Presseinformation

22. Februar 2010

„Donau.Fisch.Wein" 2010: mehr Teilnehmer, längere Dauer

Erste Veranstaltung bereits heute, 22. Februar

Zum inzwischen vierten Mal wird heuer „Donau.Fisch.Wein", die kulinarische Initiative der „Donau Niederösterreich Tourismus GmbH" zur Huldigung heimischer Donaufische und zur Bewerbung der idealen Kombination von Donauweinen und Donaufischen, abgehalten. Dabei wird erstens ein neuer Teilnehmerrekord verzeichnet, zweitens erstreckt sich die Initiative in diesem Jahr erstmals über den Monat März hinaus.

„Donau.Fisch.Wein" wurde erstmals im Jahr 2007 abgehalten. Nahmen damals noch lediglich 6 und 2009 noch 15 Gastronomiebetriebe teil, so servieren im Rahmen der diesjährigen Initiative bereits 19 Wirtshäuser und Top-Restaurants ihre jeweiligen Donaufischspezialitäten. Wegen des großen Zuspruches der Gäste reicht der ursprünglich auf den Monat März begrenzte Aktionszeitraum heuer bei manchen Teilnehmern außerdem bis in den Sommer hinein.

Konkreter Start von „Donau.Fisch.Wein 2010" ist dieses Jahr bereits im Februar. So bittet das Best Western Hotel Restaurant Drei Königshof vom heutigen Montag, 22. Februar, bis zum 22. März zu einem „Donau.Fisch.Kulinarium." Der Großteil der teilnehmenden Betriebe startet aber auch heuer erst Anfang März in die Donaufisch-Saison. So lautet etwa im Restaurant Heinzle in Weißenkirchen vom 1. bis 31. März die Devise „Donau erleben - Fische genießen". Die Taverne am Sachsengang in Groß-Enzersdorf kombiniert im selben Zeitraum unter dem Motto „Auwald meets Donaufisch" zarte Wildkräuter aus den Donauauen mit frischem Fisch. Ebenso den gesamten Monat März hindurch setzt das Gasthaus Jell in Krems mit kleinen, feinen Fischgerichten auf „Puristische Wirtshausküche". Das Hotelrestaurant Gasthof „Zum goldenen Anker" in Hainburg verbindet indes im März „Donau-Fisch & Lyrik". Ebenso den gesamten März hindurch können im Gasthof „s\'Schatzkastl" in Ardagger Markt Fischspezialitäten verkostet werden; diese Möglichkeit besteht auch noch einmal später im Jahr, nämlich vom 24. Juli bis 1. August.

Einige Gastronomiebetriebe stellen die Donaufische heuer aber auch länger als bis Ende März in den Mittelpunkt: Von Anfang März bis Ende April erfährt man etwa im Berghotel Tulbingerkogel in Mauerbach, wie man „Donaufisch historisch zubereitet"; Höhepunkt ist hier das „Diner Historique" am 19. März. Patrick\'s Landgasthaus in Ollern am Riederberg widmet sich dagegen vom 5. März bis 22. Mai der „Harmonie zwischen Donaufisch und Wein", im Landmotel „Die Donaurast" in Persenbeug-Metzling kann man vom 25. März bis 30. April und vom 1. bis 30. Juni in vier Gängen klassische Fischküche genießen, im Gasthaus Gusenbauer in Krems-Thallern kann man sich von März bis Juni frische Fische

E-Mail: presse@noel.gv.at

und namhafte Weine aus Krems kredenzen lassen, und im „Gourmethotel Am Förthof" in Krems bekommt man ebenfalls von März bis Juni Donaufischplatten mit dem NÖ Alpenlachs à la Helga Figl serviert. Ebenfalls längerfristig ist das Angebot der Brandner Schifffahrt - an Bord der MS Austria werden die Gäste vom 10. April bis 2. Juli unter dem Motto „Fisch trifft Wein" mit einem 3-Gänge-Menü verwöhnt.

Abgesehen davon gibt es aber bei der diesjährigen „Donau.Fisch.Wein" auch noch etliche Angebote, die sich über einen nur kurzen Zeitraum erstrecken bzw. nur an einem Tag angeboten werden. Am 2. und 16. März etwa veranstaltet Norbert C. Payr in seiner Ideenwerkstatt einen Fischworkshop, am 11. März lädt er zum Fischmenü mit Weinbegleitung. Der Loibnerhof in Dürnstein präsentiert am 19. März „Fisch.Wein.Knoll", „Gaumenfreuden in der Haubenküche mit Weintaufe" kann man sich am 6. März im Hotel Schachner - Krone & Kaiserhof hingeben. Unter dem Titel „Flohes Fischen" kredenzt die Gastwirtschaft Floh in Langenlebarn am 8. März ein 6-gängiges Fischmenü mit Weinbegleitung und Startgeld fürs Preisfischen. „Dreimal S wie Süsswasserfisch" wird dagegen in Humer\'s Uferhaus in Orth an der Donau erklärt und serviert; am 6. März gibt es hier Serbischen Karpfen, am 13. März Saibling in der Salzkruste und am 20. März Steckerlfisch vom offenen Feuer. Ein Schaukochen am Holzofen samt Genusswanderung in den Donau-Auen und einem 5-Gang-Fischmenü veranstaltet NÖ-Top-Wirt Roland Lukesch am 19. und 27. März im Haslauerhof in Haslau an der Donau. Im Bittermann Vinarium in Göttlesbrunn heißt es am 11. März „Donaufisch fühlt sich in Carnuntum wohl". Im Schiffsmeisterhaus Ardagger in Ardagger Markt schließlich, wo unter dem Motto „fisch&wein" ganzjährig ein 4-gängiges Fischmenü mit Weinbegleitung am Programm steht, gibt es am 30. März einen „Fischbrunch". Abgesehen von den genannten Aktivitäten und Schwerpunkten gibt es im Rahmen von „Donau.Fisch.Wein" auch Arrangements für genussvolle Kurzurlaube entlang der Donau.

Eine Broschüre, die über das gesamte diesjährige „Donau.Fisch.Wein"-Programm informiert, kann unter der Nummer 02713/300 60-60 kostenlos bei der Donau Niederösterreich Tourismus GmbH bezogen werden.

Nähere Informationen: http://www.donau-fisch-wein.at/, http://www.donau.com/.

E-Mail: presse@noel.gv.at