

# Pannonischer Herbst: Die köstlichste Saison

Weinkulinarische Wochen und Martiniloben am Neusiedler See

Der Herbst gilt als eine der kulinarisch interessantesten Saisonen am Neusiedler See. Daher bietet die Region im Rahmen des „Pannonischen Herbstes“ eine Fülle exquisiter Veranstaltungen rund um den Wein, der hier in hoher Qualität gedeiht. Neben dem international beachteten Rebensaft wird von bis Mitte November das Hauptaugenmerk ebenso auf die Besonderheiten der regionalen Küche gelenkt. Denn während die Wein-ernte eingefahren wird und allerorts Feste zu Ehren des Weines und zum Erntedank gefeiert werden, haben sich renommierte Gastronomiebetriebe für den „Pannonischen Herbst“ etwas Besonderes einfallen lassen: die Weinkulinarischen Wochen.

In deren Rahmen servieren abwechselnd die besten Gastronomen mehrgängige regionstypische Degustationsmenüs und kredenzen dazu die besten Weine aus der



Wenn einem da nicht das Wasser im Mund ...

Alle Foto: Österreich Journal



Region, die unter Anleitung profunder Weinkenner verkostet werden. Mit den Weinkulinarischen Wochen wird eine ideale Verbindung zwischen exklusivem Weingenuß und Kulinarikerlebnissen geschaffen. Während die einen Gastronomen einzelne Abende nach dem Motto der Weinkulinarischen Wochen gestalten, bieten die anderen wiederum ganze Wochenendarrangements an. Daneben offerieren etliche Gastronomen auch auf individuellen Wunsch mehrgängige Weindegustationsmenüs.

Im November bewegt sich dieser kulinarische Herbst auf einen weiteren Höhepunkt zu: die Tage des Martinilobens rund um den 11. November. In den Weinbaugemeinden hat sich eine traditionelle Zeremonie entwickelt. Die Winzer öffnen zu Ehren des Heiligen Martins, dem Schutzpatron des Burgenlandes, ihre Keller weit und für jedermann. Für den Weinfreund ergibt sich daraus die schöne Möglichkeit, im Spaziergehen all die feinen Tropfen kennen zu lernen.

Vom Geheimtipp ist das Martiniloben längst zum Fixtermin geworden. Viele Orte rund um den Neusiedler See beteiligen sich am Fest, bei dem der junge Wein „getauft“ wird.

Die Tage im Pannonischen Herbst sind sonnig, die Nächte feucht und mild – die ide-



## ÖJ-Reisetip

alen Voraussetzungen für das Gedeihen der in aller Welt gerühmten und mehrfach prämierten Weine des Neusiedler Sees. Mit fruchtigen Weißen und gehaltvollen Roten hat eine ganze Generation innovativer Winzer die Region zu einer der vielschichtigsten und vielbeachteten Weinbaugebiete Europas gemacht. So zum Beispiel Josef Umathum, dem wir in unserer Ausgabe 27 einen eigenen Bericht widmen werden.



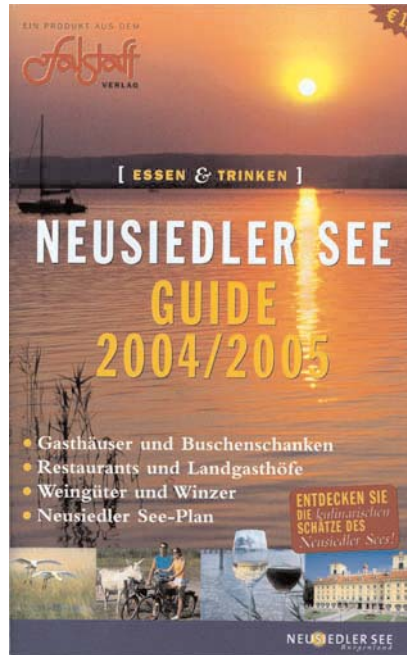
Das Mangalitzaschwein liefert hervorragendes, fettarmes Fleisch

Aber nicht nur der Wein lockt verwöhnte Gaumen ins Land. Feinspitze werden ebenso durch die lukullischen Besonderheiten einer lokalen Gastronomieszene angezogen, die ihre Küche ganz auf den Reichtum der pannonischen Naturprodukte abgestellt hat. Diese hat etwa das Mangalitzaschwein vorzuweisen, oder das Graurind, sowie eine Vielzahl von Fischen des Neusiedler Sees.

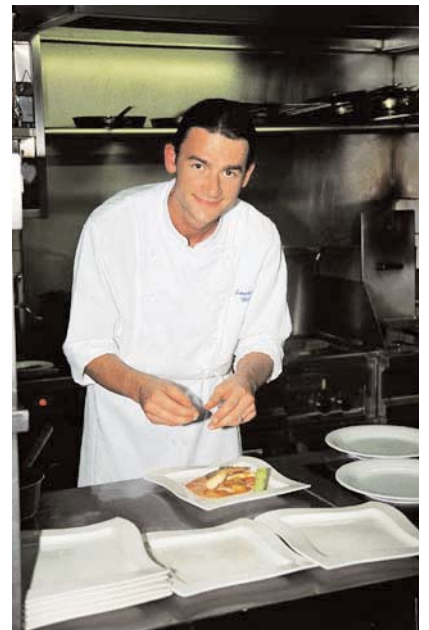
### »Weinkulinarische Nacht« als Auftaktveranstaltung für den Genießermarathon am Neusiedler See

Über 100 Vertreter aus Tourismus, Politik, Medien und Wirtschaft folgten am 16. September der Einladung der Neusiedler See Tourismus GmbH zur „Weinkulinarischen Nacht“ in das Landgasthaus am Nyikospark in Neusiedl am See.

In Kooperation mit dem Falstaff Verlag wurde der druckfrische Neusiedler See Guide 2004/2005 präsentiert. Auf 68 Seiten, in einer Auflage von 60 000 Stück, finden Genießer Restaurants, Landgasthöfe,



Weingüter, Winzer und urige Buschenschanken rund um den Neusiedler See (Bezugsquelle siehe rechts unten).



Sascha Huber zauberte ein 5-gängiges Menü auf die wunderschöne Tafel

Für ein kulinarisches Feuerwerk sorgte Sascha Hubers 5-gängiges Degustationsmenü. Entertainer Jakob Michael Perschylas Heiteres aus dem „Weinkulinarium“ und sorgte für leckere Unterhaltung. „Der Start in den Pannonischen Herbst ist geglückt“, freute sich GF Karinja Heger über diesen gelungenen Event und lädt zu den zahlreichen Wein & Kulinarik-Veranstaltungen an den Neusiedler See.

**Landgasthaus am Nyikospark**  
<http://www.nyikospark.at/>



Mit September hat zudem die Wildsaison begonnen, daneben herrscht Hochsaison für Kürbisse, frische Pilze aus den Wäldern des nahen Leithagebirges sowie wildwachsende Edelkastanien von der Rosalia. Aus der reichhaltigen Palette der hochwertigen regionalen Produkte zaubert die innovative Gastronomieszene pannonische Spezialitäten und schafft so eine besondere Verbindung zwischen der Einzigartigkeit der Region und ihren Naturprodukten. ■

**i Neusiedler See Tourismus GmbH**  
Peter Florian Gasse 4  
7100 Neusiedl am See  
Telefon: ++43 / (0)2167 / 8600  
Telefax: ++43 / (0)2167 / 8600-20  
E-Mail: [info@neusiedlersee.com](mailto:info@neusiedlersee.com)  
<http://www.neusiedlersee.com>