

13. Oktober 2010

Fischsaison an der Donau

Vom Karpfenball bis zum Kochworkshop

Auch in diesem Herbst steht in der niederösterreichischen Donauregion der Fisch als kulinarische Delikatesse wieder im Mittelpunkt. Eines der Großereignisse rund um den Fisch ist das traditionelle Abfischen im Schlossteich von Sitzenberg-Reidling am 23. Oktober. Im örtlichen Landgasthaus Schmid kann man sich dann ab dem 31. Oktober von der Qualität der heimischen Karpfen überzeugen. Am Samstag, 20. November, findet hier zudem unter dem Ehrenschatz von Landesrat Dr. Stephan Pernkopf auch der 3. „Niederösterreichische Karpfenball“ statt, bei dem neben Musik und Tanz auch eine Trachtenmodenschau geboten wird. Gekauft werden können die Sitzenberger Karpfen dann u. a. ab 4. Dezember beim Weihnachtsfischmarkt in der Halteranlage in der Herzogenburger Straße.

Frisch geräucherter Fisch aus den Donaunebenarmen bei Traismauer wiederum kann jeden Freitag im lokalen Weingut Haimel verkostet werden - der Heurige hat dieses Jahr noch zwischen 12. und 21. November „ausg'steckt“. So genannte Wagramforellen - eine Besonderheit der Region - indes sind fangfrisch, geräuchert oder auch als Aufstrich in Eggendorf am Wagram zu erhalten. Die delikatsten Fische werden bei diversen Heurigen der Region angeboten, noch bis kommenden Samstag, 16. Oktober, kann die Wagramforelle auch am Stand des Kirchberger Naschmarktes verkostet werden.

Ein weiteres Highlight rund um den Donaufisch stellen die Kochkurse und Workshops von Haubenkoch und Top-Wirt Norbert C. Payr vom Gasthof „Zum lustigen Bauern“ in Zeiselmauer dar; für Gruppen zwischen sechs bis 12 „Kochlehrlingen“ werden Terminanfragen entgegengenommen; zum anschließenden Verspeisen der viergängigen Menüs sind natürlich auch Begleitpersonen willkommen.

Exquisite Fischgerichte mit adäquater Weinbegleitung bieten aber auch andere beliebte Restaurants an der Donau, wie beispielsweise das Restaurant Heinzle in Weißenkirchen, das Restaurant Tuttendörfel in Korneuburg oder Humer's Uferhaus in Orth an der Donau. Direkt am Donauradweg gelegen, ist auch das Forsthaus Stopfenreuth ein guter Platz, um Fisch zu essen. Das 360 Jahre alte Forsthaus ist heute ein Fisch- und Heurigenrestaurant.

Nähere Informationen: Donau-Niederösterreich Tourismus GmbH, Mag. Jutta Mucha-Zachar, Telefon 02713/300 60-24, e-mail jutta.mucha-zachar@donau.com bzw. e-mail urlaub@donau.com, <http://www.wachau.at/>, <http://www.donau.com/>.