

Rechercheideen

Auf Genussspuren

#feelaustria #lebensgefühl

(Stand der Informationen: 02/2026)

#österreichwerbungbegeistert

1/12

Auf Genuss Spuren im Sommer 2026

Österreich ist ein wahres Paradies für Genussfreudige. Von Westen nach Osten verwöhnen Köch:innen mit Bodenständigem oder mit kreativen Neuinterpretationen. Die Zutaten für die Speisen stammen, wo immer möglich, aus der Region, ebenso die begleitenden Getränke. Die Zusammenarbeit zwischen Landwirt:innen und Gastronom:innen ist traditionell eng. Bevorzugte Einkaufsquellen sind außerdem Genuss-Manufakturen, Weinbaubetriebe, Brennereien und Brauereien. Doch nicht nur Wirtshäuser und Restaurants laden zum Genuss. Es gibt zahlreiche Genussstraßen, die aktiv zu Fuß oder per Rad entdeckt werden können. Veranstaltungen widmen sich der Genussskultur und regionalen Spezialitäten. <https://www.austria.info/de-at/inspiration/essen-und-trinken/>

Die typisch österreichische Küche und ihre Rezepte

Von Apfelstrudel bis Zirbenschnap: Österreich hat sich zu einem wahren Feinschmeckerland entwickelt. Wiener Schnitzel, Gulasch, Käsespätzle und Fisch dürfen natürlich nicht fehlen. Es gibt einige großartige Nationalgerichte, die weit über die Grenzen Österreichs hinaus geliebt werden. In unserem Genuss- und Rezepte-E-Book finden Sie auch viele weitere kulinarische Inspirationen. <https://press.austria.info/de/genuss/rezepte/>

Ausgezeichnet! Empfehlungen von Gourmet-Guides

Seit 2025 bewertet der Guide Michelin wieder Restaurants in ganz Österreich. In Summe zählt Österreich 82 Sterne-Restaurants. 816 Restaurants in Österreich tragen eine oder mehr Hauben, vergeben vom Guide Gault Millau. Orientierung gibt außerdem der Falstaff-Restaurant-Guide. Hier vergeben Besucher:innen der Restaurants Punkte.

<https://guide.michelin.com/at/de/selection/austria/restaurants>

<https://www.gaultmillau.at/news/guide-gaultmillau-2025-alle-hauben-alle-sieger>

[https://www.falstaff.com/at/restaurants?selectedFilters\[region|country\]\[0\]=*%C3%96sterreich](https://www.falstaff.com/at/restaurants?selectedFilters[region|country][0]=*%C3%96sterreich)

Die wichtigsten Genussstraßen und -regionen

Slow Food Kärnten

Alle österreichischen Bundesländer legen großen Wert auf Regionalität. Besonders das südlichste Bundesland Kärnten engagiert sich für die bewusste Esskultur und nachhaltige Lebensmittelproduktion im Sinne der internationalen Slow-Food-Vereinigung. Spezielle Programme bieten die Slow-Food-Orte und -Regionen an. Der Bogen spannt sich von Kursen fürs Käsemachen über das „Krendeln“ von Kärntner Nudeln bis zu Verkostungen und Besuchen in Genussmanufakturen. <https://www.slowfood-kaernten.at/>

Moststraße im Mostviertel

Die Moststraße schlängelt sich durchs Mostviertler Hügelland in Niederösterreich. Sie verläuft durch das größte Birnenanbaugebiet Österreichs. Die Birnen wachsen auf hochstämmigen Bäumen und bezaubern, gemeinsam mit den ebenfalls zahlreichen Apfelbäumen, besonders zur Blütezeit Ende April. Aus den Früchten erzeugen die Mostviertler Säfte und Edelbrände. Eine Rarität sind die reinsortigen und gemischten Birnenmoste. <https://www.moststrasse.mostviertel.at>

Via Culinaria im SalzburgerLand

Wie ein Netz von genussvollen Adressen ziehen sich die zehn Wege der Via Culinaria durch das SalzburgerLand. Themen der zehn Genusswege sind Haubenrestaurants, Fleisch, Fisch, Kräuter, Bio-Genuss, Käse, Bier & Schnaps, Süßes, Hüttenkulinarik und Wirtshäuser. Alle 350 Ziele, die an der Via Culinaria liegen, sind sorgsam ausgewählt und jeweils eng mit der Region und der kulinarischen Landesgeschichte verbunden.

<https://www.salzburgerland.com/de/via-culinaria/>

Steirische Apfelstraße

Durch die Region Apfelland-Stubenbergsee in der Steiermark schlängelt sich diese 25 Kilometer lange Themenstraße. Mehr als eine halbe Million Obstbäume wachsen hier im größten Apfellanbaugebiet Österreichs. Entlang der Apfelplantagen laden zahlreiche Buschen- oder Mostschenken zur Stärkung mit regionalen Produkten ein. Die Palette reicht von Säften über Most bis hin zu Edelbränden. Anziehungspunkt im Frühjahr ist die Baumbüte, im Sommer lockt die liebeliche Hügellandschaft und im Herbst lohnt sich ein Besuch zur reichen Ernte. <https://www.apfelstrasse.at/>

Vulkanland Route 66 – Straße der Lebenslust

Angelehnt an den berühmten Highway quer durch die USA nennt sich auch die Bundesstraße 66 im steirischen Thermen- und Vulkanland „Route 66“. Besonderheit der 80 Kilometer langen steirische Namensvetterin sind die bekanntesten steirischen Genussmanufakturen entlang des Weges. Neben der Zotter Schokoladen-Erlebniswelt laden die „Fromagerie“, die Vulcano-Schinkenmanufaktur und die Manufaktur Gölles, bekannt für edle Brände und feinen Essig, zum Gustieren, Verweilen und Einkaufen ein. Ab Hof oder in Bauernläden ist auch das „schwarze Gold“ der Steiermark erhältlich, das Kürbiskernöl. Eine wichtige Rolle spielt außerdem die Weinkultur, für die die Region ebenfalls bekannt ist. <https://www.steiermark.com/de/Thermen-Vulkanland/Region/Kulinarische-Schaetze/Vulkanland-Route-66>

KäseStrasse Bregenzerwald in Vorarlberg

Die KäseStrasse ist keine Straße im herkömmlichen Sinn, sondern ein Zusammenschluss von Expert:innen unterschiedlicher Disziplinen. Die Mitglieder – Sennereien, Käsewirt:innen, Bauernhöfe mit Ab-Hof-Verkauf – laden zu Verkostungen und weihen in die Besonderheiten der Käseproduktion ein. Viele Bregenzerwälder Wirtshäuser sind Mitglied der KäseStrasse und somit ausgewiesene „Käsewirt:innen“ mit entsprechender Speisekarte. Die meisten Käsewirt:innen bieten ihre Köstlichkeiten in typischen Bregenzerwälder Häusern an, in gemütlichen Stuben und mit dem Blick auf holzgeschindelte Fassaden. <https://www.kaesestrasse.at/>

Ausgewählte Weinstraßen und Weinbaugebiete

Burgenländische Weinstraßen

Rund 300 Sonnentage, hervorragende Böden, vitale Rebstöcke und international anerkannte Spitzenwinzer:innen charakterisieren die vier burgenländischen Weinregionen. Zu den typischen Rebsorten zählen hierzulande die Rotweinsorten Zweigelt und Blaufränkisch. In der Weinidylle Südburgenland wird als Spezialität der Uhdler, gewonnen aus Direktträger-Reben, gekeltert. 13 Weinwanderungen verbinden im ganzen Burgenland Naturgenuss mit Kulinarik. <https://www.burgenland.info/genussvoll-leben/winzer-vinotheken/weinbaugebiete> und <https://www.burgenland.info/weinwanderungen/weinwanderwege>

Weinstraße Niederösterreich

Niederösterreich ist das größte Weinanbaugebiet Österreichs. Die Rebfläche beträgt rund 27.000 Hektar. Durch alle acht Weinbaugebiete des Landes verlaufen regionale Weinstraßen. Sie führen in die UNESCO-Weltkulturerbe-Region Wachau, bekannt für die hervorragenden Rieslinge. Freunde des Grünen Veltliners werden im Kremstal, Traisental, Carnuntum, Kamptal und am Wagram fündig. Im Süden offeriert die Thermenregion Wienerwald unter anderem autochthone Spezialitäten wie Zierfandler und Rotgipfler. Mit DAC-ausgezeichneten Qualitätsweinen verwöhnt besonders das Weinviertel mit seinen charmanten Kellergassen. DAC steht für gebietstypischen Wein, ausgezeichnet mit dem Prädikat „Districtus Austriae Controllatus“. <https://www.niederoesterreich.at/wein>

Südsteirische Weinstraße

Die älteste Weinstraße Österreichs führt auf rund 25 Kilometern durch das charmante Hügelland der Südsteiermark. Weingärten, Wälder und Streuobstwiesen prägen die Landschaft. Einkehradressen gibt es viele: von Weingütern über renommierte Restaurants bis zu urigen Buschenschänken. https://www.steiermark.com/de/Suedsteiermark/Urlaub-planen/Ausflugsziele/Die-Suedsteirische-Weinstrasse_isd_63340

Sausaler Weinstraße

Die Sausaler Weinstraße ist bekannt für die steilsten Weingärten in der Steiermark. Ihr Aushängeschild ist der Riesling. Sie hat ihren Ausgangspunkt in der Weinstadt Leibnitz, führt zunächst an den Südhängen des Sausaler Weinbaugebietes durch das Sulmtal und zweigt in Fresing durch den Mischwald ins hoch gelegene Kitzreck ab, von wo die Aussicht besonders eindrucksvoll ist. https://www.steiermark.com/de/Suedsteiermark/Urlaub-planen/Ausflugsziele/Sausaler-Weinstrasse_isd_65485

Klapotetz Weinstraße

Ihren Namen verdankt die steirische Weinstraße, die bei Leutschach beginnt, den Klapotetzen, die die Straße säumen. Ursprünglich wurde der Klapotetz, dessen Name aus dem slowenischen „klopotati/klopotec“ = klappern kommt, zum Vertreiben von Vögeln aus dem Weingarten verwendet. Heute ist er ein Symbol für die Südsteiermark und die steirische Weinbautradition. https://www.steiermark.com/de/Suedsteiermark/Urlaub-planen/Ausflugsziele/Die-Klapotetzstrasse_isd_65947

Schilcherweinstraße

Schilcher ist eine Spezialität, die nur in der Weststeiermark erzeugt wird. Der Rosé-Wein wird aus den Blauen Wildbacher Trauben gepresst. Dieser Köstlichkeit widmet sich die 74 Kilometer lange Schilcherstraße, an der unter anderem Deutschlandsberg liegt. <https://www.steiermark.com/de/Suedsteiermark/Region/Wein-Themenstrassen/Schilcherweinstrasse>

Wiener Weinwanderungen

Auf einer Fläche von rund 590 Hektar wächst in Wien Wein. Österreichs Hauptstadt ist damit die einzige Metropole in Europa, in der so viel Wein gedeiht. Erkunden lassen sich die Weingärten auf den Wiener Weinwanderwegen. Entlang der Wege wechseln Weingärten mit zahlreichen Heurigen und herrlichen Wien-Blicken. Eine der bekanntesten Routen verläuft über Sievering vorbei am Weingut Cobenzl nach Grinzing und von dort über den Nussberg nach Nussdorf. <https://www.wien.info/de/essen-trinken/wiener-wein-heurige>

Genusswandern und -radeln

In vielen Regionen Österreichs ist es möglich, von Genussadresse zu Genussadresse zu wandern oder Rad zu fahren. Bei organisierten Touren gibt es meist einen oder mehrere kulinarischen Stopps, wo regionale Spezialitäten aufgetischt werden, manchmal auch Führungen oder Verkostungen.

- Der *Brot und Morendenweg* im Lesachtal in Kärnten führt vorbei an schattigen Wäldern, sprudelnden Bächen und malerischen Almen. Entlang des Weges warten

zahlreiche informative Genuss-Stopps, bei denen die Schmankerln der Region verkostet werden können:

<https://www.lesachtal.com/de/Culinary-World/Kulinarik-erleben/Brot-Morendenweg>

- In Mittelkärnten gibt es verschiedene, teils geführte, kulinarische Wanderungen wie etwa die *Kräutertour auf der Simonhöhe* zu erleben:
<https://www.wanderdoerfer.at/hochgenuss/kulinarisch-wandern-in-mittelkarnten/>
- Auf der Rax in Niederösterreich ist *Hüttenhüpfen* angesagt. Sieben Hütten liegen auf dem Hochplateau in kurzer Distanz zueinander: <https://www.semmering-rax.com/huettenhuepfen-rax>
- Ausgehend von Kirchschlag in der Buckligen Welt in Niederösterreich verbindet die 27 Kilometer lange *Kulinarische Rundwanderung* drei hochkarätige Einkehrstationen:
<https://www.wieneralpen.at/a-kulinarische-wanderung-durch-die-bucklige-welt>
- Am Hochkönig im SalzburgerLand laden *13 Kräuteralmen* zum Wandern und Verkosten ein: <https://www.hochkoenig.at/de/sommer/wandern/kraeuterwandern-am-hochkoenig.html>
- Die *Kulinarischen Königstouren* in der Region Hochkönig im SalzburgerLand führen (E)-Mountainbiker:innen von Hütte zu Hütte, wo jeweils ein Gang serviert wird. Es gibt drei unterschiedliche Touren zwischen 77 und 166 Kilometern zur Wahl:
<https://www.hochkoenig.at/de/sommer/essen-trinken/kulinarische-koenigstouren-sommer.html>
- In Bad Hofgastein im SalzburgerLand stehen im September und Oktober *Kulinarische Hofwanderungen* am Programm: www.gastein.com/region/kulinarik/kulinarische-hofwanderung/
- Altehrwürdige Brauereien säumen die 5,6 Kilometer lange *Bierroute zu Fuß* durch die Stadt Salzburg: <https://www.salzburg.info/de/hotels-angebote/rundfahrten-fuehrungen/stadtwandern/salzburgen-bierkultur>
- Eine gute Wahl für Stadtwanderungen: Stadtlokale abklappern und überall ein paar Spezialitäten probieren – so lautet das Konzept der *Gusto-Guerilla-Touren*, die zu bestimmten Terminen in Wien, Graz und Innsbruck stattfinden:
<https://www.gustoguerrilla.at/>
- Auf zwei unterschiedlichen Routen, 524 oder 370 Kilometer lang, wandern Bewegungsfreudige in der Steiermark *Vom Gletscher zum Wein* – ein Schwerpunkt ist die Kulinarik: <https://www.steiermark.com/de/Steiermark/Aktiv-in-der-Natur/Wandern/Vom-Gletscher-zum-Wein>
- *Bewegung mit Genuss* lautet das Motto der sommerlichen Kulinarik-Wanderung in Serfaus-Fiss-Ladis. Die Tour kann alternativ auch mit dem Mountainbike absolviert werden: <https://www.serfaus-fiss-ladis.at/de/Sommerurlaub/Erlebnis-Genuss/Kulinarikwanderung>
- Die *Naviser Almenrunde* im Wipptal in Tirol verbindet auf 14 Kilometern fünf Almen mit Einkehrmöglichkeiten:
<https://www.tirol.at/aktivitaeten/sport/wandern/wandertouren/naviser-almenrunde>
- Eigens markierte Genussrouten mit den Schwerpunkten „*Käse und Kräuter*“ und „*Genuss & Handwerk*“ führen Wander:innen und Radfahrer:innen durch das Ferienland rund um Kufstein in Tirol:
<https://www.kufstein.com/de/kulinarik/kulinarische-aktivitaeten/genussrouten.html>

- *Schritt für Schritt von Gang zu Gang* ist die Devise für Wanderfreudige im Bregenzerwald in Vorarlberg: <https://www.bregenzerwald.at/kulinarisch-wandern-im-bregenzerwald/>. Auch Radfahrer:innen können aus zwei unterschiedlichen Touren mit kulinarischen Einkehrpausen wählen: www.bregenzerwald.at/kulinarisch-radfahren-im-bregenzerwald/
- *Kulinarische Genussrunden* gibt es im Großen Walsertal, im Brandnertal, am Bürserberg und im Klostertal in der Alpenregion Vorarlberg: <https://www.vorarlberg-alpenregion.at/de/genuss>.
Im Kleinwalsertal heißt das Angebot *Kulinarische Talwanderung*: <https://www.kleinwalsertal.com/erlebnishop/erlebnisse/KWT/b3be6941-544e-46aa-b700-a1deccfa0ca7/kulinarische-talwanderung>

Kulinarische Events

Vom Genussfestival in der Stadt über Genusstreffpunkte auf Bergen und in Kellergassen: Österreich versteht es, die kulinarischen Spezialitäten des Landes zu zelebrieren.

- Das ganze Jahr 2026 über werden im Burgenland *Weinfeste* gefeiert: <https://www.burgenland.info/erleben/veranstaltungen/wein-kulinarik>
- Auf der *Alpen-Adria-Genussmeile* vom 17. bis 19. September 2026 in Klagenfurt in Kärnten präsentieren handverlesene Produzenten aus Friaul, Veneto, Kärnten, Steiermark und Slowenien ihre Waren. Die ganze Woche steht im Zeichen der regionstypischen Küche: <https://www.visitklagenfurt.at/de/alpen-adria-kulinarik/>
- *In die Glean gehen* im Weinviertel in Niederösterreich: Nach altem Brauch führen die Winzer von März bis Ende Mai durch die Weinberge und ins Grüne („in die Glean“) – dabei geht es um den jungen Wein, der bei den Ausflügen auch verkostet wird: <https://www.weinviertel.at/glean>
- *Wachau-Gourmet-Festival* in Niederösterreich, 12. bis 29. März 2026: <https://www.vinaria.at/wachau-gourmet-festival/de>
- Die *Mostviertler Feldversuche* in Niederösterreich bringen an mehreren Terminen vom 9. April bis 26. Oktober 2026 Spitzenköch:innen, Produzent:innen und Gastronom:innen zusammen, die an außergewöhnlichen Pop-up-Locations experimentelle Menüs bereiten: <https://feldversuche.at/>
- Bei den *Wienerwald Genussführungen* in Niederösterreich wird der Geschmack des Waldes (!) verkostet. Termine vom 18. April bis 7. November 2026: <https://www.wienerwald.info/wienerwaldgenuss>
- An vier Terminen vom 23. April bis 10. September 2026 steht innovativ neu interpretierte bodenständige Küche des niederösterreichischen Waldviertels bei der *Waldviertler Tischkultur* im Fokus: <https://www.waldviertel.at/kulinarik-waldviertler-tischkultur>
- Zum Speisen unter freiem Himmel lädt *Tafeln im Weinviertel* in Niederösterreich an 26 Terminen zwischen Juni und August 2026 ein: <https://www.weinviertel.at/tafeln-im-weinviertel>
- Sechs regionale Gerichte, elf ausgewählte Weine von Winzern der Region und dazwischen ein romantischer Spaziergang durch eine mit Fackeln beleuchtete Kellergasse stehen beim *Weinviertler Kellergassenkulinarium* in Niederösterreich an

vier Terminen von Juni bis August 2026 im Mittelpunkt:

<https://www.weinviertel.at/kellergassenkulinarium>

- Bereits seit 1951 wird am vorletzten Juliwochenende (17. bis 19. Juli 2026) in Spitz in der Wachau in Niederösterreich die berühmte Wachauer Marille beim **Spitzer Marillenkirtag** gefeiert: <https://www.spitzaktuell.at/spitzer-marillenkirtag>
- **Römischen Soiree**: Speisen wie die Römer in einer antiken, revitalisierten Stadtvilla der archäologischen Ausgrabungen von Carnuntum in Niederösterreich. Vier Samstagstermine im August 2026: <https://www.carnuntum.at/de/produktionen/romische-soiree/5022>
- Von September bis Oktober 2026 wird der **Weinherbst Niederösterreich** ausgerufen. Kellergassen und Winzer öffnen ihre Tore, es gibt genussvolle Führungen, Lesefeste und zahllose Möglichkeiten, die lokale Kulinarik zu entdecken: <https://www.niederoesterreich.at/weinherbst>
- Der März 2026 steht im Zeichen der Bierkultur beim **Innviertler Biermärz** in Oberösterreich: <https://bierregion.at/innviertler-biermaerz/>
- **FELIX 2026 – das Wirtshausfestival** in der Region Traunsee-Almtal in Oberösterreich vom 19. März bis 31. Mai 2026: <https://www.wirtshausfestival.at/>
- Kulinarikfestival **eat & meet** in Salzburg, 6. März bis 28. März 2026, Motto: „GRENZEN_LOS“: <https://www.salzburg-altstadt.at/de/eat-meet>
- Im April 2026 dreht sich beim Kulinarikfestival **mundART** am Wolfgangsee im SalzburgerLand und in Oberösterreich alles um kulinarische Genüsse. Auf dem Programm stehen etwa ein Genussmarkt, die Kochshow „Feuer & Flamme“ sowie die mundART Roas, bei der Gäste fünf Gänge in verschiedenen Restaurants genießen: <https://wolfgangsee.salzkammergut.at/erleben-1/veranstaltungen/mundart-festival.html>
- Tradition, Brauchtum und Genuss verbindet der **Salzburger Bauernherbst** von August bis Oktober 2026: <https://www.salzburgerland.com/de/bauernherbst/>
- Mit **Vollmond** hat die Erlebnisregion Graz in der Steiermark eine Kulinarikreihe aufgelegt, die die Magie der Vollmondnächte nutzt und von Juni bis September 2026 zu Menüs an außergewöhnlichen Orten lädt: www.regiongraz.at/vollmond
- Seit 18 Jahren wird in Tirol das **Seefeld Strudelfest** begangen, dieses Jahr am 4. und 5. Juli 2026. Die Fußgängerzone des Ortes verwandelt sich in eine Genussmeile, wo traditionelle sowie überraschende Strudelkreationen angeboten werden: <https://www.seefeld.com/de/strudelfest.html>
- Beim **Knödelfest** in St. Johann in Tirol werden am 19. September 2026 über 26.000 Knödel in 27 verschiedenen Sorten serviert: <https://www.kitzbueheler-alpen.com/de/stjo/knoedelfest.html>
- Hall in Tirol feiert am 25. April 2026 das **Haller Radieschenfest**: <https://www.hall-wattens.at/de/hall-in-tirol/events/haller-radieschenfest.html>
- Bei der **internationalen Almkäseolympiade** in Galtür in Tirol am 26. September 2026 konkurrieren mehr als hundert Almwirtschaften aus Österreich, Deutschland, Italien, der Schweiz und Liechtenstein mit ihren besten Käsen um die ersten Plätze. Besucher:innen können eine breite Palette an Käsen verkosten: https://www.galtuer.com/de/veranstaltungen-erlebnisse/topevents/internationale-almkaeseolympiade_event_22989989

- Regionale Manufakturen, Gastronomen und bäuerliche Betriebe präsentieren sich beim *Genuss-Festival im Wiener Stadtpark* vom 8. bis 10. Mai 2026:
<https://www.genussregionen.at/de/genussfestival-2022>

Außergewöhnliche Spezialitäten

Alpengarnelen aus Tirol

Hall in Tirol ist die Heimat der „Alpengarnelen“. In ihrer Alpen-Aqua-Farm züchten Daniel Flock und Markus Schreiner White-Tiger-Garnelen. Ohne Medikamente und Pestizide wachsen die Krebstiere in reinem Tiroler Quellwasser heran. <https://alpengarnelen.at/>

Alpenkaviar von Stör und Sterlet

In Oberösterreich, nahe des Nationalparks Kalkalpen, hat sich Helmut Schlader der Produktion einer exquisiten Köstlichkeit verschrieben. Im kristallklaren Wasser aus den Bergen fühlen sich Störe und auch Sterlets wohl. Kaviar vom sibirischen oder vom russischen Stör sowie vom Sterlet als auch vom Albinostör ist direkt bei Helmut Schlader und in zahlreichen Feinkostgeschäften in Österreich erhältlich. <https://alpenkaviar.at/>

Artischocken aus Niederösterreich

Die Geschwister Stephanie und Johannes Theuringer produzieren allerlei Feldgemüse im Marchfeld in Niederösterreich. Gerne experimentieren sie im Garten mit weniger bekannten Gemüsearten und kamen so vor einigen Jahren auf die Artischocke. Die erste Ernte fand begeisterten Anklang und bald schon wurde der Anbau aufs Feld verlegt – mittlerweile wachsen auf fast fünf Hektar jedes Jahr ca. 20.000 Artischockenpflanzen, deren Früchte von den Gourmets zu Sommerbeginn sehnsüchtig erwartet werden. Da sie nicht winterhart sind, werden sie jedes Jahr von neuem von Hand gepflanzt – und ebenso händisch geerntet. <https://www.theuringer.at/>

Bio-Reis aus Niederösterreich

Als App-Entwickler Gregor Neumeyer den väterlichen Bauernhof in Gerasdorf bei Wien übernahm, wurde bei einer geselligen Runde die Idee geboren, in Österreich Reis anzubauen. Gesagt, getan – 2016 erfolgte die erste Ernte. Der ÖsterReis wird im Trockenanbau kultiviert, was einige ökologische Vorteile bringt. Konkurrenzpflanzen („Unkraut“) müssen allerdings händisch bekämpft werden, da die Felder nicht geflutet sind. Auch die abschließende Politur erfolgt händisch. <https://oesterreis.at/>

Bio-Safran aus dem Burgenland

Der Seewinkler Bio-Safran der Familie Berger aus St. Andrä am Zicksee im Burgenland besteht nur aus den roten Blütennarben, die vom hellgelben Griffel selektiert abgetrennt werden. Er wird mehrfach händisch selektiert, um sicherzustellen, dass nur 100 % reine Safranspitzen ins Glas kommen. Dank langsamer und schonender Trocknung entwickelt er milde, vielschichtige Geschmacks- und Geruchsaromen. <https://www.seewinkler-biosafran.com/>

Birrencider aus Niederösterreich

Im Mostviertel, im südwestlichen Teil von Niederösterreich, hat die Produktion von Apfel- und Birnenmosten eine lange Tradition. Junge Mostviertler kamen vor gut 25 Jahren auf die Idee, den Most aus seiner bäuerlichen Ecke zu holen und ihn als edles Getränk auszubauen. Im Zuge der Modernisierung der Mostproduktion begann man, neben Apfel- auch sortenreine Birnenmoste zu keltern – die heute als erlesene Birrencider großen Anklang finden. Die Moste werden in vielen Buschenschanken, oft umgeben von Streuobstwiesen, serviert. Birrencider ist meist milder, süßer und feinerfruchtiger als herkömmlicher Apfelmost. <https://www.mostviertel.at/mostviertler-spezialitaeten>

Bohnenkas aus Oberösterreich

Am biologisch bewirtschafteten Ackerhof im Mühlviertel in Oberösterreich wachsen hauptsächlich Bohnen – Sojabohnen, um genau zu sein. Daraus produziert Gregor Mittermayr seinen „Bohnenkas“ – man könnte auch Tofu dazu sagen, denn er wird nach traditionell japanischer Art hergestellt. Es gibt ihn in den Varianten natur, geräuchert und mariniert. <https://www.ackerhof.bio/>

Burgundertrüffel aus dem Burgenland

3.400 Quadratmeter Ackerland wurden in Pötsching im Burgenland in eine Trüffelplantage umgewandelt. Sie ging 2021 erstmals in Ertrag und wird im Herbst 2026 nochmals vergrößert. Bernhard Mittermann und Lebensgefährtin Jutta Nicka konzentrieren sich derzeit auf den Anbau von Burgunder Trüffeln (*tuber uncinatum*) – für die Suche wird ein Lagotto-Romagnolo-Hund engagiert. <https://trueffelzucht.at/>

Elsbeeren aus Niederösterreich

Die Elsbeere ist eine uralte Wildfrucht, die im westlichen Wienerwald seit alters her gedeiht. Die Bäume zeigen sich prachtvoll im Wuchs, die kleinen Früchte schmecken wunderbar nach Marzipan und wurden früher als Hausmittel bei Magen- und Darmbeschwerden eingesetzt sowie zu Schnaps verarbeitet. Seit einigen Jahren setzt sich Familie Mayer für ein Revival ein – produziert werden neben Edelbrand auch Marmeladen, Gelees und Chutneys sowie eingelegte Snack-Beeren. <https://www.elsbeere.at/>

Feigen aus Wien

Im Süden von Wien, an der schönen Adresse „Am Himmelreich“ nahe Schloss Neugebäude, haben sich Ursula Kujal und Harald Thiesz mit dem Feigenhof einen Traum erfüllt. Von Mitte Juni bis Anfang November sind die bestens gereiften Bio-Feigen ab Hof erhältlich. Produkte im Glas wie Feigenmarmeladen, Feigenchutneys und Feigensenf gibt es das ganze Jahr hindurch. <https://www.feigenhof.at/>

Mehlwürmer aus Kärnten

Im Lavanttal in Kärnten hat sich Andreas Koitz entschieden, ein Lebensmittel der Zukunft herzustellen. Inspiriert von einer Insektenverkostung hat er vor einigen Jahren die erste biozertifizierte Mehlwurmzucht Österreichs gegründet. Die proteinreichen Würmer verarbeiten Andreas Koitz und seine Familie zu knackigen Snacks. Erhältlich sind beispielsweise geröstete und gesalzene oder in Schokolade getunkte Würmchen. Die zweite Produktschiene umfasst Biodünger und mit Mehlwürmern angereicherte

Futtermittel für Tiere. Die Nachfrage nach den „Prime Insects“ ist groß. Auch deshalb, weil es in Europa erst wenige Anbieter in diesem Segment gibt.

<https://www.primeinsects.com/>

Olivenöl aus Ost-Österreich

Die Genossenschaft Pannolio hat sich der Kultivierung von Olivenbäumen in den milden Regionen Österreichs verschrieben. Über 130 winterharte Olivensorten wurden bereits gesammelt und in den unterschiedlichsten Lagen ausgepflanzt. Rund ein Dutzend Landwirte in der Wachau, der Südsteiermark sowie im Burgenland bemühen sich derzeit um ertragreiche Ernten – das erste österreichische Olivenöl ist bereits in limitierter Auflage am Markt. <https://pannolio.at/>

Schwarzer Knoblauch und Kichererbsen aus Niederösterreich

Familie Herbst setzt im Mostviertel in Niederösterreich auf Bio-Kichererbsen und Bio-Knoblauch. Ein spezielles Produkt ist der „Black Garlic“. Dieser schwarze Knoblauch entsteht in einem mehrmonatigen Fermentationsprozess. Er schmeckt leicht süßlich nach Vanille und Karamell und zeichnet sich auch dadurch aus, dass er nicht nach Knoblauch riecht. Kichererbsen und Schwarzer Knoblauch werden auch zu einem ganz speziellen Hummus verarbeitet. <https://biohof-herbst.at/>

Stottarga und Weißer Kaviar aus Salzburg

Walter Grüll aus Grödig bei Salzburg ist der Pionier der Störzucht und damit der Kaviarproduktion in Österreich. Die Störe benötigen rund 14 bis 16 Jahre bis sie reif für die Ernte sind. Bis dahin leben sie artgerecht in Zuchten in Salzburg und Bayern, wo sie langsam heranwachsen. Neben herkömmlichem Kaviar produziert Grüll exklusiven Weißen Kaviar, der aus den seltenen Albinostören gewonnen wird und zu den teuersten Lebensmitteln der Welt zählt. Stottarga ist eine Erfindung von Walter Grüll, dabei wird Störkaviar dehydriert und zu feinem Pulver vermahlen – eine erlesene Würze für feine Gerichte. Den Stottarga gibt es auch vom Albinokaviar, auf Bestellung sogar mit Blattgold veredelt. <https://www.gruell-salzburg.at/>

Tofu aus dem Seewinkel im Burgenland

In Frauenkirchen im burgenländischen Seewinkel fertigt Ulla Wittmann unter dem Namen „Manufaba“ Tofu und Spezialitäten aus Sojabohnen – von Hand und zu 100 Prozent aus biozertifizierten Zutaten. In ihrer Manufaktur entstehen verschiedene Sorten, von Tofu natur über Tofu mit Chili bis zu geräuchertem Tofu. Erhältlich sind außerdem Knuspersoja, rohe Sojabohnen und Speisen mit Soja im Glas. <https://www.manufaba.at/>

Tomatenraritäten aus dem Burgenland

Erich und Priska Stekovic haben in ihrem Archiv mehrere tausend Tomatensorten gesammelt. Rund 800 davon werden jedes Jahr auf den Feldern im Seewinkel am Neusiedler See angebaut – einmal eingesetzt werden sie, trotz des warmen und trockenen Klimas, nicht mehr bewässert. Wie das, fragt sich der Tomatenfreund? Antworten darauf gibt es bei den Genuss-Stunden, Hof- und Feldführungen, die im Juli und August angeboten werden und oft ausgebucht sind. Tomaten heißen in Österreich im Übrigen Paradeiser. <https://www.stekovics.at/>

Weinbergschnecken aus Wien

Die Aufzucht von über 300.000 Weinbergschnecken erfolgt am Wiener Stadtrand naturnah, ohne Einsatz von Chemie. Die Tiere leben auf einem Gemüseacker mit kalkhaltigem Boden in natürlicher Freilandhaltung. Gefüttert werden sie mit Pflanzen aus der eigenen Landwirtschaft und Bio-Spezialfutter aus regionalen Mühlen sowie Kalk, den sie zum Aufbau ihres Häuschens benötigen. Zwei Schneckenarten – Helix Pomatia und Helix Aspersa Maxima – werden von Andreas Gugumuck gezüchtet und ab-Hof, online sowie in die Gastronomie verkauft. <https://gugumuck.com/de/>

Viele weitere Tipps und Wissenswertes finden sich auf <https://www.austria.info/de-de/empfehlungen/culinary-showroom/> und <https://www.austria.info/kulinarik>

Pressefotos

Sie benötigen Pressefotos? In unserer Bilddatenbank views.austria.info finden Sie zahlreiche kostenlose Fotos in Druckqualität. Nichts Passendes dabei? Dann kontaktieren Sie uns bitte: <https://press.austria.info/de/service/kontakt>