

Kostbares Kamptal: 1.-16. September 2018

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 2733/8237

Weinstube Aichinger
Kellergasse
3562 Schönberg am Kamp

Bründlmayer reife Weine & Maitre 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: Maitre-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: Menü € 69,-, 3 Weine € 39,-
Reservierung: Tel. +43 2734/2883 oder office@heurigenhof.at

Heurigenhof Bründlmayer, Walterstraße 14, 3550 Langenlois
www.heurigenhof.at

Hiedler Pop & Pour

im Weingut Hiedler, Langenlois

Samstag 1. September, 15-19 Uhr

Über den Dächern von Österreichs größter Weinstadt servieren wir regionales Fingerfood und das passende Glas Hiedler-Wein. Ein chilliger Sundowner 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. Kickingner.

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

Weingut Hiedler, Am Rosenhügel 13, 3550 Langenlois
www.hiedler.at

Große Hämmer – Alte Schmiede Weinkulinarium

in der Vinothek 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 2733/764 76 oder info@alteschmiede-schoenberg.gv.at

Vinothek Alte Schmiede, Hauptstraße 36, 3562 Schönberg

www.alteschmiede.schoenberg.gv.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 Heurigenspezialitäten 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

Schloss Schiltern, Obere Straße 45, 3553 Schiltern

optional: Erhaltungsbeitrag für den ARCHE NOAH Schaugarten Samstag, Sonntag & Feiertag, inkl. Gartenführung: € 9,- Erwachsene, € 6,- ermäßigt, €3,50 Jugendliche

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. +43 676/841 666 888 oder freundvonsalzig@gmail.com

ARCHE NOAH Schaugarten, Obere Straße 40, 3553 Schiltern

www.arche-noah.at

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 „1ÖTW“ 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). Ohne Konzertkarte beträgt der Eintritt € 20,- (vor Ort zu beziehen, kein Vorverkauf).

Schloss Grafenegg, 3485 Grafenegg
Tel. +43 2742 908070
www.grafenegg.com
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 zu Hause 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 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, 18 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,-

Anmeldung: +43 664 402 42 93 oder weinbau@kroneder.at, begrenzte Teilnehmerzahl.
Treffpunkt: 16 Uhr im Weingut Kroneder, Gföhler Str. 28, Langenlois. Bei Schlechtwetter findet die Veranstaltung in den Kellerräumlichkeiten der Fam. Kroneder, Gartenzeile 14, in Langenlois, statt.

Wildes Vergnügen

im Weingut Topf, Straß im Straßertale

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,-

Weingut Topf, Jagdstube in der Placher Kellergasse 420, 3491 Straß
Reservierung: Tel. +43 2735 2491 oder office@weingut-topf.at
www.weingut-topf.at

Harald Irka, jüngster 3 Hauben-Koch der Welt

zu Gast bei Fred Loimer

Sonntag 9. September

11:30 Uhr Sektempfang

12:00 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 2734 2239 oder weingut@loimer.at

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

Wine.Food.Workshop

in der LOISIUM WeinWelt & Vinothek, 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. 3h, € 29,-
mind. 6, max. 20 TeilnehmerInnen

Reservierungen: weinerlebniswelt@loisium.com,
Tel. 02734/322 40-0, www.loisium.com/weinwelt-langenlois
LOISIUM WeinWelt & Vinothek,
Loisium Allee 1, 3550 Langenlois

Lagenwein. Verkostung

in der LOISIUM WeinWelt & Vinothek, Langenlois

Freitag, 14. September, um 16.00, 17.00 und 18.00 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

Culinary Masterpieces by Christina Bowerman

Restaurant Vineyard & Salon
LOISIUM Hotel

Sonntag, 2. September, ab 17:30 Uhr

Die Italienerin reist mit ihrem Team der "Glass Hostaria" aus Rom an und bietet den Gästen eine Kostprobe ihrer mit einem Michelin-Stern prämierten Küche.

Die zum erlesenen Kreis der Great Italian Chefs zählende Star-Köchin lässt in ihre traditionelle italienische Küche innovative Elemente einfließen. 2014 veröffentlichte sie ihr erstes Kochbuch, zahlreiche Auszeichnungen und Ehrungen wie zwei Gabeln im Gambero Rosso 2008, die Wahl zum Female Chef Ambassador bei der Expo Milano 2015 oder Best Chef of the Year 2018 beim 18. Festival of Italian Cuisine sprechen für die neugierige und offene Italienerin.

Preis: 6 Gänge € 89,-/Person exkl. Getränke

Reservierung: hotel.langenlois@loisium.com, Tel. +43 2734/771 00
LOISIUM Resort Langenlois, Vineyard Restaurant
Loisium Allee 2, 3550 Langenlois
www.loisium.com/events

Winzerdinner mit Weingut Hiedler

Restaurant Vineyard & Salon
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

Reservierung: hotel.langenlois@loisium.com, Tel. +43 2734/771 00
LOISIUM Resort Langenlois, Vineyard Restaurant
Loisium Allee 2, 3550 Langenlois
www.loisium.com/events

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,-

Reservierung: hotel.langenlois@loisium.com, Tel. +43 2734/771 00

LOISIUM Resort Langenlois, Vineyard Restaurant

Loisium Allee 2, 3550 Langenlois

www.loisium.com/events