

Genuss mit viel Sonne



© Burgenland Tourismus/Peter Burgstaller

WohlFühlen!

Begeben Sie sich auf eine Reise für alle Sinne ins Burgenland! Feine Feste und genussreiche Packages „mit viel Sonne drin“ warten darauf, entdeckt, verkostet und erlebt zu werden!

Gans Burgenland: Lassen Sie sich das Burgenland auf der Zunge zergehen!

HERBST IM BURGENLAND – die Landschaft hüllt sich langsam in ihr schönsten Farbenkleid, die Weinlese ist in vollem Gang, und spätestens dann hat das Gansl Hochsaison. Gilt das Federvieh doch als gar nicht so heimliches Wahrzeichen des Burgenlands und erfreut sich das Jahr über auf heimischen Weiden am saftigen Gras an ausreichend Bewegung und der guten Luft.

Beste Voraussetzungen also für das feinfaserige Fleisch, dessen wohlschmeckende Zubereitung ideenreiche Küchenmeister Jahr für Jahr zur Höchstform inspiriert.

Und das Feinschmeckern, ebenso regelmäßig wie sehnsüchtig erwartet, ein delizioses Genuss-Erlebnis beschert!

Wunderbare Sinnesfreuden

Weil solche Genüsse entsprechend zelebriert werden sollen, findet der Veranstaltungsreigen „Gans Burgenland“ heuer bereits zum siebenten Mal statt und mit ihm landauf, landab acht Genuss-feste. Sie bieten die Möglichkeit, sich durch die pikanten, würzigen, süßen, festen, flüssigen, gebratenen, gebackenen oder gerösteten Gaumenschmeichler des Landes zu kosten.

Mit viel Programm rundherum, Brauchtum und innovativer

Kreativität! Da gibt es Kunsthandwerk und Musikvorführungen, traditionelle Kirtage und Spiel & Spaß für die Kids, Präsentationen hervorragender Produzenten und Gastronomen des Landes und Wanderungen durch anmutige herbstliche Landschaften.

Und mittendrin und rund herum: die Gans in allen nur denkbaren, köstlich-lukullischen Facetten, althergebracht oder neu interpretiert, als exquisites Galamenü genauso wie als kleine Happen, die man sich selbst zu einer mehrgängigen Mahlzeit zusammenstellen kann. Zu den Speisen kredenzen heimische Winzer exzellente Weine, deren Trauben auf den sonnigen Rieden heranreifen und die auch international hochdekoriert reüssieren.

Angebote mit Wohlgefühl

Nicht minder kreativ haben mehr als 20 Gastgeber von Nord bis Süd für die Zeit von Anfang September bis in den Dezember hinein verlockende Packages geschnürt.

Pannonischer Genuss endet nicht beim kulinarischen Teil: Er setzt sich fort in außergewöhnlichen, abwechslungsreichen Landschaften und last but not least in den Unterkünften, die – so verschieden sie sind – eines

gemeinsam haben: herzliche Gastgeber, ehrliche Gastfreundschaft und besonderes Ambiente. Schlafen Sie im liebenswerten Landgasthof, entspannen Sie im exklusiven Thermenhotel oder wohnen Sie in einem typischen Winzerhof – ganz, wie es Ihnen beliebt!

Gans mit Geschichte

Warum es ausgerechnet ein Gansl-Braten ist, der zu Martini auf den Tisch kommt, berichtet die Legende vom heiligen Martin, dem burgenländischen Landespatron: Dem war das einfache Landleben lieber als ein prunkvolles Dasein im Bischofspalast – um Letzterem zu entgehen, verbarg er sich vor dem Episkopat im Gänsestall, doch das laute Geschnatter des Geflügels verriet sein Versteck. Seither landen zu Martini – sozusagen zur Strafe – die Gansln im Rohr.

Feine Aromen

Untrennbar mit der Gans verbunden ist der Wein: Zu Martini wird aus dem „Staubigen“ durch

die feierliche Weintaufe der „Heurige“, der von den Winzern zum Verkosten freigegeben wird.

Erst dann darf mit ihm angestoßen werden. Dieser Brauch wird rund um den Neusiedler See beim „Martiniloben“ gepflegt – und auch im Mittel- und Südburgenland begrüßt man den jungen Wein mit allerlei Festen und Veranstaltungen.

Das intensive Bratenaroma des Geflügels findet in den dunkelbeerigen Aromen und reifen Tanninen der Rotweine seine kongeniale Begleitung.

Vor allem ein eleganter Zweigelt oder ein reifer Blaufränkisch passen perfekt zum klassischen Braten von der Weidegans – zwei Weine, die neben den hervorragenden Süß- und Weißweinen des Landes zu Recht als „pannonische Rotwein-Stars“ gelten.

Summa summarum: Wo auch immer Sie im Herbst Ihre pannonische Entdeckungsreise hinführen wird, die Gans ist stets kulinarischer oder zumindest thematischer Mittelpunkt!

gans.burgenland.info

Genusserlebnisse

Gans Burgenland (von Nord bis Süd)

- 29.–30.9. Bad Tatzmannsdorf
- 6.10. Pamhagen, VILA VITA Pannonia
- 12.–14.10. Rust
- 13.–14.10. Oggau am Neusiedler See
- 19.–21.10. Podersdorf am See
- 20.–21.10. Bad Sauerbrunn
- 9.–11.11. Markt St. Martin
- 9.–11.11. St. Martin an der Raab



© Neusiedler See Tourismus/steve haider.com