

# Kostbares Kamptal

- Offene Kellertüren am 8. September
- Genussvolle Entdeckungen
- Kostbare Weine

1. bis 16. September 2018



kostbares

kamptal  
MILLIONEN JAHRE JUNG

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

# Kostbares Kamptal 2018

Freundliche Sonneninseln, fruchtbare Böden, legendäre Lagen, begnadete Winzer: Im Kamptal fühlt sich der Wein besonders wohl. Wie wohl, das lässt sich im Spätsommer auf besonders kompakte und komfortable Weise verkosten: Anfang September sorgen engagierte Winzer und Ausflugsziele für einen genussreichen Reigen, der zwei Wochen lang zu umfassenden Degustationen und außerge-

wöhnlichen kulinarischen Begegnungen einlädt. Aufgedeckt und eingeschenkt wird in Heurigen und in Restaurants, in Weinkellern und in (Wein-) Gärten, in Vinotheken und auf Schlössern. Auf den Geschmack gekommen? Wir wünschen viel Spaß und guten Appetit bei Ihrer Entdeckungsreise in einem der kostbarsten Weinbaugebiete Österreichs.

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



Das Kamptal lädt ein:  
Mit Freunden den  
Spätsommer feiern!



Schauen, schnuppern, schmecken:  
Die Kamptaler Winzer bitten zur Verkostung.

## Offene Kellertüren am Samstag, 8. September, 10 bis 18 Uhr

Die Vielfalt des Kamptals verkosten: Gebietsweine und Ortsweine, die schon früher im Jahr durch Trinkfreudigkeit geprägt sind, sowie Riedenweine, die nach fast einem Jahr der Reife nun ihr volles Potential zeigen. **Mehr als 20 Weingüter öffnen am 8. September ihre Kellertüren bei freiem Eintritt.** Eine gute Gelegenheit, die feinen Tropfen zu verkosten, Neuigkeiten aus erster Hand zu erfahren und auch den eigenen Keller wieder aufzufüllen!

## Genussvolle Entdeckungen

Freilich spielt bei den Events des „Kostbaren Kamptals“ der Kamptaler Wein die Hauptrolle. Aber auch die Nebenrollen sind brillant besetzt. So wird beispielsweise die **weltbeste Köchin Ana Roš** aus Slowenien anreisen und im Losium-Hotel ein Menü rund um die Kamptaler Weine komponieren. **Harald Irka**, jüngster 3-Hauben-Koch der Welt, übersiedelt für einen Abend aus seiner Küche in der Saziani Stub'n in Straden in den Weinkel der Weinguts Fred Loimer in Langenlois. Aus Wien besucht 2-Hauben-Koch **Martin Schmid** mit seinem Team das Weingut Hirsch in Kammern. Und im Weingut Topf in Straß gibt sich der Linzer Haubenkoch **Christian Göttfried** die Ehre. Freuen darf man sich aber auch auf viele Gaumenfreuden aus der Kamptaler Küche, von Obst- und Gemüsegerichten aus dem ARCHE NOAH-Schaugarten über bodenständige Wirtshauskost bis zum trendigen Fingerfood.

Anmeldung dafür bei den jeweiligen Veranstaltern und Weingütern.



Kamptaler Wein und feinste Häppchen in perfekter Kombination.



Weinkultur auf höchstem Niveau.

## Kostbare Weine

Wild und sanft, hügelig und flach, ländlich und weltgewandt: Das Aufeinandertreffen von Gegensätzen macht das Kamptal aus. **Voller Kontraste** sind hier auch die für den Weinbau wichtigen Böden – Granit, Löss und Lehm – und vor allem das Klima. Das trocken-heiße pannonische Klima, das durch das Donautal vom Osten einfließen kann, mischt sich mit den kühlen Lüften des nordwestlichen Waldviertels. Das rund **4.000 ha große Weinbaugebiet** ist nicht nur eines der **abwechslungsreichsten Weinreviere Österreichs**, sondern mit seiner hohen Dichte an international bekannten Spitzenbetrieben auch eines der erfolgreichsten. Die Leitsorten sind die feingliedrigen und langlebigen Rieslinge und Grünen Veltliner, bemerkenswert sind aber auch die Rotweine wie der Zweigelt und der anspruchsvolle Pinot Noir.

# Offene Kellertüren und Ab Hof-Ver

## Vinotheken

---

### UR SIN HAUS

Vinothek, Tourismusinformati on, Radverleih, Kartenbüro,  
Kaffee- und Weinbar

Kamptalstraße 3, 3550 Langenlois

täglich 10-18 Uhr

Tel. +43 (0)2734/2000-0

info@ursinhaus.at, www.ursinhaus.at

### LOISIUM

WeinWelt, Niederösterreich Vinothek, Sektothek mit  
Ab-Hof Preisen, Genuss.Shop, Kaffee- und Weinbar

Loisium Allee 1, 3550 Langenlois

täglich 10-19 Uhr

Tel. +43 (0)2734/32240

weinerlebniswelt@loisium.com, www.loisium-weinwelt.com

### ALTE SCHMIEDE

Vinothek, Galerie, Schauschmiede

Hauptstraße 36, 3562 Schönberg

Bis Ende Oktober: Mo bis Fr 13-18 Uhr (Do geschlossen)

Sa, So u. Ftg 10-18 Uhr

Winter: Sa, So 11-18 Uhr

Tel. +43 (0)2733/76476

info@alteschmiede-schoenberg.at, www.alteschmiede-schoenberg.at

### VINOTHEGG GRAFENEGG

3485 Grafenegg 10

Di bis So & Feiertage: täglich 12-19 Uhr (Mo Ruhetag)

Tel. +43 (0)2735/39939

info@vinothegg.at, www.vinothegg.at

### WEINKONTRASTE

Vinothek Straß im Straßertal

Langenloiser Straße 199

3491 Straß im Straßertal

Di bis Do 14-18 Uhr, Fr bis So 10-18 Uhr

Tel. +43 (0)2735/3900

info@weinkontraste.at, www.weinkontraste.at

## Etsdorf

---

### BIO-WEINGUT KEMETNER

Kellergasse Etsdorf

3492 Etsdorf

Tel. +43 (0)664/141 53 57

www.kemetner.at

## Kammern

---

### WEINGUT HIRSCH

Hauptstraße 76

3494 Kammern

Tel. +43 (0)2735/2460

www.weingut-hirsch.at

## Langenlois

---

### WEINGUT FICHTENBAUER-MOLD

Rosenhügelweg 12

3550 Langenlois

Tel. +43 (0)2734/3714

www.fichtenbauer-mold.at

### WEINGUT GRILLMAIER – BIOWEINGÄRTNEREI

Zwettler Straße 33

3550 Langenlois

Tel. +43 (0)2734/2531

www.grillmaier.at

zusätzlich geöffnet:

So 9.9., 10-18 Uhr

### WEINGUT HIEDLER

Am Rosenhügel 13

3550 Langenlois

Tel. +43 (0)2734/2468

www.hiedler.at

### WEINGUT JURTSCHITSCH

Rudolfstraße 39

3550 Langenlois

Tel. +43 (0)2734/2116-0

www.jurtschitsch.com

### WEINGUT FRED LOIMER

Haindorfer Vögerlweg 23

3550 Langenlois

Tel. +43 (0)2734/2239

www.loimer.at

### WEINGUT RABL

Weraingraben 10

3550 Langenlois

Tel. +43 (0)2734/2303

www.weingut-rabl.at

### WEINGUT ROSNER

Keller im Großen Buriweg

3550 Langenlois

Tel. +43 (0)664/409 93 64

www.rosnerwein.at

zusätzlich geöffnet:

Fr 31.8. und Sa 1.9., 13-18 Uhr

### WEINGUT STEININGER

Walterstraße 2

3550 Langenlois

Tel. +43 (0)2734/2372

www.weingut-steininger.at

### WEINGUT HUBERT TRAXLER

Schilterner Straße 11

3550 Langenlois

Tel. +43 (0)664/416 36 42

www.weingut-traxler.at

## Lengenfeld

---

### WEINGUT KARL UND SEBASTIAN ANGERER

Röhrbrunnngasse 1

3552 Lengenfeld

Tel. +43 (0)2719/2271

www.weingutangerer.at

# kauf am 8. September, 10 bis 18 Uhr

## WEINGUT

### KURT ANGERER

Annagasse 101 (GPS Nr. 7A)  
3552 Lengendorf  
Tel. +43 (0)676/430 69 01  
[www.kurt-angerer.at](http://www.kurt-angerer.at)

## Mollands

## WEINGUT

### MATTHIAS HAGER

Weinstraße 45  
3562 Mollands  
Tel. +43 (0)2733/8283  
[www.hagermatthias.at](http://www.hagermatthias.at)  
Einblick in die biodynamische  
Bewirtschaftung, Weinver-  
kostung und Kinderprogramm

## WEINGUT

### OSKAR HAGER

Weinstraße 42  
3562 Mollands  
Tel. +43 (0)664/141 46 36  
[www.weingut-hager.at](http://www.weingut-hager.at)  
Vertikalverkostung von Grüner  
Veltliner Terra Mobile Reserve  
2011 bis 2017

## Schönberg

## WEINGÄRTNEREI AICHINGER

Kellergasse, bei der Weinstube  
3562 Schönberg am Kamp  
Tel. +43 (0)2733/8237  
[www.wein-aichinger.at](http://www.wein-aichinger.at)  
Verkostungsmöglichkeit Haupt-  
straße 15: Mo-Sa von 8-12 und  
14-18 Uhr, bitte um telefonische  
Vor Anmeldung.  
Die Weinstube Aichinger hat  
ab 11 Uhr geöffnet.

## WEINGUT

### GERHARD DEIM

Kalvarienberg 8  
3562 Schönberg am Kamp  
Tel. +43 (0)664/944 64 87 (jun.)  
oder +43 (0)664/494 71 75 (sen.)  
[www.deim.at](http://www.deim.at)

## Straß im Straßertal

## MARTIN & ANNA ARNDORFER

Weinbergweg 16  
3491 Straß im Straßertal  
Tel. +43 (0)664/515 70 44  
[www.ma-arndorfer.at](http://www.ma-arndorfer.at)

Zusätzliche Verkostungen gerne  
gegen Voranmeldung

## WEINGUT

### JOHANN TOPF

Talstraße 162  
3491 Straß im Straßertal  
Tel. +43 (0)2735/2491  
[www.weingut-topf.at](http://www.weingut-topf.at)

## WEINGUT

### WEIXELBAUM

Weinbergweg 196  
3491 Straß im Straßertal  
Tel. +43 (0)2735/2269  
[www.vinoweix.at](http://www.vinoweix.at)

## Zöbing

## WEINGUT BRANDL

Lauserkellergasse 1  
3561 Zöbing  
Tel. +43 (0)2734/2635  
[www.weingut-brandl.at](http://www.weingut-brandl.at)



# Genussvolle Entdeckungen



## || **BESTE WEINE, FEINE SPEISEN**

*IN DER WEINSTUBE AICHINGER,  
SCHÖNBERG*

**Freitag, 31. August, 18:30 Uhr**

Eine Auswahl der besten Lagen- und Reserve-Weine des außergewöhnlichen Jahrgangs 2017 wird begleitet von einem 5-gängigen Menü. Erstmals zu verkosten: Grüner Veltliner und Riesling Terra Ganze Beere: Zwei Weine, die nach macération carbonique als ganze Beeren vergoren wurden. Ganz neu auf dem Markt ist auch der Grüne Veltliner Kalvarienberg privat – Sie werden staunen! Durch den Abend führen Josef und Maximilian Aichinger.

**Menüpreis: € 39,-**

**Weine auf Einladung des Winzers**

**Anmeldung: Tel. +43 (0)2733/8237**

*Weinstube Aichinger*

*Kellergasse*

*3562 Schönberg am Kamp*



## || **BRÜNDLMAYER REIFE WEINE & MAÎTRE ANTONY ROHMILCHKÄSE**

*IM HEURIGENHOF BRÜNDLMAYER,  
LANGENLOIS*

**Mittwoch bis Sonntag, 1. bis 16. September, ab 18 Uhr**

Im 4-gängigen Verkostungs-Menü werden ausbalancierte sowie gut gereifte Bründlmayer-Weine verkostet und zu jedem Wein wird das passende Gericht serviert.

Höhepunkt: Maître-Antony-Rohmilchkäse vom Holzbrett, dazu gereifte Weine aus dem **Bründlmayer-Raritäten-Keller**. Der beliebte Käse-Affineur gilt als einer der besten Käse-Veredler der Welt, er liebt die Kombination mit bis zu 20 Jahre „jungen“ Rieslingen vom Heiligenstein.

**Preis: 4 Weine € 39,-, Menü: + € 69,-**

**Reservierung erforderlich:**

**Tel. +43 (0)2734/2883 oder [office@heurigenhof.at](mailto:office@heurigenhof.at)**

*Heurigenhof Bründlmayer*

*Walterstraße 14, 3550 Langenlois*

*[www.heurigenhof.at](http://www.heurigenhof.at)*



## || GROSSE HÄMMER – ALTE SCHMIEDE WEINKULINARIUM

IN DER VINOHEK ALTE SCHMIEDE,  
SCHÖNBERG

**Samstag, 1. September, 19 Uhr**

Zwölf gereifte Weine von verschiedenen Schönberger Weingütern verkosten und bewerten, dazu genussvoll ein 4-gängiges Spätsommer-Menü von der Weinstube Aichinger genießen. Weinzampano Dr. Bernulf Bruckner führt durch den Abend, die Gäste und eine Fachjury küren die Siegerweine.

**Menü:** Variation vom Kürbis \*\*\* Gebratenes Saiblingsfilet mit Rieslingrisotto \*\*\* Kalbsrücken auf Bergkäsepolenta mit Schmelztomaten \*\*\* „Zwetschke trifft Mohn“

**Preis für Menü mit Weinbegleitung: € 52,-**  
**Reservierung: Tel. +43 (0)2733/764 76 oder**  
**info@alteschmiede-schoenberg.gv.at**

*Vinotbek Alte Schmiede*  
*Hauptstraße 36, 3562 Schönberg*  
*www.alteschmiede.schoenberg.gv.at*

## || HIEDLER POP & POUR IM WEINGUT HIEDLER, LANGENLOIS

**Samstag, 1. September, 15–19 Uhr**

Über den Dächern von Österreichs größter Wein-  
stadt servieren wir regionales Fingerfood und das  
passende Glas Hiedler-Wein. Ein chilliger Sundow-  
ner mit Jazz, Funk & Lounge Musik, begleitet  
vom schönsten Ausblick über Langenlois. Weiß,  
Rot, Rosé. Reif oder Jung. Trocken oder Restsüß.  
Glasweise oder Flaschenweise. Für jeden wird etwas  
dabei sein! Fleischiges und Gemüsiges kommen  
von Kurt N. Kicking.

**ACHTUNG: Nur bei Schönwetter!**  
**Kosten richten sich nach Konsumation.**  
**Keine Anmeldung erforderlich.**

*Weingut Hiedler*  
*Am Rosenbügel 13, 3550 Langenlois*  
*www.hiedler.at*





## || RARITÄTEN-HEURIGER IM HOF VON SCHLOSS SCHILTERN

**Samstag und Sonntag, 1. und 2. September, 15–22 Uhr**

Zum gemütlichen Sommerausklang lädt die ARCHE NOAH Gartenküche im Hof vom Schloss Schiltern zum Verweilen und Staunen. Kredenz werden Symphonien von Fruchtgemüse-Raritäten, traditionell hergestellte Heurigen-spezialitäten und faszinierende Eigenkreationen. Natürlich abgerundet durch die Begleitung von geschmackvollen, edlen Weinen regionaler Produzenten. Der Idee der Nachhaltigkeit und der Raritätenkulinarik verschrieben, bietet der Verein ARCHE NOAH themenspezifische Gartenführungen durch den ARCHE NOAH Schaugarten und die Gartenküche mit Chef-Symphoniker Benjamin Schwaighofer feinste Raritäten-Kulinarik an.

**Preise nach Konsumation, keine Anmeldung erforderlich**  
**optional: Erhaltungsbeitrag für den ARCHE NOAH Schaugarten:**  
**Samstag, Sonntag & Feiertag inkl. Gartenführung:**  
**€ 9,- Erwachsene, € 6,- ermäßigt, € 3,50 Jugendliche**

*Schloss Schiltern  
Obere Straße 45, 3553 Schiltern*

## || SONNTAGS-BRUNCH IM VIELFALTSGARTEN IN DER ARCHE NOAH, SCHILTERN

**Sonntag, 2. September, 10–15 Uhr**

Lang Frühstück für die ganze Familie, jeden 1. Sonntag im Monat. Je nach Saison erhalten Sie ein mehrgängiges Gartenküchenbuffet mit Spezialitäten aus dem Vielfaltsgarten: Carpaccio vom „blauen Kohlrabi“ mit Senfkresse, Schildampfer und Traubenkernöl, Salat von „Black Cherry“ Cocktailparadeisern oder mild mariniertes Erdbeerspinat. Der schmeckt auch Kindern! Dazu zum Beispiel Blaues Erdäpfelbrot, Waldstaudenkorn-Vollkornbrot oder Tigerella-Ciabatta. Und wem das zu bunt ist, der erhält natürlich auch klassische Marillenmarmelade und frisch gekochte Bio-Frühstückseier. Ab 12 Uhr gibt es warme Hauptspeisen, anschließend Kaffee und Kuchen. Um 11, 15 und 16.30 Uhr finden Schaugartenführungen statt.

**Preis inkl. Garteneintritt: € 39,-**  
**(Kinder 2-6 Jahre: € 11,-, 6-14 Jahre: € 17,50)**  
**Anmeldung bei Benjamin Schwaighofer,**  
**Tel. +43 (0)676/841 666 888 oder**  
**freundvonsalzig@gmail.com**

*ARCHE NOAH Schaugarten  
Obere Straße 40, 3553 Schiltern  
www.arche-noah.at*



**8. und 9. September:**  
**Spezialwochenende Leader-Projekt zum Thema Reinsortige Kürbisse**

Im LEADER-Projekt „Gemüseraritäten aus dem Kamptal“ (März 2016 – Februar 2019) arbeitet ARCHE NOAH gemeinsam mit GärtnerInnen, GastronomInnen und KonsumentInnen an der Weiterentwicklung eines nachhaltigen und vielfältigen Gemüsebaus. Neben der Arbeit mit bestehender Sortenvielfalt wird dabei auch die Verbesserung und Neuentwicklung von Sorten in Angriff genommen. Einer der Schwerpunkte liegt auf kleinfrüchtigen Kürbissen – immer mit Geschmacksqualität als oberstem Ziel. <https://www.arche-noah.at/kamptal>

# ERSTE LAGEN-VERKOSTUNG DER TRADITIONSWEINGÜTER IM SCHLOSS GRAFENEGG

**Freitag, 7. September, 11–18 Uhr**



Die 36 Winzer der Österreichischen Traditionsweingüter legen großen Wert auf handwerklich gefertigte Weine, die ihre Herkunft widerspiegeln. Was für eine Freude ist es, jeweils Anfang September den neuen Jahrgang ihrer Weine aus 60 ERSTEN LAGEN in den Weinbaugebieten Kamptal, Kremstal, Traisental und Wagram zu verkosten. Ebenso exquisit wie über 140 Weine mit dem Kennzeichen 1<sup>W</sup> am Etikett ist der Rahmen der Präsentation: das prachtvolle Ambiente von Schloss Grafenegg.

Der Eintritt ist mit Konzertkarte von diesem Tag frei (Konzert des Tonkünstler-Orchesters Niederösterreich ab 19 Uhr, Restkarten unter [www.grafenegg.com](http://www.grafenegg.com)). Ohne Konzertkarte beträgt der Eintritt € 20,- (vor Ort zu beziehen, kein Vorverkauf).

*Schloss Grafenegg, 3485 Grafenegg*

*Tel. +43 (0)2742/908070*

*[www.grafenegg.com](http://www.grafenegg.com)*

*[www.traditionsweingueter.at](http://www.traditionsweingueter.at)*



## || BEST OF MASTHIRSCH! *IM WEINGUT HIRSCH, KAMMERN*

**Samstag, 8. September, 12 Uhr**

Das MAST in der Wiener Porzellangasse zählt zweifelsohne zu den wichtigsten Weinadressen der Stadt. Es spielt in einer eigenen Liga und hat der Wiener Wein- und Genuss-Community ein neues Zuhause verschafft. Das Triumvirat, bestehend aus dem 2-Hauben-Koch Martin Schmid und den beiden mehrfach ausgezeichneten Sommeliers Steve Breitzke und Matthias Pitra, reisen für einen Tag nach Kammern, um mit uns gemeinsam ein Mittagessen zu gestalten. Puristische, echt gute Küche, kombiniert mit unseren Weinen aus den unterschiedlichsten Jahrgängen aus Großformaten. Das wird ein Fest, wir können es kaum erwarten!

**Preis: € 109,-**

**Anmeldung: Tel. +43 (0)2735/2460 oder  
info@weingut-hirsch.at**

*Weingut Hirsch  
Hauptstraße 76, 3493 Kammern  
www.weingut-hirsch.at*



## || ZWISCHEN DEN REBEN – GENUSS ERLEBEN! *IN DER RIEDE STEINHAUS, LANGENLOIS*

**Samstag, 8. September, 16 Uhr**

Nach einem kurzen Spaziergang in die Riede Steinhaus kocht Haubenkoch Alexander Lintner vom Gasthaus Walzer in Gneixendorf für Sie direkt im Weingarten. Es erwartet Sie ein herbstliches Degustationsmenü mit regionalen Schmankerln, begleitet von ausgewählten Weinen aus dem Weingut Kroneder in Langenlois.

**Preis: € 89,- pro Person**

**Anmeldung: [www.kroneder.at](http://www.kroneder.at) oder [weinbau@kroneder.at](mailto:weinbau@kroneder.at)  
Begrenzte Teilnehmerzahl.**

Bei Schlechtwetter findet die Veranstaltung in den Kellerräumlichkeiten der Fam. Kroneder, Gartenzeile 14, in Langenlois, statt.

*Treffpunkt: 16 Uhr im Weingut Kroneder  
Gföhler Straße 28, Langenlois  
Tel. +43 (0)664/40 24 293*

# WILDES VERGNÜGEN

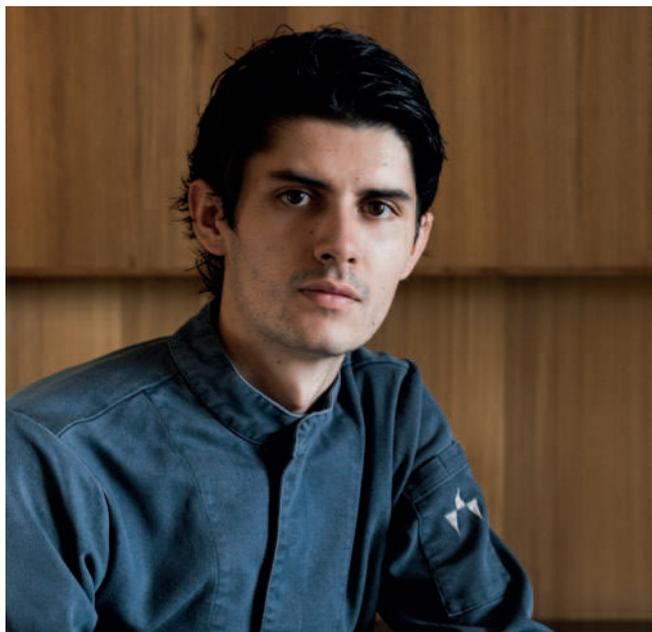
IM WEINGUT TOPF, STRASS IM STRASSETALE

**Samstag, 8. September, 19 Uhr**

Das fünfte Mal jährt sich unser Wildes Vergnügen, wo wir unsere Freunde mit Köstlichkeiten aus der heimischen Jagd verwöhnen. Gastkoch Christian Göttfried aus Linz wird Wild aus dem Revier von Hans Topf zu einem sinnlichen 5-Gänge-Menü veredeln. Dazu präsentieren Hans und seine Söhne Hans-Peter & Maximilian pro Gang drei Weine aus den letzten Jahrzehnten.

**Preis: € 115,-**  
**Reservierung: Tel. +43 (0)2735/2491 oder**  
**office@weingut-topf.at**

*Weingut Topf*  
*Jagdstube in der Placher Kellergasse 420, 3491 Straß*  
*www.weingut-topf.at*



# HARALD IRKA, JÜNGSTER 3-HAUBEN-KOCH DER WELT

ZU GAST BEI FRED LOIMER

**Sonntag, 9. September**  
**11:30 Uhr: Sektempfang**  
**12 Uhr: Menü mit jungen und gereiften Weinen**

Wenn ein Steirer auf Reisen geht, dann muss er dafür schon einen guten Grund haben. Schöner als dort ist es ja kaum irgendwo. Fred und Birgit Loimer ist es gelungen, den Spitzenkoch der Saziani Stub'n für ein Gastspiel nach Langenlois zu locken. Der 26 Jahre junge Harald Irka wird seit Jahren als kulinarisches Ausnahmetalent in Österreich gehandelt. Schon seit sieben Jahren führt der oberösterreichische Chefkoch die Küche der Saziani Stub'n im südsteirischen Straden und hält als jüngster 3-Hauben-Koch der Welt seine Gäste in Atem.

**Menüpreis inkl. Weinbegleitung und Sektempfang: € 149,-**  
**Anmeldung: Tel. +43 (0)2734/2239**  
**oder weingut@loimer.at**

*Weingut Fred Loimer*  
*Haindorfer Vögerlweg 23, 3550 Langenlois*  
*www.loimer.at*  
*www.neumeister.cc*

# Genussvolle Entdeckungen

## IN DER LOISIUM WEINWELT & VINO THEK



### WINE.FOOD.WORKSHOP

IN DER LOISIUM WEINWELT & VINO THEK,  
LANGENLOIS

**Sonntag, 9. September, 15 Uhr**

Mal ehrlich – eine Mahlzeit ohne Wein? Schwer vorstellbar. Und noch besser schmeckt's, wenn das eine das andere ergänzt. In diesem Fall hat man sich in der WeinWelt vorgenommen, ein paar ausgefallene Kombinationen auszuprobieren. Das wird ein Workshop vom Feinsten mit Sensorik Übungen und geschmacklichen Stärken an Wine & Food.

**Preis interaktiver Workshop, ca. 3 h: € 29,-  
mind. 6, max. 20 TeilnehmerInnen**

**Reservierungen: [weinerlebniswelt@loisium.com](mailto:weinerlebniswelt@loisium.com),  
Tel. +43 (0)2734/322 40-0, [www.loisium.com/weinwelt-langenlois](http://www.loisium.com/weinwelt-langenlois)**

*LOISIUM WeinWelt & Vinothek  
Loisium Allee 1, 3550 Langenlois*



### LAGENWEIN.VERKOSTUNG

IN DER LOISIUM WEINWELT & VINO THEK,  
LANGENLOIS

**Freitag, 14. September, um 16, 17 und 18 Uhr**

Abtauchen in die Welt des Weins. Und das voll und ganz. Das Erlebnis startet mit einer Tour durch das Kellerlabyrinth. Inkludiert sind jede Menge Wissen und gute Stories über die „Reise vom Wein“. Danach bitten die LOISIUM Sommeliers zum Verkostungstisch, wo sie gemeinsam mit Ihnen fünf Lagenweine aus dem Kamptal verkosten. Discover your winestory!

**Preis Tour mit Audioguide & kommentierte Verkostung: € 18,50**

*LOISIUM WeinWelt & Vinothek  
Loisium Allee 1, 3550 Langenlois*

# Genussvolle Entdeckungen

## IM LOISIUM WINE & SPA RESORT

### 🍴 WINZERDINNER MIT WEINGUT HIEDLER *RESTAURANT VINEYARD & SALON IM LOISIUM HOTEL*

**Freitag, 7. September, ab 18:30 Uhr**

Auf los geht's los. Sie sind mit von der Partie wenn es wieder heißt „Meet the One and Onlys“. Bei einem gemütlichen Dinner plaudert der Winzer aus dem Nähkästchen. Und mal ganz ehrlich, was gibt es denn Schöneres als Wein-Fachsimpeln mit den Experten?

So sieht's aus: 18:00 bis 18:45 Uhr – Winzer Talk // 18:45 Uhr – das große Schnabulieren startet // nonstop – having a good time.

**Preis 4 Gänge: € 59,-, 6 Gänge: € 79,-  
inkl. Weinbegleitung vom Winzer**



### 🍴 VINEYARD WALK'N TASTE *LOISIUM HOTEL & WEINWELT, STEININGER'S WEINGARTEN*

**Samstag, 15. September, ab 10 Uhr**

Wenn LOISIUM mit den Steiningers gemeinsame Sache macht, kann es sich nur um eine kulinarische Reise vom Feinsten handeln. Von der WeinWelt in den Weinkeller über den Weingarten zum Tisch... Das wird garantiert ein besonderes Erlebnis.

Und das ist der genießerische Plan:

Bis 15 Uhr: Rundgang in der LOISIUM WeinWelt // 15 bis 17 Uhr: Wein- & Sekt-Verkostung von und mit dem Weingut Steininger mitten im Weingarten // 17 Uhr: Aperitif & Vineyard Kitchen mit creative foodstyle im Hotel, inkl. Wein & Sekt vom Weingut Steininger. On top: Coole DJ Sounds im Weingarten.

**Preis: € 99,-**





|| CULINARY  
MASTERPIECES  
BY ANA ROŠ

*RESTAURANT VINEYARD &  
SALON IM LOISIUM HOTEL*

**Sonntag, 2. September, ab 18:30 Uhr**

Die beste Köchin der Welt gastiert an den LOISIUM Kitchen-turntables. Anfang 2017 wurde Ana Roš von einer Jury aus rund 1000 Mitgliedern zur „World’s Best Female Chef“ gekürt. Die sympathische Slowenin überrascht nicht nur durch ihr Können, sondern auch mit viel Charme & Humor. Im Rahmen von „Kostbares Kamptal“ wird sie gemeinsam mit den LOISIANERN in ihrem ganz persönlichen Stil die Showküche rocken!

**Preis 6 Gänge:**

**€ 89,-/Person exkl. Getränke**

**Reservierungen für alle drei**

**Veranstaltungen:**

**LOISIUM Wine & Spa Resort Langenlois:**

**hotel.langenlois@loisium.com**

**Tel. +43 (0)2734/771 00**

*LOISIUM Wine & Spa Resort Langenlois,  
Vineyard Restaurant*

*Loisium Allee 2, 3550 Langenlois*

*www.loisium.com/events*



www.kamptal.at

Wir lieben Straßen, die einem bestimmten Thema folgen. Jene mit reizender Aussicht und schönen Adressen für feines Essen und Trinken mögen wir besonders. Die Weinstraße Kamptal schlängelt sich durch die sechs Gemeinden Grafenegg, Hadersdorf-Kammern, Langenlois, Lengenfeld, Schönberg am Kamp und Straß im Straßertale.

Dem **Kamptaler Wein** begegnet man überall, sei es bei den Ab Hof-Verkaufszeiten in den Weingütern selber, beim Heurigen und in der Gastronomie, sowie in den Vinotheken. Ganz im Stile des international gelernten Appellationssystems setzt man beim **KAMPTAL<sup>DAC</sup>** auf ein dreistufiges Herkunftssystem, eingeteilt in Gebiet, Ort und Riede. In der ersten Stufe, dem **Gebietswein**, findet man die Vielfalt der Weinbau-region Kamptal, in Stufe zwei belebt man die alte Tradition des **Ortsweines** neu, auf Stufe drei, dem **Riedenwein**, spiegeln sich Bodenstruktur und kleinklimatische Unterschiede der einzelnen Lagen wider.

*Kostbares  
Kamptal*

## INFORMATION

**Weinstraße Kamptal**  
c/o Ursin Haus  
Tourismusinformation,  
Vinothek, Radverleih,  
Kartenbüro, Kaffee- und Weinbar

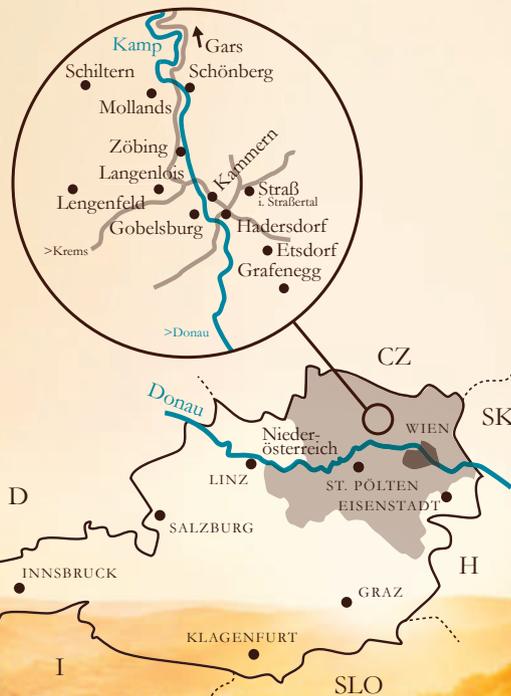
**Kamptalstraße 3**  
3550 Langenlois  
Tel. +43 (0)2734/2000-0  
weinstrasse@kamptal.at  
www.kamptal.at

## WEINHERBST-TIPP:

**Kamptaler Weinacht**  
am 23. November 2018, 18:30 Uhr,  
Schloss Grafenegg

## TAXI-NUMMERN FÜR DEN UNBESCHWERTEN WEINGENUSS:

**Rittner Taxi** +43 (0)2732/208  
**Taxi Bobac** +43 (0)664/461 34 04  
**Robert's Taxi** +43 (0)664/363 05 77



IMPRESSUM : Herausgeber: Weinstraße Kamptal  
Grafikkonzept: Patrick Band

Produktion: design-work,  
Gerhard Schwarz, Zöbing

Fotos: www.pov.at, Robert Ribič, Arche Noah,  
zVg von den Weingütern

Alle Angaben Stand Juli 2018,  
Irrtümer und Änderungen vorbehalten.

