

Tagen im Genussland Niederösterreich

Hochkarätige Wein- und Gaumenfreuden sorgen in Niederösterreich bei Business-Veranstaltungen aller Art für ein genussvolles Rahmenprogramm.

Eine gemeinsame Verkostung von Mohnspezialitäten, ein Kochkurs beim Haubenkoch, ein Weinseminar beim Topwinzer, der Bau einer Kräuterspirale oder ein Picknick im Schlosspark – zahlreich sind in Niederösterreich die Angebote, eine Tagung, ein Seminar, ein Incentive-Event oder eine Firmenfeier mit einem kulinarischen Rahmenprogramm aufzuwerten. Denn Niederösterreich ist nicht nur Österreichs größtes Weinland, sondern auch seine kulinarische Schatzkammer: Nirgendwo sonst wächst eine solche Vielfalt an regionalen Spezialitäten heran. Am bekanntesten sind sicherlich die Wachauer Marille und der Waldviertler Mohn; es gibt in Niederösterreich aber noch weitere 28 der sogenannten „GenussRegionen“ vom Mostviertler Birnenmost bis zu den Traisentaler Fruchtsäften, vom Marchfelder Spargel bis zur Ybbstaler Forelle. Für Ausflüge im Rahmen von Meetings hat **Niederösterreichs Tourismuslandesrätin Dr. Petra Bohuslav** einen Tipp parat: „Während die lokalen Schmankerln schon eine lange Tradition haben, hat sich erst in den letzten Jahren in Niederösterreich ein neuer „Genuss-Tourismus“ etabliert: Man fährt zur Produktionsstätte, schaut den Erzeugern bei der Herstellung über die Schulter, nascht und probiert und deckt sich mit den köstlichsten Delikatessen ein.“

Wer sich für sein Geschäftsmeeting über ein passendes kulinarisches Rahmenprogramm informieren möchte, wendet sich am besten an das **Convention Bureau Niederösterreich**, das die Zutaten und Rezepte kennt, die einer Veranstaltung den besonderen Gout verleihen.

Anregungen für geschmackvolle Rahmenprogramme

Dass nicht nur das fertige Produkt, sondern auch dessen Herstellung für Kunden von Interesse sein kann, weiß man beim **Waldviertler Bio-Paradebetrieb Sonnentor** schon seit vielen Jahren. Die Produktionsstätte in Sprögnitz wurde als Kräuter-Sinnes-Erlebniswelt errichtet, bei der die Besucher den Weg der Rohware bis hin zum fertigen Tee oder Kräutersackerln mitverfolgen können. Eine Filmpräsentation, ein kleines Geschenk und eine Verkostung der Tee-Spezialitäten und Knabbereien runden die Betriebsbesichtigung ab.

Ein weiterer Biobetrieb ist im Mostviertel zuhause: Josef Farthofer produziert in seiner **Mostelleria** in Öhling Edeldestillate von Spitzenqualität. 2012 ist sein O-Vodka (O = organic) als weltweit bester Wodka ausgezeichnet worden. Bei einer Betriebsbesichtigung kann der Schwerpunkt auf Wodka, Most oder Edelbrände gelegt werden.

Der Mohnanbau hat im Waldviertel eine lange Tradition. Der **Mohnhof der Familie Greßl** in Ottenschlag hat ein Mohnmuseum eingerichtet, in dem die Geschichte, der Anbau und die Verarbeitung anschaulich dargestellt werden. Eine Verkostung der unterschiedlichsten Produkte ist natürlich auch möglich. Auch der Safran ist ein niederösterreichisches Gewächs mit langer Tradition. In der Wachau wird das kostbare Gold im Gewürzregal seit 2007 wieder angebaut. Die **Wachauer Safran Manufaktur** im historischen Bahnhof Dürnstein bietet Genuss-seminare für Gruppen von 10-15 Personen an, in denen Interessantes – vom Erkennen unterschiedlicher Safranqualitäten bis zum Anbau im eigenen Küchengarten – gelehrt wird.

Ebenfalls in der Wachau sehr wohl fühlt sich die Marille. Der **Marillenhof Kausl** in Mühldorf zeigt, wie aus der aromatischen Frucht Nektar, Liköre, Destillate oder Marmeladen erzeugt werden. Wer es herber mag: Auch über den Wachauer Whisky informiert Familie Kausl gerne.

Der Dirndl (oder auch: Kornelkirsche) hat sich das Pielachtal gewidmet. In den **Steinschaler Naturhotels**, die auch als renommierte Seminar- und Tagungsspezialisten bekannt sind, wird dazu ein reiches Programm an Incentives angeboten – von der Dirndlverkostung bis zum Kochen im Team.

Ganz dem süßen Geschmack hat sich die **Schokoladenmanufaktur STYX** in Obergrafendorf verschrieben. Bei einer Führung in der Produktionsstätte steht neben den handgeschöpften Schokoladen auch die Herstellung von Naturkosmetika im Mittelpunkt.

Das **Loisium** in Langenlois ist nicht nur eine der spannendsten Weinerlebniswelten Österreichs, sondern auch ein Wein-Kompetenzzentrum, in dem zahlreiche Seminare abgehalten werden. Anfänger, aber auch fortgeschrittene Kennern werden hier in einer außergewöhnlichen Umgebung im richtigen Weingenuss unterrichtet.

Kontakt

Convention Bureau Niederösterreich

Edith Mader und Isabella Tastel

Tel. +43(0)2742/9000-19825

convention@noe.co.at

www.convention-bureau.at