

Baedeker SPECIAL GUIDE

DAS PLUS ZUM BAEDEKER ÖSTERREICH

Kulinarisches Donauland

- Unterwegs mit Mostbaronen und Pomologinnen
- Speckbirnen, Pielachtaler Dirndl'n und Liqamen genießen
- Entdeckungstour durch die »Natufaktur«

ISBN 978-3-8297-1256-9



9 783829 712569

€ 25,95 [D]
€ 26,70 [A]

*Im Frühling geht's mit
Genuss durch das
Mostviertel.*

► Seite 3



*Ein Besuch in der
»Natufaktor«*

► Seite 6

*Genuss-Tour mit dem
Weinbegleiter durch
das Traisental*

► Seite 8



GENUSSREICHES DONAULAND

Gastronomische Begegnungen zwischen Amstetten und Wien: Prickelnder Most und Grüner Veltliner, Kräuterküche und historische Spezialitäten – in Niederösterreich setzt man auf kulinarische Genüsse aus regionaler Produktion.

Frühling im Mostviertel! Ein grüner Flaum überzieht die sanft gewellten Hügel, dazwischen ein Hauch von Gelb der ersten Blumen und die dunklen Flecken der Tannenhaine. Zwischen mächtigen Vierkanthöfen ist das Land weiß getupft: Im April und Mai stehen die über 300 000 Obstbäume der Region in Blüte. Und die Bauern hoffen, dass kein Frost die Pracht zerstört – die Bäume und ihre Früchte haben das Land einst reich gemacht.

Jetzt beginnt auch die Saison, in der Gasthäuser, Heurigen und bis zu 300 Jahre alte Bauernhöfe entlang der **Moststraße** ihre Türen öffnen. Baumblütenwanderungen und traditionelle Dorffeste locken Besucher an. Im Mittelpunkt steht die Verkostung des frischen Mostes und vieler anderer Produkte aus dem größten geschlossenen Birnbaumgebiet Europas: Säfte, Brände und Liköre, Essig, Marmeladen und Schokoladen.

Frühlingserwachen: Birnbaumblüte im Mostviertel





Mostbaron Toni Distelberger zeigt seine »Mostbaron-Tracht«.

Der **Birnenmost** gilt als Rarität, denn in den meisten anderen Mostgebieten des Kontinents stellt man Apfelmoste her. Seine erste Blütezeit endete in der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts mit dem Aufkommen von Flaschenbier und Limonade. Viele Produzenten stiegen danach auf andere Produkte um, Bäume wurden in großem Stil gefällt. Bis vor rund 15 Jahren galt Most nur noch als derb-deftiges Bauerngetränk.

Doch dann begannen einige findige Produzenten, den Durstlöscher von einst wieder salonfähig zu machen. Männer wie **Toni Distelberger**, einer von rund zwanzig sogenannten Mostbaronen: Landwirte, Edelbrenner, Gastronomen und Hoteliers,

die mit innovativen Produkten und der Erfüllung strenger Qualitätskriterien von sich reden machen. »Wir haben einen feierlichen Schwur auf die Mostkultur abgelegt«, sagt Toni Distelberger mit einem Augenzwinkern.

Bei besonderen Anlässen tragen die Mitglieder des Zusammenschlusses eine Mostbaron-Tracht: Männer den Mostviertel-Anzug mit roter Weste und großem schwarzem Hut mit weißem Adlerflaum, Frauen das schwarzrote Mostviertler Dirndl. »Der Most kommt unserem wachsenden Heimatbewusstsein entgegen«, erklärt Distelberger. »Und natürlich der Nachfrage nach ökologischen und regionalen Produkten.«

Alte Sorten im Aufwind

Inzwischen wird der Birnenmost meist sortenrein gekeltert. Es gibt viele Geschmacksvariationen: mild-süßliche Noten von der Schweizer Wasserbirne, halbmilde von der Speckbirne oder trockene von der Grünen Pichlbirne. Dazu Mostschaumweine und Jungmoste, Birnensenf und Birnenbalsamessig. Nur essen könnte man die Früchte nicht: Dafür sind sie viel zu sauer.

Selbst die Einheimischen haben Probleme, die vielen Birnensorten im Mostviertel auseinanderzuhalten. »Das ist kein Wunder, denn es gibt schätzungsweise 400 bis 500 verschiedene«, sagt **Birnenexpertin Martina Schmidthaler**. Die Biologielehrerin muss es wissen, denn sie hat sich in ihrem Nebenberuf als Pomologin – als Obstbaukundlerin – drei Jahre lang mit dem Mostviertel beschäftigt. Gemeinsam mit ihrer Kollegin Gerlinde Handlechner schrieb sie ein Buch, das heute vielen Mostbaronen als Grundlage ihrer Arbeit dient. Schließlich gilt es, die einst üppige Artenvielfalt wieder zu vermehren. »In den 1960er- und 1970er-Jahren wurden Prämien für gefällte Bäume gezahlt«, sagt Martina Schmidthaler. »Gleichzeitig schrumpfte das Sortiment, weil man den Bauern lediglich zehn ausgewählte Sorten zum Anbau nahelegte.«

Als Grundlage ihrer Forschung fanden die Frauen nur veraltete Lite-

ratur aus Zeiten der k. u. k. Monarchie. Und einige betagte Herren, die sich mit dem Thema auskannten: »Wir sind in eine echte Männerdomäne eingebrochen«, sagen die Pomologinnen. Akribische Arbeit in den Obstgärten war bei der Sortenbestimmung gefordert: »Wir untersuchen die Größe, Form, Schale und den Blütenkelch der Frucht«, erklärt Gerlinde Handlechner, »danach die inneren Merkmale.«

In Schulprojekten versuchen die Frauen, Jugendliche an das Thema heranzuführen: »Die Jugend kennt nur die Geschmacksrichtungen gut oder nicht gut. Wir müssen ihre Sinne wieder schärfen.« Und die Mostviertler mit eigenen Birnbäumen strömen regelmäßig zu Bestimmungsabenden, wo sie den Namen ihrer Arten erfahren können. »Als letztes Mittel hilft manchmal nur reinbeißen«, sagt Schmidthaler. »Ein Geschmack bleibt eben ewig im Gedächtnis.«

