

Presseinformation

1. Juli 2025

So schmeckt der Sommer!

Kulinarische Veranstaltungen in Niederösterreich

Zwischen Weingärten, Almwiesen, am Donauufer oder in kühlen Wäldern kann man den Sommer in Niederösterreich nicht nur sehen und spüren, sondern auch herrlich schmecken: Zahlreiche Veranstaltungen und Angebote machen Lust darauf. In Niederösterreich werden Kulinarik, Kultur und Genuss großgeschrieben – im beginnenden Sommer locken viele Veranstaltungen zu einem vielversprechenden kulinarischen Besuch ins Land.

„In Niederösterreich sind Feinschmeckerinnen und Feinschmecker sowie Fans von gutem Wein genau am richtigen Ort“, ist Landeshauptfrau Johanna Mikl-Leitner überzeugt, die auch betont: „Bei einem Besuch der stimmungsvollen Veranstaltungen kann man nicht nur die kulinarischen niederösterreichischen Spezialitäten und Weine schmecken, sondern auch die sprichwörtliche Gastlichkeit genießen und dies alles inmitten der abwechslungsreichen Kulturlandschaft. Mit dem entsprechenden kulturellen oder sportlichen Rahmenprogramm erwarten Gäste auch vor oder nach den Mahlzeiten unvergessliche Urlaubs- und Ausflugserlebnisse.“

Auch Michael Duscher, Geschäftsführer der Niederösterreich Werbung, betont: „Sommerliche Veranstaltungen an den schönsten Plätzen erleben, sich von einem sommerlichen Geschmackshighlight zum nächsten kosten - auch das ist typisch Niederösterreich. In der unserer ‚Weiten Land Küche‘ sind regionale Produktkultur, Wirtshauskultur und Weinkultur aufs Beste miteinander vereint. Mit der Aussicht auf ein paar freie Tage lässt sich das alles noch besser und intensiver genießen“.

Die Reihe „Kultur bei Winzerinnen & Winzern“ mit einer gelungenen Mischung von Kultur-, Kulinarik- und Weingenuss hat vergangenen Freitag im Stiftsweingut Herzogenburg gestartet. Bis Anfang September stehen nun weitere 34 Veranstaltungen in allen Weinbaugebieten Niederösterreichs am Programm.

Presseinformation

In der Region Donau Niederösterreich geht es mittels „Genuss on Tour“ durch die Wachau – entweder zu Fuß (als „Wachau Triple“ zu drei Gängen in drei Restaurants) oder per Zille (als „Donau-Ride“ mit Fingerfood am Fluss und Restaurantbesuch am Ufer) zu ausgewählten „Best of Wachau“-Gastgebenden mit Wachauer Köstlichkeiten und regionalen Weinen.

Kreativ, experimentell und regional wird es bei den Mostviertler Feldversuchen: Hier wagen sich mutige Köchinnen und Köche bzw. ihre Gäste auf ungewöhnliche kulinarische Wege mit Altbekanntem und Neuem aus dem Mostviertel. Heuer geht es um „gedörnte Experimente“ am 12. August und 6. September in Kirchberg an der Pielach.

Kulinarik und Kultur werden im Waldviertel zu einem köstlichen Ganzen vereint: Unter dem Motto „Brutal lokal und fest verwurzelt“ verspricht die Waldviertler Tischkultur ein exklusives „Carte Blanche“-Menü voller regional-kulinarischer Überraschungen und mit künstlerischer Inszenierung. Das nächste Mal wird am 15. Juli am Allentsteiger Stadtsee serviert, am 11. September auf Schloss Haindorf.

Exquisit dinieren und zwar an den schönsten und festlichsten Tafeln mitten in der Natur können die Gäste bei „Tafeln im Weinviertel“, wenn fünfgängige Menüs und erstklassige Weine serviert werden und das Erlebnis durch passende Musikbegleitung noch beeindruckender wird. Von Juni bis Ende August finden 25 Termine an traumhaften Plätzen im Weinviertel statt – etwa in malerischen Kellergassen, inmitten alter Burgmauern, zwischen Weinreben oder im Schlosspark.

In schönster Bergkulisse der Wiener Alpen trifft „Kulinarik auf Tiefgang“: Bei den Gedanken-Gängen wird das Abendessen zur Bühne für inspirierende Lebensgeschichten. Künstlerinnen und Künstler, Denkerinnen und Denker, erfolgreiche Pioniere philosophieren und berichten über ihr Leben, während die besten Wirtinnen und Wirte ein mehrgängiges Menü servieren. Nächste Termine: 4. Juli in Wiener Neustadt, 6. September in Gloggnitz. Die Veranstaltungsreihe läuft bis Anfang November.

Im kühlen Wienerwald wird Hochgenuss aus eben diesem versprochen: Bei

Presseinformation

WienerWaldGenuss laden die Veranstalter zu geführten Waldspaziergängen und ganz besonderen Verkostungen mit ungewöhnlichen Schätzen aus Baumkrone und -rinde des Mischwaldes. Termine sind für 5. Juli in Hinterbrühl, 26. Juli in Hernstein, 2. August in Mauerbach und 12. September am Tulbingerkogel geplant. Auch diese Reihe läuft noch bis in den Herbst.

Viele Tipps gibt es auf www.niederoesterreich.at

Weitere Informationen bei Sophie Seeböck, Niederösterreich Werbung, Telefon 02742/9000-19844, E-Mail sophie.seeboeck@noe.co.at