



burgenland
Die Sonnenseite Österreichs.

BRAUCH MIT SONNE DRIN

GANS BURGENLAND 2013

WILLKOMMEN ZU GANS BURGENLAND

Im Herbst wird im Burgenland **gefeiert**: Feste rund um die **Gans** und den **Wein**. **Gänescharen** gelten noch immer als eines der **Wahrzeichen** des Landes, und seit mehr als einem Jahrzehnt beleben sie wieder die **pannonischen Orte**. Heute tummeln sich **6.000 Gänse** auf burgenländischen Weiden und ernähren sich vom saftigen Weidegras. Beste Voraussetzungen, damit

die **Feinschmecker** delikates, feinfasriges Gänsefleisch genießen können. Zum Beispiel beim **Kulinarikfestival „Gans Burgenland“** mit seinem vielfältigen Programm. Oder zu **Martini**, dem Fest, bei dem **Gans** und **Wein** im **pannonischen Herbst** zusammenfinden. Willkommen im Land der Sonne, **Ihr Burgenland Tourismus**

SEPT. – NOV.
JOIS

1

INFORMATIONEN

UHRZEITEN UND PREISE:

Täglich zwischen 11.00 – 18.00 Uhr nach Anmeldung (Dauer: ca. 3 h) Kellerführung mit Verkostung & Picknick-Korb (exkl. Wein) EUR 50,- p.P. Übernachtung im Pannonia Tower Hotel Parndorf. Zimmerbuchungen direkt im Hotel.

TREFFPUNKT:

Weingut Leo Hillinger
Hill 1
7093 Jois

GENUSSPARTNER:

Schnepfenhof Fam. Steinwandtner
Pannonia Tower Hotel
Fleischerei Martin Karlo

ANMELDUNG ERFORDBERLICH:

d.lebmeier@leo-hillinger.com
+43(0)2160/831713



HILL PICKNICK

Diese Gelegenheit sollte sich niemand entgehen lassen: Besuchen sie den erfolgreichen Weinhändler Leo Hillinger in seiner hochmodernen Kellerei in Jois. Eine Führung durch die architektonisch und technologisch anspruchsvolle Anlage bietet interessante Einblicke in die Prozesse der Weinbereitung. Gestartet wird mit einem erfrischenden Glas „Hill Secco“. Nach der Erkundung des Kellers werden die Weine verkostet. Anschließend wandern die Gäste in den Weingarten, mit einem prall gefüllten Picknick-Korb: geräucherte Gänsebrust, Gänse-schmalz vom Schnepfenhof, frisches Brot, Spezialitäten vom Fleischer Martin Karlo aus Pamhagen und köstliche Hillinger-Weine. Das ist „Dolce Vita“ auf pannonisch.

1. NOVEMBER
FRAUENKIRCHEN

4

INFORMATIONEN

WEITERE TERMINE:

Martiniganslmenü 1. 8., 15. Nov. 2013,
Gänsestrich: täglich (Nov. – Dez.)

UHRZEITEN UND PREISE:

Thermen- u. Nächtigungspreis regulär
18 – 21 Uhr: Martiniganslmenü
5 Gänge EUR 39,- p. P.
16 – 16.45 Uhr: Gänsestrich mit Glüh-
wein (im Thermen Eintritt inkludiert)

TREFFPUNKT:

St. Martins Therme & Lodge
Im Seewinkel 1
A-7132 Frauenkirchen

GENUSSPARTNER:

Nationalpark Neusiedler See -
Seewinkel
St. Martins Lodge
Gänsezucht Fam. Zechmeister
Moser Weine GmbH

ANMELDUNG ERFORDBERLICH:

Fürs Ganslmenü: safari@stmartins.at
+43 (0) 2172/20 500 700
www.stmartins.at



**EIN ORT FÜR
GENIESSER UND ENTDECKER**

Die St. Martins Therme & Lodge in Frauenkirchen ist nicht nur wegen ihres umfangreichen Wellnessangebotes so beliebt. Auch Naturliebhaber kommen immer wieder hier her, um das einzigartige Schauspiel zu beobachten: den Gänsestrich. Auf dem Weg von ihren Nahrungsplätzen zu den seichten Schlafgewässern am Zicksee, Wörthenlacken oder Lange Lacke ziehen tausende Gänse in der Dämmerung, in perfekter Keilformation, über die St. Martins Therme & Lodge. Tauchen Sie ins wogende warme Wasser und beobachten Sie gleichzeitig dieses außergewöhnliche Spektakel. Etwas später, während die Gänse schon schlafen, genießen Sie ein schmackhaftes 5-gängiges Gansl-Menü in der St. Martins Lodge.

10. SEPT. – 24. NOV.
PAMHAGEN

2

INFORMATIONEN

UHRZEITEN UND PREISE:

Pamhagner Reisepuzzle: 2 ÜN im DZ,
1 Surprise Menü, Genuss-Tour mit den
Fahrrädern und Verkostungsgutschein
EUR 215,- p. P.

TREFFPUNKT:

VILA VITA Pannonia
Storchengasse 1
7152 Pamhagen

GENUSSPARTNER:

Fleischerei Karlo
Gelbmann Barbara
Pamhagner Winzer

ANMELDUNG ERFORDBERLICH:

info@vilavitapannonia.at
+43 (0) 2175/2180-0



PAMHAGNER REISEPUZZLE

Was für eine genussvolle Idee, Pamhagen und seine Besonderheiten in Form eines Reisepuzzles kennenzulernen. Gestartet wird mit dem Fahrrad vom VILA VITA Pannonia. Die Tour führt zu 11 interessanten gestalteten Stationen, die Wissenswertes über die typisch burgenländische Gemeinde verraten, und natürlich auch zu den Pamhagner „Genussbringern“ (Winzer, Schnapsbrenner, Fleischerei, Nudelproduzentin, Gemüsebauern, ...). Im Anschluss verwöhnt das Hotel VILA VITA Pannonia mit einem Surprise-Menü von Gans und Ente, aufwendig und liebevoll zubereitet von Küchenchef Michael Graf und seinem Team. Die korrespondierenden Weine stammen vorwiegend aus der Region.

1. NOVEMBER
PURBACH

5

INFORMATIONEN

UHRZEITEN UND PREISE:

Ab 14.00 Uhr Gansltanz
Ab 18.00 Uhr Beginn Gansl-Dinner
EUR 145,- p. P. davon gehen EUR 50,-
an die Pannonische Tafel
(www.pannonischetafel.com)
EUR 195,- pro Person inkl. Übernachtung
im Gut Purbach

TREFFPUNKT:

Gut Purbach
Hauptstraße 64
7083 Purbach

GENUSSPARTNER:

Gut Purbach
Weingut Dr. Bichler
Neusiedler Majoran Johannes
Pinterits

ANMELDUNG ERFORDBERLICH:

office@gutpurbach.at
+43(0)2683/56086
www.gutpurbach.at



AUF ZUM GANSLTANZ!

Gut Purbach lädt zum ausgelassenen Gansltanz. Bereits am Nachmittag startet die Gänse-Sause mit dem „Rupfn“. Purbacher Bäuerinnen zeigen wie es geht. Den Rhythmus gibt die original „krawodische“ Tamburica-Combo vor. Abends wird das Federvieh in fünf Gängen serviert: exquisite Gänseleber, gefolgt von gefülltem Gänsehals und geräucherter Brust, anschließend eine feine Gansl-Einmachsuppe mit Bröselknödel. Die Innereien, in Form eines Gänsemagen- und Gänseherz-Ragouts gehören bei Küchenchef Max Stiegl immer dazu. Als Höhepunkt wird die klassische, pannonische Gans mit Rotkraut und Knödel gereicht. Sämtliche Gänsespezialitäten harmonisieren hervorragend mit den Weinen des Weinguts Dr. Bichler.

25. OKT. – 25. NOV.
HALBTURN

3

INFORMATIONEN

UHRZEITEN UND PREISE:

4 Gang Ganslmenü exkl. Weinbeglei-
tung EUR 44,- p. P.
2 ÜN Schlosshotel inkl. Gansl-Menü
exkl. Weinbegleitung EUR 195,- p. P.

TREFFPUNKT:

Restaurant Knappenstöckl Halbturm
Im Schloss
7131 Halbturm

GENUSSPARTNER:

Genussregion Südburgenländische
Weidegans
Winzer Halbturm
St. Martins Therme

ANMELDUNG ERFORDBERLICH:

info@knappenstoekl.at
00 43 (0)2172/82390
www.knappenstoekl.at



DES KAISERS GÄNSEBRATEN

Schloss Halbturm, die einstige Jagd- und Sommerresidenz von Kaiser Karl VI. bietet auch heute noch royales Ambiente. Das Schlossrestaurant Knappenstöckl bittet einen Monat lang unter dem Motto „Alles Gans“ zu Tisch: Gänseleber im Gänse-schmalz gebraten, gebundene Gansl-Suppe mit frischem Gänse-klein und Bröselknödel, saftige südburgenländische Weidegans mit Rotkraut, Kartoffelknödel, glasierten Maroni und fein gewürztem Safterl. Und täglich lockt ein Überraschungs-dessert. Aktive planen mehr Zeit ein. Entweder für einen Spaziergang durch den imposanten Schlosspark oder für einen Besuch der wohligen warmen nahegelegenen St. Martins Therme.

2. NOVEMBER
PARNDORF

6

INFORMATIONEN

UHRZEITEN UND PREISE:

9.00 – 14.00 Uhr Markt der Erde –
Kein Eintritt!
Pannonia Tower Hotel **** DZ
EUR 59,- p. P.

TREFFPUNKT:

Markt der Erde
Schulgasse 1g
7111 Parndorf

GENUSSPARTNER:

18 regionale von Slow Food Burgen-
land empfohlene ProduzentInnen
Weingut Bernthaler & Bernthaler
Pannonia Tower Hotel

BUCHUNG UNTERKUNFT:

www.pannoniatower.at

Keine Anmeldung erforderlich!



„SLOW GANSL LUNCH“

Der „Markt der Erde“ in Parndorf ist einer von weltweit rund 30 „Earth Markets“, ein internationales Netzwerk, das von der Slow Food Stiftung für Biodiversität initiiert wurde. Am 2. November steht der Markt ganz im Zeichen der Gans. Die saftigen Martinigänse für den gemütlichen wie köstlichen „Slow Gansl Lunch“ stammen natürlich aus dem Burgenland und werden frisch vor Ort in der Schauküche des Marktes gebraten. Begleitet wird das knusprige Federvieh von biodynamischen Weinen des Weinguts Bernthaler & Bernthaler aus Gols. Übernachtungsmöglichkeit bietet das Pannonia Tower Hotel, mit dem besten Weit- und Rundumblick der gesamten Region.



MARTINILOBEN AM NEUSIEDLER SEE

Im Burgenland wird „Martini“ am **11. November** groß gefeiert: An diesem Tag wird der junge, „staubige“ Wein getauft und so zum „Heurigen“ erhoben. Warum dazu traditionell eine Gans auf den Tisch kommt, erklärt eine Legende: Der Heilige Martin wollte dem prunkvollen Leben in einem Bischofspalast entgehen, versteckte sich deshalb vor der Bischofsweihe im Gänsestall, wurde jedoch vom lieben Federvieh mit lautem Geschnatter verraten. Seither wird am Ehrentag des Heiligen **Gänsebraten** serviert.

Früher begann am Martinstag die Fastenzeit bis Weihnachten. Für viele ein Anlass, noch einmal mit **Gans und jungem Wein** so richtig zu schlemmen. **Kulinarische Freuden**, die man immer noch pflegt. Heute eben beim **Martiniloben**, das vor allem am **Neusiedler See** als „das“ pannonische Weinfest gefeiert wird: Allerorten stehen die Kellertüren offen, es gibt Musik und bodenständige Köstlichkeiten, und allseits wird – gegen eine Pauschalgebühr – verkostet. Die **Martinicard** sorgt für noch komfortablen Genuss, und der Martinibus, ein spezielles Shuttleservice, für sichere Heimkehr.

Dass auch im mittelburgenländischen **Markt St. Martin** das Martinifest für unterhaltsame Stunden sorgt, ist man allein schon dem Ortsnamen schuldig. Und auch in den **Weinbaugemeinden des Südburgenlandes** sind die traditionellen Weintaufen rund um Martini aus dem kulinarischen Herbst nicht mehr wegzudenken.

6. NOVEMBER EISENSTADT

8

INFORMATIONEN

WEITERE TERMINE:
13., 20. und 27. November 2013

UHRZEITEN UND PREISE:
17.00 Uhr Führung
18.00 Uhr Abendessen
19.30 Uhr Weinverkostung
EUR 45,- p. P.

TREFFPUNKT:
Schloss Esterházy
Esterházyplatz
7000 Eisenstadt

GENUSSPARTNER:
Schloss Esterházy
Selektion Vinothek Burgenland
Gourmetrestaurant Henrici

ANMELDUNG ERFORDERLICH:
+43 (0) 2682/63004-721
i.huditsch@esterhazy.at



FÜRSTLICHE SELEKTION

Das Schloss Esterházy in Eisenstadt ist eines der schönsten Barockschlösser Österreichs. Bei einer Führung durch die ehemaligen Wohnstätten der Fürstinnen begeben sich die Besucher auf eine Zeitreise ins 18. und 19. Jahrhundert und erfahren viel über die facettenreichen Persönlichkeiten der Damen am Hof. Das Gourmetrestaurant Henrici lädt im Anschluß zu einem fürstlichen Menü mit Gansl-Einmachsuppe und Gänseklein, gebratener Gans, Rotkraut und Kartoffelknödel sowie einer verführerischen Maroni-Dessertvariation. Danach warten prächtige Rotweine, Weißweine und edelsüße Gewächse in der Vinothek „Selektion“ im Schloss vis-à-vis darauf verkostet zu werden. „Bon Amusement!“

9. NOVEMBER BAD SAUERBRUNN

9

INFORMATIONEN

UHRZEITEN UND PREISE:
17.00 Uhr Weintaufe & Verkostung
EUR 15,- p. P.
19.00 Uhr Herbstliches Buffet
EUR 29,90 p. P.
Beide Programmpunkte
EUR 39,90 p. P.

TREFFPUNKT:
Genussquelle Rosalia
Schulstraße 14
7202 Bad Sauerbrunn

GENUSSPARTNER:
Vinum Rosalia
Genussregion Kaestn und Nuss

ANMELDUNG ERFORDERLICH:
office@die-stubn.at
+43 (0) 2625/203 03



WEINTAUFE IN DER GENUSSQUELLE ROSALIA

In den Fässern der Vinum Rosalia Winzer schlummern in diesem Jahr ganz besondere Tropfen und warten nur mehr darauf, endlich verkostet zu werden. Die traditionelle Weintaufe, die in Kooperation mit der Vinothek und Greisslerei Genussquelle Rosalia durchgeführt wird, ist Anlass, den aktuellen Jahrgang zu degustieren. Wirtin Elise-Marie Hütterer von der „Stub'n am Hauptplatz“ sorgt mit einem herbstlichen Buffet und regionalen Köstlichkeiten rund um Gans & Wildbrett fürs leibliche Wohl.

2. NOVEMBER BAD SAUERBRUNN

7

INFORMATIONEN

WEITERE TERMINE:
16. und 23. November 2013

UHRZEITEN UND PREISE:
19.30 Uhr 4-gängiges Menü mit
Edelbrandbegleitung EUR 35,90 p. P.

TREFFPUNKT:
Die Stub'n am Hauptplatz
Hauptplatz 7
7202 Bad Sauerbrunn

GENUSSPARTNER:
Destillerie Koglhut – Anton Wesselich
Genussregion Südburgenländische
Weidegans

ANMELDUNG ERFORDERLICH:
office@die-stubn.at
+43 (0) 2625/203 03



HOCHPROZENTIGE ERLEBNISSE

Wie wäre es mit feinen Edelbränden als Alternative zur traditionellen Weinbegleitung? Die „Stub'n am Hauptplatz“ in Bad Sauerbrunn lädt an drei Wochenenden im November zu hochprozentigen Erlebnissen: Edle Brände von der Destillerie Koglhut begleiten ein 4-gängiges Menü rund um Gans und Wild. Bereits in der Küche werden die Brände zum Verfeinern der Speisen eingesetzt. Passend zu den einzelnen Gerichten findet jeder Gang den korrespondierenden Edelbrand-Begleiter. Brenner Anton Wesselich von der Destillerie Koglhut aus Pöttsching führt zusammen mit Hausherrin Elise-Marie Hütterer durch den Abend.

9. NOVEMBER OGGAW

10

INFORMATIONEN

UHRZEITEN UND PREISE:
Ab 14.00 Uhr Federnschleifen
(kostenfrei),
„Martini-Time“ Weinverkostungen
EUR 10,- p. P.
18.30 Uhr Degustations-Dinner inkl.
Wein EUR 45,- p. P.
inkl. ÜN im Haus Dinhof
EUR 80,- p. P.

TREFFPUNKT:
Gutsgasthaus zum Herztröpferl
Triffigasse 1
7063 Oggau

GENUSSPARTNER:
Haus Dinhof
Weingut Mad, Haus Marienberg
Beatrix Kern, Fleisch/Sautanz-
spezialitäten

ANMELDUNG ERFORDERLICH:
office@herztroeperl.at
+43 (0) 664/4747080 oder
+43 (0) 2685/7258



MUNDART MEETS GANSLBRATEN

Gänsefans sollten um 14 Uhr vor Ort sein. Das Federnschleifen im beliebten Gasthof Herztröpferl in Oggau stimmt die Gäste so richtig auf das Thema Gans ein. Wer nicht gleich schlapp macht, der schafft sogar ein ganzes Daunepolster, das er mit nach Hause nehmen darf. Nach der Federnschleiferei laden benachbarte Winzer, im Rahmen der „Martini-Time“, zu Verkostungen in ihre Keller. Am Abend wird es humoristisch-kulinarisch: Das 4-gängige Menü hält selbst für Gourmets so manche Überraschung bereit. Zwischen den Gängen liest der Oggauer Ing. Josef Sturm stimmungsvolle Mundart-Texte vom Oggauer Mundartdichter Franz Hannabauer. Die Speisen werden von Weinen aus der Region begleitet.



4. – 8. DEZEMBER PURBACH

11

INFORMATIONEN

UHRZEITEN UND PREISE:

Beginn 14 Uhr, Freitag oder Samstag
Mitte Oktober bis Mitte November
2013. Auf Anfrage ab 10 Teilnehmern.
inkl. Wanderung, Amphoren-
Weinverkostung EUR 80,- p. P.
inkl. Übernachtung EUR 110,- p. P.

TREFFPUNKT:

Restaurant BRAUNSTEIN
„Pauli's Stuben“
Fellnergasse 1a
7083 Purbach

GENUSSPARTNER:

Genussregion Leithaberger Edel-
kirsche, Rosi Strohmayer
Genussregion Südbgld. Weidegans,
Herta Schneider
Wohnen am Bauernhof, Hermann
Kiesling
Birgit Braunstein, Weingut

ANMELDUNG ERFORDERLICH:

alexandra@braunstein.at
+43(0)2683/551 30
www.braunstein.at



GEREIFTER AMPHORENWEIN & SAFTIGES GANSL

Die Kelten wussten, warum sie sich hier niedergelassen haben. Purbach ist ein magischer Ort. Bei einer gemütlichen Wanderung zum Burgstall, einer alten Keltensiedlung, erfährt man viel Wissenswertes aus dieser historischen Zeit. Beispielsweise, dass hier seit 3000 Jahren Wein gekeltet wird. Heute lässt die renommierte Winzerin Birgit Braunstein eine alte Tradition wieder aufleben und stellt Wein in Amphoren her. Eine faszinierende Methode. Nach der Wanderung durch das Leithagebirge werden diese besonderen Weine im Weingut von Birgit Braunstein verkostet. Am Abend gibt es dann ein klassisches Gansl-Menü mit Rotkraut, Leithaberger Edelkirschen und hausgemachten Kartoffelknödeln. Köstlich!

27. – 29. SEPTEMBER DEUTSCHKREUTZ

13

INFORMATIONEN

UHRZEITEN UND PREISE:

13.00 Uhr Geführte Riedenwande-
rung, Weinverkostungen EUR 49,- p. P.
inklusive 2 ÜN DZ, Anreise Fr. Abend
inkl. Wählmenü ab EUR 134,- p.P.

TREFFPUNKT:

Gebietsvinothek Deutschkreutz
Hauptstraße 55
7301 Deutschkreutz

GENUSSPARTNER:

Gebietsvinothek Deutschkreutz
15 Deutschkreutzer Winzer

ANMELDUNG ERFORDERLICH:

tourismus@deutschkreutz.at
+43 (0) 2613/20200



IM GÄNSEMARSCH IN DEN WEINGARTEN

Im Gänsemarsch geht es von der Gebietsvinothek Deutschkreutz direkt in die Weinberge. Ziel ist die Weindegustation unter freiem Himmel, in einem prächtigen Weingarten. 15 Deutschkreutzer Winzer laden an verschiedenen Stationen zum Verkosten ein. Nach dem genussvollen Probieren und Philosophieren wartet ein schmackhaftes Buffet auf die weininteressierten Wanderer: ein herzhaftes Ganslgröstl, Gänseleber-Mousse und das Beste aus der Genussregion „Kaestn und Nuss“. Zünftige Musik macht aus der fröhlichen Zusammenkunft ein kleines Volksfest. Wenn es dunkel wird, lotst ein durch Leuchten und Fackeln erhellter Weg die Gäste entlang der Rieden zurück zur Gebietsvinothek Deutschkreutz.

14. DEZEMBER DONNERSKIRCHEN

12

INFORMATIONEN

UHRZEITEN UND PREISE:

15.00 – 24.00 Uhr
Eintritt Wei(h)nachteln EUR 20,- p. P.
Erlös der Veranstaltung geht an
„Licht ins Dunkel“
Wei(h)nachteln inklusive 2 ÜN
EUR 115,- p. P.

TREFFPUNKT:

Weinquartett Donnerskirchen
Hauptstraße 50
7082 Donnerskirchen

GENUSSPARTNER:

Leisserhof, Donnerskirchen
Der Schemitz, Donnerskirchen
CheckIN Hotel

BUCHUNG UNTERKUNFT:

info@checkin-hotel.at
+43 (0) 2683/301 10

Keine Anmeldung erforderlich!

Gratis Shuttle von Wien, Mattersburg,
Frauenkirchen, Bruck (siehe Fahrplan
www.weinquartett.at)



WEI(H)NACHTELN FÜR EINEN GUTEN ZWECK

Das Donnerskirchner Weinquartett bestehend aus den vier Donnerskirchner Winzern Sepp Bayer, Gerda Liegenfeld, Leo Sommer und Hans Neumayer laden zum jährlichen „Wei(h)nachteln“ in ihre Weinkeller. Seit Jahren bildet die Veranstaltung den stimmigen Abschluss der „Offenen Kellertüren“ und des „Martinilobens“ in der Region Neusiedlersee. Zu den Donnerskirchner Weinen werden raffinierte Gansl-Gerichte gereicht. Das Wei(h)nachteln dient einem guten Zweck – die Aktion Licht ins Dunkel wird dabei mit dem Erlös der Veranstaltung unterstützt.

13. OKTOBER LUTZMANNSBURG

14

INFORMATIONEN

WEITERE TERMINE:

16. November 2013

UHRZEITEN UND PREISE:

14.30 – 20.00 Uhr EUR 65,- p. P.
inkl. 2 ÜN Hotel Sonnenhof***
EUR 160,- p. P.

TREFFPUNKT:

Hotel SONNENHOF***
Thermenstrasse 29
7361 Lutzmannsburg

GENUSSPARTNER:

Weinbau Familie Hans Rohrer
Hofladen Magdler
Genussgartl
Heuriger und Wurstmanufaktur
Palatin
Altes Zollhaus Fam. Krizmanich

ANMELDUNG ERFORDERLICH:

hotel@sonnenhof-lutzmannsburg.at
+43 (0) 664/2120808



DEM BLAUFRÄNKISCH AUF DER SPUR

Während eines grenznahen Spaziergangs im Weingebirge in Lutzmannsburg erfahren Weininteressierte alles über den Lutzmannsburger Blaufränkischen. Beim Termin im Oktober ist außerdem das hektische Treiben der Winzer zu beobachten. Immerhin stecken sie zu dieser Zeit mitten in der Lese. Wer will, hat auch die Möglichkeit verschiedene Trauben zu kosten, sogar jene, die von mehr als 100 Jahre alten Rebstöcken stammen. Danach wartet zum Aufwärmen eine herzhaft Jause mit Spezialitäten der regionalen und von Slow Food Burgenland empfohlenen ProduzentInnen sowie eine Verkostung verschiedener Blaufränkisch-Weine.

**1. – 3. NOVEMBER
NECKENMARKT**

15

INFORMATIONEN

UHRZEITEN UND PREISE:

Fr. 16.00 Uhr, Grammpogatscherl Workshop EUR 5,- p. P.
Fr. 19.00 Uhr, Magnumverkostung EUR 32,- p. P.
Sa. 10.00 Uhr, Wanderung u. Weinverkostung EUR 25,- p. P.
Sa. 19.00 Uhr, 4 Gänge Menü EUR 39,90 p. P.
Alle Programmpunkte (Fr. – So.) inkl. 2 ÜN EUR 175,- p. P. im DZ

TREFFPUNKT:

Gasthof „Zur Traube“
Herrengasse 42
7311 Neckenmarkt

GENUSSPARTNER:

Pension „Sunneitn“
Vinothek „Wein und mehr“

ANMELDUNG ERFORDERLICH:

info@gasthof-zur-traube.at
+43 (0) 2610/42256
www.gasthof-zur-traube.at



GANS UND WEIN AUF TOUR

Ein abwechslungsreiches Wochenende steht in Neckenmarkt auf dem Programm. Den Auftakt bildet ein Grammpogatscherl-Backworkshop in der Sunneitn am Freitagnachmittag. Abends zieht es die Weinliebhaber zur Magnumverkostung in die Neckenmarkter Vinothek. Neben urigen Gaumenfreunden erwartet die Weininteressierten eine Führung durch das Fahnschwinger Weinbaumuseum. Am Samstagvormittag findet eine geführte Wanderung entlang des „WeinSteinWeg“ in die Weinberge statt. Auf zwei Stationen gibt es eine Riedenverkostung mit Schmanckerln aus den Genussregionen und zünftige Musik. Den Abschluss bildet das Menü „Alles rund ums Gansl“ im Gasthof „Zur Traube“.

**8. – 9. NOVEMBER
LUTZMANNSBURG**

16

INFORMATIONEN

UHRZEITEN UND PREISE:

Sa. 9. Nov. (13.00 – 21.00 Uhr) Tag der offenen Kellertür EUR 25,- p. P.
Inkl. 2 ÜN „Meet & Greet“ (19.00 – 22.00 Uhr), 1 Abendessen, 1 Gansl-Essen, 1 Tageseintritt Sonnentherme EUR 199,- p. P.

TREFFPUNKT:

Fr. 8. November 2013, 19.00 – 22.00 Uhr
Veranstaltungssaal der Vereinten Winzer Blaufränkischland, Florianigasse 2, 7361 Lutzmanssburg
Sa. 9. November 2013, ab 13.00 Uhr
www.rotweinerlebnis.at

GENUSSPARTNER:

Weinbauverein Lutzmanssburg
Pension Apfelhof ***
Thermenhof Derdak ***

ANMELDUNG ERFORDERLICH:

office@thermenhofderdak.at
+43 (0) 2615/87711
pension@apfelhof.at
+43 (0) 2615/87429



**ROTWEINERLEBNIS
LUTZMANNSBURG**

Zu einem Wein-Genuss-Wochenende lädt das Rotweinparadies Lutzmanssburg, das malerische Dorf direkt an der ungarischen Grenze: Am Freitagabend laden die Lutzmansburger Winzer zum exklusiven „Meet&Greet“ in den Veranstaltungssaal der Vereinten Winzer Blaufränkischland. Bei Speis & Trank bietet sich die einmalige Gelegenheit, die Weinmacher und Lebensmittelproduzenten aus der Region persönlich kennenzulernen. Samstag zu Mittag erwartet die Gäste des Thermenhof Derdak und Apfelhof Rohrer, ein exquisites Gansl-Menü. Ab 13 Uhr öffnen die Lutzmansburger Winzer ihre Kellertüren und geben einen Vorgeschmack auf das neue Weinjahr. Am Sonntag wird ausgeschlafen. Nach einem ausgiebigen Frühstück steht der entspannte Besuch in der Sonnentherme Lutzmansburg auf dem Programm.

**PANNONISCHE
ROTWEINSTARS**

Das intensive Bratenaroma des **Martinigansls** findet in den dunkelbeerigen Aromen und reifen Tanninen der Rotweine seine Entsprechung. Somit passen vor allem ein **eleganter Zweigelt** mit seinen samtigen Tanninen und ein **reifer, strukturierter Blaufränkischer** perfekt zu Ihrem Ganslbraten. Zwei Weine, die neben den bekannten Süßweinen des Landes als die pannonischen „Rotweinstars“ gelten.

Der Blaufränkische, erstmals vor **1.200 Jahren** erwähnt, ist die **meistangebaute Rotweinsorte** im Burgenland. Er präsentiert sich als komplexer und dunkelbeeriger Wein, der sehr **vielfältig** sein kann – je nachdem, wie er ausgebaut wurde, und wo er herkommt. Denn die **geschmacklichen Unterschiede** zwischen einem Blaufränkischen etwa aus Gols im Norden und einem eben solchen vom Eisenberg sind weit größer als die geographische Entfernung zwischen diesen Orten vermuten ließe.

Der **Zweigelt** weist ein ebenso beachtliches **Geschmacksspektrum** auf, von fein-fruchtigen Weinen mit intensiven Kirsch- und Weichselaromen bis hin zu kraftvollen Gewächsen aus dem kleinen Holzfass. Besonders rund um den Neusiedler See (**Neusiedlersee DAC**), im Herzen der milden pannonischen Klimazone, fühlt sich dieser Wein wohl.

Während der Zweigelt östlich des Neusiedler Sees seine größte Verbreitung im Burgenland hat, dominiert in den anderen Gebieten der Blaufränkisch. Im **Mittelburgenland** ist diese Rebsorte bei weitem die am meisten angebaute, weshalb diese Region zu Recht als „**Blaufränkischland**“ bezeichnet wird. Auch die sanftwellige Hügellandschaft des südburgenländischen Gebiets **Eisenberg DAC** und die Rieden an den Abhängen des Leithagebirges (**Leithaberg DAC**) bringen köstliche, von Mineralität geprägte Blaufränkische hervor. Verkostungen bei **Heurigen** und in **Vinotheken** locken zahlreiche Besucher an.



**8. – 10. NOVEMBER
DEUTSCHKREUTZ**

17

INFORMATIONEN

WEITERE TERMINE:

15. – 17. Nov. 2013
22. – 24. Nov. 2013

UHRZEITEN UND PREISE:

Sa 11.00 Uhr Spaziergang mit Weingartenjause, Weinverkostung, Ganslmenü EUR 80,- p. P.
inklusive 2 ÜN, Anreise Fr. Abend inkl. Wahlmenü, DZ EUR 165,- pro Person

TREFFPUNKT:

Hotel Schreiner
Girmerstraße 45
7301 Deutschkreutz

GENUSSPARTNER:

Deutschkreutzer Weinmanufaktur
Gebietsvinothek Deutschkreutz
Weingut Heinrich
Weingut Hofstädter

ANMELDUNG ERFORDERLICH:

info@hotel-schreiner.at
+43 (0) 2613/80322



**„MARTINI WEEKEND“
IN DEUTSCHKREUTZ**

Ein gan(s)z besonderes „Martini Weekend“ bietet das Hotel Schreiner in Deutschkreutz: Ein Spaziergang durch das Deutschkreutzer Weingebirge am Samstagvormittag endet mit einem würzigen Kesselgulasch im Weingarten. Danach stehen beachtliche 250 Weine zum Degustieren bereit. Den kulinarischen Gipfel bildet das traditionelle Martini-Gansl-Essen in vier Gängen: zarte Gänseleberpastete mit Apfel-Marillen Chutney, Gansl-Suppe, burgenländische Weidegans mit Rotkraut und Serviettenknödel und ein herbstliches Dessert. Dazu werden vielschichtige Rotweine aus den Deutschkreutzer Weinbergen gereicht.

**8. – 11. NOVEMBER
NECKENMARKT**

18

INFORMATIONEN

UHRZEITEN UND PREISE:

Fr. 13.00 – 18.00 Uhr, Jungweinverkostung EUR 15,- p. P.
Fr. 19.00 Uhr, 4 Gänge Menü „Alles rund ums Gansl“ EUR 39,90 p. P.
Sa. 11.00 Uhr, WeinSteinWeg Wanderung, Lauf EUR 20,- p. P.
Sa. ab 17.00 Uhr, Lange Rotweinnacht EUR 15,- p. P.
Alle Programmpunkte inkl. 2 Übernachtungen EUR 163,- p. P. im DZ (exkl. Ortstaxe)

TREFFPUNKT:

Gasthof „Zur Traube“
Herrengasse 42
7311 Neckenmarkt

GENUSSPARTNER:

Pension „Sunneitn“
Vinothek „Wein und mehr“
Weinbauverein Neckenmarkt

ANMELDUNG ERFORDERLICH:

info@gasthof-zur-traube.at
+43 (0) 2610/42256



MARTINI GAN(S)Z ANDERS

Weinsinnig, kulinarisch, sportlich – so lautet das Motto am Martini-Wochenende in Neckenmarkt. Am Freitagnachmittag laden die Winzer zur Jungweinverkostung in ihre Keller ein. Abends verwöhnt der Gasthof „Zur Traube“ mit einem 4-gängigen Martini-Dinner, bei dem sich alles um das Gansl dreht. Am Samstag laufen (oder spazieren) die Gäste mit den Winzern den „WeinSteinWeg“ entlang. In den Weinbergen findet eine feine Weinverkostung mit Jause statt. Den krönenden Abschluss bildet die lange Rotweinnacht im Fahnschwinger Weinbaumuseum.

**22. & 23. NOVEMBER
DEUTSCHKREUTZ**

19

INFORMATIONEN

UHRZEITEN UND PREISE:

Fr. 19.00 Uhr Lesung „Gans und Wein“, Burgenländische Strudel inkl. Weine (Gesellmann) EUR 30,- p. P.
Sa. 11.00 Uhr Weinverkostung, Kaestn und Nuss, Strudel und Brote, Gansl-Dinner EUR 60,- p. P.
inkl. 2 ÜN DZ EUR 180,- p. P.

TREFFPUNKT:

Weingut Gesellmann
Lange Gasse 65
Deutschkreutz

GENUSSPARTNER:

Weingut Gesellmann
Genussregion Kaestn und Nuss

ANMELDUNG ERFORDBERLICH:

info@huszar.at
+43 (0) 2613/80210
weingut@gesellmann.at
+43 (0) 2613/80360



GANS & WEIN

Das Weingut Gesellmann lädt zu einem humoristischen Abend ins Weingut. „Gans und Wein“ lautet der Titel der anekdotenreichen Lesung des Deutschkreutzer Schauspielers Reinhold Moritz. Dazu werden Strudel serviert und prächtige Rotweine aus dem Hause Gesellmann kredenzt. Am nächsten Tag, nach einem Genussfrühstück und einem herbstlichen Spaziergang durch die Deutschkreutzer Weingärten sind die Gäste für die große Verkostung bereit: Das Weingut Gesellmann präsentiert eine spannende Auswahl der besten österreichischen Rotweine, Betriebe der Genussregion „Kaestn und Nuss“ reichen Köstlichkeiten. Am Abend genießen die Gäste ein Gansl-Menü in der gemütlichen Atmosphäre des Gasthof Huszar.

**25. OKT. – 10. NOV.
HAGENS DORF**

22

INFORMATIONEN

UHRZEITEN UND PREISE:

2 ÜN mit Gansl-Festessen ab EUR 125,- p. P.
Führung am Masihof EUR 10,- p. P.
Besuch Zickentaler Moorochse EUR 15,- p. P.

TREFFPUNKT:

Landhotel Schwabenhof***
Nr. 22
7522 Hagensdorf

GENUSSPARTNER:

Genussregion Zickentaler Moorochse
Landhotel Schwabenhof***
Genussregion Südburgenländische Weidegans

ANMELDUNG ERFORDBERLICH:

hotel.schwabenhof@aon.at
+43 (0) 3324/7333



**AUF BESUCH BEI
GANS UND MOOROCHS'**

Der Schwabenhof in Hagensdorf begrüßt seine Gäste mit einem perlenden Glas Uhdler-Frizzante. Danach startet die Tour: Zunächst führt Sie Gänsebauer Siegfried Marth durch seinen Masi-Hof. Ein Bilderbuchbetrieb, was die Haltung von glücklichen Gänsen betrifft. Danach brechen Sie auf, um den „Zickentaler Moorochsen“ zu besuchen. Im Naturschutzgebiet „Auwiesen Zickenbachtal“ fühlen sich die Moorochsen besonders wohl. Die Wanderung führt Sie das Moor entlang, ein einzigartiges Naturschauspiel. Beeindruckt von den Erlebnissen am Tag, genießen Sie am Abend ein Gansl-Festessen im gemütlichen Schwabenhof. Gastgeber Katalin und Heinz Luisser servieren eigenen Wein und führen persönlich durch den Abend.

**7. DEZEMBER
DEUTSCHKREUTZ**

20

INFORMATIONEN

UHRZEITEN UND PREISE:

Ab 13.00 Uhr Advent-Shopping
Ab 19.30 Uhr Winemaker-Dinner

Eintritt Adventgenuss EUR 15,- p. P.
(Spende für karitativen Zweck)
Winemaker-Dinner inkl. ÜN im Hotel Schreiner, DZ EUR 125,- p. P.

TREFFPUNKT:

Weingut Heinrich
Karnnergasse 59
7301 Deutschkreutz

GENUSSPARTNER:

Hotel Schreiner
Genussregion Mittelburgenländische Kaestn und Nuss

ANMELDUNG ERFORDBERLICH:

Adventgenuss:
office@weingut-heinrich.at
+43 (0) 2613/89615
Winemaker-Dinner/Übernachtung:
info@hotel-schreiner.at
+43 (0) 2613 80322



BESINNLICHER ADVENTGENUSS

Rotwein und Advent gehören zusammen wie der Neusiedlersee und das Burgenland. Das preisgekrönte Deutschkreutzer Weingut Heinrich lädt zu einer Weinverkostung auf das Weingut, bei der hochdekorierte Rotweine zum Degustieren bereit stehen. Viele nutzen die Gelegenheit und erwerben Weine, als Geschenke für die Feiertage. Kinderbetreuung vor Ort sowie „Kaestn und Nuss“ sorgen für entspannte Verkostungsstunden. Am Abend findet das „Winemaker-Dinner“ mit Silvia Heinrich statt. Am Teller befinden sich besondere Spezialitäten: Fisch aus dem Neusiedlersee, Steppenrind vom Seewinkel und natürlich das Beste von der südburgenländischen Weidegans sind die edlen Ingredienzien für das Menü im Hotel Schreiner.

**2. NOVEMBER
GERERSDORF**

23

INFORMATIONEN

UHRZEITEN UND PREISE:

13.30 Uhr – 16.00 Uhr
Museumsbesuch, Jause und
Workshop EUR 6,- p. P.

TREFFPUNKT:

Freilichtmuseum Ensemble
Gerersdorf
Gerersdorf bei Güssing 66c
7542 Gerersdorf

GENUSSPARTNER:

Genussregion Zickentaler Moorochse
Obstgarten Nikles

ANMELDUNG ERFORDBERLICH:

freilichtmuseum.gerersdorf@aon.at
+43 (0) 3328/322 55



FEDERNSCHLEISS-WORKSHOP

Strohgedeckte Gebäude, Werkstätten und bäuerliche Gerätschaften gewähren Einblicke in die pannonische Kultur der letzten Jahrhunderte. Wo? Im Freilichtmuseum Ensemble Gerersdorf, dem größten Freilichtmuseum im Südburgenland. Inmitten dieses besonderen historischen Ambientes laden die Frauen vom Dorf zum Federnschleissen*. Wer mitmacht, lässt eine alte burgenländische Tradition wieder aufleben und wird überrascht sein, wie anspruchsvoll diese Arbeit ist. Im Anschluss wird eine köstliche Jause gereicht, mit regionalen Produkten und Uhdler-Spezialitäten.

*Unter Federnschleissen versteht man das Trennen des Federteils vom Federkiel.

**11. OKTOBER
OBERWART**

21

INFORMATIONEN

UHRZEITEN UND PREISE:

Fr. 19.00 Uhr Weidegänsegala (6 Gänge) inkl. Weinbegleitung EUR 64,- p. P.
+ 2 ÜN im ***Hotel GIP, Transfer zum Gala-Dinner und retour EUR 175,- p. P.
+ Sa. 9.30 Uhr Sprachen des Gaumens, 14.00 Uhr Besuch der Gänse, 15.30 Uhr Federnschleiß-Workshop und Führung EUR 199,- p. P.

TREFFPUNKT:

Der Stadtwirt
Steinamangerer Str. 6
7400 Oberwart

GENUSSPARTNER:

Genussregion Südburgenländische Weidegans
Der Stadtwirt, Hotel GIP
Weinidylle Südburgenland

ANMELDUNG ERFORDBERLICH:

Genussregion Südburgenländische Weidegans, office@guessing.lk-bgld.at
+43 (0) 3322/42610-11
Der Stadtwirt
+43 (0) 3352/31520



WEIDEGÄNSEGALA 2013

Die neue Weidegans-Saison hat begonnen! Den Auftakt bildet die traditionelle Weidegänsegala, die in diesem Jahr beim „Stadtwirt“ in Oberwart über die Bühne geht. Das beliebte Gala-Dinner ist eine Huldigung an die Südburgenländische Weidegans und wird in sechs Gängen zelebriert: Gansl-Consommé mit Schlutzkrapfen, Gänseeier-Bandnudeln mit Kräuterpesto, das Beste vom Weidegansl und ein herbstliches Uhdlermousse in der Schokotraube mit Maronikrokant. Am nächsten Vormittag lockt das Festival „Sprachen des Gaumens“ in Oberwart, anschließend lädt die Gänsebäuerin Herta Schneider zum Federnschleiß-Workshop. Unser Tipp: Bleiben Sie bis Sonntag in der Region, hier gibt es so viel zu erleben!

**2. – 11. NOVEMBER
HEILIGENBRUNN**

24

INFORMATIONEN

UHRZEITEN UND PREISE:

Weidegansmenü inkl. Wein EUR 32,90 p. P.
2 ÜN im Arkadendoppelbettzimmer inkl. Frühstück und Abendessen, Weinverkostung, Bienenkunde und Gänsebauernbesuch EUR 209,70 p.P.
Die einzelnen Leistungen können auch extra gebucht werden.

TREFFPUNKT:

Hotel Restaurant Krutzler****
7522 Heiligenbrunn 16

GENUSSPARTNER:

Weinhof Familie Gassler
Imker Familie Schwab
Uhdler-Bummelzug Familie Unger
Weidegansbauer Familie Marth

ANMELDUNG ERFORDBERLICH:

post@hotel-krutzler.at
+43 (0) 3324/7240
www.hotel-krutzler.at



**EIN WOCHENENDE LANG
GAN(S)Z IM GLÜCK**

Familie Krutzler lädt zu Wohlfühl-Tagen, die ganz im Zeichen von Naturerlebnissen und feinsten Kulinarik stehen. Am Samstagvormittag spazieren die Gäste durch die Weinkellergasse. Am Nachmittag taucht man bei der Bio-Imkerei Gertrude und Friedrich Schwab in die faszinierende Welt der Bienen ein. Anschließend lädt die Weinbauernfamilie Gassler zur Weindegustation. Beim Abendessen im Hotelrestaurant Krutzler wird ein knuspriges, saftiges Gänse-Brat mit klassischen Gänsebeilagen serviert. Wer die Weidegänse näher kennenlernen will, besucht am nächsten Morgen den sympathischen Weidegansbauer Siegfried Marth, der einem alles über die Aufzucht und Haltung des weißen Federviehs erzählt.

4. – 18. NOVEMBER
MINIHOF-LIEBAU

25

INFORMATIONEN

UHRZEITEN UND PREISE:

Die Gans im Sonnengartl inkl. 3 ÜN in der Ferienwohnung für Selbstversorger, DZ mit Frühstück, 1x Kochnachmittag mit Herrn Sampl inkl. Abendessen und Weinverkostung sowie einer Führung im Naturwinkel Saufuss, ab EUR 274,- für zwei Personen.

TREFFPUNKT:

Im gebuchten Sonnengartl-Betrieb

GENUSSPARTNER:

Gasthof Sampl
Weingut Zieger
Naturwinkel Saufuss

ANMELDUNG ERFORDETLICH:

sonnengartl@aon.at
+43 (0) 3329/2814
www.sonnengartl.at



ALLES GANS
IM SONNENGARTL

Im Neuhauser Hügelland befindet sich das „Sonnengartl“, ein Zusammenschluß von 7 Betrieben, der seinen Gästen regionale Kulinarik sowie ganz besondere Kultur- und Naturerlebnisse bieten möchte. Im Rahmen von „Gans Burgenland“ ermöglicht das „Sonnengartl“ seinen Besuchern ein buntes Gänse-Potpourri: Wer will, schleißt Federn, bereitet seinen eigenen Gänsebraten zu, erkundet mit Gerti Pilz den Naturwinkel Saufuss oder philosophiert und verkostet mit Winzer Martin Zieger den jüngsten „Gänsewein“. Die Gegend rund um das „Sonnengartl“ ist vor allem im Herbst wahnsinnig beschaulich. Hören Sie das Schnattern? Ach, das sind bloß die Gänse Gretl, Hansl und Mimi auf ihrem Morgenspaziergang.

8. – 11. NOVEMBER
ST. MARTIN/RAAB

28

INFORMATIONEN

UHRZEITEN UND PREISE:

Gans im Glück
2 ÜN inkl. Frühstück, 4-Gänge
Degustationsmenü, Uhudlerverkostung, NaturSPA EUR 208,- p.P.

TREFFPUNKT:

Das Eisenberg ****
Mitterberg 32-43
8383 St. Martin an der Raab

GENUSSPARTNER:

Obstho Lendl
Weinbau Lorenz

ANMELDUNG ERFORDETLICH:

hotel@daseisenberg.at
+43 (0) 3329/48833



ENTSPANNUNG PUR

Echte Entspannung bedeutet im Hotel „Das Eisenberg“: Abschalten, den Alltag ausklammern und den Weg zu sich selbst finden. Am besten geht's im hoteleigenen Natur-Spa mit verschiedenen Saunen, Dampfbad, Infrarot und einem herrlichen Ruheraum. Nach dem seelischen Erholungstrip wird sich am Samstagabend auch der Leib freuen: Das 4-gängige Degustationsmenü rund um die Gans im Panoramarestaurant des Hotels ist nicht nur optisch ein Augenschmaus. Küchenchef Hans Jürgen ist ein großer Experte in der Gänsezubereitung. Weinliebhaber dürfen sich auch über eine Top-Uhudlerverkostung im Weinkeller freuen. Was für ein vinophiles Erlebnis! Vom Hotel nicht weit entfernt, bietet das „Obstparadies“ mit seinem Obstsorten-Erhaltungsgarten einen wunderbaren Tag in der Natur. Tipp: Kosten Sie die goldprämierten Moste in der angeschlossenen Mostothek. Prost!

6. – 17. NOVEMBER
ELTENDORF

26

INFORMATIONEN

UHRZEITEN UND PREISE:

Führung Kellerviertel mit Uhudler-
verkostung EUR 6,50 p. P.
Gansschmaus ab EUR 18,50 p. P.

TREFFPUNKT:

Uhudlerei Mirth
Kirchenstraße 7
7562 Eltendorf

GENUSSPARTNER:

Ein Stück vom Paradies
Pannonische Schmankerlwirte

ANMELDUNG ERFORDETLICH:

office@uhudlerei-mirth.at
+43 (0) 3325/2216



UHUDLER-MEKKA

Im südburgenländischen Eltendorf befindet sich das Mekka des Uhudlers. Hier hat Familie Mirth die „Uhudlerei“, ein Paradies für den Spezialwein Uhudler geschaffen. Nehmen Sie sich ausreichend Zeit um diese südburgenländische Besonderheit zu entdecken. Zunächst bei einem Spaziergang durch das romantische Kellerviertel. Danach lädt Sie Matthias Mirth in seine liebevoll gestaltete Vinothek. Wahnsinn! So viel Uhudler: Uhudler Frizzante, Uhudler in weiß und rot, Uhudler Tresterbrand, Uhudler Weinbrand, Uhudler Likör. Nach der Uhudler-Degustation lädt Küchenchefin Claudia Mirth wahlweise mittags oder abends zum Gänsechmaus, der natürlich von Ihren persönlichen Uhudler-Favorites begleitet wird.



DIE SÜDBURGENLÄNDISCHE
WEIDEGANS –
VON DER IDEE
ZUR GENUSSREGION

Begonnen hat alles vor **mehr als einem Jahrzehnt** – und zwar damit, dass 17 südburgenländische Bauern sich 2002 zum Ziel setzten, die Gänsehaltung, wie sie seit Jahrhunderten gepflegt worden war, wieder aufleben zu lassen. Die **Gänse** sollten wieder **frei auf großen Weideflächen** gehalten werden.

Von Anfang an war **Siegfried Marth** vom Masi-Hof in Hagendorf von der Idee begeistert. Um mehr über artgerechte Gänsehaltung zu erfahren, redete er mit Gänsebauern in Österreich und mit älteren Menschen, die noch selbst Gänse gehalten hatten. So kam eins zum anderen, und heute schnattern auf Marths großen, saftigen Weideflächen, die er gemeinsam mit seiner Schwester Susanne Seier betreut, bereits 500 Gänse.

Dass Siegfried Marth die Tradition hochhält, erkennt man an seinem Gewand. Er trägt die typische Tracht der **pannonischen Gänsehirtin**. Genäht ist sie aus handgewebtem Leinen von der Großmutter, vom Großvater stammen die alten Rohrstiefel.

Mittlerweile ist die „Südburgenländische Weidegans“ eine anerkannte **Genussregion**, als deren Sprecher Siegfried Marth fungiert. Ihm und seinen rund 20 Kolleginnen und Kollegen geht es bei der Weidegänsehaltung um eine **naturnahe Haltungsform**, bei der die Tiere nach der sechsten Lebenswoche ständigen Weidezugang haben.

So wachsen die Weidegänse – im Gegensatz zu Gänsen aus Schnellmastbetrieben – **artgerecht in 26 Wochen** zu köstlichen Martingänsen heran. „Die Gans“, schmunzelt Siegfried Marth, „ist ja doch das eigentliche Wappentier des Burgenlands“.

► www.weidegans.at

► www.burgenland-schmeckt.at

8. – 10. NOVEMBER
BAD TATZMANNSDORF

27

INFORMATIONEN

UHRZEITEN UND PREISE:

„Rund um Martini“
2 ÜN inkl. Frühstück, 2 x 4-gängiges
Wahlmenü, Jungweinverkostung,
1x traditionelles Ganslbuffet
EUR 275,- p.P.

TREFFPUNKT:

Thermen- & Vitalhotel****
Elisabeth-Allee 2
7431 Bad Tatzmannsdorf

GENUSSPARTNER:

Weinbau Fam. Tschida, Apetlon
Siegfried Marth, Hagendorf

ANMELDUNG ERFORDETLICH:

info@thermen-undvitalhotel.at
+43 (0) 3353/8200-7204



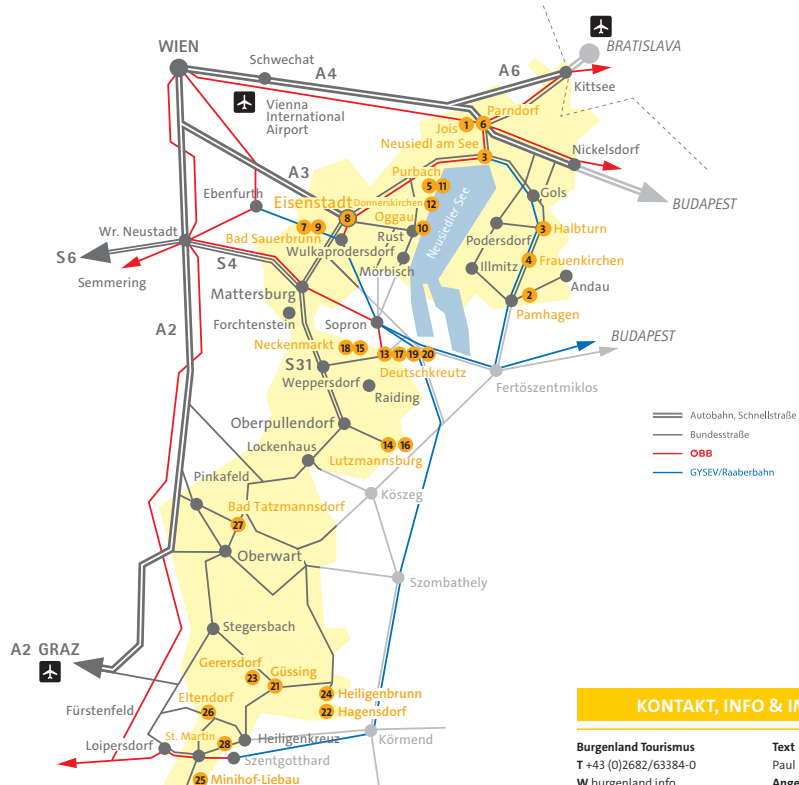
MARTIN UND MARTINA GESUCHT!

Falls Sie Martin oder Martina heißen, dann sollten Sie dieses Wochenende unbedingt im Thermen- und Vitalhotel in Bad Tatzmannsdorf mit seiner 4.000 m² großen Thermen-, Sauna- und Sinneswelt verbringen. Zu Ehren des Heiligen Martin gibt es nämlich am Sonntag, den 10. November besondere Martini-Highlights: Zunächst eine Jungweinverkostung mit Weinbau-Familie Tschida, Apetlon. Danach wird ein herzhaftes Gansl-Buffet kredenzt. Dabei wird nicht nur der Heilige Martin geehrt, auch alle Namensvettern nehmen als Geschenk eine köstliche Flasche Szigeti Sekt aus Gols mit nach Hause. Wir gratulieren!

WILLKOMMEN IM LAND DER SONNE.

- 1** 01.09 -30.11 Hill Picknick, Jois
- 2** 10.09 -24.11 Pamhagner Reisepuzzle
- 3** 25.10 -25.11 Des Kaisers Gänsebraten, Halbturn
- 4** 01.11* Ein Ort für Genießer & Entdecker, Frauenkirchen
- 5** 01.11 Auf zum Gansitanz!, Purbach
- 6** 02.11 „Slow Gans! Lunch“, Parndorf
- 7** 02.11* Hochprozentige Erlebnisse, Bad Sauerbrunn
- 8** 06.11* Fürstliche Selektion, Eisenstadt
- 9** 09.11 Weintaufe in der Genussquelle Rosalia, Bad Sauerbrunn
- 10** 09.11 Mundart meets Gansbraten, Oggau
- 11** 04.12 -08.12 Gereifter Amphorenwein & saftiges Gansl, Purbach
- 12** 14.12 Wei(h)nachten für einen guten Zweck, Donnerskirchen
- 13** 27.09 -29.09 Im Gänsemarsch in den Weingarten, Deutschkreutz
- 14** 13.10* Dem Blaufränkisch auf der Spur, Lutzmannsburg
- 15** 01.11 -03.11 Gans und Wein auf Tour, Neckenmarkt
- 16** 08.11 -09.11 Rotweinerlebnis Lutzmannsburg, Lutzmannsburg
- 17** 08.11 -10.11 Martini Weekend in Deutschkreutz, Deutschkreutz
- 18** 08.11 -11.11 Martini gan(s)z anders, Neckenmarkt
- 19** 22.11 -23.11 Gans & Wein, Deutschkreutz
- 20** 07.12 Besinnlicher Adventgenuss, Deutschkreutz
- 21** 11.10 Weidegänsegala 2013, Güssing
- 22** 25.10 -10.11 Auf Besuch bei Gans und Moorochs, Hagensdorf
- 23** 02.11 Federschleiß-Workshop, Gersersdorf
- 24** 02.11 -11.11 Ein Wochenende lang gan(s) im Glück, Heiligenbrunn
- 25** 04.11 -18.11 Alles Gans im Sonnengartl, Minihof-Liebau
- 26** 06.11 -17.11 Uhdler-Mekka, Eitendorf
- 27** 08.11 -10.11 Martin & Martina gesucht, Bad Tatzmannsdorf
- 28** 08.11 -11.11 Entspannung pur, St.Martin/Raab

*weitere Termine im Blattinneren



KONTAKT, INFO & IMPRESSUM

Burgenland Tourismus
T +43 (0)2682/63384-0
W burgenland.info

Neusiedler See Tourismus
T +43 (0)2167/8600
W neusiedlersee.com

Tourismusverband Blaufränkisch

Mittelburgenland
T +43 (0)2615/87947
W sonnenland.at

Südburgenland Tourismus
T +43 (0)3352/31313-0
W suedburgenland.info

Text
Paul Daniel

Angebots-Texte
Wine & Partners

Gestaltung
PKP BBDO Werbeagentur GmbH

Druck
Leykam Druck GmbH & Co KG

Bilder
Burgenland Tourismus
und Partner, Peter Burgstaller,
steve.haider.com, Sonnenland
Mittelburgenland,
ÖWM/Wirz/Staudinger,
MBLFUW_Rita Newman



Eine harmonische
Beziehung.



RÖMERQUELLE®

belebt die Sinne