

Wein • Genuss • Handwerk

# Tiata

Frühling 2022

**Frühling im Weinglas**  
30 Weine, die draußen Spaß machen

**Südburgenland-Bestseller**  
Martina Parkers 2. Gartenkrimi

A man with short brown hair, wearing a bright yellow button-down shirt, stands in the foreground, smiling. Behind him is a modern, multi-story building with dark facades and balconies, illuminated at night. The background is dark, suggesting a night sky.

**SEEWINKEL-REPRÄSENTANZ**  
Erich Scheiblhofer: Wein-Wellness im „The Resort“

› **Burgenlands Beste** ‹

**PLUS:** Festgebäck, Pendlers-Poesie, Hianzen-Bier & Leonard Cohen

**Caritas  
&Du**  
Wir helfen.



# Die Menschen in der Ukraine brauchen jetzt dringend Hilfe!

**In der Ukraine droht eine humanitäre Katastrophe unvorstellbaren Ausmaßes. Die Caritas bleibt vor Ort im Einsatz und versorgt die Menschen mit dem Nötigsten. Mit 25 Euro spenden Sie ein Nothilfepaket. Ihre Spende sichert Überleben!**

Caritas-Konto Erste Bank | Kennwort: Soforthilfe Ukraine  
IBAN: AT23 2011 1000 0123 4560 | BIC: GIBAATWWXXX

**Mehr Informationen auf [www.caritas.at/ukraine](http://www.caritas.at/ukraine)**

## Das letzte Heft: Abschied in Blau

Vielleicht lesen Sie diesen FIATA aufmerksamer als sonst. Ja, vielleicht sogar von der ersten bis zur letzten Zeile. Denn es wird keine weitere Ausgabe mehr folgen. Der Traum eine eigenen Genuss-Magazins für das Burgenland ist zerplatzt. Nicht in kreativer Hinsicht, da dürfte unser Mix für Magen und Geist gut angekommen sein, wenn wir Ihren Zuschriften trauen dürfen. Sondern ökonomisch gibt es keine Zukunft mehr.

Die Gründe mögen zum Teil bei uns liegen, zum größeren Teil liegen sie bei einer zögerlichen Werbewirtschaft: Mit Kosten von 20.000 Euro pro Ausgabe ist im dritten Jahr das Ersparte, mit dem wir Ihnen diese Lektüre ermöglichten, aufgebraucht. Wir wollten uns auch nicht von Supermärkten oder Konzernen Inserate abholen, um dann scheinheilig im Heft die kleinen Produzenten vor unserer Haustüre vorzustellen. Alles im FIATA sollte burgenländischen Geist atmen, für den unser Name und das typische Blau der Kopftücher, Fiata und Geschirrtücher steht. Daher vertrauten wir auf heimische Wertschöpfung.



Das halten wir ja auch selbst so: Redaktion, Bank und sogar die Druckerei befinden sich im Burgenland. Oder besser gesagt, sie befanden sich. Denn unser Büro und die dort vergebenen Aufträge sind Geschichte. Es bleiben einem tieftraurigen Verleger außer Dienst also nur mehr drei Aufgaben: Jenen Firmen zu danken, die sechs Ausgaben lang an uns geglaubt haben – ihnen widmen wir eine Dankes- tafel auf der vorletzten Seite. Zweitens auf die Homepage [www.fiata.at](http://www.fiata.at) zu verweisen, wo wir wenigstens ein bisschen genussvolle Lektüre weiterführen wollen. Und vor allem Ihnen schöne Stunden mit dem letzten FIATA zu wünschen,

Ihr

**Roland Graf**  
Redaktionsleiter

P.S.: Tofu und Szechuan-Pfeffer aus dem Burgenland stellen wir in dieser Ausgabe vor. Und es hätte noch viel Spannendes zu schreiben gegeben. Aber: siehe oben!

**Fiata, das; Substantiv, Neutr., umgangssprachlich statt „Fürtuch“, (zumeist) blaue Arbeitsschürze**

Der Name „Fiata“ führt auf den bajuwarischen Dialekt zurück, wo man das „Fürtuch“ oder den „Fürfleck“ als vorgebundene Schurz kannte. Das mittelhochdeutsche Wort „vortuoch“ drückt das noch klarer aus. In fast allen bäuerlichen Regionen Österreich kennt man diese oder ähnliche Be-

zeichnungen (z. B.: Fütta, Firtach, Fiafleck).

Heute kaum mehr vorstellbar, gab es unter den Männerschürzen auch eine klare Abstufung: Schmiede trugen die Arbeitskleidung aus Leder, Lebensmittel-Handwerker wie Müller, aber auch Fleischer und Bäcker, schützten sich mit weißen Stoff-Schürzen, während die Schuster und Tischler sich in ein grünes „Fiata“ kleideten. Der blaue Leinen-Schurz hingegen galt seit jeher als Standeszeichen der Weinbauern. Und natürlich gab es auch einen „Sonntagfiata“, der verziert oder mit Spitze versehen war.

Praktisch waren die Schürzen jedenfalls – über ihre Funktion als Schutz vor Schmutz hinaus: Faltete man eine Ecke des Fiatas unter den Bund, hatte man auch ein Behältnis und dennoch die Hände frei. Übrigens: Ein Fiata eignete sich daher auch als Maßeinheit, wie man sich in Horitschon erinnert. Die ab August in den Weingärten auf der Lauer liegenden Hüter („Weiat-Hiata“) wurden neben Geld nämlich auch in Naturalien ausbezahlt: Es gab für ihre Dienste „a hoiwats Fiata“ mit frischen Weintrauben.

### Impressum

Chefredaktion: Roland Graf, Autoren dieser Ausgabe: Klaudia Blasl, Marko Locatin, Franz Schicker, Grafik und Produktion: Markus Höller, Titel-Foto: Erich Scheiblhofer GmbH, Druck: Walstead Leykam GmbH, Neudorf & Müllendorf

**Offenlegung gemäß § 25 (2) MedienGesetz:** Medieninhaber, Eigentümer und Verleger: Fiata Media e. U., Inhaber: Roland Graf, Franz Lehar-Straße 2, A-7033 Pöttching, Unternehmensgegenstand: Verlagswesen, insbesondere die Herausgabe des Magazins „FIATA“ und der Betrieb eines Onlinedienstes. Grundlegende Richtung: FIATA ist ein von allen politischen Parteien und Interessenvertretungen unabhängiges Magazin für das Burgenland, das sich vorrangig der Förderung lokaler Agrikultur, Gastronomie und Handwerk und deren Erzeugnissen widmet. Aus Gründen der besseren Lesbarkeit wird im FIATA auf die gleichzeitige Verwendung männlicher und weiblicher Sprachformen verzichtet. Sämtliche Personenbezeichnungen gelten gleichwohl für beiderlei Geschlecht. Für Manuskripte und unverlangt Eingesandtes übernimmt der Verlag keine Haftung.

# Fiata im Überblick

## Inhalt

**Warum das der letzte Fiata sein wird**  
Editorial und Impressum . . . . . 3

**Überraschungen im „Raby Hunt“**  
Burgenlands Weine bei Englands Küchenstar . . . . . 6

**„Hallelujah“ nervt Leonard Cohen**  
Liebevoll-witzige Comic-Biographie des Kanadiers . . . 8

**Pendeln und Poesie erschaffen**  
Bild-Gedichtband zum burgenländischen Phänomen . 12

**„Tuit’s nua feist koustn“: Hianzen-Bier**  
Die gebrauten Empfehlungen aus Großpetersdorf . . 13

**Parndorfer Pfeffer-Pionier**  
Gerd Zhang-Schmidt und das Herz der Sichuan Küche 14

**Blasmusik und Bankerlied**  
Was sich in der heimischen Musikszene Neues tut . . 16

**Wein her für die Garten-Saison!**  
30 Leithaberg-Empfehlungen, für Sie verkostet. . . . 18

**Scheiblhofers Hotel startet 2022 durch**  
Wein und Wellness in „The Resort“ von Andau . . . 24

**Tofu ist (auch) ein Südburgenländer**  
Die erstaunlichste Gourmandise von Rotenturm . . . 26

**Gut zu lesen**  
Buch-Tipps für Genießer . . . . . 28

**Köstliches aus dem „Kranich“ in der Burg**  
Schlainings Neuzugang – der FIATA hat die Rezepte . 30

**Esterházy's neue Wein-Geographie**  
Die Ortsweine in allen Facetten für Sie verkostet . . . 33



Fotos: Raby Hunt, Erich Scheiblhofner GmbH, Vanessa Bruckner, Marko Locatin

**Farina bóna: Erst rösten, dann mahlen**  
Der FIATA war unterwegs, diesmal im Tessin . . . . 34

**Der zweite Gartenkrimi ist hier!**  
Bestseller-Autorin Martina Parker im Gespräch . . . 36

**Die Warenwelt der Familie Wirth**  
Der FIATA stellt Steinbrunns Greissler vor . . . . . 41

**Kein Holler dieser Gin!**  
Aus dem Klassenzimmer in die Brennerei . . . . . 42



**DER  
SMARTE  
MOBILTARIF**

FÜR ALLE RAIFFEISENKUNDEN.  
**WIR** MACHT'S MÖGLICH.

**15 GB**  
€9,90<sub>mtl.</sub>

mobil<sup>M</sup>  
1000 Min/SMS

raiffeisen-mobil.at

# Zum Totenkopf gibt's Trockenbeeren-Auslese

Zwei Michelin-Sterne krönen die Küche des Ex-Golf-Profis James Close im Nordosten Englands. Die Weine im „Raby Hunt“ empfiehlt mit Daniel Stojcic ein Österreicher, der exotische Aromen gerne mit burgenländischen Weinen kombiniert.

Die Geschichte von der zweiten Chance passt zum „Raby Hunt“. Denn auch Chef James Close wollte ursprünglich einmal der beste Golfer Europas werden. Als dieser Traum platzte, zog es den Briten – statt als Lehrer am Abschlag zu stehen – ins 200 Jahre alte Landhaus der Familie. Mit seiner Mutter und in einer winzigen Küche begann Close in Darlington die Karriere als kochender Autodidakt. Zehn Jahre später hat das Restaurant zwei Michelin-Sterne und auch Daniel Stojcic ging 2011 eigentlich nach Irland, um dort als IT-Techniker zu arbeiten. In Belfast packte den Wiener die Wein-Leidenschaft, der er im Selbststudium und mit der Ausbildung zum Sommelier nachging. Auch hier folgten bald die Auszeichnungen: Noch an seiner alten Wirkungsstätte „Noble.Hollywood“ im County Down wurde er als bester Sommelier Irlands zur Europa-



Genuss-Geographie: Der Wiener Daniel Stojcic bringt Gourmets in Nordostengland Burgenlands Weine nahe.

Meisterschaft nach Zypern geschickt.

Im „Raby Hunt“ sucht der 35-Jährige nach den besten Optionen zu den 15 Gängen des großen Menüs, das Maria und James Close kreieren. Sehr oft sind dabei die Frische und feine Säure der burgenländischen Weine ein Thema. Denn zu den exotischen Gewürzen wie Sansho-Pfeffer, die man im 30-Plätze-Restaurant oft einsetzt, passen diese für Stojcic punktgenau.

Vor allem die Desserts von Maria Close haben viel zum Ruhm des Lokals beigetragen. Immer dabei, wenn auch in wechselndem Saison-Geschmack, ist der Totenkopf aus Schokolade. Nicht nur dazu rät Daniel Stojcic zum burgenländischen Wein. Exklusiv im FIATA stellt er seine Lieblinge zu den Speisen des „Raby Hunt“ vor.

[www.rabyhuntrestaurant.co.uk](http://www.rabyhuntrestaurant.co.uk)



## Das Menü

Amuse Bouche:

*Makrelen-Törtchen mit Lindisfarne Austern-Chantilly*

Dazu:

*2017 Sauvignon Blanc „Ried Steinmühle“-Methusalemreben,  
Weingut Kollwentz, Großhöflein*

Vorspeise:

*Kaisergranat-Tempura, Daikon-Rettich  
mit japanischem Gewürz-Mix*

Dazu:

*2018 Neuburger „betont“, Markus Altenburger, Jois*

Fischgang:

*Gedämpfter Heilbutt, Chablis Sauce,  
Sauerampfer und Petrossian Kaviar*

Dazu:

*2017 Chardonnay „Tiglat“, Velich, Apetlon*

Hauptspeise:

*Gunma A5 Wagyu, geräucherte Melanzani  
und Sesam-Gewürzmix*

Dazu:

*2015 Blaufränkisch „Mariental“, Ernst Triebaumer, Rust*

Dessert:

*Schokoladen-Totenkopf mit Yuzu, Sanshō-Pfeffer und Knallzucker*

Dazu:

*2006 Scheurebe TBA „No. 11 Zwischen den Seen“,  
Kracher, Illmitz*

Ein frischer Start: Sauvignon Blanc mit saftiger Frucht von Maracuja und Ananas, leichter Würze und komplexem, feinem Säuregang. Diese Säure hilft, durch die Makrele und Austern Chantilly Sauce zu „schneiden“, da wir hier einen gesunden Fett-Anteil haben, auf den der Wein ansprechen muss.

Dieser Neuburger ist in Betoneiern gereift und etwas reicher im Geschmack. Die leichten Tabak-Noten und Birnenfrucht komplementieren das cremige Kaisergranat-Fleisch. Ebenfalls ein Plus für die Schärfe des Gewürzmix' sind die leichte Honigsüße und eine starke, mineralische Säure, um den dünnen Backteig zu neutralisieren.

Bei einem milden Fisch wie dem Heilbutt mit einer reichen Chablis-Sauce brauchen wir natürlich einen Chardonnay, der uns via Burgenland nach Burgund und zurück führt! Ein eleganter Speisebegleiter mit weicher Vanille-Note, etwas Pfirsich und feiner Holzwürze. Salziger und lang haftender Abgang von einem österreichischen „Grand Cru“!

Das „A5 Wagyu“ aus der japanischen Prä-faktur Gunma ist das Rindfleisch mit der höchsten erhältlichen Marmorierung und dadurch brauchen wir einen Weltklasse-Wein: Wilde und würzige Beerenfrucht, Orangenzen-ten, und mit toll integrierten Tanninen nach 22-monatiger Reife im Holzfass. Der Abgang ist intensiv, pur und voller Energie.

Wir beenden unser Menü immer mit diesem Schokoladen-Totenkopf - das Ende, das wir alle eines Tages haben werden... Der 2006er Jahrgang war der letzte, den der legendäre Alois Kracher vinifiziert hat und der von Sohn Gerhard fertiggestellt wurde: Melisse, Pink Grapefruit, Minze und Ananasglasur, das alles mit unglaublich guter Balance zwischen Zuckergehalt und Säure. Das süße Ende!

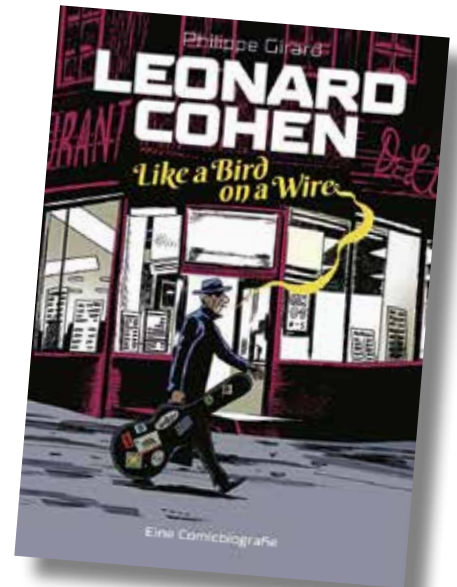
# Cohen im Comic: „Like a Bird on a Wire“

Kein FIATA ohne Comic! Diesmal stellen wir die Biographie des kanadischen Poeten Leonard Cohen vor. Federleicht, bittersüß und mit vielen Details hat sein Landsmann Philippe Girard ein legendäres Leben nachgezeichnet.

Da steht doch auf einmal Janis Joplin im Aufzug! Der Weg des jungen Kanadiers, der sich vom Großvater (Rabbiner) und den Frauen im Haushalt erst lösen muss, zum Weltstar der etwas anderen Art, ist reich an großartigen Szenen. Philippe Girard hat Leonard Cohens Biographie mit einer Palette von warmen, satten Farben aufgezeichnet. Der deutsche Verlag Cross Cult hat die von Cohen-Fans heiß ersehnte Comic-Biographie „Like a Bird on a Wire“ übersetzt und legt auf 120 Seiten das Porträt einer kulturellen Ikone vor.

Einige „running gags“ hätten wohl auch dem Humor Cohens behagt. Doch auch die spirituelle Seite des Mannes mit der tiefen

Stimme – etwa seine Kloster-Zeit auf dem Mount Baldy – kommt nicht zu kurz. Es ist die Vielfalt Cohens, die Zeichner Girard am meisten faszinierte: „Jedes Mal, wenn er fiel, stand er auf, klopfte sich den Staub ab und fing von vorne an. Er erfand sich oft neu und dafür hat er Respekt verdient“. Etwa, wenn der um sein Ersparnis betrogene Sänger zu den letzten Tourneen antritt: Sie führten Leonard Cohen 2010 auch in den Römer-Steinbruch St. Margarethen. Womit wir doch glatt auch einen Burgenland-Bezug in der Biographie des 82-jährig in Los Angeles verstorbenen Sängers hätten! Einen Vorgeschmack auf die Biographie gibt der Auszug, den der FIATA



von „Like a Bird on a Wire“ auf den kommenden Seiten druckt. So long, Leonard!

## Suzanne, Marianne und Phil Spector: 5 Leonard Cohen-Biographien zu gewinnen!

Wie war das wirklich auf der Insel Hydra oder mit dem exzentrischen Produzenten Phil Spector, mit dem die wohl schlechte Cohen-Platte entstand? In den Schlaglichtern auf das Leben des kanadischen Poeten kommt auch viel Popgeschichte in Bildern vor. Und für FIATA-Leser warten fünf Bände des 120 Seiten starken Hardcover vom Verlag „Cross Cult“. Für Cohen-Einsteiger ist auch das Glossar zu den Personen am Ende des Comics wertvoll. Wer einen davon gewinnen möchte, sendet ein E-Mail mit dem Betreff „Bird on a Wire“ an [ichwilldas@fiata.at](mailto:ichwilldas@fiata.at)

Die Ziehung findet unter Ausschluss des Rechtsweges am 25. April 2022 statt.

Wer mehr über den Verlag, der auch „Hellboy“ oder die Zombie-Reihe „The Walking Dead“ publiziert, erfahren will, findet hier die aktuellen Titel: [www.cross-cult.de](http://www.cross-cult.de)

### Das Kleingedruckte: Teilnahme-Bedingungen:

Teilnahmeberechtigt sind alle Leser mit Wohnsitz in Österreich, die bei der Teilnahme mindestens 18 Jahre alt sind. Mit Absenden des Namens und der Email-Adresse erfolgt die Teilnahme am Gewinnspiel. Die Teilnahme ist unentgeltlich und unabhängig vom Erwerb von Waren und Dienstleistungen. Alle Leser sind nur einmal teilnahmeberechtigt (eine Teilnahme über automatisierte Dienste ist nicht gestattet).

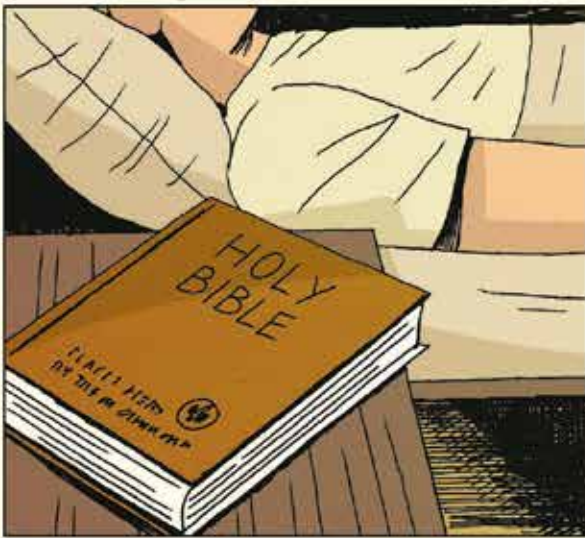
### Ergänzende Datenschutzerklärung zum Gewinnspiel:

Soweit im Rahmen der Verlosung personenbezogene Daten der Leser erfasst wurden, werden diese ausschließlich zum Zwecke der Durchführung des Gewinnspiels erhoben, verarbeitet und genutzt. Danach erfolgt die Löschung. Mit Ihrer Teilnahme am Gewinnspiel erklären sich die Leser damit ausdrücklich einverstanden. Leser können gegenüber FIATA Media keinerlei Ansprüche geltend machen, die im Zusammenhang mit der Teilnahme an Gewinnspielen entstehen. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.









# Poesie im Pendler-Alltag

Die Uhr überm Fahrer des „G 1“ zeigt 5:36 – für manche ist dieser Anblick vertraut, andere werden eine Parallelwelt entdecken: Jene der 50.000 burgenländischen Pendler. Ihnen haben Dorothea Zeichmann und Manfred Horvath „Vom Morgen bis zum Abend“ gewidmet.

Gedichte sind nicht das erste, woran man im Frühzug oder dem Pendler-Bus denkt. Die poetischen Betrachtungen Dorothea Zeichmanns kreisen auch nicht um den Alltag der auswärts Arbeitenden. Doch sie wurden alle am Weg zur Arbeit, zwischen Klingenbach und Wien, geschrieben. Bis hin zur letzten Fahrt jedes Menschen kreisen die Verse. Bisweilen blitzt der Schalk auf. Etwa wenn sie von fernen Ländern träumt, in die sie der Zug bringen könnte:

*am Ende wache ich auf  
statt in Timbuktu  
bin ich in Klimpuktu*

So nennen die Burgenlandkroaten den Ort Klingenbach. Und das ganze Buch – „Od



Dorothea Zeichmann//Manfred Horvath  
„Od jutra do noci – ein Buch über das Pendeln“ (160 Seiten, 25 Euro), erschienen im Verlag Bibliothek der Provinz

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

jutra do noci“ – ist zweisprachig. Denn Pendeln kennt keine Muttersprache. Im Zug sitzen Sopronerinnen neben Mattersburgern und den Einwohnern von Klimpuktu. Dieses gemeinsame Schicksal hat Manfred Horvath, zweiter Autor des Bands, mit seinen elegischen Bildern eingefangen. Oft klingt der Gegensatz zwischen der ruhigen Landschaft, die man zugunsten der hektischen Städte verlässt, auf einen Blick durch.

Denn verklären will das 160 Seiten-Werk vom „Verlag Bibliothek der Provinz“ nichts:

50.000 Burgenländer fahren täglich in ein anderes Bundesland arbeiten – zu ziemlich gleichen Teilen nach Wien und Niederösterreich. Das war schon vor den Schnellbussen und Doppelstockwaggons so; die „Wanderarbeiter“ der Ersten Republik fanden ihr Auskommen auch nicht im Burgenland. Das zeichnen Gabi Tremmel-Yakali und Ines Lukic-Zjajo im Nachwort auf wenigen Seiten, aber sehr lesenswert nach.

## **Kreis**

ziehe einen Faden  
von Zuhause  
bis zum Bahnhof  
bis zum Zug  
bis Wien  
bis zur Arbeit  
und wieder zurück  
und dann ziehe den Faden auseinander  
und du bekommst  
einen Kreis  
unaufhörlich  
Tag für Tag  
drehst du dich im Kreis  
und denkst  
dass es  
niemand merkt

# Tua's kial aufheibm: 4x „Hianzenbräu“

Als „Hopfnung aus dem Südburgenland“ bezeichnen sich Dieter Horvath, Stefan Pratscher und Dominik Kainz. Vier Biere bilden das Kern-Angebot des Großpetersdorfer „Hianzenbräu“. Der FIATA ließ sich nicht lang (auf Hianzisch!) bitten und war „feist koustn“.

**Hianzenbräu**  
Ungarnstraße 10,  
7503 Großpetersdorf  
„Weizen“ (4,8%)  
www.hianzenbraeu.at

**Hianzenbräu**  
Ungarnstraße 10,  
7503 Großpetersdorf  
„Hausbier“ (5,2%)  
www.hianzenbraeu.at

**Hianzenbräu**  
Ungarnstraße 10,  
7503 Großpetersdorf  
„Helles“ (5%)  
www.hianzenbraeu.at

**Hianzenbräu**  
Ungarnstraße 10,  
7503 Großpetersdorf  
„Bernstein“ (5,2%)  
www.hianzenbraeu.at



Hianzenbräu

Den „Woaz“ kann es gar nicht verleugnen, so hell, wie dieses Bier ins Glas perit. Der Duft erinnert mehr an Popcorn und nicht an Banane wie bei vielen (bayrischen) „Weissen“. Im Mund dürfen Orangenschalen für Fruchtigkeit sorgen, der Kern aus hellem Getreide hat nichts dagegen. Flüssiges Toastbrot!

Orange Reflexe im Glas machen neugierig. Doch eigentlich geht's um den Duft: Leichte Süße wie Haselnuss-Creme, dazu ein Touch Kakao wie vom Tiramisu gestiebitzt! Im Mund umspielt die feinperlige Kohlensäure den angenehmen milden Malzkörper. Und am Schluss? Ja, da ist dieses „Nusserl“ auch wieder da.

Goldbraun wie eine Baguette-Kruste! Und auch im Duft wird es ein wenig brotig beim „Hellen“. Druckvoll und mit einer attraktiven, nussigen Geschmacksnote kommt es dann auf den Gaumen. Sein angenehmer, nicht zu süßer Malzkörper bereitet den Boden für die schöne Erfrischung, die dieses Bier darstellt.

Nomen est omen: Sattes Bernstein-Gelb tanzt im Glas! Der üppige Schaum erblüht als echte Hopfen-Blume. Heller Malz-Geschmack – ein bisschen wie von Sandwich-Wecken! – wird von würzigen Glanzlichtern begleitet. Final denkt man dann an Weißen Pfeffer. Und hat gleich Gusto auf den nächsten Schluck.

# „Pfeffer? Eine Mission für Masochisten“

Vielen chinesischen Köchen ist ihr Sichuan-Pfeffer heilig – manch einer schmuggelt ihn sogar nach Österreich. Gerd Zhang-Schmidt importiert ihn neben Chilis ganz legal und zieht in Parndorf auch eine pannonische Version. Über eine Mission mit Hindernissen.

Auch in Österreich hat die auf die Aromaten von Chili und Pfeffer basierende westchinesische Sichuan-Küche in den vergangenen Jahren einen veritablen Boom hingelegt. Die Grundlagen sind schnell erklärt: Chili sorgt für Schärfe, Sichuan-Pfeffer für die vielschichtige Aromatik. Er ist jenes Gewürz, welches die Zungenspitze angenehm betäubt zurücklässt. Dieser echte Sichuan-Pfeffer ist – wie Chili – eine echte Wissenschaft für sich. Was wiederum zu Dr. Gerd Zhang-Schmidt passt, der sich als studierter Kulturanthropologe und Deutschlehrer in Parndorf dem Raritäten-Anbau widmet.

2003 besuchte Schmidt das erste Mal die Volksrepublik und bleibt einen Sommer lang – die Faszination für Ostasien hielt freilich an. 2008 wanderte er daher „gleich drei Monate am Stück aus“, brachte den Chinesen unsere Sprache bei, verliebte sich, und lebt nun mit seiner Frau in Parndorf. Wie sich der Pfeffer

im Nordburgenland tut, verrät er dem FIATA.

*Wie bei Chilis gibt es zahlreiche Pfeffer-Sorten. Was baust du an?*

Eine Art von Sichuan-Pfeffer, wobei, genau genommen werden das allmählich mehrere Arten.

*Die Aufzucht scheint ja fast eine Wissenschaft für sich zu sein...*

Ja! (lacht). Kommt auf die Art an, aber die hauptsächliche, eigentlich ostasiatische, Art die ich angepflanzt habe, kommt mit unseren Bedingungen völlig ohne Probleme zurecht. Der japanische Sanshō, der auch unter Sichuan-Pfeffer firmiert, ist leider eher keinen Frühjahrsfrost gewöhnt und bekommt Probleme. Die südostasiatische Variante wiederum, die anscheinend keinen Frost kennt und darum die Blätter nicht für den Winter abwirft, die kommt dafür wieder wunder-

bar, nur leicht vertrocknend, durch die hiesigen Winter.

*Was muss man bei der Aufzucht beachten? Welche Bedingungen mag er?*

Anscheinend eher trocken als zu feucht – in China scheinen das auch Pflanzen zu sein, die man gegen das Voranschreiten von Wüsten in gewissen (Berg-)Gegenden anpflanzt. Also, hier im Nordburgenland geht es ihm gut. In der Wachau anscheinend auch. In Kärnten nicht so sehr, da scheint ihm der oft viele Schnee nicht zu gefallen. Heiße Sommer sind auch wieder kein Problem.

*Wie sieht's mit dem Ertrag aus?*

Ha, Erträge! (lacht). Es wird allmählich immer mehr und geht früh los, aber die großen Mengen braucht unsereins hier ja auch nicht. Das Problem mit den Erträgen stellt die Ernte dar. Neben den speziellen aromatischen Ölen und ähnlichen Inhalts-



## SICHUAN-PFEFFER

**Herkunft:** aus dem westchinesischen Sichuan, in Japan bekannt als Sanshō

**Gehört zur:** Gattung Zanthoxylum, verwandt mit Zitrusgewächsen

**Sorten:** Über 40

**Geschmack:** zitrus-artig, ein wenig holzig, betäubendes Vibrieren auf der Zunge

**In der Küche:** Essentieller Bestandteil des scharfen China-Doppel namens „Ma-La“ (Ma: Pfeffer; La: Chili)

**Für Einsteiger:** gemahlene Sichuan-Pfeffer als Streugewürz verwenden

**Blog, Infos und Rezepte:** [www.chilicult.com](http://www.chilicult.com)



stoffen sind diesen „Pfeffern“ nämlich auch noch winzige Stacheln an vielen Verzweigungsstellen (etwa genau dort, wo die Blüten hinauswachsen und daher die Fruchtsände hängen) und an Blättern eigen. Die Ernte ist eigentlich nur etwas für Masochisten. Man erkaufte das Gewürz mit viel Leiden, oft genug blutig gekratzt.

### *Kling gefährlich. Aber: Wann und wie hast du dich in den Pfeffer „verliebt“?*

Das Ganze ging, wie bei so vielen, mit Chili los. Außerdem war bei mir Ostasien schon lange ein Thema. Dazu kommt der wunderbare Zugang zu Natur und Kultur, deren Verbindungen mich schon seit meiner Kindheit interessieren und faszinieren - das sind nun einmal die kulinarisch genutzten Pflanzen. Landet man dann erst einmal im „scharfen“ China, dann kommt man über den „ma-la“-Geschmack (siehe „Fakten“ auf Seite 14!) zu Sichuan-Pfeffer. Dann lernte ich meine Frau kennen, die aus der benachbarten Provinz Hunan kommt...

### *Was baust du sonst an im Burgenland? Und was beziehst du aus China oder Japan?*

Vor allem sind das diverse chinesische Chili-Varianten, denen ich auf meiner

Forschung für ein Buch über den Chili (seine Vielfalt und kulturell-kulinarische Bedeutungen) in China begegnet bin. Immer wieder auch verschiedene Gemüse. Mein Kurkuma etwa wächst dafür am Fensterbrett schon seit Jahren als Zimmerpflanze. In einem kleinen Glashaushaus und mit einem „Schaffel“ lässt sich aber sogar Reis anbauen. Natürlich nicht genug, aber zumindest ist es hübsch!

Marko Locatin



## Huhn Ma-La

### Zutaten:

- 5 Esslöffel Öl
- 1 Teelöffel Sichuan-Pfeffer oder weniger
- 250 Gramm Hühnerbrust
- 1-2 frische rote Chili
- (alternativ getrocknete Chilis)

### Zubereitung:

Hühnerfleisch in maximal ein Zentimeter kleine Stücke schneiden. Öl im Wok erhitzen, Sichuan-Pfeffer hineingeben und rund zwei Minuten lang rösten. Dann den Sichuan-Pfeffer mit einem Schöpfer oder einem Löffel vorsichtig aus dem Öl nehmen. Chili in das Öl geben und darin verteilen. Er wird damit auch etwas angebraten, aber es geht darum, ihn mit dem Öl gut zu vermischen. Hühnerfleisch hinzugeben und gut anbraten. Ist es durch und vorzugsweise angebräunt, ist das Gericht servierfertig.

### Variation:

Man kann das Huhn auch mit einem Haufen getrocknetem rotem Chili, den man etwas mitbrät – aber später nicht isst (!) – bedecken.



# Drunt im Burgenland...: Musikalische Neuheiten

## EU.re Tage – endlich was für die Jugend!

Bad Tatzmannsdorf feiert das europaweite Jahr der Jugend ausgiebig. Der von der Europäischen Kommission ausgerufene Jahresschwerpunkt wird vom 13. bis 15. Juli Anlass einer Reihe von Aufführungen ausschließlich jugendlicher MusikantInnen!

Bereits fix ist der Beitrag der Österreichischen Jugendblasmusik: Die Finalisten des Kompositionsbewerbs „ÖBJ4Future“ präsentieren die besten Werke zum Thema „Musik in Zeiten des Klimawandels“. Auch das Konzert „Europe Landscapes“ mit der Burgenland Blasmusik Akademie unter der Leitung von Marton Illyes wird ein Höhepunkt von „EU.re Tage“. Einen Vorgeschmack gibt das Video: [bit.ly/3tRJCWI](https://bit.ly/3tRJCWI)



## Ein „hianzisches“ Lied für das Bankerl

Dass die Burgenländisch-Hianzische Gesellschaft („Hianzenverein“) seit 1996 als überparteilicher Verein den burgenländischen „UI-Dialekt“ und überlieferte Mundarten fördert, weiß man. Mit dem „Bankerl Liad“, eingespielt von Kristina Buconjic und Reini Bieber, schlägt man auch die Brücke zur Volkskultur, einem zweiten großen Anliegen.

Durch solche innovative Ideen soll auch die Jugend zur Weitergabe des Dialekts angeregt werden. Erhältlich ist die CD (©2021 Ed. Comtain Music/Weinberger Verlage) über den Verein selbst.

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



# Jetzt Shop-Vielfalt entdecken!

Bücher, Magazine und weitere tolle Angebote finden Sie im BVZ-Shop.

**Abonnenten  
sparen bares  
Geld!**

**[BVZ.at/shop](https://www.bvz.at/shop)**



**BVZ** ist Vielfalt.

 **BVZ.at**

# Frühling im Glas: 30x Leithaberg

**Weingut Mad**  
Oggau  
Grüner Veltliner  
Leithaberg DAC 2020  
[www.weingut-mad.at](http://www.weingut-mad.at)

**Weingut Bayer-Erbhof**  
Donnerskirchen  
Grüner Veltliner  
Leithaberg DAC  
„Ried Himmelreich“ 2020  
[www.bayer-erbfhof.at](http://www.bayer-erbfhof.at)

**Weingut Reichardt**  
Donnerskirchen  
Grüner Veltliner  
Leithaberg DAC 2020  
[www.weingut-reichardt.at](http://www.weingut-reichardt.at)

**Weingut Sommer**  
Donnerskirchen  
Grüner Veltliner  
Leithaberg DAC  
„Ried Himmelreich“ 2019  
[www.weingut-sommer.at](http://www.weingut-sommer.at)

**Weingut Leo Hillinger**  
Jois  
Grüner Veltliner  
Leithaberg DAC 2017  
[www.leo-hillinger.com](http://www.leo-hillinger.com)

Grüner Veltliner



Apfelblüte, ich kann Dich riechen! Zimtrinde und kühle Duftanmutung machen Lust auf den ersten Schluck. Knackig und mit feinem Zug am Gaumen, schreit er förmlich nach Spargel (und hat auch mit Hollandaise kein Problem)!

Wie eine Bienenwachskerze riecht es aus dem Glas – das ist kräftiger Stoff! Mandelschokolade und Birne, mit Honig überzogen. Kräftiger Antritt auch am Gaumen, hier mit grillierter Ananas, und ein Versprechen für die Zukunft.

Komplexer Duft zwischen Forsythie, dezentem Rauch, Kaktusfeige und Nashi-Birne. Wie eine frische Feige im Mix von leichter Säure, saftigster Frucht und zart herben Noten. Begleitet Brathenderl oder gegrilltes Gemüse top.

In sich ruhend wie ein Buddha, der nach Kumquats duftet. Pelargonien und florale Töne sind – bei aller Kraft! – ebenfalls da. Im Mund zupackend, mit gelber Frucht (Ringlotte), Zwergmandarine und engmaschig nach hinten hinaus.

Geben wir ihm Zeit! Dann belohnt dieser 2017er(!) mit Kräuternoten wie Estragon und Liebstöckel, ja selbst Curry. Die feine Säure am Gaumen ist eine Überraschung zum Tropenfrucht-Mix. Jetzt und für die nächsten drei Jahre!

Fotos: Wolfgang Schmid

# g DAC

Spargel, Kitz oder Bärlauch leiten die saisonale Küche ein. Die Weinempfehlungen – in Weiß und Rot gehalten – stammen von den Winzern am Leithaberg: 30 Genuss-Optionen, die nicht nur diesen Frühling Saison haben.

**Weingut Pasler**  
Jois  
Chardonnay Leithaberg DAC  
„Ried Lindauer“ 2020  
www.paslerwein.com

**Weingut Bayer-Erbhof**  
Donnerskirchen  
Chardonnay Leithaberg DAC  
2020  
www.bayer-erbhof.at

**Weingut Mad**  
Oggau  
Chardonnay Leithaberg DAC  
2020  
www.weingut-mad.at

**Weingut Sommer**  
Donnerskirchen  
Chardonnay Leithaberg DAC  
Ried Riefing-Thal 2019  
www.weingut-sommer.at

**Markus Schuller**  
Oggau  
Chardonnay Leithaberg DAC  
Osliper „Ried Adler“ 2018  
www.schullerwein.at



Chardonnay

Zerlassene Butter trifft Magnolie! Dicht und elegant zugleich bereits im Duft. Saftig wie frische Netz-Melone, entfernt auch an Blutorange anklingend, im Finale auch weißer Sesam. Könnte jetzt wer ein Roastbeef bringen?

Rote Frucht beim Weißen? Ja, Himbeer-Sorbet und etwas Sesam laden ein. Feine Klinge, die sich in weißem Pfeffer, Kirschblüte und einem Nachklang wie Mispel äußert. Wem das zu schräg ist: Zum Kalbschnitzler! einschenken!

Jugendlich, fast kalkig im Antritt und mit frühlingshafter Apfel-Birnen-Mischung. Straff und wieder wie "Granny Smith", etwas herb nach Amika im Finish. Das macht Laune! Servieren wir ihn zu Spinatknödeln mit Parmesan.

Senfsaat, heller Wutzeltabak und in punkto Frucht säurig und herb zugleich wie Zwergorangen. Ein echtes „Mäuvoll Wein“, wieder leichte Pikanz, momentan am Punkt. Geht zu Reis Trautmannsdorf ebenso wie zum Paprikahender!

Ein Ausflug in die Zitrusfrucht-Abteilung des Bonbongeschäfts: Süße Zitronen, etwas „Nimm 2“ und Estragon. Der Auftakt erinnert an Honig, Banane und getrocknete Feige – schöne frisch die Rauchnote auf. Ein bissi noch warten!

# Fiata verkostet

30x Leithaberg

**Weingut Erwin Tinhof**  
Trausdorf  
Neuburger Leithaberg DAC  
2020  
www.tinhof.at

**Weingut Feiler-Artinger**  
Rust  
Neuburger Leithaberg DAC  
„Ried Umriß“ 2020  
www.feiler-artinger.at

**Weingut Mad**  
Oggau  
Neuburger Leithaberg DAC  
2020  
www.weingut-mad.at

**Weingut Erwin Tinhof**  
Trausdorf  
Weißburgunder Leithaberg DAC  
2020  
www.tinhof.at

**Weingut Mad**  
Oggau  
Weißburgunder Leithaberg DAC  
2020  
www.weingut-mad.at

## Neuburger & Pinot Blanc



Mohn-Cracker, weißfleischige Birne und auch sortentypische Papiernuss im Duft. Enge Räume und etwas Zitrus-Abrieb, final auch schöner Kräuterstrauß (z. B. Wildthymian). Wie gemacht für Bauernschinken im Brotteig zu Ostern!

Intensiver Duft, der zwischen Orangenlikör und Beerenauslese changiert – wie Marille aus dem „Studentenfutter“. Erwartungsgemäß dicht und intensiv am Gaumen. Ein Geheimtipp zur Gänseleber mit Brioche oder gratinierten Muscheln.

Im Zeichen der weißen Lilie kommt der duftig-florale Neuburger in Glas. Auch etwas Himbeer-Zuckerl in der Nase, der Gaumen hingegen weist straffe Frucht auf: Pfirsich und kühle Wiesener Erdbeere. Top zu Szegediner Gulasch!

Kommt langsam auf Touren, dann duftet es nach Nougat, Magnolien und gar nicht wenig getrockneter Himbeere. Kompakte Gelbfrucht-Bombe, die zwischen Golden Delicious und exotischeren Noten wechselt. Eine Bank zum Backhendl!

Honig aus Oggau! Schillert im Geruch zwischen Bockshornklee-Samen und Lychees. Im Mund präziser und mit einem Mix aus Klementinen, Muskatblüte und dem sanftem, sehr sortentypischem Nuss-Bitterl nach hinten hinaus.

Fotos: Wolfgang Schmid

**Remushof Jagschitz**  
Oslip  
Weißburgunder Leithaberg DAC  
„Ried Steinelke“ 2019  
www.remushof.at

**Weingut Prieler**  
Schützen/Geb.  
Weißburgunder Leithaberg DAC  
2019  
www.prieler.at

**Weingut Erwin Tinhof**  
Trausdorf  
Neuburger/Weißburgunder  
„Eisenstadt“  
Leithaberg DAC 2020  
www.tinhof.at

**Weingut Mad**  
Oggau  
Neuburger/Weißburgunder  
Leithaberg DAC  
Hochenberg® 2019  
www.weingut-mad.at

**Weingut Leo Hillinger**  
Jois  
Weißburgunder Leithaberg DAC  
2018  
www.leo-hillinger.com



*Pinot Blanc & Cuvées*

Die Komponenten des „Banane Split“ in schöner Abfolge: Mandelblättchen, Banane pur und Milchsokolade machen die Nase neugierig. Der Gaumen löst die Erwartung ein und ruft förmlich nach Grammelknödeln auf Paradeiskraut.

Voll die Sorte! Nuss-Haut und ein Anflug von Senfrüchten; die herb-säurige Art findet sich auch am Gaumen wieder. Macht die Räume im Finale eng und hat damit Startvorteil zu Speisen wie Gebackenen Kalbskopf oder Wurzelfleisch.

Verhalten zu Beginn, Röstnote à la Kornspitz, langsam öffnen sich Grüne Paradeiser und kühle Apfelnoten. Knackiger Antritt; etwas Limette und eine fast bremselende Art von gelbem Chili. Eisenstadt grüßt Elsass zum Flammkuchen!

Honigbrot und Tropenfrucht-Mix (karamellierte Ananas), dazu ein Stückchen Toblerone im Duftbild. Pikant im Peperonata-Stil am Gaumen, dabei viel Kraft und Saft. Die Empfehlung: Jetzt kaufen und für zwei Jahre weglegen!

Blühende Begeisterung! Magnolie und ein Quäntchen Herrenparfüm in einem extrovertierten Typus. Ganz anders am Gaumen, fein und mit Birnen-Pfeffer-Mix, der final auch salzige Noten mitbringt. Zur Spargel-Prosciutto-Quiche!

# Fiata verkostet

30x Leithaberg

**Weingut Mad**  
Oggau  
Blafränkisch Leithaberg DAC  
2018  
[www.weingut-mad.at](http://www.weingut-mad.at)

**Weingut Leo Hillinger**  
Jois  
Blafränkisch Leithaberg DAC  
2017  
[www.leo-hillinger.com](http://www.leo-hillinger.com)

**Weingut Prieler**  
Schützen/Geb.  
Blafränkisch Leithaberg DAC  
2018  
[www.prieler.at](http://www.prieler.at)

**Weingut Erwin Tinhof**  
Trausdorf  
Blafränkisch Leithaberg DAC  
2019  
[www.tinhof.at](http://www.tinhof.at)

**Weingut Stefan Zehetbauer**  
Schützen/Geb.  
Blafränkisch Leithaberg DAC  
2018  
[www.zehetbauerwein.at](http://www.zehetbauerwein.at)

## Blafränkisch



Wie ein Waldspaziergang, bei dem man Heidelbeeren, etwas Moos und Pinien-nadeln findet. Druckvoll und in perfekter Balance – die Säure hat immer noch jugendlichen Übermut und wird ihn auch noch die nächsten fünf Jahre tragen.

Kaffee-Röstigkeit, dunkle Nüsse (Pekan) und ein wenig Säure sorgen für eine Stilistik der alten Schule. Der Antrunk zeigt die Sorte im besten Licht, die jugendliche Art läßt ihn strahlen, der Tiefgang ist aber unverkennbar.

Nobel, nobel! Schwarztee markiert die Gerbstoff-Seite, für fruchtige Akzente sorgt eine getrocknete Sauerkirsche, die fast erdige Töne aufweist. Pikant und kühl zugleich – im Moment auf einem Höhepunkt des Equilibriums.

Offenes Universum! Kirsche in Reinkultur, zart oxidativ und zugänglichst; der Nachklang bringt eine herbholzige Grundierung mit, die für saftige Schmorgerichte wie Rinderwangerl oder -rouladen ein perfektes Match darstellt.

Dunkle Würze einer Lederjacke, dazu Brombeere und ätherische Kräuternoten (Bohnenkraut und Estragon). Jetzt schon gut antrinkbar, kann man ihn auch im Keller „vergessen“. 2026 dann zum Beginn der Steak-Grillsaison auspacken!

Fotos: Wolfgang Schmid

**Weingut Esterházy**  
Trausdorf  
Blaufränkisch Leithaberg DAC  
„Grosshöflein“ 2019  
www.esterhazywein.at

**Weingut Mad**  
Oggau  
Blaufränkisch Leithaberg DAC  
„Ried Marienthal“ 2018  
www.weingut-mad.at

**Weingut Leo Hillinger**  
Jois  
Blaufränkisch Leithaberg DAC  
„Ruster Ried Umriß“ 2017  
www.leo-hillinger.com

**Remushof Jagschitz**  
Oslip  
Blaufränkisch Leithaberg DAC  
„Ried Himmelfahrt“ 2019  
www.remushof.at

**Weingut Pasler**  
Jois  
Blaufränkisch Leithaberg DAC  
„Ried Gritschenberg“ 2018  
www.paslerwein.com



Blaufränkisch

Nougat, Kokosette, Preiselbeere und etwas Schwarzer Pfeffer – offen und komplex zugleich. Zupackend und mit sortentypischer „BF“-Säure im Mund, die Fruchtigkeit bringt satt dunkle Beerenöne (Brombeere und Heidelbeere) mit.

Heidelbeere und „malzigschmalzig“, erinnert an einen Röster zum Kaiserschmarren. Grundsätzlich für die Ewigkeit gebaut, bringt die junge Säure aktuell einen herrlichen Zug mit. Ein Rotwein wie ein Freund, der lange vorhält.

Schwarze Nüsse und ein Beerenkorb, der mit Würze, Kakao und Eukalyptus verbrämt ist. Am Gaumen gesellt sich noch Johannisbeere samt Säurebogen hinzu, der für Eleganz sorgt. Alterslos, am Punkt und wunderbar ausbalanciert.

Brombeere und Heidelbeere, dazwischen hat eine Kräuterviese (Thymian!) Platz. Dicht und wie eine Bären-Umarmung, satte Weichselfrucht und mit feiner Vanille auch überraschend im Finale. Wenn der Rindsbraten kommt: Entkorken!

Liebstöckel trifft Heidelbeere, ein interessanter Mix aus Kräuter-Tiefgang und auch etwas dunkler Beerenfrucht. Definitiv für die Zukunft gebaut! Etwas Chili-Pikanz und eine feine Klinge, die sich aber noch einbinden muss.

# Von „Big John“ zum großen Hotel: Erich Scheiblhofers „The Resort“

Was erwartet Besucher im spektakulärsten Projekt des Seewinkels? Als Winzer längst weit über die Landesgrenzen bekannt, erweitert Erich Scheiblhofer das Portfolio um ein 118 Zimmer-Hotel. Wie er sich sein Wein-Wellness-Resort vorstellt, das im Mai eröffnet, verriet der Bauherr dem FIATA.

Wer mit 104 Hektar Eigenfläche zu den größten Weingütern im Burgenland gehört und mit 115 Mitarbeitern rund 1,5 Mio. Flaschen pro Jahr abfüllt, denkt auch bei Neubauten groß. Wie bereits bei der Veranstaltungshalle „Hall of Legends“ – einer Hommage an den Rotwein-Bestseller „The Legends“ – bleibt Erich Scheiblhofer auch beim Wein-Wellness-Resort seinem Stil treu. Das beginnt mit dem englischen Namen „The Resort“ und setzt sich bei den Superlativen wie dem 4.000m<sup>2</sup> großen Wellnessbereich fort. Nicht einmal Corona konnte die Bauarbeiten stoppen, nach Verzögerungen soll das Haus in Andau im Mai dieses Jahres fertig sein. Welche Erwartungen er damit verknüpft, schilderte der Bauherr in einem Gespräch mit dem FIATA.

*Es gibt viele Möglichkeiten zu investieren. Warum sollte es ein Hotel sein?*

Für die Region, in der es momentan an Nächtigungsmöglichkeiten noch weitgehend fehlt, bedeutet das Projekt eine starke Aufwertung. Im touristisch bisher unscheinbaren Andau entstehen ja nicht nur die 118 Zimmer, der exklusive Spa-Bereich und ein hoteleigenes Restaurant: Umgerechnet bedeutet „The Resort“ auch rund 120 neu geschaffene Arbeitsplätze. Und für die Region Neusiedler See-Seewinkel erwarten wir zahlreiche Synergieeffekte zu den bestehenden Wein- und Gastronomiebetrieben, aber auch dem Andauer Badesee.

*Wer ist eigentlich die Zielgruppe – Tagesausflügler oder Gruppen?*

Das Resort soll sowohl Wein-Liebhaber als auch Familien mit einem attraktiven Angebot willkommen heißen. Dieses beinhaltet Wellness, Kulinarik, Kinderprogramm etc. Vieles gibt es direkt am

Hotelgelände, dazu finden die Gäste ja zahlreiche Weingüter, den Badesee und andere regionale Ausflugsziele in nächster Nähe. Aber auch Unternehmen wird mit perfekter Infrastruktur ein geeigneter Rahmen für Seminare und diverse andere Veranstaltungen geboten.

*Was werden die wichtigsten Kennzeichen von „The Resort“ sein?*

Mit Arkan Zeytinoglu konnte ein renommierter Architekt für die Planung und das Design-Konzept gewonnen werden. Zu den zahlreichen internationalen Referenzen gehören „The Guest House“, „25 hours Hotel“ und das „Hotel Motto“ in Wien, der „Dachsteinkönig“ (Gosau) und das „Tauern Spa“ (Kaprun) sowie Projekte in New York, Andalusien und Kroatien. Uns überzeugte der Hotelspezialist auch durch nachhaltige Architekturkonzepte und ressourcenschonendes Bauen. Denn



## „The Resort“ in Zahlen

84.123 m<sup>2</sup> Gesamt-Areal  
118 Zimmer  
120 neu geschaffene Arbeitsplätze  
Ca. 4.000 m<sup>2</sup> Spa-Bereich  
Ehrgeiziges Ziel des Hauses, das modernen Luxus in höchster Qualität und einzigartige, nachhaltige Architektur verbindet: Steigerung der Nächtigungszahlen im Seewinkel um bis zu 50.000 pro Jahr.

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



*„Das Resort soll sowohl Wein-Liebhaber als auch Familien mit einem attraktiven Angebot willkommen heißen.“*

Erich Scheiblhofer

wie unser Weinbaubetrieb soll auch „The Resort“ dem Scheiblhofer-Nachhaltigkeitsgedanken entsprechen. Das bedeutet eine nachhaltige Bauweise, Energieversorgung und Arbeitsweise, die bewusste Gartengestaltung samt eigenem Obst-, Gemüse- und Kräuteranbau für die Küche. Als Highlights wird es auch einen Wein- und Naturlehrpfad am nahe gelegenen Andreasberg geben sowie eine begehbare Weingartenanlage direkt beim Hotel. So ist die Nähe zur Seewinkler Natur gegeben und das Resort gliedert sich nahtlos in die Umgebung ein.

**Die Dimensionen sind mit 84.123 m<sup>2</sup> Gesamtfläche ja durchaus gewaltig?**

Dass es ein bedeutendes Projekt für die Region werden wird, hat sich schon zu Beginn der Planungen ganz eindeutig gezeigt. Das über acht Hektar große Areal erstreckte sich ursprünglich über 14 Grundstücke von neun verschiedenen Eigentümern. Sie alle vom Plan zu überzeugen, in Andau ein Projekt einer solchen Größenordnung zu realisieren, war eine der ersten großen Herausforderungen. Wir konnten bisher alle überzeugen und ins Boot holen, weil wir etwas Großes für die gesamte Region bewirken wollen. Wir sehen in unserem Wein-Wellness-Resort auch kein einzelnes Hotel, sondern ein Projekt voller Möglichkeiten, Chancen und Synergien.



# Tofu aus Rotenturm: Fad war früher!

Seit Shu-Chen im Südburgenland Delikatessen nach original asiatischer Rezeptur produziert, schmeckt auch Tofu nicht nach Kasteiung, sondern macht Gaumenfreude. Wobei auch die eingelegten „Mutterblumen“ die ganze Region auf den fernöstlichen Geschmack gebracht haben.

Was der Bauer nicht kennt, isst er bekanntlich auch nicht. Es sei denn, er trifft auf die aparte Chuang Shu-Chen mit ihren magischen Händen, die aus schnöden Sojabohnen aromatische, bissfeste Köstlichkeiten zaubert. Und das mittlerweile seit einigen Jahrzehnten und ausschließlich in Bio-Qualität. „Die meisten Menschen hier,“ erzählt die ehemalige Kosmetikerin und kulinarische Autodidaktin aus Taipeh, „kannten Sojaprodukte nur als langweiligen Fleischersatz oder als Schweine-

verdienen gleichfalls einen kulinarischen Ehrenplatz. Die taufrischen Knospen, die Shu-Chen selbst anbaut und händisch erntet, harmonieren übrigens perfekt mit Käse, Schinken oder Speck. Und schmecken mittlerweile auch den Bauern rundum.

Doch zurück zum Tofu, der sich inzwischen nicht nur im Südburgenland, sondern in ganz Österreich großer Beliebtheit erfreut. Von der Genuss-Greisslerei Herwig Ertls in Kärnten über Spitzenrestaurants wie das „Steirereck“ oder „Tian“

**„Bei uns gilt Tofu als geschmackvolles Grundnahrungsmittel, das gerne und oft auf den Tisch kommt“**

Chuang Shu-Chen

mastfutter. Aber bei uns gilt Tofu als geschmackvolles Grundnahrungsmittel, das gerne und oft auf den Tisch kommt“.

Wobei Tofu nicht gleich Tofu ist, zumindest nicht bei Shu Chen. Da buhlen frischer Tofu, Gewürztofu, Räuchertofu, eingelegter Tofu und Tofu-Aufstrich – alles mit heimischen Kräutern verfeinert – um die Gunst des Genießers. Die würzig oder süß eingelegten Knospen der Taglilien (in Asien als „Mutterblume“ bekannt), ein weiteres Gaumenschmeichler-Produkt der pannonisch-asiatischen Genusswerkstatt,

(Wien) und dem Kurhotel „Reduce“ in Bad Tatzmannsdorf bis zu Bauern- und Bioläden in der Umgebung schätzen gesundheitsbewusste Gourmets die vielfältigen „Sojakäse-Kreationen“.

## 1001 spannende Rezepte

Seit über 30 Jahren vollbringt die zierliche Shu-Chen in ihrer kleinen „Soja-Käserei“ in Rotenturm handwerklich großartige Leistungen. Sie stemmt im Alleingang 30 Liter-Töpfe, mahlt, schneidet, presst,





würzt, kocht, rührt und schöpft penibel die Schaumschicht ab, bevor die Masse in mit Baumwolltüchern ausgelegte Formen kommt. Daher der Name „Baumwolltofu“. Im Unterschied zum Seidentofu hat er eine etwas kräftigere Struktur. Äußerst schwach fällt allein der ökologische Fußabdruck der Kräuterpädagogin und Sojaproduzentin aus: Rohstoffe wie Bohnen und Kräuter bezieht sie aus nächster Umgebung, der Produktionsprozess erfolgt manuell und selbst „Okara“, ein



ballaststoffreiches Nebenprodukt, wird keinesfalls entsorgt. Sie verarbeitet es zu delikaten Gemüselaiichen.

Kochtechnisch ist Tofu ohnedies ein Tausendsassa. Schmeckt als Smoothie mit Spinat, Gurke und Sesamöl, in der Polenta-Suppe oder mit Gemüse geschmort, als Strudelfülle und sogar in Form von Nuss-Dattel-Keks. Der Phantasie sind offenbar keine Grenzen gesetzt – leider aber den Energien von Shu-Chen. Sie könnte längst in Pension sein, würde sie nur einen

Nachfolger finden. Daher ihre große Bitte an alle FIATA-LeserInnen: Wer in ihre Fußstapfen treten will, die Arbeitsschritte lernen und den Betrieb in Folge übernehmen möchte, soll sich bitte bei ihr melden. Es würde sie wirklich sehr freuen – und alle Asia-Gourmets. *Kludia Blasl*

**Shu-Chen Sojahaus**  
Meierhof 11  
7501 Rotenturm an der Pinka  
[shuchensojahaus@gmx.at](mailto:shuchensojahaus@gmx.at)

# Mitbürger, Freunde, Schreiber!

Genussvolles zum Lesen – der FIATA stellt Burgenland-Bücher vor.

## Die „Miss Marple“ von Oberdistelbrunn

„Die drei Nachrichtensprecherinnen der dörflichen Gerüchteküche...“ – schon in kleinsten Formulierungen wird der böse Humor Klaudia Blasls sichtbar. Nach Kurz-Krimis mit Giftpflanzen bringt die FIATA-Autorin (so viel Stolz muss sein!) ihn diesmal auf Roman-Länge ein. In „Gärten, Gift und tote Männer“ kommt gewaltige Unruhe in die beschauliche Rentnerinnen-Runde von Oberdistelbrunn. Erst stirbt der Gansterer-Gustl, dann verschwindet der Pfarrer Ägydius – und noch weitere Leichen folgen. Dazwischen grübelt Pauline über den Sinn der Ehe, wenn sie sich nicht über den Torten-Hunger ihrer Nachbarin Berta wundert.

Scurrile Nebenfiguren machen den Durchblick nicht leichter, unser Lesever-



**Klaudia Blasl**

„Gärten, Gift und tote Männer“ (320 Seiten) kostet 16,50 Euro und ist beim Emons Verlag erschienen.

[www.emons-verlag.de](http://www.emons-verlag.de)



Die Krimiautorin und Giftpflanzen-Kennerin „gartelt“ selbst im Südburgenland.

gnügen aber umso größer: Die arrogante Schlossherrin, der schwule Detektiv, ein verblinderter Ermittler, der Bleistifte kaut, und ein plötzlich auftauchender Neffe, der vegan lebt. Und dem der Schinken vom örtlichen Schweinezüchter nach einem Leichenfund noch weniger zusagt.

Allmählich wird auch klar, dass der Mörder hier ganz sicher ein Gärtner sein muss: Hinter den gehäuften Todesfällen

steht tiefes Wissen über Eisenhut und Bilsenkraut. Genüsslich zitiert die Litzelsdorfer Autorin hier aus dem kulturgeschichtlichen Fundus. Dass eine Pflanze auch als „Herrgottslatschen“ bekannt war, spielt z. B. noch eine wichtige Rolle. Und bei allem Slapstick im beschaulichen Ort steigt die Spannung, wer sich hier durch die Gemeinde mordert, von Seite zu Seite.



## Bitte eine Kremšnite zum „Weißen Sonntag“!

Freitag ist Schaumrollen-Tag in Olbendorf. Das wissen Schleckermäuler im Landes-süden. Doch auch wenn diese Köstlichkeit die bekannteste aus Irmgard Pompers Backstube ist – es ist bei weitem nicht die einzige. Mit dem Pinkafelder Photographen Andreas Bruckner setzte die Zuckerbäckerin traditionelle Mehlspeisen in Szene. Somit entstand auch keine reine Rezeptsammlung. „100 Jahre süße Tradition“ will auch Hommage an die Frauen sein, „die nicht nur Haushalt und Kinder versorgten, sondern nebenher auch noch in Fabriken arbeiteten, eine Landwirtschaft betrieben oder anderen Tätigkeiten nachgingen“.

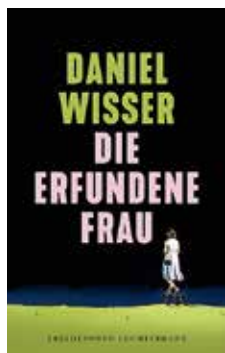
Entlang der Festtage – von Neujahr über den „Weißen Sonntag“ bis zu Weihnachten



Irmgard Pomper und Andreas Bruckner „100 Jahre süße Tradition aus dem Burgenland“ (Seiten) kostet 19,90 Euro und ist im Oberwarter Verlag Lex Liszt erschienen.

[www.lexliszt12.at](http://www.lexliszt12.at)

– werden mit Kremšnite (ja, Cremeschnitte!), Zserbó szelet (Gerbeaud-Schnitten) oder Gule rakle (Spitzbuben) auch die Nachschereien der Burgenlandkroaten, Ungarn und Roma gewürdigt. Damit Generationen-übergreifend gebacken werden kann, finden sich aber auch „Brownie-Herzen“ oder auch putzige „Glücksschweine“, die man mit dem Nachwuchs verzieren kann. Und wem „Martinikipferl“ zu einfach sind, findet mit der slowenischen „Gibonica“ und ihren vier Füllungen ein echtes Hochfest des traditionellen Backens. Da braucht es keine türkise Lebensmittelfarbe oder Gummibären zum Aufhübschen! Dafür erfüllt jeder dieser nach-gebackenen Klassiker den Wunsch der beiden Kochbuch-Macher: „Wir möchten an Gerichte erinnern, die in Vergessenheit geraten sind“.



Daniel Wisser  
„Die erfundene Frau“ (240 Seiten) kostet 22,70 Euro und ist im Luchterhand Literaturverlag erschienen.

[www.luchterhand.de](http://www.luchterhand.de)

## Der tägliche Wahnsinn – Wissers 22 Miniaturen

Fleißig war Daniel Wisser, den FIATA-Leser schon aus der Sommer-Ausgabe 2021 kennen. Dem Roman „Wir bleiben noch“, zu dem uns der um Oberpullendorf aufgewachsene Autor ein großartiges Interview gab, folgen nun 22 kurze Erzählungen. Fast scheint es, als hätte Wisser „Die erfundene Frau“ so aufgezeichnet wie eine seine Figuren. „Danirca“ heißt sie und schreibt täglich in ihr Notizbuch ein, was sie verärgert (und sei es eine falsche Brief-Anrede). Wisser hingegen liefert uns auf wenigen Seiten die Scheibchen fremder Leben, die einen den Rest ahnen lassen, in dem auch wenig passiert. Zumindest wenig Gutes: Ex-Freunde pinkeln geheim in die Abwasch, Luftballons (!) scheinen es

auf Alleinerziehende abgesehen zu haben, denen sogar die Kraft fehlt, Zeitungen auszumisten. Bis auf die formal vertrackte Geschichte von „Aviva“ (Italo Calvino lässt grüßen!) werden selbst die Absurditäten des Alltags ruhig und klar geschildert. So könnte es nicht gewesen sein, beschleicht einen das Gefühl, so ist es uns vielfach schon selbst passiert!

In der Pubertierenden-Geschichte „Christine“ wird es sogar burgenländisch („Umsteigen in Eisenstadt!“), wenn es um Kicker-Wetten – auf den SV Hornstein oder Güssing – und die erste, viel zu alte, Liebe geht. Der Kontrast dieser unschuldigen Schwärmereien zu den emotionalen Sackgassen, in denen viel Protagonisten sich befinden, wird deutlich. Es gibt wenig Trost in diesem Buch. In der Welt aber auch nicht.

# Gaumenfreuden aus der Friedensburg

Das Bistro der Burg Schlaining („das Kranich“) ist aus der Winterruhe erwacht und bietet wieder alles, was der Gaumen liebt. Hier landen Feinschmecker gern, um mit Freunden saisonale Leckerbissen aus der Region zu genießen. Dem FIATA hat Chefkoch Manuel Liskounig zwei seiner Kreationen verraten.

Der ungewöhnliche Name des kleinen aber feinen Bistros im Südburgenland verdankt sich einem berührenden Gedanken, der aktueller ist, denn je: Denn „das Kranich“ befindet sich schließlich in der 1271 erstmals urkundlich erwähnten Burg Schlaining – seit den 1980er Jahren auch als „Friedensburg“ bekannt. Und Frieden als elementarer, globaler Wert wird nicht nur in Konferenzen und Seminaren und Tagungen besonders hochgehalten. Sondern auch in ebenso klaren wie bewegenden Symbolen wie „Sadakos Kranichen“. Sadako – das Mädchen, das im August 1945 in Hiroshima Zeugin des amerikanischen Atombombenabwurfs wurde, der eine ganze Stadt zerstörte. Als Sadako nach wenigen Jahren schwer erkrankt, besann sie sich eines alten japani-

schen Glaubens: wer 1.000 Papierkraniche faltet, hat einen Herzenswunsch frei. Und Sadako faltete mehr als 1.000 Kraniche – doch leider erlebte sie ihren 13. Geburtstag nicht mehr. Doch die Erinnerung an sie und ihre Kraniche als Symbole des Friedens und der Hoffnung leben weiter. Und so wird bis heute einer ihrer originalen Papier-Kraniche auf der Friedensburg Schlaining aufbewahrt. In der Region hat sich vor allem das köstliche Frühstück schnell herumgesprochen, „das Kranich“ ist aber auch der ideale Ort für exklusive Events – sowohl drinnen, wie auch draußen. Einen Vorgeschmack auf Manuel Liskounigs leichte Kreationen in der Burg gibt das Fisch-Rezept des Schlaininger Küchenchefs, das perfekt zur Jahreszeit passt.

### Eingemachte Balsamico Zwetschken:

Der Serviertipp aus dem Burg-Restaurant in Stadtschlaining ergibt viele Optionen: Käseplatten mit Hart- oder Blauschimmelkäse oder zu dunklem Fleisch (Wild, Ente). Passt aber auch hervorragend zu Rohschinken und kräftigem Ziegenkäse, so Chefkoch Manuel Liskounig.

#### Zutaten:

- 650 Gramm Zucker
- 1 Teelöffel Kardamom (gemahlen)
- 3 Stangen Zimt
- 1 Vanille-Schote
- 0,15 Liter Balsamico
- 0,15 Liter Portwein oder Rotwein
- 1 Kilo Zwetschken halbiert und entsteint

#### Zubereitung:

Den Zucker karamellisieren, später Kardamom und Zimt begeben und die Vanille dazufügen. Zwetschken begeben und alles mit Balsamico und Rotwein ablöschen. Einköcheln lassen bis eine marmeladige Konsistenz entsteht. Noch heiß in Einmachgläser abfüllen, den Deckel gut verschrauben und abkühlen lassen.





## Welsfilet (mit Apfelholz geräuchert) mit Gewürzlinzen, Knusperspeck und Riesling-Räucherfischsud

### Welsfilet:

- 1 Kilo Welsfilet weiß
- 200 Gramm Salz
- 2 Liter eiskaltes Wasser

Salz im Wasser lösen und den Wels in der Salzlake für eineinhalb Stunden einlegen, danach gut abtrocknen.

### Marinade:

- 1 Zitrone
- 2 Knoblauch-Zehen
- 1 Strauß frischer Thymian (ca. 20 Gramm)
- 200 Gramm Butter
- Plus: Apfelholz-Chips (Grill-Bedarf)

Den vorbereiteten Wels auf ein flaches, gebuttertes und gesalzenes Blech legen. Die Zitrone mit dem Sparschäler schälen und die breiten Zesten auf dem Wels verteilen. Den Knoblauch zerdrücken und gemeinsam mit dem Thymian auf das Blech geben. Die geschälte Zitrone in ca. einen halben Zentimeter dicke Scheiben schneiden und auf dem Wels verteilen. Die Butter in ein Zentimeter große Würfel schneiden und damit ebenfalls den Wels bedecken.

Anschließend den Wels bei 80 °C ca. 1 ½ Stunden im Ofen mit Apfelholz-Chips räuchern (Apfelholz hat eine gute Rauchentwicklung und sorgt für ein mildes und leicht fruchtiges Raucharoma). Bei der Garung tritt Flüssigkeit aus und die Butter nimmt das Aroma gut auf. Dieser Fond wird für die Sauce verwendet.

### Sauce:

- 1 Zwiebel
- 125 Milliliter (ML) Weißwein (kräftiger Riesling)
- Fischsud vom Räuchern
- ½ Teelöffel Maisstärke, in Wasser gelöst
- 100 ML Obers
- 2 Esslöffel Crème fraîche
- 30 Gramm kalte Butter
- 1 Esslöffel Zitronensaft
- Prise Salz & Pfeffer

Zwiebel farblos in Olivenöl anschwitzen, mit dem Wein ablöschen und zur Hälfte einreduzieren. Danach den Fischsud beigegeben und kurz aufkochen, mit Stärke abbinden. Danach passieren und mit Obers, Crème fraîche und kalter Butter emulgieren (=glatt mixen).

### Gewürzlinzen:

- 1 Zwiebel (gewürfelt)
- 1 Karotte (gewürfelt)
- 80 Gramm Sellerie (gewürfelt)
- 50 Gramm Bauchspeck (gewürfelt)
- 150 Gramm schwarze Beluga-Linsen
- 125 ML Gemüsefond
- 125 ML Weißwein
- 1 Lorbeerblatt
- Salz & Pfeffer zum Abschmecken

Gemüsewürfel mit Speck in Olivenöl anschwitzen, Linsen dazugeben und leicht mitanschwitzen. Danach würzen und das Lorbeerblatt hinzugeben, mit dem Wein ablöschen und einreduzieren lassen (für ca. 5 Minuten). Danach mit Gemüsefond aufgießen und ca. 20 Minuten weichdünsten.

### Knusperspeck:

100 Gramm Bauchspeck in ca. 5 mm Würfel schneiden und langsam knusprig auslassen.

### Anrichten wie im „Kranich“:

Den lauwarmen Wels in ca. 100 Gramm große Portionen teilen und auf den Linsen platzieren. Mit dem Sud den Fisch überziehen, Knusperspeck darauf geben und mit gehackter krauser Petersilie und etwas geriebenen Kren garnieren.

# Winzer-Treff des Jahres: Die „VieVinum“ 2022

Mehr Platz, mehr Sicherheit und mehr Zeit für Gespräche an den Ständen verspricht die „VieVinum“ – aber vor allem findet die Weinmesse im Mai endlich wieder statt!

Eine Großveranstaltung wie die traditionell von M.A.C. Hoffmann veranstaltete „Vie Vinum“ achtet natürlich besonders auf die Sicherheit der Besucher. Mit einer Ausweitung der digitalen Services, die Konzentration auf Fachbesucher sowie einem anspruchsvollen Rahmenprogramm geht man heuer als „Special Edition“ an den Start.

Freunde des (burgenländischen) Weins sollten sich daher vormerken! **Samstag, 21. bis Montag, 23. Mai 2022** in der **HOFBURG Vienna, Heldenplatz, 1010 Wien**  
Das „VieVinum“-Team arbeitet unermüdlich daran, die Freude am Wein unter neuen Voraussetzungen umso mehr erlebbar zu machen. Nähere Informationen: [www.vievinum.at](http://www.vievinum.at)

## Karten gewinnen: Fünf Leser haben die Chance

Die wichtigste Weinmesse des Landes findet endlich wieder statt. Fünf FIATA-Leser können die „VieVinum“ ohne Eintritt besuchen. Wir verlosen Tages-Tickets im Wert von je Euro. Wer mitspielen möchte, schreibt uns, welchen Winzer er bei der Messe besuchen möchte. E-Mails mit dem Betreff „Besuch der VieVinum 22“ an [ichwilldas@fiata.at](mailto:ichwilldas@fiata.at) nehmen an der Ziehung unter Ausschluss des Rechtsweges am 25. April 2022 teil.

Das Kleingedruckte/Teilnahme-Bedingungen: siehe Seite 8 unten! Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.



**vie  
vinum**  
HOFBURG VIENNA  
21. BIS 23.05.22

ÖSTERREICH WEIN   
Große Kunst. Ohne Allüren.



# Ortswein muss sein!

Umstieg auf biologische Bewirtschaftung, stilistische Neuausrichtung und eine neue Qualitätspyramide: Viel hat sich in den letzten beiden Jahren am Weingut Esterházy getan. Drei der neuen Ortsweine haben wir für Sie verkostet.

Wie schmeckt Rust? Was unterscheidet einen Burgunder aus dem nahen St. Margarethen? Diese Fragen für Weinspitze lassen sich anhand der Ortsweine des Weinguts Esterházy wunderbar ausdiskutieren und verkosten. Als Mittelbau der neuen Qualitätspyramide, die Geschäftsführer Frank Schindler und Kellermeister Robert Kramer initiierten, fordern sie zum Vergleichen heraus. Zwischen den Lagenweinen des Trausdorfer Weinguts und den Gebietsweinen der „Estoras“-Serie transportieren sie den Geschmack von vier burgenländischen Orten. Neben dem Blaufränkisch „Grosshöflein“ (siehe unseren „Leithaberg-Report“ auf Seite 23!) gibt es die rote Paradesorte auch aus St. Georgen – die genussvolle Weinreise rund um die Landeshauptstadt kann starten!

**Weingut Esterházy**  
Trausdorf  
Chardonnay Leithaberg DAC  
„St. Margarethen“ 2019  
www.esterhazywein.at

**Weingut Esterházy**  
Trausdorf  
Blaufränkisch Leithaberg DAC  
„St. Georgen“ 2019  
www.esterhazywein.at

**Weingut Esterházy**  
Trausdorf  
Weißburgunder Leithaberg DAC  
„Rust“ 2019  
www.esterhazywein.at



Weingut Esterházy

Geschmolzene weiße Schokolade, getrocknete Kräuter wie Kamille und Frauenmantel. Ultrafeine Säure, der Boden-Ton kommt mit dezent röstiger Art und Salzkaramell-Note durch. Wer Sashimi mag: Heilbutt, Butterfisch oder Aal passen!

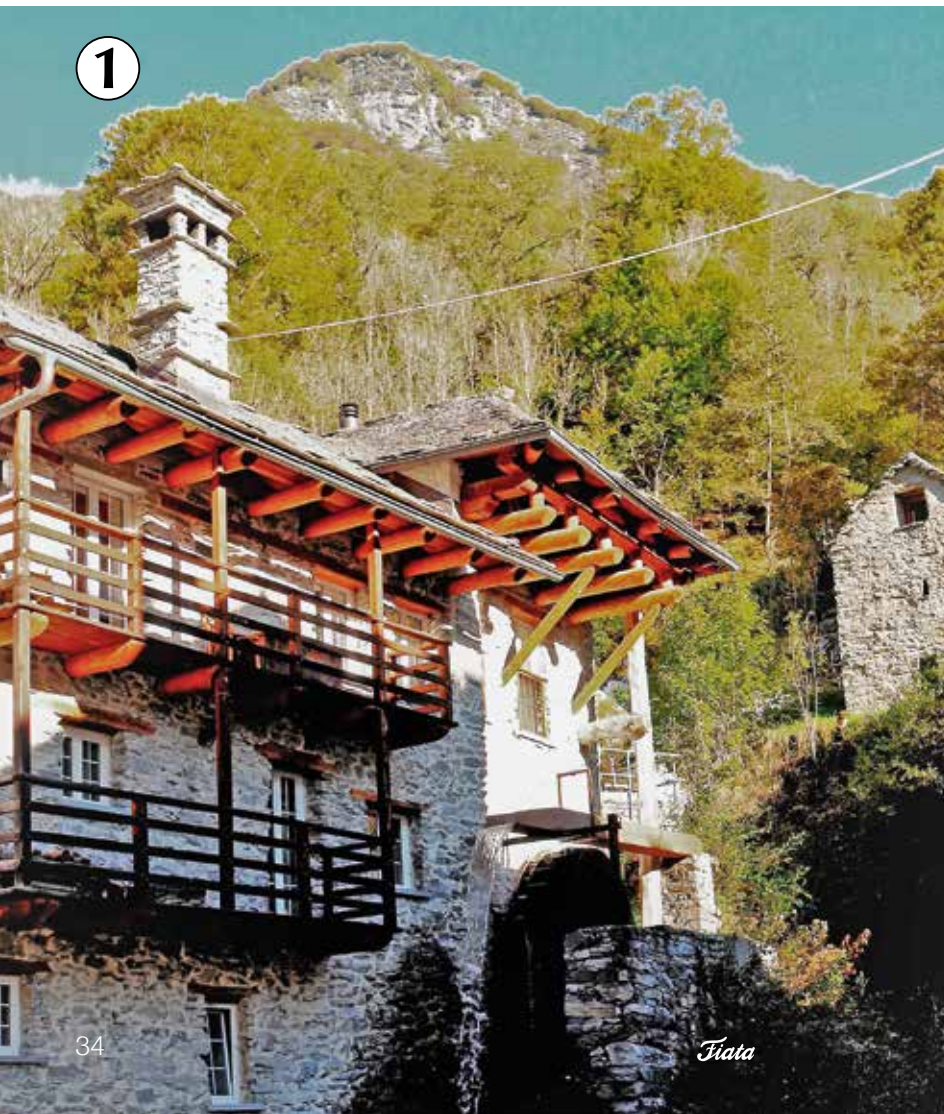
Sehr dunkel grundierte Weichselfrucht, die an Leder, aber auch Granatapfel-Kerne erinnert. Herb, noch jugendlich in der Säure und mit schönem Nachdruck – das ist Rotwein, der eigentlich immer geht. Einzige Bitte: Etwas vorkühlen, bitte!

Kühler Typus! Etwas Birne und Netzmelone, Grapefruit und belebende salzig-säurige Duftnoten. Sehr kompakt und animierend, die rosa Grapefruit geht wieder aromatisch in Führung, enge Räume nach hinten hinaus. Aperitif pannonischen Stils!

⊕ 46°13'38" N 8°36'5"E Vergeletto, Tessin/Schweiz, 15. März, 10.45 Uhr

# Der Herr des Röst-Maismehls

300 Kurven machen das Onsernone zum „wildesten“ Tal der Schweiz. Hier hat sich eine Spezialität erhalten, weil sie ein einzelner Mann wieder zum Leben erweckte: „farina bóna“, Mehl aus gerösteten Maiskörnern.



① Der „Mühlen-Park“ von Vergeletto klingt eindrucksvoll, doch von den vielen, von Wildbächen angetriebenen Mühlen sind noch zwei aktiv. Ilario Garbani Marcantini ist der menschliche Motor hinter dieser Zeitreise, er betreibt eine der ausschließlich mechanischen Mühlen.

Davor allerdings muss der Müller über die Straße in seinen Röstraum, wo der einzige elektrische Schritt in der Entstehungsgeschichte des „guten Mehls“ erfolgt.

Fotos: Roland Graf





4

② Wie ein Popcorn-Macher sieht er dann aus, wenn Signore Ilario seinen Röster („Diese Maschine für Kaffee ist perfekt für uns“) anwirft. Früher wurde Getreide auf der Herdplatte geröstet, anfangs war es der robuste Roggen, das Prinzip hat man im Tal dann auch auf den Mais übertragen. „Bei den Bauern wurde es meistens einfach mit etwas Milch – warm oder kalt – gemischt und das war das Essen“. Dicker als Mehl, besser als Polenta war dieses Nahrungsmittel, das im Tessin wieder entdeckt wird.



3

③ Alles Handarbeit! Mittels Handschieber lässt Ilario Garbani Marcantini sein Produkt vom Mühlstein in den Sammelbehälter rieseln. Meditativ wie Sägemehl rinnt es im Gegenlicht der Sonne in den Holzzuber. Später wird dann damit gebacken („immer ein bisschen Weizenmehl zugeben“), die Kekse mit „farina bóna“ sind eine Spezialität im winzigen Dorfladen bei der Mühle.

④ Aber auch Bier mit der Mais-Rarität gibt es bereits. Besonders exotisch wird es, wenn die alte Bauern-Nahrung als Eiscreme das Essen im noblen „La Rinascente“ in Locarno beschließt.

[www.farinabona.ch](http://www.farinabona.ch)

# „Wann kommt unsre Ortschaft im Krimi vor?“

Mordgeschichten aus dem Südburgenland, bei denen man „mitschreiben“ kann? Martina Parkers Garten-Krimi „Zuagroast“ erlebte aus dem Stand sechs Auflagen, nun folgt Teil 2. Zwischen Litzelsdorf und Oberwart geht es in „Hamdraht“ auf Täter-Suche. Der FIATA sprach mit Parker über strickende Fans und starke Frauen.

Das zweite Leben der Magazin-Journalistin Martina Parker begann harmlos. Als eine Art Beschäftigungstherapie schrieb sie 2021 den Krimi „Zuagroast“. Doch das zarte Pflänzchen, um es wie die „gartelnden“ Damen des Romans zu sagen, gedieh prächtig: Die Mischung aus schwarzem Humor, den Parker mit ihrem britischen Ehemann teilt, und südburgenländischen Schauplätzen traf offenbar einen Nerv.

So sehr man beim Lesen auch lachen kann, fließen reale Probleme – im neuen Band „Hamdraht“ z. B. Wellness-Auswüchse – in die Geschichten ein. Wer tatsächlich für den Todesfall im Rotwein-Bad sorgte, will man zwar wissen, doch spannender ist, wie darauf reagiert wird. Da treffen vermögende Zugezogene auf geerdete Ermittler, attraktive Scheidungsoffer und verkannte Künstler. Wie sie diesen Figuren-Kosmos erdacht hat, vor allem aber, wie es weitergeht mit den Gartenkrimis, verrät die Autorin im FIATA-Gespräch.

*Liebe Martina, als „alte“ Journalisten-Kollegen sind wir „per Du“, dazu gleich die erste Frage: Wie schwer war der Sprung vom Schreiben für Magazine zu einem 500 Seiten-Buch?*

Spannende Frage! Ich hab' das tatsächlich nie hinterfragt, sondern einfach losgelegt. Mein erster Gartenkrimi war mein Kreativ-Projekt im ersten Lockdown. Ich habe mir das Ziel gesetzt, jeden Tag 10.000 Zeichen

zu schreiben. Damit da auch was weitergeht. 10.000 Zeichen entspricht in etwa einem Kapitel oder fünf, sechs A4-Seiten. An manchen Tagen, ging es besser, an anderen schlechter. Wenn das Schreibtempo steigt und die Hände wie von alleine über die Tasten fliegen, ist das meist ein gutes Zeichen. Das Ergebnis liest sich dann auch flüssig. Dann macht Schreiben auch richtig Spaß. Aber das passiert nicht immer. Es gibt auch „zache“ Tage. An ganz schlechten Tagen habe ich halt mehr recherchiert – zum Beispiel die Vorspanne aus der Tierwelt – oder alte Stellen überarbeitet. Aber ich habe in dieser Zeit gelernt, dass das Autorentsein sehr viel mit Disziplin zu tun hat. Wenn man drauf wartet, dass einen die Muse küsst, wartet man lange!

Da Schreiben aber auch ein sehr einsamer Prozess ist und ich ein geselliger Mensch bin, habe ich recht bald auf Social Media die Montagsfrage erfunden. Jeden Montag wurde und wird auf den Facebook- und Instagram Seiten (martina\_parker\_schreibt) über ein Detail im Buch abgestimmt. Was trinkt die Figur gerne? Welche Hobbies hat sie? Wo betrügt sie ihren Partner? Dabei gebe ich immer mehrere Möglichkeiten zur Auswahl und dann stimmt die Community ab, oder wirft neue Vorschläge ein. Das ist jedes Mal eine Riesenhetz und hat sicher zum Erfolg von „Zuagroast“ beigetragen.

Ich kam ja mit meinem Debüt im Sommer 2021 raus. Da war tote Hose im

Buchhandel; die Lager waren noch von den ständigen Lockdowns voll. Niemand hat auf eine unbekannte Neu-Autorin aus dem Südburgenland gewartet. Viele Geschäfte hatten mein Buch anfangs gar nicht lagernd. Aber die Menschen von der „Montagsfrage“ haben sie bestürmt. Eine Freundin hat mir erzählt, sie wäre am Erscheinungstag in einer renommierten Wiener Buchhandlung gestanden und hätte nach „Zuagroast“ gefragt. Die Buchhändlerin hätte sie nur angeschaut und gesagt: „Sie sind schon die Dritte heute, die danach fragt. Was hat es bitte mit diesem Buch auf sich?“

*Kann man sich zum Debüt ja nur wünschen....?*

Klar. Doch das Ganze ging noch weiter. Wer das Buch dann endlich in Händen hielt, hat das gepostet. Das haben andere gesehen und nachgemacht. Weil ja Ferien waren, waren das zumeist Bilder, die „Zuagroast“ in einem sommerlichen Ambiente zeigten. Das Buch am Strand, am Berg, im Freibad. Ein Exemplar reiste sogar auf den Machu Picchu in Peru. Das Ganze ging viral wie die „Icebucket-Challenge“. Zwei Userinnen haben „Zuagroast“-Blechkekchen in den Farben des Covers mit Marillen und Heidelbeeren gebacken und gepostet. Und eine ganz liebe Gartenfreundin hat mir eine „Zuagroast“-Haube – auch in den Coverfarben – gestrickt. „Zuagroast“ war dann

**„So was passiert bei einem Buch-Debüt normalerweise nicht. Und schon gar nicht bei einem südburgenländischen“.**

Buchhandel-Insider über den Erfolg von „Zuagroast“



12 Wochen auf der Bestsellerliste und ist mittlerweile in der 6. Auflage. Die Buchprofis haben gesagt: „So was passiert bei einem Debüt normalerweise nicht. Und schon gar nicht bei einem südburgenländischen“. Da haben sie wohl darauf angespielt, dass es bei uns nicht so viele Buchhandlungen gibt. Aber es ist passiert! Das ist alles nur meiner Social Media Crowd und den Leser:innen zu verdanken, die das Buch gekauft und oft dutzende Male weiter verschenkt haben. Die sehen das als „ihr“ Buch und das ist es auch.

*Es gibt ja berühmte Aufbauschemata für Romane – etwa von Heimito von Doderer –, um am Ende alle Fäden zusammenzuführen. Wie behältst Du den Überblick?*

Es gibt beim Schreiben die Plotter und die Panter. Die Plotter sind die, die mit Aufbauschemata und Zeitstrahl arbeiten. Die haben Excel-Listen und planen jede Szene und arbeiten sie dann „nur“ mehr aus. Die Panter, zu denen ich gehöre, sind die, die frei schreiben. Panter, das kommt von Pants (= Hosen) und heißt, dass man bei dieser Methode länger am Hosenboden sitzen

muss. Man schreibt nämlich manchmal in eine Sackgasse und dann muss man wieder zurück zur letzten Abzweigung und die andere Richtung nehmen. Dafür ist es beim Panten sehr beglückend, wenn Dinge wie durch eine höhere Fügung ineinander fallen. Mir ist es ganz wichtig, ganz am Anfang das Schachbrett aufzubauen und meine Figuren kennenzulernen. Dann lass ich sie machen. Ich sehe die Szenen wie in einem Film, höre die Dialoge und schreibe einfach mit. Aber ich weiß bis zum Schluss selbst nicht, wer der Mörder, oder die Mörderin ist.

*Vieles ist fiktiv, aber die Plätze zum „Anbandeln“ nennst Du beim Namen – wie reagiert die lokale Wirtschaftsszene auf diese Buch-gewordene Werbung?*

Für mich war es logisch, echte Ortschaften und Lokale zu nennen. Jeder zweite Hollywood-Blockbuster spielt in New York. Also warum sollen meine Bücher nicht in Oberwart, Litzelsdorf und St. Martin spielen. Wenn ich „echte Menschen“ wie z. B. Wirt:innen oder Künstler:innen erwähne, frage ich diese natürlich vorher, ob es ihnen recht ist. Im ersten Band „Zuagroast“ kommt z. B. die italienische Weinbar „Il Sapore“ vor. Und nachdem das Buch herausen war, kamen dann tatsächlich Tourist:innen, die sich das anschauen wollten. Diese sind dann nach Buchschachen weiter, um den Architekten aus dem Buch zu suchen. Da habe ich mir dann schon gedacht „Au weia“, weil der Paul und sein „Todesstern“ im Buch entspringen meiner Phantasie. Aber auch aus diesem Dilemma ist etwas Geniales entstanden. Ab sofort kann man erfahren, was echt und was erfunden ist. Jutta Ochsenhofer vom Reisebüro Fox Tours in Oberwart hatte die herrliche Idee, geführte E-Bike Touren zu den Originalschauplätzen von „Zuagroast“ und „Hamdraht“ anzubieten<sup>1</sup>. Höhepunkt bei beiden sind Veranstaltungen im Schloss Kohfidisch mit Lesungen und Treffen. Bei der „Zuagroast“-Tour passiert das bei den Gartentagen, bei der „Hamdraht“-Tour beim „Kramuri im Schloss“.

*Was gibt es sonst für Reaktionen? Da und dort ein Gratis-Wurstsemmerl „für die Frau Autorin“?*

Eine Wurstsemmel hat mir leider noch keiner geschenkt. Das fände ich sehr originell!

<sup>1</sup> Siehe Seite 12 und 13 auf [www.ebikesuedburgenland.at/katalog/](http://www.ebikesuedburgenland.at/katalog/)

Aber ich bekomme ganz viel Feedback von Leser:innen. Sie schreiben mir über Social Media, wie ihnen die Bücher gefallen haben und erzählen auch oft Persönliches. Zuagroaste berichten, wie sie ins Südburgenland gekommen sind und was sie hier erleben. Einheimische fragen, wann ihre Ortschaft endlich mal dran kommt. Gartenklubs berichten von ihren Treffen. Manchmal werde ich auch in Oberwart auf der Straße angesprochen und um ein Selfie gebeten. Dass diese Art von persönlicher Interaktion zwischen Autorin und Leser:innen so unkompliziert möglich ist, finde ich großartig. Ich bin auch gerne nahbar. Ich sehe mich nicht als Literatin im Elfenbeinturm. Ich will einfach gute Geschichten erzählen und unterhalten.

*„Hamdraht“ ist keine Dokumentation, aber die Rolle der Frauen als heimliche „Macherinnen“ ist dennoch auffällig. Hat das im Land der abwesenden Pendler-Männer für Dich einen realen Kern?*

Sie sind Macherinnen, aber keine „heimlichen“. Ich bin mit starken Frauenbildern aufgewachsen. Meine Mutter war und ist eine echte Checkerin. Ich habe wirklich coole Freundinnen und auch meine langjährige Arbeit für die WIENERIN (österreich. Frauenmagazin, Anm. d. Red.) hat mein Bewusstsein für starke Frauenfiguren geschärft. Der Ansatz, dass das Pendlersland Burgenland besonders starke Frauen hervorbringt, gefällt mir. Wobei ich aber finde, dass man sowohl

mit als auch ohne Mann stark und unabhängig sein kann.

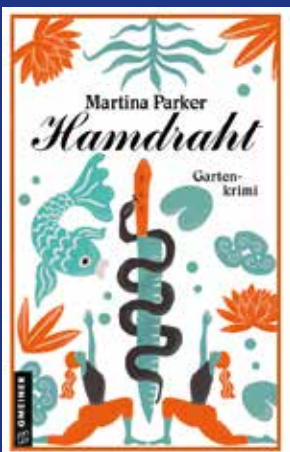
*Der zweite Band Deiner Gartenkrimis erschien, der dritte für 2023 angekündigt – in wie großen „Zyklen“ denkst Du als Autorin? Wird das ein südburgenländisches „Star Wars“ mit Vorgeschichten und Co.?* In dieser Reihe steht in jedem Band neben Lokaljournalistin Vera ein anderes Mitglied des „Klubs der Grünen Daumen“ im Zentrum. In „Zuagroast“ war es die zugezogene Hausfrau Eva und das Überthema war Erde, in „Hamdraht“ ist es die Köchin Mathilde und das Thema ist Wasser, in „Aufblattet“ wird es die Drogistin Isabella sein und thematisch wird es um den Wald gehen usw. Aktuell habe ich bis Band fünf konkret vorgeplant. Aber da der Klub ja auch neue Mitglieder willkommen heißt, kann es auch danach weitergehen – solange meine Leser:Innen und ich Spaß dran haben. Das große Ziel ist die Verfilmung der Reihe. Eine renommierte Agentur bemüht sich bereits, um die Vermarktung der Filmrechte. Halt mir die Daumen!

*Gerade beim Lokalkrimi erkennen sich ja oft auch Personen, die gar nicht gemeint waren. Ist Dir das auch passiert?*

Bei einem schwarz-humorigen Buch spielt man natürlich mit gewissen Klischees und Prototypen. Alle fiktiven Charaktere, die nicht Wirt:innen, Künstler:innen oder andere Personen des öffentlichen Lebens sind, sind

frei erfunden. Dennoch habe ich offenbar Stereotype geschaffen, bei denen sich der eine oder andere wiedererkennen glaubt. Lustigerweise betrifft das zumeist die Bösewichte. Ich sag dann immer: Also wenn man sich mit einer Figur identifiziert, die korrupt ist, packelt oder betrügt, dann sollte man schon darüber nachdenken, warum das so ist und wo das Problem ist.

[martinaparker.com](http://martinaparker.com)



## Wasserleichen und Allerheiligen-Gestecke: Wer tötete Sky Dujmovits?

„Ois Erstes brauch ma a Ruim“ – auch im zweiten Gartenkrimi wird mitunter Heanzisch gesprochen. Das authentische Reden verortet Figuren wie die Altbäuerin Mitzi klar im Südburgenland. Und auch sonst wird in „Hamdraht“ kräftig Lokalkolorit bemüht: Ob der Himbeerzüchter von Litzelsdorf oder das „schiache“ Oberwarter Hochhaus – bei Martina Parker werden die Dinge beim Namen genannt. Die kulinarischen Orte wie das Kosthaus1814 der Geschwister Szemes oder das Kochtheater Oberwart existieren ebenso real.

Doch nun zur Fiktion: Das Verbrechen, an dessen Aufklärung neben der Revierinspektorin auch eine Rockabilly-Köchin und eine Lokaljournalistin mitwirken, führt in die Vergangenheit. Nachzugröbeln, was wirklich mit Internet-Star Sky Dujmovits im Wellness-Hotel geschah, vergisst man als Leser aber mitunter. So liebevoll sind selbst Figuren, die nur kurz oder als Erinnerung auftauchen (wie die „Längos-Liesl“) gezeichnet. Man merkt, dass die Autorin als Magazin-Journalistin ihre Beobachtungsgabe schulen konnte: Es sind voll im Leben stehende Leute! Dass der Zufall vielleicht ein wenig oft Regie führt, kann man so leichter als Dramaturgie-Kniff eines Krimis verzeihen. Von denen übrigens bereits der nächste in Planung ist: „Aufblattet“ soll im Frühjahr 2023 erscheinen.

Martina Parker, „Hamdraht“ (Gartenkrimi, 502 Seiten, 18 Euro), soeben erschienen bei Gmeiner, [www.gmeiner-verlag.de](http://www.gmeiner-verlag.de)

# BVZ 3 Wochen gratis testen

## BVZ als Print und ePaper-Ausgabe zum Kennenlernen

BEILAGE

### tele – das Fernsehmagazin

Gratis TV-Magazin in jeder BVZ-Ausgabe

Seite 27

ABOCLUB

### BVZ-Abonnenten haben's besser

Aktuelle Angebote und exklusive Vorteile für Abonnenten gibt es nur im BVZ-AboClub **Seite 20**



abo@bvz.at

BVZ.at

Woche 41/2021

Nr. 41, 13.10.21

ABO: 050 8021-1802

# BVZ

LOKALAUSGABE

### Meine Region im Fokus.

Relevante und wertvolle Nachrichten aus meiner Gemeinde.

Seite 6

LANDESWEIT

### Burgenland einen Blick.

Mit Politik, Wirtschaft, Chronik, Kultur, Sport und Society

Seite 19

## Durch und durch Burgenland

Die BVZ begeistert ihre Leser mit der größten Redaktion des Landes. So sind wir immer ganz nah am Geschehen. Unsere Mitarbeiter berichten direkt vor Ort, damit Sie entscheidend mehr wissen.



Jetzt BVZ gratis testen!  
Print & ePaper  
**050/8021-1802**  
**BVZ.at/testen**

**BVZ** ist Vielfalt.

BVZ.at



# „Wirth-uose“ Waren-Welt

In Steinbrunn findet man direkt an der Wr. Neustädter Straße ein Konglomerat der Gaumenfreunden. Hier gibt die Familie Wirth eine Lehrstunde: Wie man einen zeitgemäßen Greissler eröffnet.

Der Dorfladen, unweit von Kirche und Raiffeisenbank, fungiert als kulinarischer Nahversorger: Petra und Andreas Wirth schneiden den Prosciutto vom Landwirt ihres Vertrauens auf, daneben locken Fisch, Gewürze, Gemüse und Obst. Auch ein feines Sortiment an Weinen zu tatsächlichen Ab-Hof-Preisen wurde flugs aufgebaut; zehn ausgewählte Winzer aus dem ganzen Burgenland stehen hier zur Auswahl.

Regionalität schreiben die Steinbrunner sowieso groß: Spargel gibt's hier nur dann, wenn er Saison hat. Dafür kommt er frisch gestochen vom Bauern aus Pöttsching. So wie auch die Erdbeeren, Marillen oder anderes Obst und Gemüse. Als echter Nahversorger bietet der Dorfladen Wirth jedoch auch Milchprodukte wie Käse, Butter, Milch und Joghurt. Aufstriche – aus Pilzen beispielsweise – oder hausgemachte Pasteten und Wild aus eigener Jagd ergänzen die Produktpalette. Brot und Gebäck kommen ebenso aus der Region – beides liefert die Bio-Bäckerei Waldherr aus Kleinhöflein. Und alle Steinbrunner, die gerne selbst backen, können sich im Dorfladen Wirth mit Zutaten vom steirischen Brotback-Profi Ofner eindecken.

## Billa geht, der Wirt(h) kommt

Wer ein altertümliches und angestaubtes Greissler-Geschäft erwartet hat, der wird positiv überrascht: Übersichtlich und modern ist der Wirth'sche Dorfladen. Was

auch darin liegt, dass am Anfang ein Elektrogeschäft stand: 2008 eröffnete Andreas Wirth seine Firma, fünf Jahre später folgte ein seltener Schritt. Denn der geschlossene Billa wurde zum Greissler von Steinbrunn! Mit Postdienst und Putzerei-Service bietet man sogar weit mehr als klassische Supermärkte. Kulinarisch sowieso – mit Verkostungen direkt vom Erzeuger –, aber auch wer Produkte vom heimischen Bürstenbinder sucht, wird hier fündig. Vom allerkleinsten Bürstchen bis hin zum handgemachten Besen gibt es hier alles.

Beim FIATA-Lokalausweis zeigt sich, dass dieser Dorfladen bestens funktioniert: Die freundlichen Verkäuferinnen kommen kaum nach, den zahlreichen Kunden die Wünsche von den Augen ab-



Feinkost und Grobmotorik: Köstlichkeiten und Kehrgeräte kommen bei Petra und Andreas Wirth möglichst aus der Umgebung.

zulesen. Eine Türe weiter heißt es dann „Mama kocht“ und das ist tatsächlich kein leeres Versprechen. Gabriela Wirth ist die Mutter des Chefs. Und ihre köstliche Mittagsküche hat sich längst weithin herumgesprochen. So geht umfassende Nahversorgung Anno 2022!

**Dorfladen Wirth**  
Wiener Neustädter Straße 2  
7035 Steinbrunn  
Telefon: 02688/72512-13  
[www.dorfladen-wirth.at](http://www.dorfladen-wirth.at)



# Dieser Gin ist kein Holler

Ungewöhnlich wie das Alter der beiden Brenner hinter „Pannonia Spirits“ ist auch die Produktionsstätte der Gin-Macher aus Neudörfel: Ein ehemaliger Heurigen beherbergt die beiden Brennblasen – eine von Nicolas Ernst, eine von Jakob Schappelwein.

Während andere HAK-Absolventen an Software-Firmen denken, galt das unternehmerische Interesse von Nicolas Ernst und Jakob Schappelwein der Spirituose. „Mit einem Gin-Baukasten von der Mama fing es an“, erinnert sich „Nici“ Ernst im FIATA-Gespräch. Schulkollege Jakob hingegen hatte der Zufall eine Gastfamilie beim Auslandssemester in Kanada zugeteilt, der die „Newfoundland Distillery“ gehört. Womit neben dem Klassenzimmer eine weitere Lernumgebung – kupferne Brennblasen mit Blick auf den Nordatlantik – lockte. Mit vereinten Kräften und Ersparnissen („unter anderem vom Zivildienst“) wurden die 30 Liter-Anlagen angeschafft.

Die kleinen Probechargen eingeweicher Kräuter in Alkohol waren die kleinere Hürde – eine Brennerei im alten Heurigenlokal der Schappelweins (zuletzt: „Neudörfler Stub'n“) bewilligt zu bekommen, erwies sich als schwieriger. Doch dem Duo war der Aufwand nicht zu hoch. Auch der Basisalkohol, den das Gesetz für Gin verlangt, wurde im zweiten Anlauf im Burgenland gefunden. Womit nur noch eine Neudörfler Besonderheit für die Gin-Rezeptur zu definieren war. Es wurden Holunderbeeren, die als siebenter Aromageber neben Wacholder, Zitrone, Orange, Pfeffer, Koriander und Angelika-Wurzel fungieren. „Der Holunder muss aber sehr dezent gesetzt werden“, klingen die beiden Youngsters wie alte Profis, „teils geht es da nur um wenige Milliliter Unterschied“.



Aromatisch landete man jedenfalls einen Volltreffer mit dem Gin-Erstling, wie unsere Verkostung ergab. Im Herbst sollen dann auch Weintrauben des Heurigenorts in gebrannter Form veredelt werden – unterm alten Namen dieses Ortsteils: „Kurial“.

**Pannonia Spirits, Neudörfel**  
Gin 45% vol (0,7 Liter-Flasche)  
[www.pannonia-spirits.at](http://www.pannonia-spirits.at)

Das Wichtigste zuerst: Der Wacholder ist klar da im Duft, flankiert von herben, dunklen Noten – wohl ein Erbteil des Holunders. Frische geben Orangen-Zeste und Grüner Pfeffer. Sattes Mundgefühl und schöne Würze – die auch mit Tonic standhält – am Gaumen. Anfangs pfeffrig, final mit Zitrus-Noten und wieder Wacholder. Langer und kräutriger Nachklang.

Fotos: Pannonia Spirits

Der FIATA in gedruckter Form ist Geschichte.

Sie finden unsere burgenländischen Genuss-Nachrichten nur noch unter [www.fiata.at](http://www.fiata.at)

# RUHMES-HALLE IN FIATA-BLAU

## Unsere Förderer 2020-2022

Wir danken allen Firmen, die unser – zu kurzes – Magazin-Leben mit ihren Einschaltungen möglich gemacht haben. Denken Sie beim Einkaufen daran!

A Nobis Sektkellerei

Bullinarium –  
Hallers Bull Beef & Infotainment

Burgenländische Volkszeitung

Das Blaufränkisch –  
Hotel & Restaurant

DCC Konzept

Gurkenprinz/Staud's

Gut Purbach

Handelsagentur Emberger

Hans Bauer Wein & Prosciutto

Hianzenbräu

Kultur-Betriebe Burgenland

Raiffeisenbank Burgenland

Riedel Glas Tiroler Glashütte

Sauladen – Biohof Unger

Sektkellerei Szigeti

Tourismusverband Deutschkreutz

Transgourmet

Verein Blaufränkisch  
Mittelburgenland

Verein Leithaberg DAC

Verein Neusiedler See DAC

Vinatrium

Waldquelle Mineralwasser

Weinbauverein Deutschkreutz

Wein Burgenland

Weingut Esterházy

Weingut IBY

Weingut K+K Kirnbauer

Weingut MAD

Weingut Neukamp & Stadler

Weingut Scheiblhofer

Zickentaler Bier

FRÜHLINGSFEST IN DER  
**A-NOBIS**  
SEKTKELLEREI ZURNDORF  
**30.04.2022**



[WWW.A-NOBIS.AT](http://WWW.A-NOBIS.AT)