

Qualitätsprodukte aus NÖ Regionen

**Bier aus heimischem Hopfen, frisches Brot vom Bauernladen,
Köstlichkeiten aus Dirndl oder natürliche Heilsalben aus Baumharz –
wer regional kauft, schont die Umwelt, stärkt die Betriebe vor Ort
und fördert die Erhaltung von traditionellem Handwerk.** Text: Veronika Schubert

„Damit unsere vielfältigen Regionen fit für die Zukunft werden, gilt es auch, das traditionelle Handwerk zu stärken“, ist LH-Stv. Dr. Stephan Pernkopf überzeugt.



Blick in die Regionen. Handwerkliches Geschick wird bereits seit Generationen in NÖ Betrieben bewiesen – sei es auf dem Hof oder in den unterschiedlichsten Werkstuben. Doch es gibt auch immer mehr QuereinsteigerInnen, die sich, auf der Suche nach sinnstiftender, nachhaltiger Arbeit Traditionen aneignen, schrittweise ihr Hobby zum Beruf machen und damit durchaus erfolgreich sind. Heute findet man in allen fünf Regionen Niederösterreichs kleinere und größere Vorzeigebetriebe, die Produkte in hoher Qualität anbieten.

Waldviertel. Die Brauerei Schneider in Schiltern, eine Ortschaft der Stadtgemeinde Langenlois, erzeugt neun verschiedene Biere, darunter Helles und Pilsner, aber auch Hanfbier und Weißbier – allesamt unter der Marke „BrauSchneider“. 2017 wur-

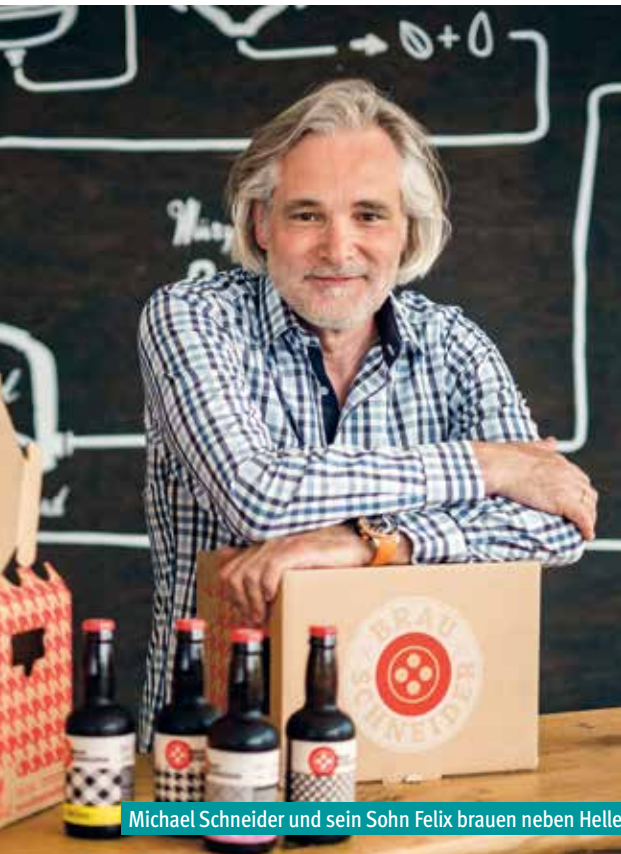
de ein modernes Brauerei-Gebäude errichtet. Brautechnik und -technologie befinden sich nun in einem neuartigen Sudhaus und garantieren eine schonende Behandlung von Maische und Würze. Am Dach sorgen 400 m² Paneele für Energie aus Photovoltaik und auch der hohe Grad an Wärmerückgewinnung leistet einen Beitrag zum Klimaschutz. Kundinnen und Kunden können das Bier bei Schönwetter im Gastgarten vor Ort verkosten, umgeben von Pflanzen, die als Zutaten für die Bierherstellung verwendet werden. Vor allem die KremserInnen und LangenloiserInnen wissen ihr regionales Bier zu schätzen.

Tradition wird modernisiert. Vor 15 Jahren begann das Abenteuer für Michael Schneider, den Begründer von BrauSchneider. Bei

seinen Auslandsaufenthalten in den USA, England und Kanada lernte er das Craft-Bier – darunter versteht man das handwerklich hergestellte Bier einer unabhängigen Brauerei – mit seinen unterschiedlichen Geschmacksnuancen schätzen. Es schmeckte ganz anders als jenes Bier zuhause. So entstand die Idee, neue Biersorten auch in der Heimat zu produzieren. Doch der Hobbybetrieb und die Hausbrauerei wurden bald zu klein und nach 20 Jahren in einer führenden Management-Position beendete Schneider

Aus der Hausbrauerei wurde „BrauSchneider“ mit Spezialisierung auf Craft-Bier.

seine Karriere, um sein eigenes Unternehmen zu gründen. Auch Sohn Felix, der an der Hochschule Weihenstephan-Triesdorf ausgebildete Diplom-Braumeister, ist wie Tochter Eva und Gattin Ingrid im Familien-



Michael Schneider und sein Sohn Felix brauen neben Hellem und Pilsner verschiedene Craft Biere, z. B. aus dem Urweizen Emmer oder vergorenen Marillen.

betrieb tätig. Jährlich werden über 2.000 Hektoliter Bier gebraut.

Bier aus Urgetreide. Die Zutaten für den Erfolg sind viel Hopfen, hin und wieder etwas Hanf, bestes Wasser aus dem Waldviertel, Gerstenmalz und Hefe. Chemische Zusatzstoffe kommen nicht ins Bier. „Bei

Brot aus der kleinen Bäckerei hält wie früher lange frisch.

uns wird flott gearbeitet und die Bitter- und Aromastoffe bleiben in unseren Verfahren maximal erhalten“, erklärt Schneider. Zu den bisherigen Sorten hat sich heuer das Emmerbier hinzugesellt. Es wird aus dem Urgetreide Emmer, eine der ältesten Getreidesorten, gebraut. Die Sommeredition wurde in diesem Jahr mit einem Sauerbier – Marillen Kettle Sour –, das mit Marillen vergoren wird, abgefüllt.

Weinviertel. Ebenfalls ums Getreide dreht sich alles in der HUGLEREI, einer traditionellen Backstube in Stützenhofen, eine Ortschaft der Gemeinde Drasenhofen. Raphael Hugl fertigt alle Teige selbst an und bezieht die Rohstoffe dafür ausschließlich aus der Region. Denn auf diesen fruchtbaren Bö-

den wachsen nicht nur Rebstöcke, sondern auch viele Getreidesorten. Bei Hugls gibt es Brotsorten nach Schweizer Art wie Sauerteigbrot und Mutschli, eine Semmelart, sowie reinsortige Dinkel- & Roggenbackwaren. Der Schweizer Einfluss entstand, weil die Bäckersmutter eine Schweizerin ist und ihr Sohn drei Jahre seiner Lehr- und Wanderjahre in ihrer Heimat verbrachte. Brot und Gebäck schmecken aber nicht nur besonders gut, sondern bleiben, wie früher üblich, mehrere Tage frisch. Nachhaltigkeit hat auch hier einen hohen Stellenwert. Damit dem Anhäufen von Altbrot vorgebeugt wird, bäckt Hugl nur auf Vorbestellung.

Brot wie anno dazumal. „Früher nahm man sich Zeit, das Brot beim Bäcker zu kaufen und es war selbstverständlich, dass es auch länger nach dem Einkauf noch gegessen wird. Diesen Zugang möchten wir wieder aufleben lassen“, so die Philosophie des Bäckermeisters. Brotbackmischungen kommen ihm dabei nicht in die Backstube.

Die Kraft der Körner. Vollwertgebäck bietet auch die Bäckerei Gepp in den Markt-

gemeinden Ernstbrunn und Leobendorf sowie der Stadtgemeinde Stockerau an. Schon 1946 gründete Franz Gepp seinen Familienbetrieb. Der Junior-Chef und seine Frau stellten auf eine Bio-Backstube um. Das Getreide beziehen sie von regionalen landwirtschaftlichen Betrieben und vermahlen das ganze Korn täglich frisch in der hauseigenen Mühle. Seit 2013 werkt die dritte Generation im Familienbetrieb mit, was sich im Bäckerei-Blog niederschlägt.

Brotvernarrtheit und Slow Baker. Das Unternehmen Kasses in der Marktgemeinde Thaya verfügt ebenfalls über eine Bio- und zusätzlich über eine Slow-Baking-Zertifizierung, die Erich Kasses so beschreibt: „Ich weiß, dass mein Großvater alles richtig gemacht hat und mache daraus kein Geheimnis: Wenige Zutaten und viel Zeit!“

Im Dirndl-Haus hat man sich der für die Region so typischen Wildfrucht verschrieben.

Zutaten wie der Weiße Mohn aus der Ortschaft Peigarten oder der schon im alten Ägypten bekannte Kamut, ein Verwandter des Hartweizens, bringen Abwechslung in sein Gebäck.



Kleine Bäckereien setzen auf Bio, hochwertige Zutaten und Slow-Baking.



NÖ Mitte. Fruchtig wird es im Pielachtal, das als Dirndltal bekannt geworden ist. Gemeint sind nicht die Mädchen im Herzen von Niederösterreich, sondern die Früchte des Dirndlstrauchs (*Cornus mas*). Die Kornelkirsche, im Volksmund auch Dirndl genannt, wächst auf etwa sechs bis acht Meter hohen Sträuchern, die sonnige Standorte lieben. Ins Auge stechen die Gehölze vor allem im März, wenn sie als eine der ersten im Jahr goldgelb blühen. Im Spätsommer bis Herbst reifen die Früchte, in der Größe von Hagebutten und in vielen Rottönen heran. Aus den Vitamin C-reichen Dirndl stellen die PielachtalerInnen allerlei Spezialitäten her: Säfte, Marmeladen, Edelbrände, Schokolade oder würzig eingelegte Pielachtaler-Oliven. Sogar schmückende Ketten aus Dirndlkernen und wärmende Dirndlkissen finden sich im Sortiment. Höhepunkt ist jedes Jahr im Herbst der zweitägige Dirndlkirtag, der tausende BesucherInnen ins Pielachtal lockt.

Ein Haus für Dirndl. In der Gemeinde Loich findet man das sogenannte Dirndl-Haus, wo man die unterschiedlichsten Köstlichkeiten aus der Kornelkirsche erstellen kann. Seit 2004 verarbeitet Manuela Grasmann Dirndlfrüchte zu den verschiedensten Produkten. Damit der für

die Region so typische Geschmack unbedingt erhalten bleibt, verwendet sie dafür ausschließlich die Früchte von Wildsträuchern und nicht jene von Zuchtsorten. Ab Mitte August bis Ende September sind die Dirndl vollreif. Sie haben einen süß-säuerlichen Geschmack. Angeboten werden neben Dirndlnudeln, Müsli, Zucker und Tee mit den erfrischenden Früchten, auch Mus, Gelee, Zuckerl, Müsliriegel und Likör. Für Feinschmecker gibt es eine Frühstückskette und eine Spezialitätenbox.

Die Kunst des Schnapsbrennens. „Es ist ein heikles Unterfangen, die Kunst des Brennens in die Tat umzusetzen“, so Josef Fuxsteiner, „Ich habe dieses Handwerk wohl von meinen Eltern in die Wiege gelegt bekommen.“ Drei Generationen leben auf dem idyllischen Bergbauernhof in der Marktgemeinde Kirchberg an der Pielach. Neben Milchviehzucht entwickelte sich die Brennerei von Edelbränden nach und nach als zweites Standbein. Die Vorfahren am Hof schätzten eingedicktes Dirndlmus, Saft, Likör und den „Dirndlernen“ – den „Original Pielachtaler“ Dirndlbrand –, um die strengen Wintermonate gesund zu überstehen. Josef und Rosa Fuxsteiner sen. haben neben der eigenen Selbstversorgung und Milchviehhaltung

aktiv mit der Direktvermarktung begonnen und so den Grundstein für den Betrieb und die ganze Region gelegt.

Verkauf mit Moped und Bucklkraxn. Josef verkaufte in den 60er Jahren mit Buckelkorb und Moped eigenen Honig, Dörrobst, Schnaps und Dirndlprodukte in die benach-

Die Spezerei ist eine Genusswelt mit Gaststube und Kunsthandwerk.

barte Steiermark bis ins Mariazellerland. 60 bis 100 km legte er pro Tag zurück. „Es war ein kleiner Zuverdienst zur Landwirtschaft“, erzählt er und ist stolz, dass Tochter Melanie Edelbrandsommelière wurde und als Botschafterin des Pielachtales Pionierarbeit bei der Bekanntmachung der Dirndlwildfrucht und ihrer vielfältigen Produktpalette leistet.

Mostviertel. Nicht auf ein Produkt konzentriert, sondern schlichtweg alles, was die Region zu bieten hat, lässt sich im Most-BirnHaus im Stift Ardagger erwerben. Spezerei nennt sich der Laden – ein Ausdruck, der aus dem Mittelhochdeutschen stammt und so viel wie Gewürzwaren bedeutet. Der Begriff wurde auch für Lebensmittel- und

© BRAUSCHNEIDER (2), REIDINGER, WWW.POV.AT



Cider, Birnenschaumwein und feinsten Käse aus dem Mostviertel überzeugen durch höchste Qualität.



Gemischtwarenläden verwendet. Im Most-BirnHaus gibt es viel Gutes zu entdecken: Hier eine Flasche Most, da ein Stück Speck, Marmeladen, Chutneys und Dörrobst, Bauernkräpfen neben Schokoladen und direktgepressten Säften. Wer es spritziger wünscht, wählt Cider oder Birnenschaumwein. Die Liste an regionalen und zugleich

Kulinarische GustostückerIn stellen die Erlauftaler Käsewölfe her.

außergewöhnlichen Produkten wäre noch lang, doch kann sie keine Entdeckungsreise vor Ort ersetzen.

Nicht jeder Obstwein ist ein Most. Übliche Früchte für die Herstellung des Mosts sind Äpfel, Birnen oder Trauben. Der lateinische Wortstamm bedeutet so viel wie „junger Wein“. Als Most wird durch Kellern gewonnener Fruchtsaft bezeichnet, je nach Gegend auch bereits vergorener. Alles um den Most dreht sich beim Mostbaron in der Marktgemeinde Zeillern, nahe Amstetten. Der Heurige mit angeschlossenen Ab-Hof-Verkaufsladen wird als Familienbetrieb geführt. Hier kann man verkosten oder sich auf eine Mostwanderung begeben.

Dr. honoris Mosticus. So richtig Eintauchen in die Welt des Mosts lässt sich bei einer Verkostung der besonderen Art, wobei alle TeilnehmerInnen abschließend zum „Doktor der Mostwissenschaften“ gekürt werden. Gefragt ist Geschicklichkeit anhand verschiedener Disziplinen, wie Äpfelschalen, Birnen-Erkennen, Fassrollen, Scheibtruhen-Rennen und vielen Verkostungen. Im Rahmen einer zünftigen Promotionsfeier, inklusive Heurigenjause und Bauernkräpfen zum Selberbacken, promovieren die TeilnehmerInnen zum Dr. hc. Mosticus.

Käse aus Meisterhand. Kulinarische GustostückerIn nach alten Rezepturen und mit moderner Technik stellen die Erlauftaler Käsewölfe her. 12.000 l Bio-Heumilch und nur hochwertige Rohstoffe aus dem Mostviertel werden wöchentlich verarbeitet. In der Schloss- und Schaukäserei der Gemeinde Wolfpassing lässt sich heute noch viel über das Handwerk lernen. Milchwirtschaft hat an diesem Standort eine lange Tradition. Bis 2007 beherbergte das Schloss das Lebensmitteltechnologisches Zentrum Wolfpassing. Die Bundes-Lehr- und Versuchs-

anstalt wurde bereits 1930 eröffnet. Nach dem Zerfall der Monarchie erwies es sich in Anlehnung an ausländische Vorbilder als notwendig, auch in Österreich ein Institut zu errichten, das zur Förderung der aufstrebenden Milchwirtschaft beitragen sollte.

Südliches NÖ. Ein fast vergessenes Handwerk lässt sich in der Gemeinde Waidmannsfeld aufspüren. Hier hat sich Robert Rendl die Kunst der Pecherei angeeignet. Mit Pech hat sein Unternehmen aber rein gar nichts zu tun, weder mit der Pechmarie aus dem Märchen „Frau Holle“ noch mit dem schwarzen Pech auf der Straße und schon gar nicht mit Unglück. Pecherei ist im südlichen Niederösterreich ein gebräuchlicher Ausdruck für die Harzgewinnung aus Schwarzföhren (*Pinus nigra*), die in dieser Region natürlich vorkommen. Diese Kiefern-Art ist von allen europäischen Nadel-

Die Pecherei in Waidmannsfeld wurde sogar zum UNESCO Kulturerbe erklärt.

hölzern der harzreichste Baum und wurde schon von den Römern für die Harzgewinnung auserkoren. Im Alter von 50 bis 100 Jahren ist er aus Sicht der PecherInnen im besten Alter, um angezapft zu werden.



Das Handwerk der Pecherei dient der Harzgewinnung zur Herstellung von Heilsalben und natürlichen Kosmetikprodukten.



Tradition der Pecherei. Im südlichen Niederösterreich wird vermutlich seit dem 17. Jahrhundert das alte Handwerk der Harzgewinnung und Pechsiederei betrieben. Adalbert Stifter nimmt in seiner Erzählung „Granit“ literarisch darauf Bezug. „Damals hatte ein Berufspecher zwischen 2.000 und 4.000 Bäume, die er wöchentlich besuchen musste“, weiß Rendl. „Das Pech wurde in Fässern gesammelt und zu den Pechsiedereien gebracht. Durch Destillation konnte man zwei Produkte gewinnen: Terpentin und als Nebenprodukt Kolophonium.“ Für die bäuerlichen Familien war die Pecherei eine wichtige Einnahmequelle. Ende der 60er Jahre versiegte der heimische Pechstrom, da Billigimporte und chemisch hergestellte Rohstoffe das natürliche Harz aus Österreich verdrängten.

Rückzugsort Wald. Seiner Gesundheit wegen beendete Robert Rendl seine damalige berufliche Karriere und fand vorerst Erholung im Wald. Dort traf er auf einen der letzten Pecher, Bernhard Kaiser, der ihn in das Handwerk einführte. Bald erkannte Rendl, dass dies sein neuer Beruf werden sollte. Als er dann auf Wochenmärkten seine Salben aus Pech gut verkaufte, stand einem Neuanfang nichts mehr im Wege. Seitdem sind sechs Jahre vergangen, auch

sein Sohn stieg kürzlich in den Betrieb ein. Die dem Harz nachgesagte entzündungshemmende Wirkung macht die Salbe heute wieder zu einem begehrten Hausmittel. Die Rendls schwören auf ihr „Pech“ und haben mittlerweile eine breite Produktpalette zusammengestellt, u. a. Pechbalsam, Räucherharz, Badeöl, Baumwundbalsam, Lippenbalsam, Entspannungsbäder und Pechseifen.

Harzgewinnung. „Um den Baum nicht tödlich zu verletzen, muss man genau abwägen, was man der Natur entnehmen darf und was zu viel wäre“, ist sich Rendl bei seinem Handwerk bewusst. Die Rinde darf nicht in einem Ring entfernt werden, denn dadurch würden alle Leitungsbahnen gekappt und der Baum absterben. Deshalb wird höchstens ein Drittel für die Pecherei freigelegt. An diesen Stellen des Stamms ist das Holz zwar anfälliger für Witterungseinflüsse und Schädlinge, aber die Schwarzföhre stirbt nicht ab. Die Baumwunde wird durch das austretende Harz verschlossen, was pflanzenphysiologisch auch der Grund für den Harzaustritt ist, den sich der Mensch zunutze macht. Eine Föhre kann auf mehreren Seiten gepecht werden. Die Versorgung der Krone mit Wasser und Nährstoff-

fen bleibt dann durch schmale Rindenstreifen erhalten.

So schmeckt NÖ. Altes Handwerk hat in Niederösterreich eine lange Tradition und wird mehr denn je wieder ausgeübt. Die Energie- und Umweltagentur des Landes NÖ offeriert ErzeugerInnen und AnbieterInnen landwirt-

Die Schwarzföhren werden baum-schonend und mit Geschick angezapft.

schaftlicher Produkte im Rahmen der Landesinitiative „So schmeckt NÖ“ eine Plattform, um ihre Produkte zu vermarkten sowie ProduzentInnen mit KonsumentInnen und der Qualitätsgastronomie zu vernetzen (S. S. 14).

Redaktion

- www.brauschneider.at
- www.diehueglerei.at
- www.kasses.at
- www.gepp.co.at
- www.dirndl-haus.at
- www.mostviertel.at/pielachtaler-dirndl
- www.mostbirnhaus.at
- www.mostgwoelb.at
- www.pecherei-rendl.at
- www.soschmecktnoe.at

© WEINFRANZ, WWW.POVAT, RENDL (2)