

# NEWS

## Ländliche Kulturgüter in Mitteleuropa Marterln, Dorfstrukturen und Kellergassen



Zahlreiche ExpertInnen referierten bei der grenzüberschreitenden Tagung „Ländliche Kulturgüter in Mitteleuropa“ in Staatz

Foto: AGRAR PLUS

Mehr verbindende Gemeinsamkeiten und nicht so sehr Trennendes entdeckten die TeilnehmerInnen bei der Tagung „Ländliche Kulturgüter in Mitteleuropa“. So wurde „das Dorf als Teil der Kultur-Landschaft Europas“ von zahlreichen Rednern unter die Lupe genommen. Oftmals erschließen sich die ländlichen Kulturgüter dem Betrachter erst auf den zweiten Blick, weil sie im Schatten der Burgen, Schlösser oder Kirchen stehen. Genau mit dieser Thematik setzten sich rund 85 Teilnehmer bei dieser grenzüber-

schreitenden Tagung auseinander, die im Rahmen eines Interreg-Projektes abgehalten wurde. NÖ Regional als Veranstalter und AGRAR PLUS gemeinsam mit dem Lebensraum Land um Laa als Organisatoren stellten ein hochwertiges Programm zusammen. Bei den Themenfeldern „Arbeiten“, „Wohnen“ und „Religion“ wurden Kellergassen, Siedlungsstrukturen oder Bildstöcke näher beleuchtet. Im Themenblock „Schutz und Instandhaltung“ zeigten sich einerseits die unterschiedlichen Zugänge in den beiden Regio-

**Seite 2:** „Frisch & Regional“ in NÖ's Gastronomie

**Seite 3:** Frischer Fisch am Tisch

**Seite 3:** Hagebuttentorte vom Hirschenwirt

**Seite 3:** Glosse

**Seite 4:** Kellergassenführer in Ungarn, Exkursion in die Vergangenheit

nen, aber auch die gleichen Hürden, die es zu überwinden gilt. Kundige Fachkräfte sind sowohl in der Renovierung und Instandhaltung der Objekte nötig, als auch in der Gesetzgebung und Verwaltung, wenn es um Kulturgüter geht. „Schützen durch Nützen“ meinte DDr. Peter Strasser von der Donau-Universität Krems, und brachte es damit auf den Punkt. Ohne einen (neuen) Verwendungszweck haben viele Kulturgüter kaum Chancen auf Erhaltung und Weiterbestand. Eindrucksvolle und gelungene praktische Beispiele, davon sprachen der Architekt und Kellergassenexperte DI Christian Kalch oder auch Ing. Katerina Korandová von der Stadtgemeinde Mikulov, mit der Erneuerung des Kreuzweges am Heiligen Berg. Das Bundesdenkmalamt als auch das Nationale Denkmalamt in Tschechien versprochen, in Zukunft



Foto: AGRAR PLUS

mehr Augenmerk auf diese ländlichen Kulturgüter zu legen. Im Anschluss gab es für die TeilnehmerInnen noch eine „Staatz-Exkursion“ zu den Kulturgütern des geschichtsträchtigen Ortes.

Vom Schüttkasten als Veranstaltungszentrum gelangte man über Umwege bis in einen renovierten Stadel, der heute den „Zart-Pralinen“ als Manufaktur dient.

MS

## „Frisch & Regional“ in NÖ's Gastronomie

In den fast 200 AMA-Gastrosiegelbetrieben Niederösterreichs steht von 7. bis 30. Juni 2019 das Thema „Frische“ im Mittelpunkt. Das Augenmerk wird auf frische und regionale Rohstoffe gelenkt, die für die Speisen in den Gasthäusern verwendet werden. Kurze Transportwege vom Produzenten zum Wirtshaus sind da ebenso selbstverständlich, wie die Konzentration auf saisonales Obst und Gemüse. Das soll man dann am Teller auch schmecken und unterscheidet diese Betriebe von jenen, die Convenience-Produkte verwenden. Man möchte damit bewusst einen Gegentrend zur Fertigmilch oder zu Fast-Food setzen. Plakate und Tischaufsteller in den AMA-Gastrosiegelbetrieben weisen auf diese Themenwochen unter dem Titel „Frisch & Regional“ hin und erklären auch, worum es dabei geht. Es gilt vor allem, ein Bewusstsein für frische und regionale Rohstoffe zu schaffen. Auch eine facebook-Gruppe „Frisch und Regional“ wurde erstellt, wo Informationen rund um das Thema gepostet werden. Die Gastwirte verpflichten sich mit dem AMA-Gastrosiegel zur Verwendung von wesentlichen Rohstoffen (Fleisch, Milchprodukte, Gemüse) aus der Region bzw. aus Österreich. Organisiert werden diese Themenwochen von AGRAR PLUS, dem ordentlichen Partner im Cluster „Gastronomie, Gemeinschaftsverpflegung und touristische Initiativen“.

MS

Foto: AGRAR PLUS

Foto: © AMA Marketing

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union



LE 14-20



# Frischer Fisch am Tisch

## Gastronomie und Teichbesitzer vernetzen sich

Zu einem Netzwerktreffen „Frischer Fisch am Tisch“ trafen sich Gastwirte und Teichbewirtschafter in der Gutsverwaltung Dornau in Leobersdorf. Im Rahmen des Clusters „Gastronomie, Gemeinschaftsverpflegung und touristische Initiativen“ sollen verstärkt regionale Produkte ihren Weg in die heimische Gastronomie finden. Ferdinand Trauttmansdorff, der Vorsitzende der Teichwirte NÖ,

Betreuer, stellten das AMA-Gastrosiegel vor und boten Hilfestellung für weitere Kontakte. Vor allem Bezugsquellen-Hinweise sind für die Gastronomie immer von Bedeutung. Susanne Kühn begeisterte mit ihrer Schauküche und bereitete Variationen vom Huchen, Stör und Wels. Die Mühleinstube wurde mehrfach für die Zubereitung regionaler Fische ausgezeichnet und bezieht sämtli-



Beim Netzwerktreffen „Frischer Fisch am Tisch“ führte der Obmann der NÖ Teichwirte, Ing. Ferdinand Trauttmansdorff, durch das Gut Dornau und die Teichanlagen. Foto AGRAR PLUS

führte zu den ausgedehnten Teichanlagen. Besonders begeistert zeigten sich die Teilnehmer von der professionellen Fischzerlegung im Gut Dornau. Anschließend gab es hochwertige Kochtipps in der benachbarten Mühleinstube. Michael Staribacher, ordentlicher Partner vom Cluster und Horst Berger, Gastro-

che Fische vom Gut Dornau. Leo Kirchmaier vom NÖ Teichwirteverband verwies auf das enorme Wachstumspotential, da der Selbstversorgungsgrad bei Fisch aus Österreich nur bei mageren 6 % liegt. Das muss und wird sich ändern, war der einhellige Tenor der Anwesenden.

MS

## Hagebuttentorte vom Hirschenwirt

Im Rahmen des Clusters „Gastronomie, Gemeinschaftsverpflegung und Touristische Initiativen“ wurden gemeinsam mit vielen AMA-Gastrosiegel-Betrieben Rezeptkarten produziert. Beim Hirschenwirt in Nölling gibt es seit Generationen die einzigartige „Hagebuttentorte“. Das Rezept dazu ist auch im neuen Buch des Clusters mit dem Titel „Ein Jahrhundert kulinarische Geschichten“ enthalten. Herta Anzenberger und ihre Tochter Herta Falkensteiner haben ab sofort 1.500 Stück der kostenlosen Rezeptkarten für ihre Gäste im Haus – und natürlich auch die Hagebuttentorte. Sämtliche AMA-Gastrosiegel-Betriebe achten besonders auf frische Zutaten aus der Region. Daher finden aktuell auch in allen 180 Mitgliedsbetrieben die Themenwochen „Frisch & Regional“ statt. <https://www.facebook.com/groups/frischundregional/>

## Stillstand oder Rückschritt bei Biomasseheizungen?



Vorweg ein großes „Danke“ an DI Herbert Haneder, Leiter vom Referat Technik und Energie in der LK-NÖ,

welcher sich alle Jahre wieder die Mühe macht eine „Biomasse – Heizungs-erhebung“ in Österreich durchzuführen. Darin sind akribisch die Zahlen und Fakten nach Bundesländer über die jährlich errichteten Stückholzkessel, Hackgutfeuerungen, Pelletsanlagen etc. und deren installierten Leistungen dargestellt. Aus dem wirklich umfangreichen statistischen Material möchte ich daraus den Bereich „Hackgutfeuerungsanlagen über 100 bis 1000 kW“ herauspicken. Das sind die klassischen Nahwärmanlagen und Objektbeheizungen des großvolumigen Wohnbaus und der öffentlichen Gebäude. Anzahl und Leistung dieser errichteten Anlagen österreichweit stagnieren seit 5 Jahren und haben Werte wie vor 20 Jahren. 2018 wurden 264 Anlagen mit einer Gesamtleistung von 65.930 kW errichtet. Zu 2017 sind das rund 14,5 % weniger! Im Vergleich - 2006 gab es einen Spitzenwert von 777 Anlagen mit 226.946 kW. Noch drastischer zeigt es sich bei den Pelletsanlagen im selben Leistungsbereich. Hier wurden 2018 46 Anlagen errichtet. Das sind um 56,6 % weniger als 2017! Allgemein gesehen sind neue Biomasseheizungen in Summe rückläufig! 2018 verzeichnet man einen Rückgang von durchschnittlich 7,5 % gegenüber dem Vorjahr. Und das trotz intensiver Werbekampagnen und Förderungen in Richtung Klimaziele! Nicht einmal Ölheizungen verzeichnen diesen Rückgang, diese liegen bei minus 5 %. Gewinner sind Gasheizungen mit einem Zuwachs von 6 % und absoluter Leader der Heizungswärmepumpenmarkt mit plus 7 %. Daher mein Appell! Wenn man die Klimaziele ernst nimmt, dann kommt man nicht um die moderne, effiziente Biomasseheizung mit regionaler verfügbarer Biomasse herum! Auch wirtschaftlich gesehen sind die österreichischen Kesselhersteller weltweit Technologieführer und ein Garant für die Sicherung tausender Arbeitsplätze in Österreich!

**DI Christian Burger**  
Geschäftsführer AGRAR PLUS

# Kellergassenführer in Ungarn, Exkursion in die Vergangenheit

46 Kellergassenführerinnen und -führer machten sich mit dem Verein „KellergassenführerInnen im Weinviertel“ auf die Reise, um Kellergassen in Süd-Ungarn zu besichtigen. Vor allem die Donauschwaben

haben entlang der Donau in ihren besiedelten Orten Kellerdörfer errichtet, die den Weinviertler Kellergassen gar nicht unähnlich sind. Vor allem die touristische Nutzung und die Erhaltung der Presshäu-

ser standen im Mittelpunkt des Interesses. Einer der Höhepunkte war die



Südlich von Villany befindet sich das denkmalgeschützte Kellerdorf mit rund 70 Gebäuden. Die Kellergassenführer aus dem Weinviertel statteten dieser interessanten ungarischen Weinbauregion einen Besuch ab.

Foto: AGRAR PLUS

## C A R T O O N



Stillstand ...

Wenn wir Ihnen die AGRAR PLUS-NEWS regelmäßig kostenlos zuschicken sollen, rufen Sie bitte ++43 (0) 2742/352234

Besichtigung des Kellerdorfes in Györköny in Transdanubien. Einzelne Presshäuser waren noch mit Stroh und Schilf gedeckt, malerisch an einem Hügel neben dem Dorf gelegen und mit Nussbäumen bepflanzt. Über 300 Keller gibt es auf der „Kellerhöhe“. Auch die Kellergasse in Villany ist sehenswert und außerdem denkmalgeschützt. Schließlich konnte in der Kellergasse Csaszartöltes ein Presshaus besichtigt werden, das mit einer Ferienwohnung ausgestattet ist. Die KellergassenführerInnen holten sich jedenfalls wertvolle Anregungen für ihre Führungen daheim. Insgesamt konnte festgestellt werden, dass diese Kellergassen in Südungarn touristisch vergleichsweise noch wenig vermarktet werden. Trotzdem gibt es ähnliche Kellergassen wie im Weinviertel in einer Entfernung von mehr als 6 Stunden Busfahrt. **SH**

IMPRESSUM: HERAUSGEBER: AGRAR PLUS GesmbH, Grenzgasse 10, A-3100 St. Pöten, Tel. +43 (0) 2742-352 234, Fax: 352 234-4, e-mail: office@agrarpus.at, Internet: www.agrarpus.at, Hollabrunn: Tel. ++43 (0) 2952-35223, e-mail: weinviertel@agrarpus.at, GESCHÄFTSFÜHRER: Dija-Pada, Ing. Josef Bräunsteiner und DI Christian Baumger, REDAKTION: DI Mag. Manfred Kitz, Ing. Johann Watschka, FOTOS: AGRAR PLUS, KARIKATUR: Rudolf Schuppler, DRUCK: druck.at. Namentlich gekennzeichnete Beiträge müssen nicht der Meinung von AGRAR PLUS entsprechen. Offenlegung gem. §25 MedienG: http://www.agrarpus.at/impressum.html