pferschy-Seper, die in Fässern aus

der Wienerwald-Eiche reifen. Der Waldökologe und Autor Artur Cisar-Erlach stellte zudem die Tourismusformate WienerWaldGenuss und WienerWaldBierGenuss vor. Gemeinsame Ideen und mögliche Konzepte wurden beim gemeinsamen Workshop inkl. Flying Buffet mit Kostproben des WienerWaldDinners entwickelt.

Netzwerktreffen mit Aufbruchsstimmung

Die Exkursion war bewusst als Netzwerktreffen angelegt: Gastronomie und Produzierende sollten sich direkt austauschen und gemeinsam neue Ideen und Produkte für ihre Gäste entwickeln. „Netzwerkformate wie dieses unterstreichen die zentrale Rolle der Kulinarik in unserer touristischen Identität in Niederösterreich“, so Michael Duscher, Geschäftsführer Niederösterreich Werbung. „Die kompromisslose Transparenz der Produktherkunft sorgt für jene Geschichten, die das Erlebnis und den Urlaub in Niederösterreich ausmachen. Erzählt werden diese Erlebnisse am authentischsten dort, wo die Produkte herkommen. So erhalten sie ihren unverwechselbaren Stellenwert“, betont Duscher.

Die Begeisterung der teilnehmenden Partnerbetriebe spiegelt sich in den positiven Rückmeldungen wider: „Wir haben viel Inspiration mitgenommen, um Eigenes zu produzieren – zum Beispiel unsere Dirndl zu Sirup für einen Spritzer weiterzuverarbeiten“, so Familie Skilitz aus Siegenfeld. „Man merkt erst vor Ort, wie viel im Wienerwald steckt“, betont Sarah Trybek vom Restaurant Mirli im Irenental. Auch Karl Rosenbauch aus Ebreichsdorf zeigt sich inspiriert: „Die Kohle nehmen wir auf jeden Fall. Elsbeere ist auch cool“. Und Herbert Schagl vom Stelzenheurigen stellt fest: „Formate wie diese erweitern den Horizont. Man kriegt jede Menge neuer Ideen“.

Teilgenommen haben das Restaurant Mirli (Irenental), Wirtshaus Bonka (St. Andrä-Wördern), Gasthof Skilitz (Siegenfeld), Rosenbauchs (Ebreichsdorf), Heuriger Pfersch-Seper (Mödling), Stelzenheuriger Schagl (Hölles) sowie Landgasthof Murtinger (Breitenfurt).

Der kulinarische Fokus ist klar – mehr Wienerwald auf dem Teller. Gemeinsam mit dem Wienerwald Tourismus wollen die Betriebe den Gästen ein einzigartiges kulinarisches Gesamterlebnis in der Region bieten.

Das Projekt wurde gefördert aus Regionalfördermitteln des Landes Niederösterreich auf Empfehlung von ecoplus, Niederösterreichs Wirtschaftsagentur GmbH in Kooperation mit der Landwirtschaftskammer Niederösterreich und der Fachgruppe Gastronomie der Wirtschaftskammer Niederösterreich.

Foto Credits: Unleashed Studio

Bildtext: Große Begeisterung bei der Wienerwald Fachexkursion für Gastronomiepartner innen und -partner – im Bild mit Michael Duscher (GF Niederösterreich Werbung), Marcus Linford (GF Wienerwald Tourismus), Artur Cisar-Erlach (Waldökologe und Autor)

Medienkontakt: diezwei kommunikation, Bernadette Steuerer-Weinwurm,
bernadette@diezwei-kommunikation.at, T: 0699 105 93 004