

## Burgenland "Gans" kulinarisch



Die Weidegänse sind im Burgenland so historisch verwurzelt, wie der Wein.

Credit: Burgenland Tourismus  
Fotograf: Burgenland Tourismus

Utl.: Reigen der Gaumenfreuden beginnt im Oster Österreichs mit Gans und Martiniloben =

Eisenstadt (TP/OTS) - Wenn sich die Zugvögel schön langsam auf ihren langen Weg gegen Süden vorbereiten, ist es wieder Zeit für die kulinarischen Genüsse im Burgenland: "Gans Burgenland" heißt jetzt die grammatikalisch zwar nicht korrekte, dafür umso kulinarisch hochwertigere Devise. Die traditionelle Weidegans ist es, die jetzt schon ab September die Küchen und vor allem die Speisekarten der ausgezeichneten Gastronomie dominiert. Und zwar von der pannonischen Tiefebene rund um den Neusiedler See bis hin ins Südburgenland. Die burgenländischen Gastgeber haben dazu kreative Programme und Pauschalen auch für nächtigende Gourmets gezaubert.

Zeit genug, die lukullischen Genüsse zu genießen hat man ja im Burgenland. Schließlich kommt dann schon bald der frische Wein. Natürlich wird auch im äußersten Osten Österreichs am 11. November Martini gefeiert. Schließlich ist der heilige Marting Landespatron des Burgenlandes. An diesem Tag wird der "staubige" Wein getauft - der damit zum "Heurigen" erhoben wird. Doch es sind eher die dunkelbeerigen Aromen und reifen Tannine der schon berühmten Rotweine der Sorten Zweigelt und Blaufränkisch, die das intensive Bratenaroma des Martinigansls unterstreicht. Und dann ist da noch das "Martiniloben", das jährlich viele tausende Weinfreunde anlockt. Allerorts stehen die Kellertüren offen, es gibt Musik und bodenständige Köstlichkeiten und natürlich wird der frische Wein verkostet. Ach ja: Der Martinibus sorgt etwa am Neusiedler See für komfortable und vor allem sichere Heimkehr zu den zahlreichen

Gastgebern ...

Zwtl.: Infothek:

In der Broschüre "Gans Burgenland" finden sich 28 verschiedene Angebote - vom Federnschleiss-Workshop im südburgenländischen Gerersdorf über die Weidegänsegala in Oberwart bis hin zum "Des Kaisers Gänsebraten" im Schloss Halbturn im Norden. Infos auch unter [www.burgenland-schmeckt.info](http://www.burgenland-schmeckt.info)

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

~

Rückfragehinweis:

Burgenland Tourismus  
DI Ursula Waba  
[waba@burgenland.info](mailto:waba@burgenland.info)  
Tel. +43(0)2682-63384-17

~

Digitale Pressemappe: <http://www.ots.at/pressemappe/5906/aom>

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

TPT0006 2013-08-30/15:39

301539 Aug 13

Link zur Aussendung:

[http://www.tourismuspresse.at/presseaussendung/TPT\\_20130830\\_TPT0006](http://www.tourismuspresse.at/presseaussendung/TPT_20130830_TPT0006)