

Den Ursprung in jedem Schluck spüren – die neuen Lagenapfelsäfte

Während beim Wein die Lage, der Boden und das Klima schon immer eine große Rolle gespielt haben, setzt das Stift Klosterneuburg nun auch mit Apfelsäften von drei unterschiedlichen Einzellagen auf den unverkennbaren Ursprung als Qualitätsversprechen und jede Menge Geschmack.

von Victoria Koffler

Neben dem Wein spielt für das Stift Klosterneuburg seit seiner Gründung auch das Obst eine große Rolle. Seit diesem Jahr gibt es nun standortspezifische Lagenapfelsäfte im Sortiment des Obst- und Weinguts – eine Weltpremiere! Bei diesen Säften können Genießer Boden und Mikroklima schmecken – und zwar vom ersten Schluck an. Dazu braucht es höchste Sorgfalt in jedem Arbeitsschritt: von der handgepflückten Ernte der vollreifen Äpfel über die schonende Verarbeitung bis zur Abfüllung, damit so viele Vitalstoffe wie möglich erhalten werden. Nur die besten Äpfel werden sortiert, gewaschen und gepresst, bevor sie sorgfältig in die Flaschen gefüllt werden.

Die drei Lagen des verwendeten Obstes sind übrigens auf nur 13 km Luftlinie verteilt: von den östlichen Ausläufern der Alpen im Wienerwald über die Wiener Pforte bis zu den Hügeln des Weinviertels – trotzdem sind die daraus gewonnenen Lagenapfelsäfte sehr unterschiedlich.

Würzig, säuerlich oder doch lieber intensiv?

Da gibt es zum Beispiel den Haschberg, hoch gelegen im Süden des Weidlingtals. Hier herrschen große Temperatur-

schwankungen zwischen Tag und Nacht und auf dem mineralischen Boden entsteht hier der Cox-Orange Lagenapfelsaft, der sehr würzig und aromatisch ist. Die Prügelwiese auf der anderen Seite

Schwarzerde-Lössboden und die Temperaturschwankungen kann hier von der raren Dalinette ein besonders intensiver Lagenapfelsaft hergestellt werden.

Was alle drei Lagenapfelsäfte gemeinsam haben ist auf jeden Fall die Spitzenqualität in der Herstellung und im Anbau.

Obstanbau seit 1114

Der Anbau und die sorgfältige Verarbeitung von Obst ist für das Stift Klosterneuburg nichts Neues. Um genau zu sein, praktizieren wir den Obstanbau schon seit 1114, nämlich seit der Gründung unseres ehrwürdigen Klosters. Seit den 1960ern widmen wir uns naturtrüben Säften und konnten in dieser Zeit schon unzählige Auszeichnungen, Goldmedaillen und Landessiege verzeichnen. Ursprünglich waren die neuen und besonders g'schmackigen Lagenapfelsäfte nur ein Versuch, nach Probepressungen waren wir aber mehr als überzeugt und so kam es zu dieser Bereicherung unseres Obstsaft-Sortiments.



der Donau von Klosterneuburg, der sogenannten „Wiener Pforte“, verspricht durch das Donauklima süß-säuerliche Aromen im RubINETTE-Lagenapfelsaft. Und nicht zu vergessen: die sanften Hügel des Weinviertels. Durch den kalkigen

Das Geheimnis unserer Säfte verraten wir nur zu gerne: es ist die Natürlichkeit der verwendeten Äpfel, die Liebe zu den Produkten und unser Perfektionismus, der jeden unserer Säfte zu einem vollkommenen Genuss erlebnis werden lässt.



Weingut Leth

Foto beige stellt

DAS SAGT DER FALSTAFF

Das Weingut der Familie Leth in Fels liegt direkt an den Lössterrassen des Wagrams. Der Löss prägt maßgeblich den Charakter der Weine, der Grüne Veltliner dankt es ihm mit großartiger Würze, Dichte und Harmonie. Etwas mehr als die Hälfte der stattlichen 50 Hektar Rebfläche sind damit bestockt, herausragend dabei die Weine der Rieden Brunthal und Scheiben, beide klassifiziert als Erste Lage der »Traditionsweingüter Österreich«. Es ist nicht eine plakative Primärfucht, die bei diesen Weinen im Vordergrund steht, sondern die Vielschichtigkeit der Aromatik, feine Mineralik und ein ausgezeichnetes Potenzial für lange Flaschenreife. Dass die Veltliner aus dem Weingut Leth zu den besten im Lande zählen, beweisen eindrucksvoll zwei erste Plätze beim »Falstaff Grüner Veltliner Grand Prix«, ein »SALON«-Sieger sowie die »Decanter World Wine Award Trophy«. Neben dem Grünen Veltliner liegt ein weiterer Schwerpunkt auf der Wagramer Traditionssorte Roter Veltliner. Mit seiner äußerst gelungenen Kombination aus Fruchtschmelz, Saftigkeit und Pikanz gewinnt diese regionale Spezialität immer mehr Anhänger und ist daher ab der Ernte 2016 mit drei Weinen im Sortiment vertreten. Die Basis bildet der fruchtbetonte Gebietswein als »Wagram Klassik«, neu ist der animierende, finessenreiche Wein aus der hochgelegenen Gösinger Ried Fumberg, das Flaggschiff bleibt weiterhin die Ried Scheiben die aber erst nach einjähriger Ausbauzeit im September erhältlich ist. Außergewöhnlich für eine Weißweinregion ist auch die Rotweinkompetenz, die man im Weingut Leth antrifft, mit dem Ausnahme-Zweigelt »Gigama« gelang Kellermeister Franz Leth junior bereits ein Sortensieg bei der Falstaff-Rotweinprämierung und ein »SALON«-Sieger. Aber nicht nur bei der Weinqualität werden hier Maßstäbe gesetzt, auch im Vertrieb ist das Weingut eine der Speerspitzen der österreichischen Weinszene. Leth-Weine findet man heute in ganz Europa, Übersee und im Fernen Osten, gut zwei Drittel der verkauften Flaschen werden exportiert.



Foto beige stellt



AUSTRIA

Geheimnisse von Salzburg – ein Guide für alle die glauben, Salzburg zu kennen

📍 LOCATION: SALZBURG · 4 MIN READ · EDIT THIS POST

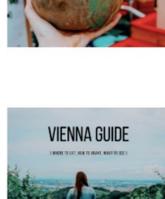


Oh hello!

Ich bin Victoria! Auf Globeastronaut findet ihr alles zu meinen Reisen, veganen Foodtips aus aller Welt und die schönsten Hotels. Viel Spaß beim Durchstöbern.

Looking for something special?

Herzensangelegenheit



Work with me!

Impressum

Transparenz

Kooperationen

Datenschutz

Ich sage Danke!



- SHARE:
- f
- t
- G+
- p
- t
- 📧

Ich kenne keine Österreicherin oder keinen Österreicher, der in seinem Leben noch nie in Salzburg war. Und natürlich hat man dann schon die Getreidegasse gesehen, das Geburtshaus von Amadeus Mozart und hat das klassische Touri-Foto im Schloss Mirabell gemacht. Salzburg hat aber jede Menge Geschichten zu erzählen, die selbst viele Einheimische gar nicht kennen. Kleiner Disclaimer an dieser Stelle: die meisten Geheimnisse haben mit der Kirche zu tun.

// Anzeige – Pressereise //

Im Zuge einer Pressereise mit Visit Salzburg wurde ich eingeladen eine „Kirchentour“ durch Salzburg zu machen. Und ganz ehrlich: ein bisschen mulmig war mir vor der Anreise schon, denn die Kirche und ich – das passt einfach nicht zusammen. Was viele von euch gar nicht wissen: ich bin überhaupt nicht religiös. Das letzte Mal, das ich so wirklich in der Kirche war, war zu meiner Firmung mit 14 und die habe ich eigentlich auch nur gemacht, weil mir meine Verwandten Geschenke versprochen haben. Gleichzeitig interessiert mich die Geschichte einer Stadt aber immer sehr und mache sämtliche Wahlfächer in der Uni auch im Fach Geschichte. In der Geschichte von Salzburg kommt man um die Kirche nicht herum. Also hab ich mich mal auf was Neues eingelassen und kann euch nun jede Menge spannende Geschichten erzählen! Und da eh bald Halloween ist, wird es auch ein bisschen gruselig!



Kloster Nonnberg in Salzburg: Der frühe Vogel fängt den Wurm

Kennt ihr „The Sound of Music“? In meinem Video zu den Tipps für Langstreckenflüge habe ich schon verraten, dass ich diesen Film total gern beim Fliegen schaue, weil man dabei so gut einschlafen kann. Der Film wurde tatsächlich auch in Salzburg gedreht und ein paar Szenen davon spielen im Kloster am Nonnberg in Salzburg. Wer am Sonntag früh aufsteht, kann dort bei etwas ganz besonderen dabei sein. Zur Frühmesse um halb sieben singen die Nonnen vom Kloster nämlich gregorianische Lieder. Man ist auch nicht direkt bei der Messe dabei, sondern hört den Gottesdienst und die Stimmen nur von hinten. Ich war irgendwie total gefesselt und man könnte es fast einen meditativen Zustand nennen. Das ganze ist auch irgendwie ein bisschen spooky, gehe ich zu – aber wer es nicht mehr aushält, kann den Sonnenaufgang über Salzburg sehen und dafür ist das frühe Aufstehen auf jeden Fall wert!



Kopf einziehen – eine Tour durch den Almkanal unter Salzburg

Wisst ihr warum Salzburg von der Pest halbwegs verschont geblieben ist? Wegen dem Almkanal! Der wurde nämlich einmal die Woche ausgelassen und durch das viele Wasser, das durch die Stadt geschwemmt wurde, wurde die Stadt quasi gereinigt. Und den Kanal kann man nun für circa drei Wochen im Jahr besuchen. Also Gummistiefel anziehen und Kopf einziehen! Vom Henkershaus geht es unterirdisch durch den Festungsberg mitten ins Herz von Salzburg. Dabei sieht man immer wieder Anmerkungen der Bergarbeiter, die hier waren, seit es den Tunnel gibt. Der Tunnel ist nämlich durch Erdbeben immer wieder mal eingestürzt, aber keine Sorge: heute ist er wirklich sicher. Wer groß ist muss ziemlich lang gebückt gehen und kann sich leicht mal den Kopf anstoßen. Kleine Warnung: das ganze ist nichts für Menschen die Angst vor engen Gängen oder der Dunkelheit haben!

Mehr Infos dazu findet ihr hier: www.almkanal.at



Vom Teufel und Bordellen – die Geheimnisse von Salzburg, die fast niemand kennt

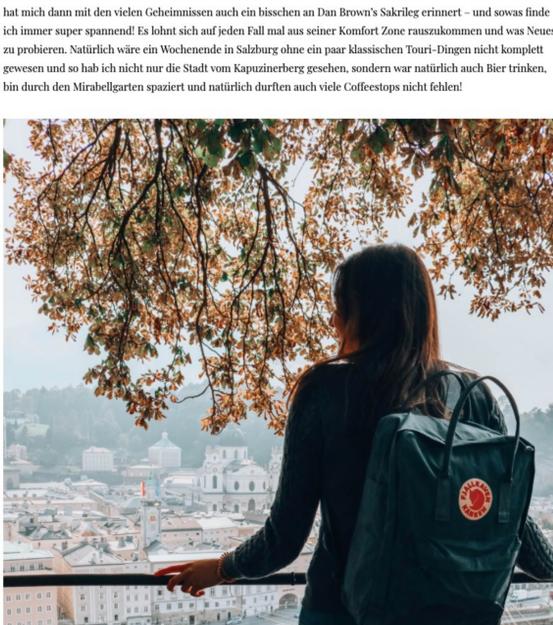
Wisstet ihr, dass Salzburg das höchste Kirche-Bordell-Verhältnis Österreichs hat? Oder, was in Salzburg bei den Hexenprozessen passiert ist? Gleich nach Ankunft habe ich eine Gruseltour durch Salzburg gemacht und Dinge erfahren, die ich nie geglaubt hätte. Ich will nicht zu viel verraten, schließlich will ich euch nicht die Spannung verderben! Aber bei der Tour mit Sabine durch das gruselige Salzburg ging es um Henker, Hexen, Folterungen und den Teufel in Salzburg. Perfekt für den Herbst! Normalerweise findet die Tour abends statt, weil wir Blogger aber immer gutes Licht für Fotos brauchen, hat sie mal eine Ausnahme für uns gemacht und wir sind schon nachmittags losgezogen. Und nicht nur die Tour ist super spannend, auch Sabine selbst ist einfach eine Persönlichkeit, die man einmal getroffen haben muss. Wer sie mal live erlebt hat, weiß was ich meine. Zu Lachen gab es auf jeden Fall jede Menge!

Mehr Infos zur Gruseltour von Sabine: [Gruselwanderung durch Salzburg](#)



Fazit: So schön kann Salzburg sein

Salzburg hat mich wieder mal wirklich verzaubert und ich komme immer wieder gerne zurück. Die „Kirchentour“ hat mich dann mit den vielen Geheimnissen auch ein bisschen an Dan Brown's Sakrileg erinnert – und sowas finde ich immer super spannend! Es lohnt sich auf jeden Fall mal aus seiner Komfort Zone rauszukommen und was Neues zu probieren. Natürlich wäre ein Wochenende in Salzburg ohne ein paar klassische Touri-Dingen nicht komplett gewesen und so hab ich nicht nur die Stadt vom Kapuzinerberg gesehen, sondern war natürlich auch Bier trinken, bin durch den Mirabellgarten spaziert und natürlich dürfen auch viele Coffeestops nicht fehlen!



*Vielen Dank an Visit Salzburg für die Einladung und die Reisekosten!

FOODIE GERMANY

MÜNCHEN GUIDE: Maxvorstadt für Foodies

LOCATION MÜNCHEN · 3 MIN READ · EDIT THIS POST



Oh hello!

Ich bin Victoria! Auf Globeastronaut findet ihr alles zu meinen Reisen, veganen Foodtips aus aller Welt und die schönsten Hotels. Viel Spaß beim Durchstöbern.

Looking for something special?

Herzensangelegenheit



Work with me!

Impressum

Transparenz

Kooperationen

Datenschutz

Ich sage Danke!



SHARE f t G+ P t



Ach München, zum Glück kannst du doch mehr als nur Weißwurst und Brezn. Die Maxvorstadt ist the place to be für alle Foodies in München. Ich sag nur: Guacamole Pizza und vietnamesisches Streetfood!

In den letzten Monaten habe ich viel Zeit in München verbracht und damit mehr als genug Zeit gehabt um die Maxvorstadt für mich zu entdecken. Als ich Freunden, die sich in München besser auskennen, von meiner neuen Adresse erzählt waren sie ganz baff und bis ich hier wirklich einige Tage verbracht habe wusste ich wirklich nicht wie viel Glück ich mit der Lage hatte! Coole Lokale, eins nach dem anderen, Tür an Tür. Und für alle Münchner, die das jetzt lesen: bitte kommentiert doch auch eure Favoriten, damit ich noch mehr zum ausprobieren habe!

Brunchen im Café Zeitgeist

Egal ob zum Frühstück, zum schnellen Lunch oder Abends mit Freunden – das Zeitgeist geht einfach immer. Tatsächlich war das das erste Lokal, das ich in München besucht habe und war sofort begeistert. Von der Decke hängen jede Menge Pflanzen, die Kellner sind super aufmerksam und die Portionen wirklich groß und sehr lecker. Einziges Manko: hier ist IMMER viel los – also entweder reservieren oder einfach ein bisschen warten, bis was frei wird.

Was muss ich bestellen? Die Acai Bowl und dazu kann ich euch den Chai Latte sehr empfehlen!

Wo muss ich hin? In die Türkenstrasse 74

Menü: einmal hier klicken



Für das perfekte Date: Heinrich Matters

Absolute Empfehlung: das Heinrich Matters in der Luisenstraße, gleich bei der TU München! Probiert unbedingt die hausgemachten Limonaden und reserviert auch auf jeden Fall einen Tisch – so ganz unbeliebt und unbekannt ist das Heinrich Matters nämlich definitiv nicht. Nichtsdestotrotz waren alle Kellner extrem bemüht und aufmerksam. Kleiner Tipp am Rande: das Heinrich Matters ist auch eine sehr nette Date-Location!

Was muss ich probieren? Die Jerusalem Bowl mit der hausgemachten Ingwer-Zitronen Limo

Wo muss ich hin? In die Luisenstraße 47

Menü: einmal hier klicken



Ausblick über München: Vorhoelzer Forum

Lust auf einen Blick über die Stadt? Dann müsst ihr unbedingt ins Vorhoelzer Forum, ganz oben in der TU München! Dort ist zwar jede Menge los und es ist bei weitem kein Insidertipp. Dafür ist aber der Ausblick einfach fantastisch und der Chai Latte vielleicht der beste in ganz München! Einen Platz bekommt man hier wohl immer irgendwie, denn es gibt ein kommen und gehen und an einem sonnigen Tag kann man auf der Terrasse draußen sitzen.

Was muss ich probieren? Den Chai Latte mit Sojamilch – so lecker!

Wo muss ich hin? In die TU München, Arcisstr. 21, 5. Obergeschoss, Südterrasse

Menü: Online leider nicht einsehbar



Vietnamesisches Streetfood: Bami House

Vietnamesisch? Yes! Vietnamesisches Streetfood? Hell, yes! Das Bami House gibt es mehrmals in München und ich glaube ich könnte hier jeden Tag vorbeikommen. Und ich glaube in den letzten vier Monaten war ich am häufigsten hier, denn von vietnamesischen Essen bekomme ich mich einfach nicht genug. Inzwischen sind hier Standorte in München (Türkenstraße, Leopoldstraße, Schellingstraße und am Stachus). Man kann nicht reservieren, also First come first serve! Einzig der Sticky Rice mit Mango hat mich ein wenig enttäuscht – dafür muss man wohl einfach zu einem Thailänder essen gehen.

Was muss ich probieren? Die ganze Karte! Angefangen bei den Flying Noodles mit Obst in Curry Sauce

Wo muss ich hin? Entweder in die Türkenstraße, in die Leopoldstraße, in der Schellingstraße oder zum Stachus!

Menü: einmal bitte hier klicken



Die beste Pizza der Stadt: Nineofive

Okay, vielleicht gibt es noch andere sehr gute Pizzen in München. Aber im Nineofive gibt es eine Holyguacamole-Pizza (Guacamole mit Rucola, Cherrytomaten, schwarzen Oliven und Süßkartoffelchips auf einem Pizzateig!) und mehr muss ich eigentlich gar nicht sagen. Okay, die super Kellner und die tollen Weinempfehlungen, die man hier bekommt müssen noch erwähnt werden! Und wie cool das Lokal eigentlich überhaupt sonst ist. Man bekommt in der Regel immer einen Platz, ab vier Leute kann man hier erst reservieren. Also im Notfall einfach ein paar Minuten warten. Glaub mir – es lohnt sich!

Was muss ich probieren? Die Holyguacamole Pizza! Oder zur Alternative die Hellboy.

Wo muss ich hin? In die Herzogstraße 29

Menü: einmal bitte hier klicken





Burgenland

Keringer Massiv: Doppelmagnum zu gewinnen

Marietta und Robert Keringer haben mit dem Massiv einen Ausnahmewein geschaffen.
© Anqi Huber

Mit dem Massiv Rot aus dem Jahrgang 2008 präsentierten Robert und Marietta Keringer aus dem burgenländischen Mönchhof vor zehn Jahren einen ausdrucksstarken Rotwein, der seither Jahr für Jahr Kunden, Kenner und Gastronomen begeistert. »Unsere Vision war es, einen Wein zu kreieren, der das gesamte Potenzial der hier wachsenden Sorten und der Region bestmöglich darstellen soll«, so der Winzer. Und so spielten Blaufränkisch und Zweigelt von Anfang an tragende Rollen. Aber schon sehr bald fügte Keringer der Cuvée etwas Rathay hinzu, eine autochthone Sorte, die damals in Österreich sehr selten war. »Die eher früh reifende Sorte ist farbtensiv und bringt zusätzliches Extraktreichtum in den Wein ein«, führt der Rathay-Pionier aus.



© HJ Luntzer



Massive Ausdruckskraft in Rot und Weiß

In den Massiv Rot gelangen nur perfekt ausgeformte Trauben mit möglichst hoher Reife, aber auch in der Vinifikation setzt Keringer neue Ideen um, indem er teilweise rosinenartig geschrumpfte Beeren einzelner Sorten, aber ohne Botrytis, sehr lange auf der Maische liegen lässt. Das können gut und gerne auch einmal 100 Tage sein. Reifen darf der Massiv Rot dann etwa in neuen Barriquefässern, oft auch zweimal hintereinander. Der Erfolg ließ nicht auf sich warten: So wurde der Massiv Rot neben zahlreichen internationalen Topbewertungen im Jahr 2015 zum Sieger im SALON Österreich Wein in der Kategorie »Cuvées« gekürt.

Die vielschichtige Struktur mit komplexer Aromatik und feiner Würze sowie angenehmen Röstaromen machen den Massiv Rot zu einem erstklassigen Speisebegleiter – Ragouts oder auch saftige Steaks passen perfekt.

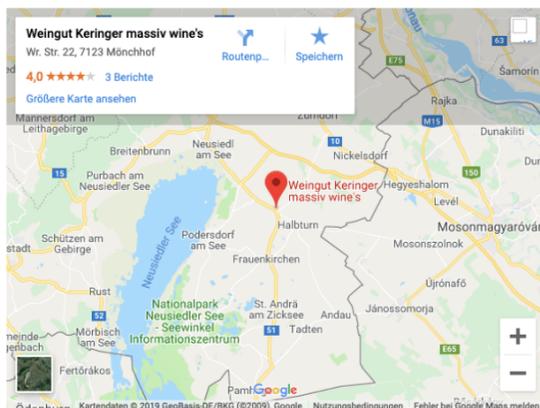
Und weil Robert Keringer stets neue Ideen umsetzt, gibt es mit dem Jahrgang 2015 auch den Massiv White – eine extravagante Cuvée aus Chardonnay und Traminer, die in ihrer Komplexität dem »älteren Bruder« um nichts nachsteht!

[Das Weingut Keringer in der Falstaff-Datenbank](#)

Gewinnspiel

Lust auf massiven Geschmack? Wir verlosen eine 3-Liter-Doppelmagnum Massiv Rot 2015 vom Weingut Keringer! Jetzt Quizfragen beantworten und mitspielen!

Leider ist die Teilnahme an diesem Gewinnspiel nicht mehr möglich.



IHRE MEINUNG ZUM THEMA

Bitte melden Sie sich an um einen Beitrag zu erstellen.
[Login/Register](#)

Mehr zum Thema



News

Top 10: Die besten Wein-Bars in Hamburg

Winzerabende, feine Weine, gutes Essen – diese hanseatischen Weinbars gilt es zu besuchen!



News

Wein aus dem Knast

Wein entsteht nicht immer aus freien Stücken. In verschiedenen Haftanstalten auf der Welt wird mithilfe der Insassen Wein angebaut. Diese Knastweine...



News

Hoamat-Trank aus Oberösterreich

Wenig hat sich am Trinkverhalten geändert, seit Franz Stelzhamer dichtete »Ünsa Traubn hoast Hopfn, ünsan Wein nennt ma Most«. Nur Oberösterreichs...



News

Lust auf Löss am Wagram

Eine dynamische, junge - Winzergeneration folgt dem Vorbild einer Handvoll arrivierter Spitzenbetriebe. Und die haben die Region Wagram mit ihren...

Meistgelesen



News

Ausgezeichnet: 14 Top-Heurige für Wien

Der Verein »Der Wiener Heurige« kürte auf der Wiener Summerstage die besten Heurigen der Stadt.



News

Tips für den perfekten »G'spritzten«

Der Klassiker unter den österreichischen Sommergetränken scheint auf den ersten Blick simpel, doch für den besten Spritzer-Genuss gibt es einiges zu...



News

Egon Müller gibt Gastspiel bei Gerhard Kracher

FOTOS: Der deutsche Starwinzer war im Weinlaubenhof Kracher zu Gast und präsentierte Weltklasse-Rieslinge. Christian Petz zauberte ein...



News

Die Top 10 Hochzeitslocations auf Weingütern

Erlasene regionale Weine sind zwar ein guter Grund, um auf einem Weingut zu heiraten, allerdings nicht der einzige: Falstaff zeigt zehn der schönsten...