



Burgenland

Wo Österreich Ungarn trifft, ist die Natur die Diva.
Die Burgenländer wissen um die Einzigartigkeit
ihrer Heimat und gehen respektvoll mit ihr um.

FOTOGRAFIE: CHRISTINE ZENZ
TEXT: BEATRICE VAN STRIEN

Nachhaltig ist «in», auch wenn viele nicht so ganz genau wissen, was es bedeutet. Der arg strapazierte Begriff muss im pannonischen Klima des Burgenlandes erfunden worden sein. Hier hat der Homo sapiens von jeher in grossem Respekt vor der Natur gelebt und darauf geachtet, ihr möglichst wenig zu schaden. Was denn schon wieder genau das pannonische Klima sei, wollten wir von unserem Taxifahrer wissen. Tja, so ganz sicher war er sich da auch nicht. Den Begriff kann aber jeder erklären, der Wein, Gemüse und Obst anbaut, der Landwirtschaft betreibt, der im Tourismus arbeitet. Hier, wo Österreich am flachsten und am sonnigsten ist, treffen kontinentale, submediterrane und alpine Klimaeinflüsse aufeinander. Das haben schon die alten Römer erkannt. Während über vierhundert Jahren florierte die Provinz Pannonien, die damals allerdings weit über die heutigen Landesgrenzen hinaus reichte.

Nur gut vierzig Autominuten von Wien entfernt verschwimmen die Hügelzüge am Horizont, dehnt sich grenzenlose Weite aus, Natur pur. National- und Naturparks rund um den durchschnittlich nur einen Meter tiefen Neusiedlersee sind die Heimat einer einzigartigen Flora und Fauna. Kein Wunder hat die UNESCO die Region um den Steppensee zum Weltkulturerbe erklärt. Die Burgenländer sind stolz auf diesen einzigartigen Landstrich und die Besucher entzückt von seiner schlichten Schönheit und wohltuenden Gemächlichkeit.

Wanderer, Radler, Wassersportler, oder Fischer, professionelle Ornithologen, Botaniker, Fotografen, Kunst- und Kulturinteressierte, Singles, Familien, Firmenbelegschaften und Vereine, Gesundheitsbewusste und hemmungslose Geniesser – in dieser Ecke Österreichs werden, ausser den Alpinisten, alle glücklich. Hier findet Ruhe, wer sie sucht und zu schätzen weiss. Gemütliche Städtchen mit bunten Häusern, auf den Dächern Storchennester, die bei unserem Besuch Ende Mai alle bewohnt waren, wechseln sich ab mit Weingärten, Weiden, Salzlacken, breiten Schilfgürteln und lichten Wäldern.

Den Burgenländern mag der «Schmäh» abgehen, mit dem beispielsweise die Wiener die Besucher eindecken. Am Anfang kam der eine oder andere unserer Gesprächspartner gar etwas grantig und kantig rüber. Aber zeigten wir echtes Interesse, wurden sie gesprächig, liebenswürdig und äusserst grosszügig – die perfekten Gastgeber.



«Das Feenreich der Esterházy» J.W. von Goethe

Schloss Esterházy

Ein fantastisches Museum: die prächtige Familienresidenz der ungarischen Grafen- und späteren Fürstenfamilie Esterházy in Eisenstadt



Bedeutende Bauherren, leidenschaftliche Kunstsammler, grosszügige Mäzene – die Fürsten Esterházy hinterliessen glanzvolle Spuren.



Wie Alice im Wunderland laufen wir hinter unserer ungarischen Schlossführerin durch Zimmer und Säle der einstigen Fürstenresidenz. Mit charmantem Akzent erzählt sie uns von den Liebesgeschichten und Heldentaten derer von Esterházy, weiss alle Begebenheiten exakt zu datieren. Ein wandelndes Familien- und Geschichtslexikon! Wie die Grafen Esterházy von Kaiser Leopold als Dank für Verdienste zu Fürsten erhoben wurden, wie sie die alte Burg in Eisenstadt zu einer barocken Prachtresidenz ausgebaut haben und wie sie als grosszügige und sozial gesinnte Arbeitgeber von der Bevölkerung geliebt und geachtet wurden, eine beeindruckende Familienchronik.

Jede neue Generation passte die Schlossräume dem Zeitgeist an. Davon zeugen chinesische Seidentapeten, japanische Malereien, vergoldete Möbel, italienische Glasarbeiten, Porzellanvasen aus der Sammlung von Madame de Pompadour oder das Tafelsilber im Empirestil, aus sechshundert Kilogramm eingeschmolzenem Familiensilber kunstvoll gefertigt.

Aus goldenen Rahmen lächeln die Familienmitglieder und ihre Freunde – darunter auch die legendäre Sisi – auf uns



In den von Architekt Henrici umgebauten Ställen des Schlosses sind eine Vinothek mit Burgenländer Weinen und das Restaurant von Haubenkoch Michal Rabina untergebracht. Der gebürtige Slowake interpretiert die pannonische Küche sehr modern.



herab. Nicht alle waren mit Schönheit gesegnet, vor allem an den Herren finden Fotografin Christine Zenz und ich einiges zu mäkeln. Umso prächtiger sind ihre Gewänder, Meisterwerke der Nähkunst, die die Maler mit grosser Detailversessenheit und Könnerschaft festgehalten haben.

Dass die Esterházy's seit über vierhundert Jahren auch Wein herstellen, erfahren wir in der gut bestückten Vinothek, die dem Schloss gegenüber in den ehemaligen Stallungen und Kutschenremisen untergebracht ist. Gleich nebenan ist das Restaurant Henrici, in dem Chef Michal Rabina die pannonische Küche in moderner Ausführung zelebriert. Die Gerichte sehen nicht bloss super aus, sondern schmecken auch grossartig.

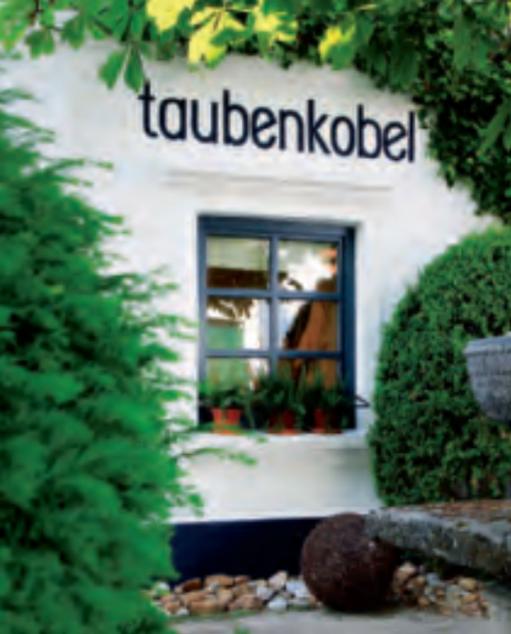
Die Weinkeller des Schlosses sind längst zu klein und zu unpraktisch geworden, deshalb werden seit 2006 die Trauben der fünfundsechzig Hektar eigener Weingärten im topmodernen Keller in Trausdorf verarbeitet. Schonend und nach neuesten Erkenntnissen. Die eindrucksvollen Tropfen sind in der Schweiz bei Mövenpick Wein erhältlich.

www.esterhazy.at



Im Esterházy-Weingut entstehen Weine, deren Vorfahren bereits Kaiserin Maria Theresia, Goethe und Joseph Haydn zu schätzen wussten.





Zum Schwimmen schön, der kreisrunde Naturteich.

Landhaus Taubenkobel *****Relais & Châteaux

Elegantes Romantikhôtel und Haubenrestaurant in Schützen.
Mit seinem verwunschenen Garten ein zauberhaftes Hide-away und
eine unvergessliche Ferienanlage.

Aus zwei burgenländischen Bauernhäusern hat die Familie Eselböck ein traumhaftes Hotel geschaffen. Sechzehn Zimmer und Suiten, letztere zweistöckig, sind komplett unterschiedlich, heimelig und geschmackvoll eingerichtet. Zum Hotel gehört ein Restaurant, das dank des genialen Küchenchefs Walter Eselböck mit vier Hauben und 19 Gault&Millau-Punkten ausgezeichnet wurde. Dort haben wir ein achtgängiges Menü vom Feinsten genossen. Mit Vor- und Zwischenhäppchen sind wir eigentlich auf zwölf verschiedene Geschmackserlebnisse gekommen. Dazu wur-

den uns sage und schreibe achtzehn Weine in Degustationsportionen kredenzt. Eine beeindruckende Folge von Weinen aus dem familieneigenen Weingut Oggau und ausländischen Tropfen.

Der grosszügig angelegte Garten überrascht mit lauschigen Pavillons, romantischen Zelten und schattigen Lauben. Privacy ist hier angesagt, mitten drin lockt ein runder Naturteich zum Bade. Die reinste Idylle.

www.taubenkobel.com



Die Konterfeis auf den Etiketten stehen für den Weintyp, jung und frisch oder reif und harmonisch. Alain Weissgerber, Schwiegersohn und Koch. Alles im Taubenkobel ist exquisit.

Zur Alten Mauth

Sein idealer Lebenszweck ist
Borstenvieh, ist Schweinespeck ...

Zigeunerbaron, schoss es mir durch den Kopf, als ich Gerhard Windholz, den Obmann der Pannonischen Schmankerlwirte inmitten seiner Mangalitzza-Schweine im Freilaufgehege sah. Diese ungarische Wollschweinrasse ist die Spezialität des Hauses. Mit acht Wochen werden die Schweine ins Freie entlassen. Dort fressen sie Würmer, Wurzeln, Zweige und Früchte. Zufüttert werden Mais, Gerste, Hafer, Futtererbsen und Zuckermelasse. Schlachtreif sind die glücklichen Viecher bei einem Gewicht von 90 bis 100 Kilogramm. Dann ist ihr Fleisch noch butterzart. In ihrem zwölf bis vierzehn Monate kurzen Leben werden den Tieren weder Medikamente noch Vitamine verpasst. Mit fünf Schweinen hat Gerhard Windholz vor zwölf Jahren seine Zucht begonnen. Heute hat er meistens 30 bis 50 Tiere. Eines davon ist der imposante Eber Gustav, der seine zahlreichen Lebensgefährtinnen auf natürlichem Weg begatten darf.

www.mauth-windholz.at



Würste, Schinken und Speck vom Mangalitzza-Schwein schmecken köstlich und sind erst noch cholesterinarm. Dazu gibt's frischen Kren, über-setzt Meerrettich, und Paprika.



Die Paprikawirtin

Ilona Püspök, die Gastgeberin vom «Alten Brauhaus» in Frauenkirchen

Diesen Titel verdankt sie ihrem Temperament und ihrer regionalen Küche, in der Paprika eine grosse Rolle spielt. Natürlich nur der echte ungarische. Die Lebensmittel, die verarbeitet werden, stammen aus der unmittelbaren Umgebung. Das Restaurant, gegenüber der schönen Barockbasilika von Frauenkirchen, war einst das Brau- und Wirtshaus der Esterházy's. Ihr Grossvater hatte es vor 50 Jahren für ihren Vater gekauft, der es zusammen mit seiner Frau 40 Jahre führte. Seit 2004 leitet nun Ilona mit ihrem zehnköpfigen Personal den schönen Betrieb. In drei gepflegten Stuben mit altem Mobiliar finden 90 Gäste Platz. Der schöne Garten fasst die gleiche Menge Besucher, und es gibt noch einen Saal mit 110 Plätzen. Wir beenden unser herrliches Mahl mit den Samlo'er Nockerl mit Schokoladensauce, Weichseln und Schlagobers. Unglaublich, dass das teuerste Gericht auf der Karte weniger als 20 Euro kostet. Ein herzliches Lachen und ein Sackerl mit echtem ungarischen Paprika gibt uns die Paprikawirtin mit auf den Weg.

www.altesbrauhaus.at



Spargel-Schinken-Sülzchen an Wildkerbel. Hortobagyer Palatschinken mit Fleischfüllung und Sauerrahm. Im Alten Brauhaus schmeckt alles.





Leo Hillinger: Nach 22 Jahren harter Arbeit ist der Name in der Weinwelt etabliert.

Weingut Hillinger

Der Tausendsassa Hillinger ist Besitzer des Weinguts in Jois mit 50 Hektar eigenen Weingärten und Chef von 50 Festangestellten.

Eigentlich hätte er gar nicht anwesend sein sollen, da anderweitig beschäftigt. Nun ist er es doch, und wie! Mit seinem Charme und seiner Präsenz wickelt der Sunnyboy seine Besucher schon nach fünf Minuten um den Finger. Würde man ihn an einer Party treffen, wäre man versucht ihn in die Schublade «fils à papa» zu stecken. Auf einem Rundgang durch seinen modernen Keller, auf den er zu Recht sehr stolz ist, und durch die Reben erzählt Leo Hillinger uns seinen Werdegang. Da ist dann von harter Arbeit die Rede, von Schulden, die inzwischen restlos abbezahlt sind. Er darf sich freuen, an allem, was er seit seinen Anfängen 1990 erreicht hat, als er den kleinen väterlichen Weinhandel übernahm. Sein modernes Weingut lässt Einflüsse aus Übersee erkennen, wo Weinproduzenten auf Besucher eingestellt sind und ihnen die passende Infrastruktur bieten. Seine Weingärten stellt er im

Moment auf biologisch-organischen Weinbau um. Ihm gehört heute eine eigene Kaffeerösterei. Seit acht Jahren eröffnet er sukzessive eigene Verkaufsläden, erst im Nachbardorf, dann in Salzburg und in München. An Mut und Unternehmerteil fehlt es ihm nicht.

An seinem Erfolg sind aber auch wesentlich seine Mitarbeiter beteiligt, und das unterstreicht er immer wieder. Das Design seiner Flaschen, seines Weinguts, seiner Briefschaften macht Hillinger unverwechselbar und hebt ihn aus der ansehnlichen Menge an österreichischen Weinen, die es in der Schweiz zu kaufen gibt, heraus. Vor allem junge Konsumenten kennen die Marke, kaufen die Weine schon wegen des coolen Aussehens. Und weil sie auch gut sind, bleiben sie Hillinger treu.

www.leo-hillinger.com



Josef Roiss, Küchenchef seit 17 Jahren. Jüdische Hühnerleberpastete mit Brioche. Creme von jungem Knoblauch mit Wacholderschinken.

Gasthaus Zur Dankbarkeit

Wo Seewinkelküche und selbst gekelterte Weine den Ton angeben.

«Zur Dankbarkeit» hatte Josef Lentsch I., der Grossvater des heutigen Wirts, die 1934 erworbene und als Gasthaus umgebaute Liegenschaft in Podersdorf getauft, weil es ihm trotz vieler Widrigkeiten gelungen war, seinen Bubentraum zu erfüllen. Schon immer wollte der Pepperl Wirt werden, ein ehrgeiziges Ziel für einen armen Bauernsohn. Josef Lentsch II. modernisierte den Weinbau der Familie und war ein Mitbegründer der Burgenländisch-Pannonischen Küche, als seine Wirtekollegen einen Einheitsbrei internationaler

Gerichte servierten. Seit 1989 führen Josef III. und seine Frau Heidi das schöne Haus und halten die Tradition der einheimischen Produkte hoch. Sie sind Mitglied des Kuratoriums «Kulinarisches Erbe Österreichs», das Produkte und alte Rezepte für die nächsten Generationen bewahren will. Die drei Kinder haben Gastronomie gelernt, die jüngste Tochter daneben noch Weinbau.

www.dankbarkeit.at

Landgasthaus am Nyikospark



Hochleistungen in Küche und Service des Nyikospark erbringen v.r.n.l. das Ehepaar Tösch und die Herren Andreas, Philippe, Hans und Erwin. Eine Todsünde wert: die federleichte Cremeschnitte.

Kochenessentrinkenschlafen im alten Offizierscasino in Neusiedl

Das war die beste Cremeschnitte unseres Lebens! Dabei wollten wir gar kein Dessert nach all den köstlichen Vorspeisen, Graurind-Tatar, Saibling mit Frühlingserbsen und Seewinkelspargel, Maibock mit Spinat und Weichseln und glacierte Maispoularde mit Schwammerln. Grossartige Küche, sensationelle Desserts – und das teuerste Gericht kostet 25 Euro! Das Ehepaar Tösch und sein Team gehören zu den Besten im Land, das bewiesen auch ihre vollen Gaststuben.

www.nyikospark.at



Die Dreifaltigkeit, ein Geschenk von Hillingers Mutter, bewacht das Weingut. Die Rotweine der teureren Linien reifen in Barriques.





Das Hotel und Feriendorf mitten im UNESCO-Welterbe-Gebiet Fertő-Neusiedler See.

★★★★Vila Vita Pannonia

Im 200 Hektar grossen Gelände dieses Ferienparks ist Langeweile ein Fremdwort. Es gibt kaum etwas, das man nicht tun kann.

Ob sie uns ein bisschen das Gelände zeigen dürfe, fragt uns die liebenswürdige Marketingmanagerin des Vila Vita und fährt ein Golfwägelchen vor. Aus dem Bisschen wird eine zweistündige, überwältigende Tour. 127 schilfgedeckte Ferienhäuser, in malerischen Dörfchen gruppiert, bieten jeweils vier bis sechs Gästen Unterkunft. In jedem Feriendorf gibt es Spielplätze für Kleinkinder, die grösseren vertreiben sich die Zeit auf den kaum befahrenen Strassen und mit unterschiedlichsten Möglichkeiten. Alles ist sauber, fröhlich bunt und perfekt in die schöne Natur integriert. Für Familien mit Kleinkindern ein Paradies, für weniger Kinderliebende empfehlen sich die Zeiten zwischen den Schulferien. Die Saison beginnt früh, denn bereits im März, April pilgern die Naturfreunde zu den Salzlacken und Wasserflächen, um die rund 300 Vogelarten zu beobachten, die dort überwintern oder auf ihrem Flug von Süden nach Norden eine Verschnaufpause machen. Auf dem Hotelgelände müssen sich Jogger zwischen acht Laufstrecken entscheiden. Den Radlern stehen 500 Fahrräder zur Verfügung, um die Natur- und

Nationalparks zu erkunden. Auf den Tennisplätzen, Beachvolleyball- und Fussballfeldern und beim Minigolf oder Bogenschiessen gibt es reichlich Platz. Im Sommer lockt ein Badesee mit feinem Sandstrand – Fitnesscenter, Wellnesspark, Saunen und Beautyfarm helfen, die Sünden der ausgezeichneten regionalen Küche des Hotels vergessen zu machen. Obst- und Weingarten sowie Weinkeller stehen den Gästen zur Verfügung. Und, und, und.

Wer ungezähmte Natur und Ruhe sucht, findet sie im nahen Nationalpark, der sich per pedes, auf dem Fahrrad oder dem Pferderücken entdecken lässt. Im Informationszentrum in Illmitz werden die Besucher beraten und mit Kartenmaterial und Broschüren und einem hochsensiblen Fernglas ausgestattet. Hochsitze und Unterstände bieten Schutz vor dem rauen Steppenwind und geben dem Besucher freie Sicht auf die Salzlacken, wo sich eine beeindruckende Vielfalt an Vögeln einfindet. Und plötzlich vergisst man die Zeit.

www.vilavitahotels.com



Tierwelt in Weiss: Enten, Gänse und eine seltene Eselrasse. Gänseleber ist eine regionale Spezialität. Im Weinkeller des Hotels.



Informationszentrum des Naturparks in Illmitz. Schilfernte. Graurinder-Bullen. Salzhaltige flache Wasserlacken, Stelldichlein der Vogelwelt.



GEWINNSPIEL

Gewinnen Sie eine herbstliche Auszeit im Burgenland. Drei Übernachtungen für zwei Personen in der luxuriösen Adebar-Suite inkl. reichhaltigem Frühstück im Hotel VILA VITA. Dazu ein Vier-Gang-Surprise-Menü im Gourmet-Restaurant VITATELLA, kredenzt mit edlen Weinen aus dem Burgenland. Auf Ihrem Zimmer erwartet Sie ein exklusiver Tropfen vom Weingut Hillinger.

Wettbewerbston zwischen den Seiten 112/113.

Kaiser der Paradeiser

Erich Stekovics hat nicht nur die grösste Auswahl an Tomaten, er ist zudem ausgesprochen sympathisch.

ARTE hat eine Dokumentation über ihn gemacht, als Gast von Kurt Aeschbacher war er ein Knüller: Erich Stekovics ist eine charismatische Persönlichkeit. Fast wäre er Priester geworden, heute predigt er Respekt vor der Natur – und lebt ihn auch vor. Samen von 3000 Tomatensorten lagern bei ihm, 1000 davon baut er jedes Jahr an und verkauft die jungen Pflanzen im Mai an seine Kunden aus aller Welt. Er kultiviert über 260 Chilisorten. 30 000 Besucher wollen den Erich und seine Kulturen jährlich mit eigenen Augen sehen und in seinem Hofladen die köstlichen selbst gemachten Konserven probieren und kaufen. Auch in der Schweiz hat er Kunden und sich mittels vieler Präsentationen vorgestellt. Ungeduldig machen ihn nur Deppen, zum Beispiel solche, die Erdbeeren nur kaufen, wenn sie billig sind. Das tut weh!

www.stekovics.at



«Wo guter Wein wächst, wachsen gute Tomaten, beide wurzeln tief». Tiefsinnige Aussage des Spezialisten.





11.50

Coop Naturaplan
Bio-Zweigelt Österreich
Biokult, 75 cl

Coop verkauft keinen Alkohol an Jugendliche unter 18 Jahren.
Erhältlich in grösseren Coop Supermärkten und unter www.coopathome.ch

Für fruchtigen Weingenuss aus dem Burgenland.

Dieser burgenländische Bio-Zweigelt leuchtet in hellem Granatrot im Glas. In der Nase überzeugt er mit seiner süssen Fruchtaromatik, und im Gaumen entfalten sich Waldbeeraromen mit einer leichten Tanninstruktur. Ein idealer Sommerwein mit fruchtigem Abgang, der sehr gut zu Nudeln, würzigen Fleischgerichten und Grilladen passt.

Für jeden Anlass den passenden Wein.



Für mich und dich.

Tipps & Adressen



Dorfmuseum Mönchhof

Eine Reise in die Kindheit: Im Freilichtmuseum in Mönchhof gibt es immer wieder freudig-überraschtes Wiedererkennen.

«Solche Bügeleisen hatte meine Grosstante auch noch.» «Meine Mutter hat mir mit solchen Brenneisen an Sonn- und Feiertagen Locken gedreht.» «Bei unserem Dorfschuhmacher sah es genauso aus.» Im Dorfmuseum Mönchhof, einer Privatinitiative der Familie Haubenwallner, sind solche entzückten Ausrufe an der Tagesordnung. Hier wandert man durch seine Kindheit, wenn man 50 und älter ist, hier staunt man ungläubig über das bescheidene und einfache Leben, das die Menschen im Seewinkel früher geführt haben, wenn man mit Computer, Smartphone und modernstem Komfort aufgewachsen ist. Ein Teil des Museums ist ein richtiges Dorf mit Gasthaus, Schule, Gemeindeamt, Post, Feuerwehr, Kino, Milchhaus und Werkstätten der verschiedenen Handwerker. In der dazugehörigen Kirche werden sogar Hochzeiten gefeiert. Für dieses Museum sollte man viel Zeit einplanen, denn Jung und Alt unterhalten sich köstlich.

www.dorfmuseum.at



Weinwerk Neusiedl

Die in einem ehemaligen burgenländischen Winzerhof untergebrachte Vinothek und Greisslerei bieten dem Besucher ein tolles Angebot an regionalen Spezialitäten.

Eine Greisslerei ist eigentlich ein Tante-Emma-Laden, wo man erstklassige regionale Produkte kaufen kann: eingemachte Köstlichkeiten, selbst gemachte Likörs und Säfte, Edelbrände, Weine, geschmackvolle Souvenirs. In Neusiedl ist die Greisslerei die Ergänzung des Angebots, das sich in erster Linie auf österreichische Weine konzentriert. Im ältesten Haus der Stadt haben Kulturverein und Weinbauverein gemeinsam ein in der Region einmaliges Projekt realisiert: eine Begegnungsstätte für Kultur- und Genussfreunde, die Gäste der Region und vor allem aus dem «Speckgürtel» Wien anzieht. Franz Kast, Motor und Koordinator dieses Non-Profit-Unternehmens, ist stolz, hier 500 ausgesuchte Weine von 150 burgenländischen Winzern sowie 300 regionale Spezialitäten präsentieren und zur Verkostung anbieten zu können.

www.weinwerk-burgenland.at



□ KENNEN SIE DAS GEFÜHL ...

Das Burgenland. Weite Ebene im Norden. Sanfte Hügel in der Mitte und im Süden. Grenzland an Ungarn, Slowenien und die Slowakei. Entdecken Sie die Vielfalt eines einzigartigen Landstrichs im Herzen Europas: Das UNESCO-Welterbe Neusiedler See fasziniert ebenso ein internationales Publikum wie die sechs Naturparke oder der grenzüberschreitende Nationalpark. Rad- und Reitwege, Top-Reviere für Segler und Surfer, Golfplätze und Laufstrecken machen das Land zu einem wahren Sport-Dorado. Köche und Winzer bereiten unvergessliche Erlebnisse für den Gaumen, während Open-Air-Festivals, Musik- und Theateraufführungen Jahr für Jahr hunderttausende Besucher begeistern. Und Thermen, Wellness- und Gesundheitshotels bringen Körper und Geist wieder in Einklang. Willkommen im Burgenland. Willkommen auf der Sonnenseite Österreichs.

www.burgenland.info/ch



VILA VITA PANNONIA**** NATURverbunden

80 km von Wien entfernt grenzt das Hotel und 200 ha Feriendorf VILA VITA Pannonia **** direkt an den Nationalpark Neusiedler See – Seewinkel. Die Anlage ist ein besonderes Hideaway der Ruhe und Erholung. Das VILA VITA Pannonia ist an Möglichkeiten für eine abwechslungsreiche Freizeitgestaltung kaum zu übertreffen.

2 Nächte im Doppelzimmer oder komfortablen Bungalow inkl. reichhaltigem Frühstücksbuffet und Halbpension / 1 ausgedehnter Radausflug mit anschließendem Picknick (VILA VITA Leihfahrrad für den gesamten Aufenthalt, Radkarte, Tipps für wunderschöne Picknickplätze und ein delikater gefüllter Picknickkorb) / 1 Begrüßungsdrink, Obstkorb, Bademantel / Kostenloser Besuch des haus-eigenen Wellness- und Saunaparc, Badesees, u.v.m.

3 Tage/2 Nächte / 02.07. bis 01.09.2012
€ 255,- pro Person im Doppelzimmer

01.01. bis 01.07.2012 und 02.09. bis 25.11.2012
€ 230,- pro Person im Doppelzimmer

Kontakt & Buchung: VILA VITA Pannonia****, Storchengasse 1, A-7152 Pamhagen
Tel.: +43/2175/2180-0, Fax: +43/2175/2180-444, info@vilavitapannonia.at, www.vilavitapannonia.at



BIRKENHOF – LANDHOTEL & RESTAURANT**** Wein-Genusstage im Weinbaugebiet Neusiedler See

„Tag und Nacht perfekt verbracht!“ das ist das Motto der Familie Beck. Die ausgezeichnete Küche spricht für sich und im Restaurant oder im wunderschönen, ruhigen Gastgarten findet jeder ein gemütliches Plätzchen. Familie Beck und ihre Mitarbeiter bewirten Sie aus Leidenschaft. Ein Besuch lohnt sich.

4 Nächte im Doppelzimmer inkl. Frühstücksbuffet / 1 x 4-gängiges Schmankerlmenü mit Weinbegleitung / 1 x 5-gängiges Degustationsmenü mit Weinbegleitung / 2 x 3-gängiges Genussmenü / Weinverkostung im Golser Weinkulturhaus / Besuch bei einem Golser Winzer / Neusiedler See Card (April – Oktober) / 1 Flasche Wein zum Abschied

ab € 410,- pro Person im Doppelzimmer
ab € 54,- Verlängerungsnacht pro Person im Doppelzimmer

ganzjährig buchbar

Kontakt & Buchung: Birkenhof – Landhotel & Restaurant****, Familie Beck, Birkenplatz 1, A-7122 Gols
Tel.: +43/2173/2346, Fax: +43/2173/2346-33, info@birkenhof-gols.at, www.birkenhof-gols.at



CASA.PEISO Mit dem Velo Pannonien entdecken!

casa.peiso – das ist 100% burgenländische Tradition und Zeitgeist. Ein historisch wertvolles, weiss gekalktes burgenländisches Winzerhaus mit dem Charme von gestern und dem Komfort von heute. Ein einzigartiges pannonisches Lebensgefühl in Mörbisch, eingebettet in die malerische Kulturlandschaft des Welterbes Fertö-Neusiedler See.

7 Nächte in der Selbstversorger-Suite / Willkommensdrink / 1 Flasche erlesener Hauswein im eigenen Kellerfach / Bio-Fairtrade-Kaffee & Tee bei Anreise / „Poesie-Bettthupferl“ / Leihfahrräder für die Dauer Ihres Aufenthaltes / Neusiedler See Card (April – Oktober) / 100 % Natur-Kosmetika (Seife/Duschgel, Shampoo, Bodylotion) zu Ihrer Verwendung / unbegrenzter, kostenfreier Internetanschluss (wifi) / zum Haus gehörende Weinkantine & Greisslerei DIO mit regionalen Spezialitäten

„BLEIB SIEBEN, ZAHL SECHS“
€ 480,- bis € 540,- pro Suite für 2 Personen für eine Woche

01.04. bis 30.06.2012
und 01.10. bis 31.12.2012

Kontakt & Buchung: casa.peiso, Herrengasse 15, A-7072 Mörbisch am See
Tel.: +43/2685/8221, office@casapeiso.at, www.casapeiso.at



BRENNEREI- UND WELLNESSHOTEL LAGLER**** Kulinarische Kennenlerntage

Im familiär geführten Hotel Lagler, das seine Gäste mit feinen Köstlichkeiten aus der Region Südburgenland verwöhnt, entfliehen Sie entspannt dem Trubel des Alltags. Der aussergewöhnliche Wellnessbereich mit Apfelbaum-Dusche, Vulkanlavaliegen und einem 450 m² grossen Schwimmbiotop rundet Ihren Wohlfühlurlaub ab.

4 Nächte im Doppelzimmer mit romantischer Dekoration / südburgenländisches Frühstücksbuffet / 1 Flasche Sekt und Obststeller am Zimmer / 3 x Gourmetabendmenü / 1 x Fondueabend & Schokofondue / 4 x Kaffee & Kuchen am Nachmittag / € 25,- Gutschein für Wellnessbehandlungen / Brennereiführung mit Degustation von Qualitätsbränden und Likören

5 Tage/4 Nächte
€ 374,- pro Person im Doppelzimmer

ganzjährig buchbar

Kontakt & Buchung: Brennerei- und Wellnesshotel Lagler**** – DAS Wohlfühlhotel, Hotelgasse 1, A-7543 Kukmirn
Tel.: +43/3328/32 003, Fax: +43/3328/32 003-40, info@lagler.cc, www.lagler.cc



NATURIDYLL HOTEL LANDHOFMÜHLE*** Naturerlebnistage in der Landhofmühle

Stellen Sie sich eine Ecke im Paradies vor, in die man vor der täglichen Monotonie flüchten kann. Eine liebevoll restaurierte Mühle mit individuellem Charme und besonderem Anspruch, wo es das grösste Bestreben ist, dass Sie sich wie zu Hause fühlen.

7 Nächte im Landhofzimmer / Frühstücksbuffet am Dorfweier / 1 Kräuterwanderung / 1 zünftige Jause beim Buschenschank mit 1 Glas Uhdler / 1 Natur- und Freizeitkarte vom 3Länder Naturpark Raab / 1 Besichtigung und Verkostung in der Kürbiskern-ölmühle / 1 kulinarischer Abend beim Wirt Richard / 1 Abendtrittskarte in die Thermo mit Badetasche

Unser Tipp:
Autoreisezug Graz – Feldkirch 2x täglich schon ab Euro 190,- für 2 Personen inkl. Auto, Sitzplatzreservierung

€ 320,- pro Person im Doppelzimmer

01.03. bis 15.12.2012

Kontakt & Buchung: Naturidyllhotel Landhofmühle***, Windisch-Minihof 48, A-8384 Minihof-Liebau
Tel.: +43/3329/2814, Fax: +43/3329/2847, landhofmuehle@aon.at, www.landhofmuehle.at



DAS LANDHAUS KLAMBAUER***(*) Geniessen Sie den Seewinkel von seiner schönsten Seite

Unser neugebautes, modern ausgestattetes ***(*)-Sterne Haus inmitten des Nationalparks, bietet den Rad-, Natur- und Weinliebhabern ideale Möglichkeiten erholsame Tage zu verbringen.

5 Nächte inkl. Frühstück im ruhigen, gartenseitig gelegen Doppelzimmer / Exkursion mit einem St. Martins Ranger in den Nationalpark Neusiedler See – Seewinkel / Anschliessend entspannen Sie in der St. Martins Thermo (inkl. Saunalandschaft) 1x Candlelight Dinner in einem pannonischen Landgasthaus / 1x Besuch eines Weinkellers mit Weinverkostung / 1x Heurigenabend

€ 395,- pro Person im Doppelzimmer
€ 45,- Verlängerungsnacht pro Person im Doppelzimmer

04.02. bis 20.12.2012

Kontakt & Buchung: LANDHAUS KLAMBAUER***(*), Siedlergasse 12, A-7132 Frauenkirchen
Tel.: +43/2172/22 001, Mobil: +43/699/1 442 80 60, office@landhaus-klambauer.at, www.landhaus-klambauer.at

Information und Kontakt: Burgenland Tourismus, 7000 Eisenstadt, Johann Permayr-Strasse 13, Österreich
Tel. +43 | 2682 | 63384-0, Fax +43 | 2682 | 63384-20, info@burgenland.info, www.burgenland.info/ch