

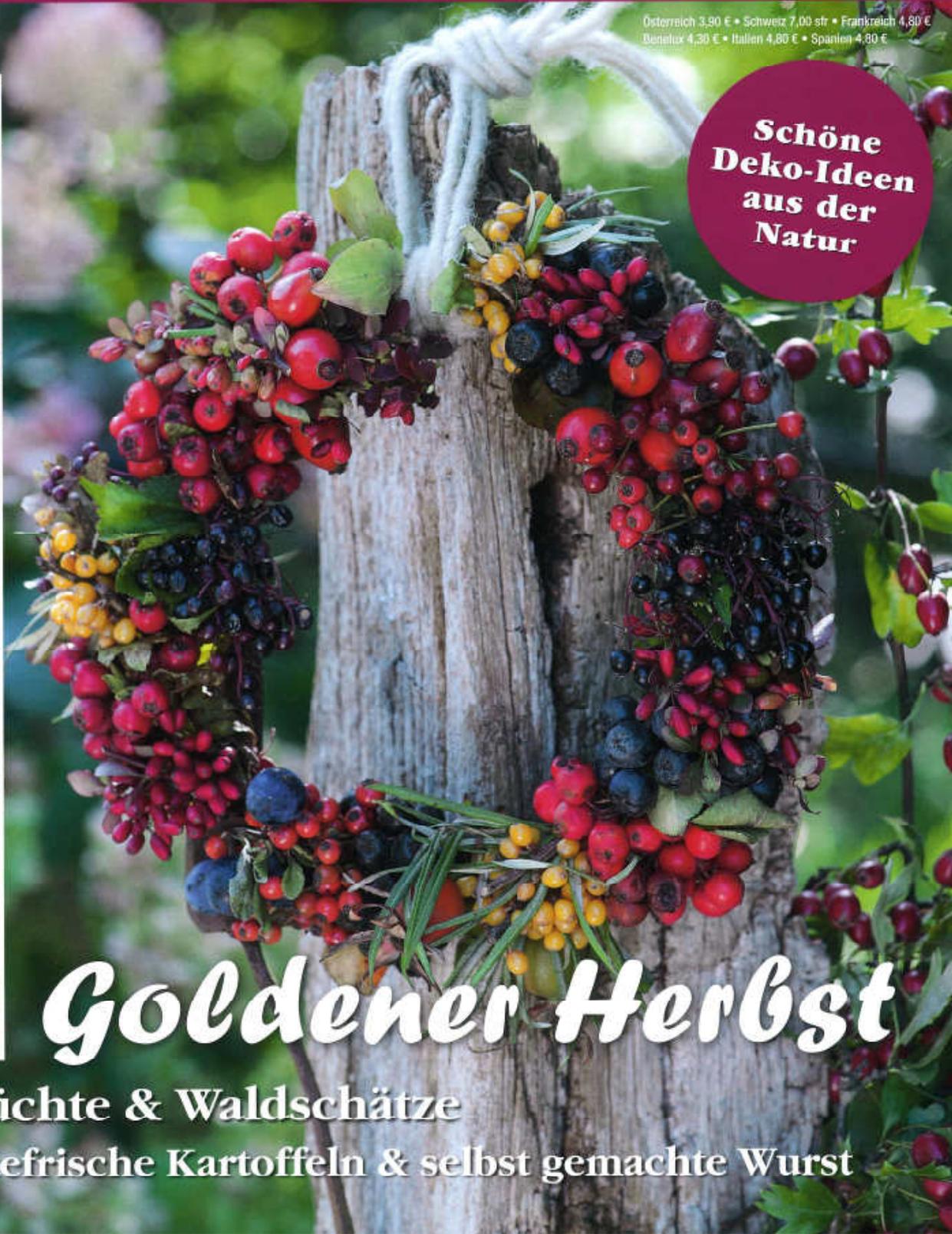
mein schönes Land



GUTES BEWAHREN · SCHÖNES ENTDECKEN SEPTEMBER/OKTOBER 2013 · 3,80 €

Österreich 3,90 € • Schweiz 7,00 sfr • Frankreich 4,80 €
Belgien 4,30 € • Italien 4,80 € • Spanien 4,80 €

Schöne
Deko-Ideen
aus der
Natur



Goldener Herbst

Wildfrüchte & Waldschätze

Erntefrische Kartoffeln & selbst gemachte Wurst



Im Süden von Wien liegt in stiller Abgeschlossenheit
eine ganz eigene Welt. Seit jeher ist die Region
landwirtschaftlich geprägt und bekannt für ihren
köstlichen Apfelmost

1 Die Bucklige Welt umfasst im Südosten des österreichischen Bundeslandes Niederösterreich 23 Gemeinden, in denen knapp 40 000 Menschen leben. Ihre Fläche ist nicht viel größer als der Bodensee. Hinten links ist der Hochwechsel zu sehen, rechts daneben der felsige Rücken der Rax. Die markante Erhebung rechts im Bild zeigt den Schneeberg, den mit 2076 Metern höchsten Berg Niederösterreichs.

2 Für ihre Kirchen ist die Region berühmt, besonders für ihre Wehrkirchen. Dieses Bild zeigt allerdings die unbefestigte Wallfahrtskirche Maria Schnee bei Lichtenegg. **3 Apfelsaft** und noch viel mehr der Most zählen zu den Spezialitäten in der genussfreudigen und gastfreundlichen Gegend. **4 Geranien** schmücken wie vielerorts auch dieses jahrhundertealte Holzhaus im Museumsdorf Krumbach

Bucklige Welt

Land der sanften Hügel





1



2

3



4



Alte Burgen und saftige Äpfel

1 Der **Türkensturz** bei Seebeinstein wurde im 19. Jahrhundert als Ruine errichtet, zur Erinnerung an die **Türkenkriege** rund 300 Jahre zuvor. Der Legende nach sollen hier **türkische Reiter** in den Tod gestürzt sein. 2 **Engelbert Pichler** macht einen der besten **Apfelmoste** Niederösterreichs (siehe S. 136), den er in seinem eigenen **Heurigen** ausschenkt. 3 Eine **historische Küche** zeigt das **Museumsdorf Krumbach**, wo **regionaltypische Architektur** zu besichtigen ist. 4 Die **Farben Gelb, Grün und Braun** sind besonders typisch für das **Landschaftsbild der Buckligen Welt**. 5 Der **„heurige“ Sommer** in der Region sei optimal für das **Obst** gewesen, sagen die **Bauern**: viel Sonne und wenig Regen



Wer in die südlich von Wien gelegene Bucklige Welt aufbricht, erkennt schon am Namen, was ihn erwartet: ein Land voller Hügel. Eine Welt für sich ist es tatsächlich, weil diese Hügel zwischen den Alpen im Westen, dem flachen Wiener Becken im Norden und der ungarischen Puszta im Osten auch geografisch eigene Wellen schlagen. „Man geht hier wandern, isst, fährt auf der Wehrkirchenstraße oder plagt sich mit dem Radl“, beschreibt Roman Lechner die Reize seiner Heimat. Vier Jahrzehnte lang war er Obmann des regionalen Tourismusverbandes. Die Bezeichnung Bucklige Welt gebe es seit 150 Jahren, damals seien die Landvermesser über die Hügel rund um Kirchschatz und Aspang gezogen und hätten die Einheimischen nach dem Namen ihrer Heimat gefragt: „Buglat Woelt“ hätten diese in ihrem Dialekt geantwortet. Eine ältere Bezeichnung für die Region laute Pittener Waldmark (nach dem Ort Pitten), auch Prägnerlei habe sie mal geheißt, noch heute nenne man die Menschen hier Prägner. Warum? Lechner sitzt an seinem großen Wohnzimmertisch in Tafern bei Lichtenegg und blättert in den Büchern, die er über die Region geschrieben hat (siehe S. 139). Dann hebt er ratlos die Schultern: „Das wissen wir nicht, das ist noch heute strittig.“

Die Genuss-Versorgung ist sichergestellt: Irgendein Heuriger hat immer offen

Unstrittig ist – zum Beispiel bei Wienern und Wiener Neustädtern, die gerne hierher ins Grüne Ausflüge machen –, dass es sich in der Buckligen Welt wunderbar genießen lässt. Irgendein Heuriger, wie die Mostwirtschaften heißen, hat immer offen. In Katzelsdorf, ganz im Norden der Buckligen Welt, verrät ein Schild vor der Kirche, wer gerade „ausgesteckt hat“, also bei wem gerade der Föhrenbusch aushängt, um anzuzeigen, dass geöffnet ist. Heurige dürfen nur ein paar Wochen am Stück betrieben werden, dann müssen sie wieder pausieren. Wir landen bei Herbert Böhm, dessen „Genussbauernhof“ genau auf der Mostgrenze liegt. Nördlich des Ortes wird in der sogenannten Thermenregion hauptsächlich Wein erzeugt, im Süden, in der Buckligen Welt, der Most, wie der prickelnde Apfelwein mit sechs bis sieben Volumenprozent Alkohol genannt wird. Böhm stellt in Katzelsdorf beides her: Wein und Most. Außerdem hat er Schweine und eine Rinderzucht, er macht Wurst und Speck. Was beim Heurigen auf den Tisch kommt, sind fast nur hausgemachte Produkte. Seine Frau Maria betritt den Gasträum, der Böhms Großvater noch als Traktor-Garage diente, mit einer Schüssel „Mosttascherl“ in der Hand: „Der Teig ist bloß aus Mehl, Most und Butter, gefüllt mit Marmelade.“ Ein echter Genussbauernhof eben. Die Gastfreundschaft der „Prägner“ überrascht, wenn man weiß, wie viel Feindseligkeit die Region im Laufe ihrer Geschichte erlebt hat. Jahrhunderte lang bildete sie die Grenze Österreichs zum Südosten Europas.





4



5

1 Diese mächtige Ruine thront über Kirchsschlag, die Burg wurde im 17. Jahrhundert von den Türken zerstört. Auf ihren Zinnen genießt man eine herrliche Aussicht. **2 Das Wechselmassiv** im Westen der Region ragt hoch empor, der Hochwechsel bildet mit seinen 1743 Metern die höchste Erhebung der Buckligen Welt. Ein Wanderweg führt hinauf über die hier abgebildete Steinerne Stiege. **3 Die Spezialität** von Engelbert Pichler sind sortenreine Apfelmoste, zum Beispiel aus Boskop, Jonagold oder Rubinette, für die er regelmäßig ausgezeichnet wird. In seinem Mostheurigen serviert er dazu Hausgemachtes wie Speck, Schinken und Würste von seinem Bauernhof. **4/5 Das Museumsdorf Krumbach** vermittelt einen Eindruck davon, wie die Menschen in der Region vor Jahrhunderten gelebt haben. Das bäuerliche Wohngebäude oben rechts ist mehr als 540 Jahre alt. **6 Kirchberg am Wechsel** (hier eine historische Postkarte) liegt im westlichen Teil der Buckligen Welt und zählt mit 2300 Einwohnern zu ihren größeren Gemeinden. **7 Kirchsschlag** bildet touristisch und historisch das Zentrum der Region. Mitten in der Stadt steht die Johannes dem Täufer geweihte Pfarr- und Wehrkirche

6



7



1



2

Die Ungarn und Türken standen etliche Male kampfeslustig vor der Tür, weswegen die Einheimischen zahlreiche Burgen auf ihre Buckel pflanzten. Wo nicht ganz so viel Geld vorhanden war, wurden die Gotteshäuser befestigt und in Wehrkirchen umgewandelt. Sie lassen sich heute auf einer Reise auf der Wehrkirchenstraße besichtigen (siehe Karte auf S. 139). Weitere Sehenswürdigkeiten der Region sind zum Beispiel die historische Keltensiedlung in Schwarzenbach, die Zinnfigurenwelt in Katzelsdorf oder die Aussichtswarte am Hutwisch auf knapp 900 Höhenmetern. Diese bildet jedoch noch längst nicht den höchsten Punkt der Buckligen Welt, sondern der Hochwechsel im Südwesten mit 1743 Metern.

Von dort oben blickt man hinab auf eine Welt, in der im September und Oktober die Apfelernte stattfindet. Die Buckel wölben sich sanft empor, bedeckt mit dichtem Wald, gelben Stoppelfeldern und grünen Wiesen, über die gemächlich Traktoren zuckeln. Bis heute prägt – wie eh und je – die Landwirtschaft die Bucklige Welt. „Sie müssen sich damit abfinden, dass die Menschen hier eher bedächtig sind“, sagt Roman Lechner schmunzelnd. Und man kann zum Glück davon ausgehen, dass es noch eine Weile so bleiben wird.

Florian Wachsmann



5

1/2 **Einsame Wege** laden zu einer Fahrradtour ein. Dabei sollten Sie aber – wie man sieht! – eher mit Bergetappen rechnen. **3 Stendelwurz** ist im Naturpark Seebenstein-Türkensturz zu finden. **4 Die Apfelmot-Tracht** wird in der Region zu feierlichen Anlässen getragen. **5 Der goldene Mostkrug** wurde vom Verband „Obst-Most-Gemeinschaft Bucklige Welt“ bis vor zehn Jahren als Trophäe für die besten Moste verliehen. Heute gibt es den Goldenen Apfel, der aber längst nicht so eindrucksvoll aussieht

6 Herbert Böhm züchtet seltene Rinderrassen. Hier streichelt er einer „Jochberger Hummel“ das genetisch hornlose Haupt. **7 Die „Mosttascherl“** von Maria Böhm sind nur eine von zahlreichen Leckereien in ihrem „Genussbauernhof“. **8 Roman Lechner** war bis letztes Jahr für die touristische Vermarktung der Region zuständig, heute schreibt er Bücher über die Bucklige Welt



6



7



8



3



4

Adressen & Infos

Tourismusverband Bucklige Welt
Ransdorf 20, A-2813 Lichtenegg,
Tel.: 00 43/26 43/70 10 20, www.buckligewelt.at

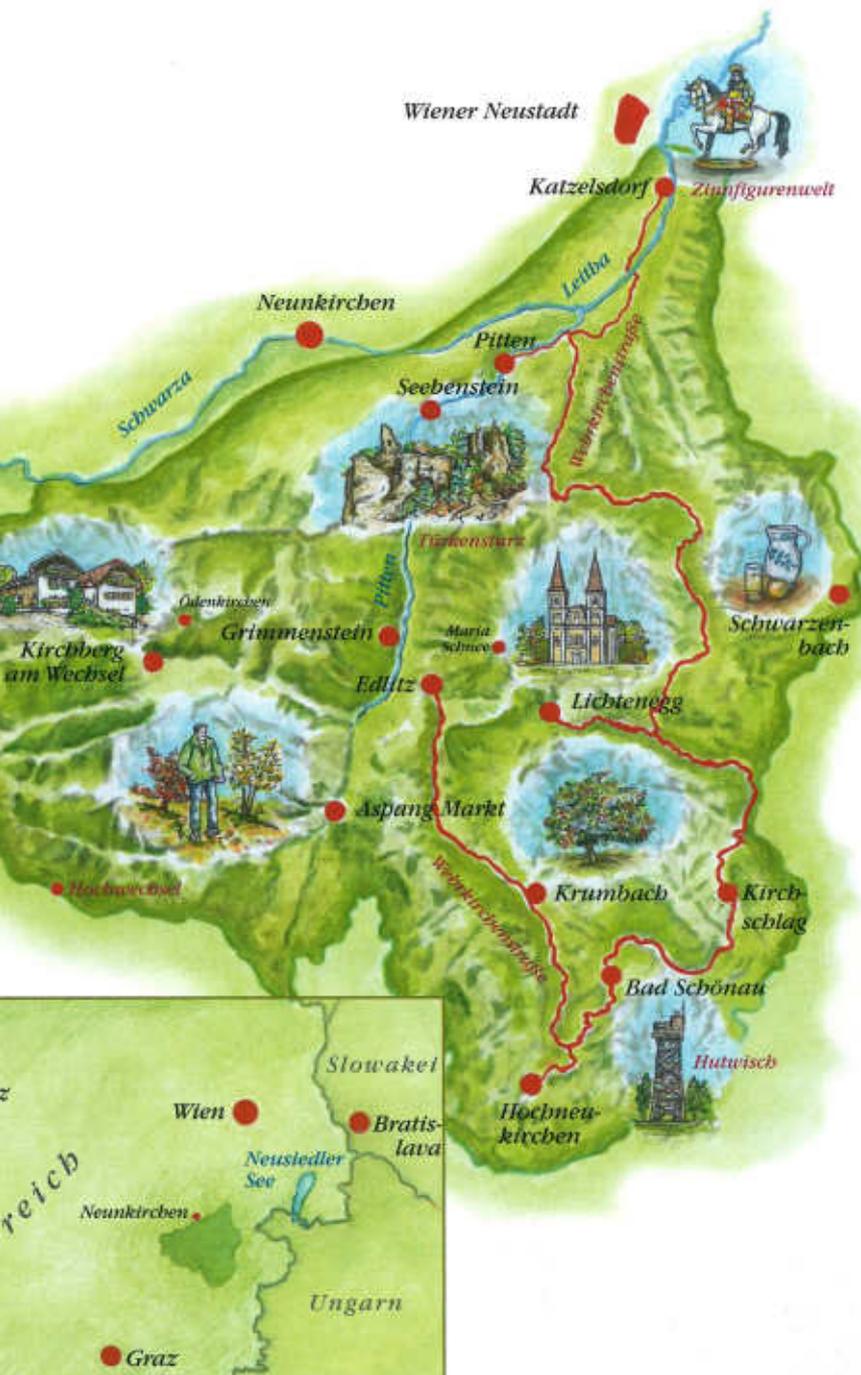
Engelbert Pichler
Steinbruchweg 3, A-2840 Grimmenstein-Hohegg,
Tel.: 00 43/26 44/73 75, www.mostheuriger-pichler.at

Genussbauernhof Böhm
Hauptstraße 86, A-2801 Katzelsdorf,
Tel.: 00 43/26 22/7 80 01, www.heuriger-boehm.at

Zinnfigurenwelt Katzelsdorf
Hauptstraße 69, A-2801 Katzelsdorf, Tel.: 00 43/
26 22/7 82 50, www.zinnfigurenwelt-katzelsdorf.at

Keltengemeinde Schwarzenbach
Tel.: 00 43/26 45/52 01, www.schwarzenbach.gv.at

Museumsdorf Krumbach
Bürgerspital 2, A-2851 Krumbach, Tel.: 00 43/26 47/
4 22 38, www.krumbach-noe.at, Öffnungszeiten
bis 26. Okt.: So. und Feiertag von 14 bis 17 Uhr



Lebensspuren – Erlebte Zeitgeschichte im Land der tausend Hügel versammelt Interviews mit 200 Menschen, dazu zahlreiche historische Aufnahmen. Ziel des Projekts: die Erinnerung an das 20. Jahrhundert in der Region zu bewahren (Johann Hagenhofer, Gert Dressel, im Buchhandel und beim Tourismusverband, siehe oben, erhältlich, 28,90 Euro). **Heimat Bucklige Welt Wechsel** heißt der letzte Band dieser dreibändigen Serie über der Region. Die Reihe befasst sich unter anderem mit regionaler Geologie, Kunstgeschichte, Volkskunde und Geschichte (Roman Lechner, Kral-Verlag, Oktober 2013, 39,90 Euro). **Niederösterreich** ist ein Reiseführer von Gunnar Strunz, der auf neun Seiten auch durch Bucklige Welt beschreibt (Trescher-Verlag 2011, 14,95 Euro).



Landgasthof Fally



Mitten im Wald, hoch über Kirchberg am Wechsel, empfängt Familie Fally ihre Gäste mit hausgemachten Spezialitäten



1 Gitti und Franz Fally haben den Landgasthof vor 16 Jahren von seinen Eltern übernommen. Wie die beiden auf dem Bild tragen ihre Mitarbeiter im Service ebenfalls Dirndl oder Lederhose. **2 Still und abgeschieden** steht das Haus auf 900 Höhenmetern, durch die Wälder ringsum schlängeln sich zahlreiche Wanderwege.

Wenn es Abgeschiedenheit ist, die einen Landgasthof charakterisiert, könnte das Haus der Familie Fally nicht typischer sein. Kilometerweit rollt man über die Hügel und durch die Wälder nördlich von Kirchberg am Wechsel, bis man endlich in Ödenkirchen vor ihrer Tür steht. Nebenan steht noch ein Bauernhof, ganz hinten auf dem Feld noch einer, das war's dann mit der Nachbarschaft. Stattdessen herrscht eine derart eindrucksvolle Stille, dass das Rauschen des Windes in der mächtigen Kastanie vor der Eingangstür fast schon an Ruhestörung grenzt.

Auch die Küche von Franz Fally, dem Hausherrn, ist ländlich im besten Sinne. In den Wäldern vor und hinter dem Haus geht er auf die Jagd. Wie das schon sein Vater Franz getan hat, der praktischerweise „Fleischhauer“ ist, noch immer im Gasthof werkelt und somit zur „Genuss-Schöpfung“ des kleinen Familienbetriebes beiträgt. Seit genau 102 Jahren sind die Fallys hier zu Hause, und es liegt an ihrer vorzüglichen Küche und der herzlichen Art, wie sie ihre Gäste bedienen, dass sich die Menschen auf die Reise hier hoch nach Ödenkirchen begeben. „Was geht, machen wir selbst“, erklärt Gitti Fally, die Gastgeberin im sommergrünen Dirndl, während sie hinter dem Tresen energisch den Deckel einer Apfelsaft-Flasche aufschraubt. Auch der Saft ist hausgemacht – wie der luftgetrocknete Hirschschinken, die „Bratwürstl“, die Marmeladen. Die Kuchen backt ihre Schwiegermutter, Gertrude Fally, wie eh und je, die Milch und allerlei Obst liefern die Bauern ringsum, die „Schwammerl“ (Pilze) sammelt die Familie ebenfalls selbst.

Das „Backhendl“ ist einfach ein Gedicht

Im Herbst steht natürlich Wild auf dem saisonalen Teil der Speisekarte. Dann fällt die Wahl der Hauptspeise – nach einer scharfen Apfel- oder einer Kastaniencreme-Suppe als Vorspeise – nicht leicht. Denn auch beim Biss in das knusprig-saftige „Backhendl im Pfandl“ möchte man ganz „narrisch“ werden. Für das „Hendl“ könnte man aber noch mal wiederkommen, es wird ja zu jeder Jahreszeit serviert.



3



4



5

Wie der Zwiebelrostbraten oder die gebratene Bachforelle, neben die Franz Fally „Buttererdäpfel“ legt. Also sind schon drei weitere Ausflüge nach Ödenkirchen nötig, um sich auch nur halbwegs durch die Fally-Küche zu schmausen. „Passt scho!“, denkt man sich dann vorfreudig. Bis man vor der nächsten Frage steht: zum Essen Wein, das regionale Fassbier oder doch die hausgemachte Saftchorle? Im Zweifelsfall wissen die Fallys die richtige Antwort – garantiert!

Florian Wachsmann

Landgasthof Fally Ödenkirchen 28, A-2880 Kirchberg am Wechsel, Telefon 00 43/26 29/72 05, www.landgasthof-fally.at. Das Doppelzimmer kostet ab 82 Euro pro Nacht inkl. Frühstück.

3 Das „Backhendl“, die Spezialität des Hauses, ist ein halbes zerlegtes Hähnchen im Backteig. Es steht immer auf der Speisekarte, die stets ein saisonaler, alle drei Wochen wechselnder Teil ergänzt. **4 Im Hubertus-Saal** wird offensichtlich, dass die Fally-Herren Jäger sind. Ihr Revier befindet sich direkt vor der Tür. **5 Eine kleine Auswahl** hausgemachter Leckereien, die die Gäste auch mitnehmen können. **6 In der Gaststube** sorgt der Kachelofen für Gemütlichkeit, die Bank ziert ein Kissen mit dem Wappen Österreichs darauf. Hier wird auch das Frühstück serviert. Rechts im Bild ist das „Jaga-Stüberl“ zu sehen. **7 Zehn Gästezimmer** bietet der Gasthof, es gibt drei Einzel- und sieben Doppelzimmer, eingerichtet mit Vollholz-Möbeln aus Fichte



6



7