

## Kräuterweihe im Waldviertel



Mitte August, wenn die Sonne die Böden noch kräftig erwärmt und die betörenden Düfte von Bockshornklee, Quendel und vielen anderen Kräutern und Gewürzen in der Luft liegen, laden die Waldviertler Kräuterbauern zum traditionellen Kräuterfest.

Credit: Waldviertel Tourismus  
Fotograf: Waldviertel Tourismus

Utl.: Feste der Sinne und der Dankbarkeit am 15. August =

Zwettl (TP/OTS) - Mitte August, wenn die Sonne die Böden noch kräftig erwärmt und die betörenden Düfte von Bockshornklee, Quendel und vielen anderen Kräutern und Gewürzen in der Luft liegen, laden die Waldviertler Kräuterbauern zum traditionellen Kräuterfest. Die Kräuterweihe ist ein Fest der Sinne und hat im Waldviertel eine lange Tradition. Tausende Besucher pilgern jährlich zu Maria Himmelfahrt ins Waldviertel und genießen den Duft der reifen Kräuter und Gewürze. Auch heuer haben die Waldviertler wieder Besonderes zu bieten.

Das Waldviertel gilt zu Recht als Kräuterzentrum Österreichs. Hier im Norden des Landes passt einfach alles. Warme Sommertage und frische, kühle Herbstnächte sorgen für ideales Klima und die von Granit und Gneis geprägte Böhmisches Masse bietet den optimalen Boden für den Kräuteranbau.

1988, also vor 25 Jahren, bekam der Duft der Kräuter und Gewürze im Waldviertel einen kräftigen Schub: traditionelle Waldviertler Kräuter wie Beifuss, Dost oder Quendel, aber auch Käsepappel, Pfefferminze, Ringelblume und Salbei wurden dank Sonnentor wieder verstärkt in der Waldviertler Landwirtschaft kultiviert und von Gründer Johannes Gutmann zu Kräutertees und Gewürzmischungen Waldviertler Weltmarke veredelt.

Sogar das teuerste Gewürz der Welt - der Safran - ist ein exquisiter Bewohner des Waldviertels: Bereits im 18. Jahrhundert hielt der Oktoberblüter in den prächtigen Maissauer Safrangärten

Einzug. Heute erlebt diese wertvolle Gewürzpflanze europaweit eine Renaissance - wobei sich hier das Waldviertel als kulinarischer Vorreiter auszeichnet.

Zwtl.: Am 15. August 2013 ist Kräuterfest

Für Sonnentor ist es sogar ein Jubiläums-Kräuterfest, das mit einer Messe und anschließender Kräutersegnung beginnt und dann eine Attraktion nach der anderen bietet. Am Nachmittag wartet die Vermessung und der Anschnitt des größten Mohnzeltens der Welt, die Sonnentor-Bauern präsentieren ihre kulinarischen Schätze und für die Kleinsten gibt es neben 'Korbflechten' auch kurze Workshops für gesunde Ernährung.

Aber nicht nur in Sprögnitz wird gefeiert. Auch im Kräuterpfarrer-Weidinger-Zentrum in Karlstein dreht sich zu Maria Himmelfahrt alles um die heimischen Heilpflanzen und in den Kittenberger Erlebnisgärten können Besucher die größte Kräuterspirale der Welt erleben. Von den Kittenberger Erlebnisgärten führt übrigens der neue und wunderschöne Gartenweg zu den Schaugärten der Arche Noah in Schiltern. Auf knapp 4 Kilometern können hier malerische Privatgärten sowie Kunst und Handwerk rund um das Thema Garten bestaunt werden.

Als kulinarischer Abschluss des kräuterreichen Ausflugs bietet sich beispielsweise das Bio-Kräuter-Landgasthaus "anno 1920" in Etsdorf am Kamp an. Was in diesem Niederösterreichischen Wirtshauskulturbetrieb an saisonaler und bio-zertifizierter Kräuterkulinarik geboten wird, ist weltweit einzigartig.

Das Angebot rund um die Kräuterweihe ist vielfältig, bietet Spaß und Erlebnis für jede Altersgruppe und ist ein besonders lohnender Anlaß für einen Familienausflug.

Zwtl.: Waldviertel - ganz mein Geschmack!

"Waldviertel - ganz mein Geschmack!" ist eine Initiative, um die kulinarische Vielfalt des Waldviertels zu präsentieren. Erstmals lassen sich die Schätze der Waldviertler Geschmackswelt auf einen Blick erfahren. Ob Waldviertler Graumohn, Erdäpfel, Karpfen, Kräuter, Käse und Brot oder Kamptaler Weine, Biere, Edelbrände und viele andere Spezialitäten und Raritäten - das Waldviertel gilt heute bei Genießern als größter Feinkostladen Österreichs.

Der neue kulinarische Wegweiser durchs Waldviertel erläutert informativ, wo die berühmten Waldviertler Schmankerl ihre historischen und landwirtschaftlichen Wurzeln haben - und verrät selbstverständlich auch, wo man sich und seinen Gaumen am besten verwöhnen lassen kann. Erstmals lässt sich die ganze Vielfalt der besonderen Waldviertler Geschmackswelt auf einen Blick erfahren und anschließend bei einem Urlaub oder Ausflug genießen.

Bild(er) zu dieser Aussendung finden Sie im AOM / Originalbild-Service sowie im OTS-Bildarchiv unter <http://bild.ots.at>

~

Rückfragehinweis:

Waldviertel Tourismus  
Sparkassenplatz 1/2/2  
3910 Zwettl  
Tel. 02822/541 09  
E-Mail: [wuehrer@waldviertel.at](mailto:wuehrer@waldviertel.at)  
[www.waldviertel.at](http://www.waldviertel.at)  
[www.geschmack-waldviertel.at](http://www.geschmack-waldviertel.at)

~

Digitale Pressemappe: <http://www.ots.at/pressemappe/15740/aom>

\*\*\* TP-ORIGINALTEXT PRESSEAUSSENDUNG UNTER AUSSCHLISSLICHER  
INHALTLICHER VERANTWORTUNG DES AUSENDERS - WWW.TOURISMUSPRESSE.AT \*\*\*

TPT0002 2013-08-06/10:20

061020 Aug 13

Link zur Aussendung:

[http://www.tourismuspresse.at/presseaussendung/TPT\\_20130806\\_TPT0002](http://www.tourismuspresse.at/presseaussendung/TPT_20130806_TPT0002)