



Verein zur Förderung aller kulturellen und touristischen Aktivitäten der Klöster, Orden & Stifte Österreichs

WEIN

BENEDIKTINERSTIFT ALTENBURG

Seit dem Jahr 2006 werden die Weingartenflächen beim Schloss Limberg vom Weingut Ewald Gruber, Röschitz, bewirtschaftet und die Weine in enger Kooperation mit der Gutsverwaltung Stift Altenburg vermarktet: Abt Christian Haidinger OSB empfiehlt als seinen „Lieblingswein“ den DAC Grüner-Veltliner des neuen Jahrgangs 2008!

Engagement, viel Erfahrung, visionäre Fähigkeiten, Sauberkeit und schonende Verarbeitung sind nur einige der Grundlagen für den Erfolg des sympathischen Winzerteams (Ehefrau Hermine, Sohn Ewald und Tochter Maria) um Ewald Gruber.

Das Sortiment des Klosterweingutes Stift Altenburg präsentiert sich seit 2008 ganz neu. Wir laden gerne ein, die neuen Lagenweine und unsere Spitzenreiter in der Klosterkuch'l, im Klosterladen oder bei einem der vielen Feste in unserem Haus zu verkosten!

Information: Gutsverwalter Ing. Wolfgang Hollerer
A-3591 Altenburg, Tel: +43/(0)2982/3451-15, Fax DW 13, E-Mail: gutsverwaltung@stift-altenburg.at, www.stift-altenburg.at

BENEDIKTINERSTIFT GÖTTWEIG

Weingut Stift Göttweig

Als einer der ältesten Weinbaubetriebe Österreichs ist das Weingut Stift Göttweig mit Fug und Recht als traditionsreich zu bezeichnen. Zurück bis zum Jahr 1083 lassen sich die historischen Wurzeln verfolgen, wobei in der Gründungsurkunde des Stiftes bereits Weingärten aufscheinen.

Der Boden am Göttweiger Berg ist vielfältig. Er reicht von Lehm und Löss über Hollenburger Konglomerat und kalkhaltigem Tegel bis zu Urgesteinböden aus Verwitterungsschiefer.

Angesichts der sehr langen Zeit, die der Weinbau rund um den Göttweiger bereits Tradition hat, ist es auch nicht verwunderlich, dass nach Möglichkeit die richtigen Sorten und Standorte kombiniert werden.

Die Sortenaufteilung der gesamt etwa 26 Hektar Rebfläche entspricht 60% Grüner Veltliner, 30% Riesling, 4% Chardonnay und 6% Pinot Noir. Die wichtigsten Lagen sind Gotschelle, Silberbichl und Göttweiger Berg.

Betrieb & Team

Mit 1. Jänner 2006 wurde die neue Weingut Stift Göttweig Betriebsges.m.b.H gegründet. Ing. Fritz Miesbauer, ebenfalls Gesellschafter, ist der erfahrene Kopf des neugegründeten Teams. Bekannt wurde er bereits durch bemerkenswerte Arbeit bei den „Freien Weingärten Wachau“.

Unterstützt wird Miesbauer von Kellermeister Leopold Figl. Die Betreuung der Handelskunden und der Gastronomie erfolgt durch Franz Josef Gansberger. Die Bearbeitung der Weingärten leitet Wolfgang Friewald.

Philosophie

Fritz Miesbauer und sein Team möchten Menschen, die an einer qualitätsbewussten und kompetenten Vinifikation interessiert sind - bei der auch der optische Auftritt eine bemerkenswerte Rolle spielt - ansprechen. Das Produkt "Wein" wird als Gesamtkunstwerk empfunden und vereint das Weingut, die Lagen, die Arbeit im Keller und den Markenauftritt.

Information: Weingut Stift Göttweig GmbH

A-3511 Göttweig 1, Tel: +43/(0)2732/801-440, Fax DW 442, E-Mail: office@weingutstiftgoettweig.at; <http://www.weingutstiftgoettweig.at>

ZISTERZIENSERSTIFT HEILIGENKREUZ – FREIGUT THALLERN

Das Freigut Thallern ist eines der ältesten und traditionsreichsten Weingüter Österreichs. Seit 1141, als das Anwesen dem Zisterzienserorden als Schenkung übertragen wurde, wird dieses einzigartige Weingut durchgehend bewirtschaftet. Bis heute wird auf 30 Hektar der besten Rieden der Thermenregion Qualitätswein auf höchstem Niveau gekeltert. Spitzenweingärten wie „Die Wiege“, „Roland“ und „Student“ sind die Grundlage der feinsten Weine der Region. Die besten Böden sind durch Muschelkalk geprägt und das sonnenreiche und trockene Klima im Schutz der Annin-gerhöhen rundet die ausgezeichneten Voraussetzungen ab. Die perfekt geologische Beschaffenheit gewährleistet konstant hochwertige Weinqualitäten mit eigenständigem Charakter.

In den Weingärten des Stiftsweinguts Heiligenkreuz – Freigut Thallern sind überwiegend Burgunderreben gepflanzt sowie die regionalen Spezialitäten. Mit den Rebsorten Weißburgunder, Grauburgunder, Chardonnay und Neuburger pflegt das Weingut die burgundische Tradition im Weißwein und mit Rotgipfler, Zierfandler und Riesling werden die regional typischen Weißweinrebsorten gekeltert. Pinot Noir und St. Laurent prägen die Rotweinlinie des Weinguts.

Geführt wird dieses Weingut von 3 erfolgreichen Winzern und einem international erfahrenen Weinfachmann. Karl Alphart ist einer der versiertesten Weißweinwinzer der Region, Leo Aumann gehört zu den besten und erfolgreichsten Rotweinemachern Österreichs, Erich Polz gilt als einer der kompetentesten Winzer Österreichs und Willibald Balanjuk ist ein national und international erfolgreicher Weinvermarkter. Dieses Quartett garantiert für den hohen Qualitätsanspruch.

Betriebsgröße: 30 ha

Wichtigste Rebsorten: St. Laurent, Pinot Noir, Rotgipfler, Riesling

Empfehlung: 2008 Rotgipfler Selektion

Gereifte gelbe Fruchtaromen, harmonisch, balanciert am Gaumen, stoffiger Wein mit guter Länge und leicht mineralischem Finish

Alkohol: 12,5 %

Region: Thallern, Thermenregion

Öffnungszeiten: tägl. 10.00 – 18.00 Uhr

Information: Stiftsweingut Heiligenkreuz – Freigut Thallern Wein GmbH & Co KG
A-2352 Gumpoldskirchen, Thallern 1, Tel: +43/(0)2236/53477, Fax DW 4
E-Mail: weingut@thallern.com, www.thallern.com

Ein Ort, wo sich himmlischer Genuss und Kultur vereint

Das Weingut offeriert in der Vinothek neben Verkostungen ein breites Sortiment aus Weinen der Thermenregion, lukullische österreichische Spezialitäten und individuelle Geschenkartikel. Darüber hinaus bietet das Klostergasthaus Thallern unter der neuen Führung der Familie Fritz ein ausgezeichnetes Angebot regionaler Spezialitäten und klassischer österreichischer Küche.

Weine, Kulinarik und Geschenke dokumentieren den Anspruch an gehobene Ess- und Trinkkultur.

Kulinarische Genüsse im Klostergasthaus Thallern:

Herbst 2010: Wildspezialitätenwoche

November 2010: Martiniganslwoche

Öffnungszeiten: tägl. ab 11.00 Uhr geöffnet

Information und Platzreservierungen: Klostergasthaus Thallern, Hr. Platzer
Tel: +43/(0)2236/53326; E-Mail: klostergasthaus-thallern@stift-heiligenkreuz.at,
www.klostergasthaus-thallern.at

AUGUSTINER CHORHERRENTIFT HERZOGENBURG

Das Stiftsweingut Herzogenburg mit dem Weinschlüssel in Wielandsthal liegt mitten im niederösterreichischen Traisental und verfügt über einen der größten unterirdischen und wahrscheinlich ältesten Weinkeller des Tales, den Johannes Keller von Jakob Prandtauer. Dieser liegt 7 Meter unter der Erde und hat eine konstante Temperatur von 8-12 Grad.

Unsere Weine werden mit den höchsten Qualitätsansprüchen erzeugt. Daher wurde auch der gesamte Keller renoviert und die Technik auf den neuesten Stand gebracht: Modernste Rebel- und Presstechnik, pumpenfreier Trauben- und Safttransport direkt in die 7 Meter tiefer stehenden Tanks. Dort arbeiten wir mit temperaturgesteuerten Nirostatanks und einer hochmodernen Gärgasentlüftung. Zudem wurde eine der alten Baumpressen aus dem 19. Jahrhundert wieder zum Leben erweckt.

Und so können wir unsere Philosophie „Tradition neu erlebt“ in die Tat umsetzen. Dies tun wir auch bei unseren Sorten Grünen Veltliner, Sauvignon blanc, Muskateller und Riesling, Rose und Burgunder Cuvée. In den nächsten Jahren wird auch noch der Neuburger, als Urtraube des Tales, folgen.

Der heute noch bestehende barocke Keller in Wielandsthal wurde um 1725/30 von dem berühmten niederösterreichischen Baumeister Jakob Prandtauer errichtet. Darüber erhebt sich das 1739 von Josef Munggenast errichtete Kellerschlössl, dessen Erdgeschoß als Presshaus verwendet wurde. Die Räume im 1. Stock wurden mit Stuck von Anton Pöckh und Malerei von Thomas Mathiowitz ausgestaltet.

Im 20. Jahrhundert wurde der Weingartenbesitz des Stiftes Herzogenburg in Wielandsthal, Reichersdorf und Inzersdorf zu einem Weingut zusammengefasst. Pächter des Weingutes war von 1963 bis 2008 Familie Maurer. Seit 2009 hat Dr. Hans Jörg Schelling das Weingut gepachtet.

Kelleröffnungszeiten

Jeden Freitag von 16.00 –18.00 Uhr

Nach Vereinbarung unter: +43/(0)664/2501066

Verkosten und kaufen Sie unsere Weine direkt bei uns!

Information: Stiftsweingut Herzogenburg, Dr. Hans Jörg Schelling
A-3130 Herzogenburg, Wielandsthal 1, Tel. +43/(0)664/2501066, E-Mail: hans-joerg.schelling@stiftsweingut-herzogenburg.com, www.stiftsweingut-herzogenburg.com

AUGUSTINER CHORHERRENSTIFT KLOSTERNEUBURG

Das Stift Klosterneuburg betreibt seit 1114 Weinbau und ist mit einer Weingartenfläche von 108 Hektar das größte private Weingut des Landes. Die stiftseigenen Rebflächen verteilen sich auf die berühmtesten Weinbauzentren des Donaulandes, der Thermenregion und Wien. In den traditionellen Weinstädten Klosterneuburg, Wien, Tattendorf und Gumpoldskirchen werden genau jene Rebsorten angebaut, die in dem jeweils vorherrschenden Terroir ihre beste Entsprechung finden. Die frischen, fruchtigen Weine werden unter der Bezeichnung „Stiftsweine“, die Weine mit hoher Reife, kräftigem Volumen und vielschichtiger Struktur unter „Lagenweine“ vermarktet. Weltweite Anerkennung erlangte das Weingut mit der Rotweinsorte Sankt Laurent, welche das Stift Klosterneuburg in Österreich eingeführt hat.

Auch Online sind die Weine, Sekt und Destillate, sowie sortenreine, naturtrübe Apfelsäfte aus dem eigenen Obstgut erhältlich.

Die Weinkeller Tour

Sehenswert sind die Kellergewölbe direkt unter dem barocken Stift, welche sich über vier Etagen erstrecken. Täglich um 15.00 Uhr können diese im Rahmen der Weinkeller-Tour besichtigt werden, die in der Sala terrena, dem Besuchereingang des Stiftes startet.

Dauer: ca. 60 Min, EUR 9,00 inkl. 4 Stunden kostenfreies Parken.

Eine anschließende Weinverkostung in der Vinothek wird sehr empfohlen, Bons erhalten Sie an der Kassa (pro Verkostung EUR 1,50).

Gegen Voranmeldung (+43/(0)2243/ 411-548) bietet das Weingut Stift Klosterneuburg Spezialkellerführungen mit Weinverkostung, oder auch Weinseminare in der Vinothek an.

WEINSEMINARE:

Spaß und Freude am Wein: Das sollten die Weinseminare in der Vinothek des Weingutes Stift Klosterneuburg vermitteln. Die unterhaltsame Wissensvermittlung übernehmen dabei geprüfte Vortragende der Weinakademie Österreich.

Gewählt werden kann zwischen mehreren Seminaren. Der Weinschnuppertag dient als Einführung in die Welt des Weins. Die Teilnehmer entdecken die geschmackvollsten Kombinationsmöglichkeiten von Essen und Wein und erfahren, wie Wein produziert, aber auch, wie er richtig genossen wird. Beim 2-tägigen Basisseminar erhalten Sie einen tieferen Einblick in die Welt des österreichischen Weins. Anhand typischer Weine lernen Sie Rebsorten und Weinanbaugebiete sowie die richtige Weinansprache kennen und erfahren mehr über die Weinproduktion, Tisch- und Glaskultur sowie die Geschichte des Weins. Neu im Programm – Speise & Wein, Guter Wein und gutes Essen – ein Genuss! Doch wie kombiniert man richtig? Wir stellen kleine Schmankerl verschiedenen Weinen gegenüber und vor allem unsere ganz persönlichen Lieblingskombinationen.

WEINSCHNUPPERTAG:

Termine: Samstag, 20. März 2010
Samstag, 8. Mai 2010, jeweils 09.00 – 17.30 Uhr
Preis: EUR 125,- inkl. Speisen

BASISSEMINARE:

Termine: Freitag, 19. und Samstag, 20. Februar 2010
Freitag, 9. und Samstag, 10. April 2010
jeweils Freitag 14 – 19.30 Uhr, Samstag 09.00 – 18.30 Uhr
Preis: EUR 220,- inkl. Speisen

SPEISE & WEIN:

Termine: Freitag, 23. April 2010
Freitag, 18. Juni 2010, jeweils 18.30 – 21.30 Uhr
Preis: EUR 70,- inkl. Speisen

Gutscheine zu den Seminaren erhalten Sie im Weingut.

Öffnungszeiten Vinothek: Mo - Fr 09.00 – 18.00 Uhr, Sa 09.00 – 17.00 Uhr, So 12.00 – 17.00 Uhr.

Information: Weingut Stift Klosterneuburg
A-3400 Klosterneuburg, Rathausplatz 24, Büro Tel: +43/(0)2243/411-522, Fax DW 550, E-Mail: weingut@stift-klosterneuburg.at, Vinothek Tel: +43/(0)2243/411-548,
Rund um die Uhr können Sie bequem in unserem Online-Shop unter www.stift-klosterneuburg.at einkaufen.

BENEDIKTINERSTIFT KREMSMÜNSTER

Das Stift Kremsmünster ist seit seiner Gründung durch Bayernherzog Tassilo III. mit dem Weinbau verbunden. Die in der Stiftsurkunde übertragenen Weingärten - im jetzigen Oberösterreich (z.B. Aschach/Donau) sind allerdings heute keine Weingärten mehr. Allerdings sind wir seit dem frühen 9. Jahrhundert in Mautern bezeugt, wo wir jetzt noch namhafte Lagen besitzen (Leukersberg, Süßenberg, Point). In einem Urbar des 13. Jahrhunderts finden sich weitere Riedennamen, die sich jetzt noch in unserem Besitz finden (Gebling, Weinzirlberg, Hund).

Heute werden in der Stiftskellerei nicht nur Weine aus den 40 ha Eigenbesitz um Krems-Stein, Mautern (Weißweine) und Deutschkreutz (Rotweine) abgefüllt, sondern auch von zum Teil langjährigen Partnern aus dem Weinviertel (Röschitz).

Kellermeister Pater Siegfried Eder bemüht sich sehr gute Qualität und fairen Preis zu vereinbaren. Dazu gehört auch, der Aufbau eines großen Netzes von Partnerschaften mit Weinbauern (die die eigenen Flächen gegen Naturalpacht bewirtschaften), Weinfreunden und -vermarktern.

Die Weinkellerei ist im Stift selbst und ist von Montag – Freitag, 08.00-12.00 und 13.00-17.00 Uhr geöffnet. Am Wochenende sind unsere Weine auch im Klosterladen erhältlich.

Edelbrände und Spirituosen ergänzen das Angebot. Magnumflaschen, Geschenkkartons und Holzkisten machen Produkte aus Kremsmünster zum willkommenen Geschenk für jeden Anlass. Gerne werden die Weine auch zugestellt.

Weinverkostung im Fischbehälter

Im Anschluss an Führungen oder zur Begrüßung von Gruppen bieten wir Kostproben unserer Stiftsweine an. Der gesellige Rahmen rundet das Erlebnis eines Stiftsbesuches ab. Preise nach Vereinbarung.

Anmeldung: Marlene Rauscher, Büro Stiftsführungen

Mo bis Mi: 09.00 –17.00 Uhr, Tel: +43/(0)7583/5275-150, Fax DW 159,

E-Mail: stift@kremsmuenster.at

Weinverkostung in der Kellerei

Selbstverständlich ist auch in der Kellerei eine kleinere oder größere Weinverkostung möglich. Im der kalten Jahreszeit sind auch Führungen im Keller möglich – auf Anfrage.

Kellerei-Öffnungszeiten: Mo bis Fr: 08.00 –12.00 Uhr und 13.00 –17.00 Uhr.

Informationen: Stift Kremsmünster

Burgfried 1, A-4550 Kremsmünster, Tel. +43/(0)7583/5275-218, Fax DW 129, E-Mail: weinkellerei@stift-kremsmuenster.at

ZISTERZIENSERABTEI LILIENFELD

Herzog Leopold VI. aus dem Haus Babenberg schenkte dem Stift Lilienfeld bei der Gründung auch einige Weingärten in Pfaffstätten. Die Gründungsurkunde von 1209 nennt ausdrücklich auch Pfaffstätten. Das Weingut, von dem aus diese Weingärten seit Jahrhunderten betreut werden, ist auch heute im Besitz des Stiftes Lilienfeld.

Seit 2006 sind die historischen Baulichkeiten des Lilienfelderhofes in Pfaffstätten der Kartause Gaming Privatstiftung durch einen Baurechtsvertrag anvertraut. Klostereigene Weine können im Lilienfelderhof in Pfaffstätten und an der Stiftspforte in Lilienfeld gekauft werden.

WEISSWEINE: Rotgipfler, „Festival“ (Cuvée)

ROTWEINE: Zweigelt, „Frederic Chopin“ (Cuvée)

Information: Lilienfelderhof

A-2511 Pfaffstätten, Stiftgasse 7, Tel: +43/(0)2252/254674, E-Mail: office@lilienfeld-vinothek.at, www.lilienfeld-vinothek.at,

Information: Stiftspforte

A-3180 Lilienfeld, Klosterrotte 1, Tel. +43/(0)2762/52420-0, Fax DW 13, E-Mail: lilienfeld@kloesterreich.at, www.stift-lilienfeld.at

ZISTERZIENSERINNENABTEI MARIENKRON

Mönchhof ist die älteste Weinbaugemeinde im Burgenland, erwähnt schon vor 1800 Jahren. Seit 2006 bieten das Kurhaus Marienkron in Zusammenarbeit dem Vizebürgermeister Herbert Groß Weinproben im Haus mit einer Auswahl von Seewinkler Weinen, weiß, Rot, rosé und Süßweine.

Kommentierte Weinverkostungen - Termine nach telefonischer Vereinbarung
Thema: Die Geschichte des Weinbaues der Region, Regionen des Burgenlandes und angrenzende Gebiete, Grundlagen des Bioweinbaues, Sortenbeschreibung, Tipps zur richtigen Verkostung. Leistung: 6 Weinproben + Häppchen. Dauer: ca. 1 ½ Stunden (am Besten von 16.00-18.00 Uhr oder 19.00 -21.00 Uhr)

Preise: im Weinkeller: EUR 12,-- p.P. (bis max. 20 Personen), in Marienkron: EUR 14,-- p.P. (bis max. 12 Personen)

Information: Zisterzienserinnen-Abtei Marienkron

A-7123 Mönchhof, Klostersgasse 3, Tel: +43/(0)2173/80652 oder +43/(0)664 4222808; E-Mail: kurhaus@marienkron.at, www.marienkron.at

BENEDIKTINERSTIFT MELK

Die 6,2 ha Weingärten des Stiftes Melk, die in der Wachau liegen, sind an das Weingut Jamek in Joching verpachtet. Daher gibt es seit 35 Jahren eine sehr gute und enge Beziehung zwischen dem Stift Melk und dem Weingut Jamek.

Eingebettet in die romantische Kulisse der Wachau liegt der Wachau-Klassiker Jamek an der Donau, umgeben von Weinbergen und Marillenbäumen.

Der Grundstein des Weingutes wurde von Anton Jamek im Jahre 1910 gelegt. Sein Sohn Josef Jamek füllte 1960 den ersten Riesling sortenrein, lagenrein und naturbelassen, das heißt ohne Zucker ein – für die damalige Zeit eine mutige Entscheidung. Damit zeigte Josef Jamek den Weg für den naturbelassen, qualitätsorientierten Wein zunächst in der Wachau vor, der später für ganz Österreich Bedeutung erlangte. Heute gilt Josef Jamek zu Recht als Doyen der Wachau.

Das Haus Jamek ist somit schon seit Jahren eine Institution, die sich weit über Österreich hinaus einer großen Beliebtheit erfreut.

Das Weingut bewirtschaftet insgesamt 25 ha Rebflächen (6,2 davon in Pacht vom Stift Melk) in den besten Lagen der Wachau. Der größte Teil davon sind Steinterrassen, durch diese Urgesteinsböden erhalten die Weine das unvergleichliche mineralische Aroma (Ried Klaus, Achleiten, Liebenberg und Hochrain). Die Kraft des Terroirs spiegeln die Lagen Pichl, Stein am Rain und Freiheit wieder.

Die Lagen des Stiftes Melk sind: Stein am Rain, Hochrain, Zweikreuzgarten, Marienfeld, Donaubreiten, Donaufeld.

Die Hauptsorte ist der Riesling, gefolgt vom Grünen Veltliner, etwas Weißburgunder, Chardonnay, Gelben Muskateller und natürlich den Rotweinsorten Zweigelt und Spätburgunder.

Steinfeder, Federspiel und Smaragd sind die drei Qualitätskategorien der Wachau.

Im Klostershop und an der Pforte des Stiftes Melk sind folgende Weine erhältlich:

Grüner Veltliner: 0,7l-Flasche zu EUR 8,50

Riesling: 0,7l-Flasche zu EUR 10,40

Chardonnay: 0,7l-Flasche zu EUR 10,40

Zweigelt: 0,7l-Flasche EUR 9,80

Information: Stift Melk

A-3390 Melk, Abt-Berthold-Dietmayr-Straße 1,

Kontaktperson für Klostershop: Gerhard Fuchs, Tel: +43/(0)2752/555-229, Fax DW 226; E-Mail: shop@stiftmelk.at, www.stiftmelk.at

Weingut und Restaurant Jamek

A-3610 Joching 45, Wachau/Österreich, Tel: +43/(0)2715/2235, Fax: DW 22, E-Mail: info@weingut-jamek.at, www.weingut-jamek.at

ERZABTEI PANNONHALMA/UNGARN

Die Geschichte des Stiftsweinbaus in Pannonhalma geht mehrere Jahrhunderte zurück. Die im Jahre 996 auf dem Berg Pannoniens angesiedelten Benediktinermönche haben eine blühende Trauben- und Weinkultur betrieben. Diese Entwicklung wurde nur durch die kommunistische Verstaatlichung nach dem zweiten Weltkrieg unterbrochen. Nach einigen Dekaden wurde diese Tradition der Erzabtei im Jahre 2000 mit der Hilfe des berühmten ungarischen Kellermeisters Tibor Gál zu neuem Glanz geführt.

Zwei Drittel der Weinanbaufläche des Stiftes bestehen aus weißen Rebsorten, in erster Linie Rheinriesling, Sauvignon Blanc und Gewürztraminer, doch die traditionellen Sorten des Weingebietes (Welschriesling, Gutedel, usw.) und einige perspektivische internationale Rebsorten (Chardonnay, Pinot Blanc) befinden sich auch darunter. Unter den auf einem Drittel der Gesamtfläche angebauten roten Reben ist die Sorte Pinot Noir die häufigste, die Kellerei hat jedoch Plantagen mit Merlot und Cabernet Franc ebenfalls. Die der Sortenstruktur angepasste Kellertechnologie ermöglicht die Produktion von mehr als 300.000 Flaschen Qualitätswein pro Jahr.

Im neuen Stiftskeller direkt am Fuße der Erzabtei werden Führungen mit kommentierter Weinverkostung angeboten. Sämtliche Weine sind in der neuen Vinothek sowie in den Klosterläden des Stiftes erhältlich.

Information: Abteikellerei der Erzabtei Pannonhalma

H-9090 Pannonhalma, Vár 1, Tel: +36/96570-222, Fax +36 96570-176, E-Mail: pinceszet@osb.hu, www.apatsagipinceszet.hu

BENEDIKTINERSTIFT ST. LAMBRECHT

Das Benediktinerstift St. Lambrecht besitzt ein kleines Weingut an der südsteirischen Weinstraße in Obegg bei Spielfeld, das zurzeit von zwei Pächtern bewirtschaftet wird.

Welschriesling, Weißburgunder und Zweigelt der Pächterfamilie Frūwirth sind im Klosterladen erhältlich. Ebenso das neue Sortiment LAMBERTI, das in Kooperation mit dem zweiten Pächter, dem renommierten Weingut Erich und Walter Polz entwickelt wurde. Darin finden sich Welschriesling, Weißburgunder, Sauvignon blanc und Zweigelt, sowie als besonderer Cuvée aus Zweigelt, Cabernet Sauvignon, Blaufränkisch und Pinot noir die „Quadratur“.

Edelbrände aus heimischen Obstsorten werden ebenfalls im Klosterladen angeboten: Birnenbrand, Vogelbeerbrand und Hollerbrand. Auch Liköre aus Kräutern und Gewürzen des Stiftsgartens – von domenicco erzeugt – stehen bereit.

Information: Kloster- und Naturparkladen

A-8813 St. Lambrecht, Tel. +43/(0)3585/2305-29, Fax +43/(0)3585/2345-4,

E-Mail: klosterladen@stift-stlambrecht.at, <http://www.stift-stlambrecht.at>

STIFT ZWETTL

1171 wurden dem Stift Zwettl von den Kuenringern Weingärten in Kammern bei Langenlois geschenkt. Aus dieser Stiftung entwickelte sich das stiftseigene Weingut Schloss Gobelsburg.

Die erste urkundliche Erwähnung ist uns aus dem Jahre 1074 überliefert, in der ein Urvater der Kuenringer - Azzo de Gobatsburich - in einem Schenkungsvertrag als Zeuge genannt wird. Seine Existenz wird auch durch zwei barocke Stammbäume untermauert, die in der Bibliothek von Stift Zwettl - auch eine Kuenringer Stiftung - aufbewahrt werden. Das Schloss blieb im Besitz der Kuenringer bis zum Ausgang des 12. Jahrhunderts und ging dann durch Heirat an die Familie von Feldsberg (Ruine Falkenstein, Straß). 1440 kam die Herrschaft Gobelsburg an die Habsburger (Herzog Albrecht V., späterer Kaiser Albrecht II.). Von 1587 bis 1593 war der Protestant Salomon Pfefferkorn der Inhaber von Schloss Gobelsburg. Sein Grabstein befindet sich noch an der Nordwand der Gobelsburger Pfarrkirche. Insgesamt sind es 18 verschiedene Adels- und Landadelsgeschlechter seit der Kuenringer bis Otto Ferdinand Freiherr von Hohenfeld 1693 die Herrschaft übernimmt. Nach seinem Tode im Jahr 1716 baut sein Sohn - Otto Achaz von Ehrenreich - 1725 das Renaissanceschloss in den heutigen Zustand um.

Am 17. September 1740 verkauft der hochverschuldete Hohenfeld das Schloss um 40.000 Gulden an das **Stift Zwettl**, das in Kammern seit 1171 Ländereien und Weingärten besaß ("Steiner Allerheiligenstiftung"; Weingärten am Heiligenstein und Gaisberg). Mit Kauf des Schlosses kommen weitere heute noch im Besitz befindliche Weingärten hinzu (Steinsetz, Hussen, Sachsenberg etc.). 1786 brennt der Hof des Gutes Kammern ab, der Verwaltungssitz wird daraufhin in das Schloss Gobelsburg verlegt. In der Zwischenkriegszeit 1918 bis 1945 wurde im Schloss ein Lehrlingserholungsheim eingerichtet. Während des 2. Weltkrieges waren französische Kriegsgefangene einquartiert, die das Schloss 1945 in einem trostlosen Zustand zurückließen. Die Holzböden waren herausgerissen; ein Großteil der Öfen konnte glücklicherweise gerettet werden.

Pater Bertrand Baumann, der 1958 die Leitung der Herrschaft Gobelsburg übernommen hatte, begann nach und nach das ganze Schloss zu renovieren, ließ die Kachelöfen wieder aufstellen, richtete das Museum ein, konnte seine Schwester zur Leitung des Kellerstüberls ermuntern und richtete rund um Gobelsburg den Bildstockwanderweg ein. Neben seinem Schaffen und Wirken um das Schloss war Pater Bertrand auch ein ganz hervorragender Winzer. Es gelang ihm, den Messwein salonfähig zu machen und zu seiner Zeit mit zu den besten Weinproduzenten in Österreich zu gehören. Die Weine aus der Schlossvinothek zeugen heute noch von dieser Größe.

Seit 1996 werden Weingut und Schloss von Eva & Michael Moosbrugger in Zusammenarbeit mit Willi Bründlmayer geleitet. Oberstes Ziel ist es, das weinkulturelle Erbe von Schloss Gobelsburg - mit Weingärten, die zu den historisch ältesten Lagen des Gebietes zählen - zu pflegen und weiterzuentwickeln.

Mit Dezember 1996 wurde das Weingut in den renommierten Verein der Österreichischen Traditionsweingüter aufgenommen. Die Bodenbeschaffenheit, Hangneigung und kleinklimatische Einflüsse - das 'Terroir' - prägen Charakter und Eigenschaften jedes Weines. Manche, meist traditionelle Lagen, bringen Jahr für Jahr Weine mit großem Potenzial hervor. Michael Moosbrugger wurde vom Magazin "FALSTAFF" zum Winzer des Jahres 2006 gekürt!

Das Weinsortiment umfasst 14 Grüne Veltliner, 9 Riesling-Weine und 7 Rosé- und Rotweine sowie 2 Sektvarianten.

Information: Schloss Gobelsburg GmbH, Michael Moosbrugger
A-3550 Langenlois, Schlosstraße 16, Tel. +43/(0)2734/2422, Fax DW 20, E-Mail:
schloss@gobelsburg.at, www.schloss-gobelsburg.at

BIER

STIFT SCHLÄGL

Das wertvollste Bier Österreichs.

Seit über 400 Jahren wird im Stift Schlägl Bier gebraut. Eine Tradition, auf die wir als einzige Stiftsbrauerei Österreichs besonders stolz sind. Unsere Werte wie Nachhaltigkeit, Verantwortung gegenüber Mensch und Umwelt, Ehrlichkeit und Vertrauen gelten nicht nur für Seelsorge und kulturelle Aufgaben. Unsere Werte sind auch die Seele unseres Bieres. Sie schmecken es.

Unser Bier hat Mühlviertler Charakter: geradlinig, ehrlich, traditionsbewusst und beständig. Es ist kein Geheimnis, sondern es sind Naturgaben, die unser Bier so einzigartig machen. Naturbelassenes, besonders weiches Wasser, gewonnen aus dem Urgestein des Böhmerwaldes, Malz aus österreichischen Mälzereien, Bio Roggen und feinsten Mühlviertler Hopfen vollenden unsere vielseitigen Schlägl Bierspezialitäten.

Beste Biere für den feinen Geschmack.

Neben dem traditionellen „Märzenbier“ – SCHLÄGL Urquell -, gibt es das Kristall als Spezialbier, Abtei Pils, Malz König, Doppel Bock zur Weihnachtszeit, Kristall leicht, als obergärige gebraute Biere das Stifter Bier und das erste BIO Roggen Bier Österreichs.

Bierspezialitäten und Biervielfalt aus Österreichs einziger Stiftsbrauerei. Diese wurden in den letzten Jahren immer wieder bei internationalen Bierfestivals ausgezeichnet.

Das wertvollste Bier Österreichs ist es uns wert.

Information: Stiftsbrauerei Schlägl

A-4160 Schlägl, Tel: +43/(0)7281/8801-251, Fax DW 227,
E-Mail: brauerei@stift-schlaegl.at, www.stift-schlaegl.at

Stiftskeller Stift Schlägl – Unser Braulokal

Treffpunkt fürs gesellige Beisammensein. Bei ausgezeichnete Küche und den beliebten Schlägl Bier-Spezialitäten. Der Stiftskeller – die originellen Fassräume in den alten Gewölben, der Martin Greysing Saal – ist Treffpunkt für viele Menschen, die hier Gastlichkeit und ein besonderes Ambiente für die verschiedensten Anlässe, Feiern oder einfach auch die Möglichkeit miteinander zusammenzukommen, suchen.

Information und Reservierung: Stiftskeller Stift Schlägl

A-4160 Schlägl, Tel: +43/(0)7281/8801-280, Fax DW 227,
E-Mail: stiftskeller@stift-schlaegl.at, www.stift-schlaegl.at