

Neuland

DAS MAGAZIN DER WEINREGION WAGRAM & DER GARTENSTADT TULLN



NATURNAH GARTELN

Gut fürs Klima,
gut fürs Leben.



ÜBER DEN TELLERRAND

Ein Streifzug durch die
kulinarische Vielfalt.



INNOVATIV, GESCHMACKVOLL & SICHTBAR

... sind die regionalen
Betriebe, die wir diesmal
besucht haben.



Gartengenuss

REGION WAGRAM

ENTDECKEN • ERLEBEN • GENIESSEN

W
WAGRAM

LÖSSFRÜHLING

08.05.–31.05.2026



**DESIGN
DAYS
GRAFENEGG**

Living- & Lifestyle-Messe

8. - 10. MAI 1+1 GRATIS

JETZT ZWEI TICKETS ZUM PREIS
VON EINEM SICHERN:

design-days.at/kombi



Franz Aigner
Obmann der Region Wagram

Liebe Leserinnen und Leser,

unsere Region zeigt, wie vielfältig Zukunft gedacht und gelebt werden kann. In der Gartenstadt Tulln und am Wagram entstehen Ideen, die unsere Lebensqualität sichern – im Großen wie im Kleinen.

Ein zentrales Thema ist der Umgang mit dem Klimawandel. Naturnahe Gärten leisten dabei einen wichtigen Beitrag: Sie kühlen, speichern Wasser und schaffen Lebensräume. Viele Beispiele aus der Region zeigen, wie durchdachte Gestaltung und Vielfalt zu widerstandsfähigen, lebendigen Orten führen können – im privaten Garten ebenso wie im öffentlichen Raum.

Auch der Weinbau passt sich an neue Gegebenheiten an. Die Weine des Jahrgangs 2025 spiegeln diesen Wandel wider: elegant, ausgewogen und mit jener Frische, die heute besonders gefragt ist. Sie stehen für die Qualität und das Können unserer Winzerinnen und Winzer und zeigen die Stärke unserer Region.

Gleichzeitig präsentiert sich unsere Region als lebendiger Genussraum. Von bodenständiger Wirtshausküche bis hin zu international ausgezeichneter Spitzengastronomie reicht das kulinarische Angebot – geprägt von Regionalität, Kreativität und Leidenschaft.

Und nicht zuletzt entstehen hier auch innovative Ideen für die Zukunft: Unternehmen und Initiativen zeigen, wie Nachhaltigkeit, neue Technologien und regionale Wertschöpfung erfolgreich zusammenwirken können.

All diese Entwicklungen haben eines gemeinsam: Sie leben vom Engagement der Menschen vor Ort. Gemeinsam gestalten wir eine Region, die Tradition und Innovation verbindet – und damit auch in Zukunft lebenswert bleibt.

Alles über die Region: verein.regionwagram.at

LÖSSFRÜHLING

08.05.–31.05.2026

- 08.05.**
19 Uhr
WAGRAM WEIN TROPHY SIEGER-MENÜ – Exquisites 6-Gänge-Menü, perfekt abgestimmt mit 27 preisgekrönten Weinen der Wagram Trophy | Gebietsvinothek Weritas, Kirchberg | Preis/P.: € 150,- | Reservierung: 0676 451 3002
- 08.05. – 10.05.**
Fr & Sa 10 – 19 Uhr, So 10 – 18 Uhr
DESIGN & WEIN – Winzer vom Wagram laden zur Weinverkostung im Rahmen der Design Days in Grafenegg
Ort: Schloss Grafenegg | Eintritt € 18,-
- 09.05.**
14 – 20 Uhr
BLUES & WINE – Die Wagramkante als Bühne: Weinverkostung im Keller vom Weingut Benedikt mit Livemusik und Kulinarik. Ort: Wagramkeller zwischen Kirchberg und Engelmansbrunn | Eintritt: frei
- 10.05.**
10 – 18 Uhr
JUNGPFLANZEN & BIO BRUNCH – MUTTERTAG AM FELD – Bio-Jungpflanzenverkauf & Bio-Brunch am Feld (ab € 28,- p. P.) | vielfältiges Bio-Frühstücksbuffet mit warmen Köstlichkeiten | große Auswahl an Bio-Jungpflanzen | Ort: dirndl am feld, 3470 Kirchberg am Wagram | Tischreservierung erforderlich: 0664 468 3110
- 10.05.**
11 Uhr
MATINEE – mit Brigitte Guggenbichler im Quintett | Pleyel Zentrum mit anschließendem Mittagstisch
Ort: Rupperthal | Ticket € 35,- | Reservierung: office@pleyel.at oder 02955 70645
- 13.05.**
17 – 22:00 Uhr
KOCHKURS – „Weißer & goldgelber Spargel in allen Facetten“ | 5-Gänge-Gourmetmenü, Weinbegleitung
Kochschule Toni M. | Ort: Feuersbrunn | € 249,- pro KochschülerIn / € 149,- Begleitperson
Anmeldung: traube@moerwald.at oder 02738 22 980
- 16.05.**
14 – 17 Uhr
„REGENTAG“ entdecken – Auf den Spuren von Friedensreich Hundertwasser | Schiffbesichtigung im Gästehafen Tulln
Eintritt: Erw. € 6,-, Kinder/Jugendliche € 4,- | max. 5 Pers., Wartezeiten möglich | Info/Tickets: www.tulln.at/regentag
- 16.05.**
8 – 11 Uhr
GARTENFRÜHSTÜCK BEIM ALCHEMISTENPARK – kostenfreie Führungen durch die essbare Landschaft um 10, 10:30 (Kinderführung) & 11 Uhr | Verkostungs- und Beratungsstand | Frühstücksbuffet vor der Wagramhalle € 18,-
Anmeldung erforderlich bis 14.05: 0676 711 9066 | Ort: Kirchberg am Wagram
- 16.05.**
14 – 18 Uhr
PLEYEL & WEINERLEBNIS – mit Musik & Lössguide im Pleyel-Museum mit Live-Musik am Originalflügel & Weinwanderung mit Verkostung | Treffpunkt: 14 Uhr, Pleyel Kultur Zentrum, Rupperthal | Ticket: € 55,-
Anmeldung: genger@aon.at oder 0676 370 3370
- 17.05.**
9 – 12 Uhr
INNEHALTEN AM WAGRAM – Meditatives Gehen mit Qigong- & Atemeinheiten in den Weinbergen am Wagram
Regionaler Brunch in der Genussfleischerei Bergmann | Kosten: € 65,- inkl. Essen & Getränke
Ort: Großweikersdorf | Anmeldung: studio@monikas-vitalyoga.at oder 0664 531 6694
- 17.05.**
15 – 16 Uhr
FRUCHTIGE STUNDE MIT JUTTA ANGERER – Naturvermittlung im Alchemistenpark | spannende Einblicke in die essbare Gemeinde sowie außergewöhnliche Obst- und Nussarten | inklusive Verkostung besonderer Früchte
Ort: Alchemistenpark, Kirchberg am Wagram
- 17.05.**
16 Uhr (Einlass ab 15 Uhr)
ALBUMPRÄSENTATION „#MEHR ALS 30 SEKUNDEN“ – SONI KLEIN – Live-Konzert | Dialektlieder zwischen Blues, Soul und Jazz, poetisch und zeitgeistig | Ort: Lösssiade, Absberger Kellergasse | Eintritt: € 25,- | freie Sitzplatzwahl | Kartenreservierung erforderlich: online unter www.loesssiade.at oder 0650 870 7309
- 23.05.**
10 – 12 Uhr
AUF DEN SPUREN DER SCHMETTERLINGE – Geführte Tour mit Andreas Pospisil & DI Kerstin Kolkmann durch die Weingärten am Wagram | danach Weinverkostung in der Vinothek | Max. 20 Personen | Preis: € 15,- pro Person
Anmeldung: office@kolkmann.at oder 02738 2436
- 23.05.**
14 – 18 Uhr
GENUSSPAZIERGANG zum STEINHORN GIN – mit dem Lössguide | Geführter Spaziergang durch Rupperthal mit Geschichten zu Wagram & Löss | Schnaps- & Weinverkostung | Höhepunkt: Steiner Bros. Destillerie mit Führung & Verkostung | Ticket: € 30,- | Anmeldung: genger@aon.at oder 0676 370 3370
- 24.05.**
9 – 12 Uhr
WINZER-SEKT FRÜHSTÜCK – Weinberg-Heuriger Öhlzelt | So. 24. Mai | 09.00–12.00 Uhr | € 20,- pro Person
Feuersbrunner Kellergasse | Anmeldung: andrea.oehlzelt@gmail.com oder 0676 505 54 19
- 24.05.**
ab 16 Uhr
HOLZSKULPTUREN IM PFARRGARTEN – Ausstellungseröffnung | Grünzeug – Königsbrunner Natur- und Kulturverein | Ort: Pfarrgarten Königsbrunn | Eintritt frei
- 25.05.**
11, 14 & 17 Uhr
SCHLOSS STETTELDORF – Persönliche Schlossführung | Ort: Stetteldorf am Wagram | Euro 15,- inkl. ein Glas Wein/Traubensaft | Dauer 90 min | Mindestteilnehmer: 15 | Anmeldung: office@regionwagram.at oder 0664 101 1436
- 28.05.**
18 – 21.30 Uhr
LÖSSDINNER – 5-Gänge-Gourmet-Spargelmenü im Mörwald „Zur Traube“ mit Weinbegleitung vom Bio-Weingut Urbanhof. Ort: Feuersbrunn | Beginn: 18 Uhr | Preis pro Gast: € 144,- | Reservierung: traube@moerwald.at oder 02738 22980
- 30.05. – 31.05.**
10 – 18 Uhr
BIO WEINVERKOSTUNG – Gespräche mit dem Winzer persönlich & hausgemachte Schmankerl | Ort: Bio Weingut Urbanhof | Fels am Wagram | Verkostungsbeitrag: € 15,- (wird rückvergütet beim Kauf von 6 Flaschen 0,75 l Wein)
- 30.05.**
10 – 12 Uhr
MALEN MIT WEIN – Kreativ-Workshop mit Art Adventure | Malen mit weißem & rotem Wein mit aquarellähnlichen Effekten | Optional: Weinverkostung (3 Proben) | Teilnehmer: 4–15 Personen | Kosten: € 50,- inkl. Material, Weinverkostung € 5,- | Anmeldung: office@artadventure.at oder 0677 629 01013
- bis 31.05.**
jeweils Sa 10 – 12 Uhr
„DIESES BILD HAT IMMER DAS LETZTE WORT“ – Gruppenausstellung im Rahmen von NÖDOK AUF TOUR
Fotografie, Gemälde, Objekte und Skulpturen | Orte: Galerie AugenBlick (Sa: 10–12 Uhr) & Gemeindeamt Kirchberg am Wagram (Mo–Fr: 7–12 & Di: 16–19 Uhr) sowie tel. vereinbar 0676 650 6990 | Eintritt frei!

Gesamtes Programm, Kulinarik-Specials,
geöffnete Heurige und weitere Informationen unter
www.regionwagram.at



Inhalt

L

**NATUR &
GARTEN**
6–11



Der perfekte Rasen war gestern. Heute sind naturnahe, klimafitte Gärten gefragt: Sie mildern Hitze, speichern Wasser und fördern die Artenvielfalt – und zeigen, was jede und jeder im eigenen Garten beitragen kann.

W

**WEINKULTUR
AM WAGRAM**
12–16



Wie in der Mode entstehen auch in der Weinbranche immer wieder neue Trends. Welche das derzeit sind – und warum der Wagram dabei einen entscheidenden Vorteil genießt.

K

**KULINARIK &
GENUSS**
18–23



Wirtshauskultur trifft auf Haute Cuisine: von bodenständigen Klassikern bis zu preisgekrönten Gourmetrestaurants – die Vielfalt in der Gartenstadt Tulln und am Wagram ist groß.

T

**HANDWERK^{2.0}
& TRADITION**
26–29



Auf unserer Tour durch die Region treffen wir Menschen mit Ideen: ein Start-up für biologischen Wasserspeicher, eine kleine Rösterei für Spezialitätenkaffee und eine Agentur für digitale Sichtbarkeit.



DIE REGION ERLEBEN – Veranstaltungshighlights

17



REGIONAL, GLOBAL, ÜBERALL – Spezialitäten aus der Region

24



SCHAUFENSTER – flanieren, stöbern – kaufen!

30–34



VERANSTALTUNGEN – Kabarett, Musical, Sport, Shoppen, ...

35

Klimafit garteln

Kleine Maßnahmen, große Wirkung: Wie Balkone, Terrassen, Gärten und öffentlicher Raum zu blühenden Klimahelden werden.

Text: Sonja Planeta, Journalistin

Der geschniegelte Garten galt lange Zeit als Maß der Dinge. Akkurat geschnittener Rasen, meterlange Thujenhecken, ein paar Geranien als Farbtupfer. Sieht vielleicht gut aus, ist heute aber nicht mehr zukunftstauglich. Hitzewellen, Starkregen und Unwetter nehmen spürbar zu – das bestätigen Aufzeichnungen und wissenschaftliche Studien des Umweltbundesamtes und der GeoSphere Austria (chem. ZAMG). Ursache dafür ist der Klimawandel. Eine wärmere Atmosphäre kann mehr Wasserdampf speichern, extreme Wetterereignisse werden wahrscheinlicher. Gärten können hier Teil der Lösung sein. Richtig gestaltet, wirken sie wie natürliche Klimaanlage, Wasserspeicher und Biodiversitätsinseln zugleich.

DURCHDACHTES SYSTEM

Ein klimafitter Garten ist vor allem eines: naturnah. Pflanzen dürfen wachsen, Böden bleiben durchlässig, Wasser versickert vor Ort. Ein naturnaher Garten ist deswegen aber kein verwil-



Der Nibelungenplatz in Tulln – Offene, unversiegelte Flächen wirken wie ein Schwamm: Sie nehmen Wasser auf, geben es langsam wieder ab und sorgen für Verdunstungskühle.

© Stadtgemeinde Tulln/Robert Herbst

deres Durcheinander, sondern ein durchdachtes System. Vielfalt macht ihn widerstandsfähig. Blumenwiesen, Obstbäume, Kräuterrasen, Trockensteinmauern, Feuchtbiotope oder „wilde Ecken“ schaffen Lebensräume, die Nahrung, Brutplätze und Rückzugsräume bieten – und als sogenannte Trittsteinbiotope funktionieren, die eine Vernetzung mit der umgebenden Natur herstellen. Bäume, Sträucher und Kletterpflanzen spenden Schatten und kühlen durch Verdunstung die Umgebung um mehrere Grad. Gleichzeitig puffern Mulden, Teiche oder begrünte Flächen Starkregen ab und speisen das Grundwasser. So wird der Garten zur Schutzmaßnahme gegen Hitze und Überflutung – und zum Wohlfühlraum für Mensch und Tier.

Ein zentraler Schlüssel liegt im Umgang mit Wasser. Regenwasser ist keine lästige Begleiterscheinung, sondern eine kostbare Ressource. Es einfach in den Kanal zu leiten, ist Verschwendung. Gesammeltes Regenwasser kann als Gießwasser dienen, schont Trinkwasserreserven und Haushaltskosten. Zisternen speichern große Mengen, während Versickerungsflächen im Garten den natürlichen Wasserkreislauf unterstützen, die Kanalisation entlasten und den lokalen und regionalen Grundwasserhaushalt positiv beeinflussen. Und: Kreative Lösungen können eine gestalterische Bereicherung sein. Im Rahmen eines Gewinnspiels der KLAR! Wagram – Modellregion zur Anpassung an den Klimawandel – werden unter dem Titel „Aus Regen wird Gartenglück!“ neun leere Barriquefässer der Fassbinderei Benninger verlost. Die ehemaligen Weinfässer erhalten damit ein zweites Leben – nicht im Keller, sondern im Garten, wo sie künftig als dekorative Regentonnen zum Einsatz kommen.

kabelplus
alles im plus

High-speed
Im #JetztNetz

Mehr surfen, streamen und gamen mit Gigabit-Internet.

- + mit Highspeed bis zu 1 Gigabit/s
- + unlimitiert surfen, streamen und gamen
- + rund 130 digitale TV- und Radioprogramme
- + mit kabelplus MAGIC TV Lieblingsfilme und -serien streamen inkl. zeitversetztem TV-Vergnügen
- + Top-Mobilfunktarife und unlimitiertes Datenvolumen mit LTE-Power

0800 800 514 / kabelplus.at

Handytarife
schon ab
€ 8⁹⁹
/Monat



QR-Code scannen
und aktuelle
Angebote entdecken!



BESSERES MIKROKLIMA

Mindestens genauso wichtig ist der Boden selbst. Offene, unversiegelte Flächen wirken wie ein Schwamm: Sie nehmen Wasser auf, geben es langsam wieder ab und sorgen für Verdunstungskühle. Pflaster, Asphalt und Beton hingegen heizen sich auf und lassen Regen oberflächlich abfließen. Deshalb gilt: Jeder entsiegelte, bepflanzte Quadratmeter verbessert das Mikroklima. Bei der Pflanzenauswahl lohnt sich ein Blick auf das, was hier ohnehin gut wächst. Heimische und trockenheitsverträgliche Arten kommen mit weniger Pflege aus und sind an die regionalen Bedingungen angepasst: robuste Steppenpflanzen, Wildstauden, widerstandsfähige Gehölze. Sie überstehen Hitzeperioden deutlich besser als exotische Zierpflanzen, die ständig gewässert werden müssen. Wer Platz hat, sollte Bäume pflanzen. Ein ausgewachsener Baum spendet Schatten, filtert Feinstaub, produziert Sauerstoff und schafft Lebensraum für unzählige Arten. An heißen Sommertagen kann aufgrund der hohen Verdunstungsleistung von bis zu 400 (!) Litern Wasser die Temperatur unter einer Baumkrone mehrere Grad niedriger sein als auf freier Fläche – ein Effekt, den keine Markise ersetzen kann. Klimafittes Gärtnern ist übrigens nicht nur Hausbesitzer:innen vorbehalten. Auch Balkone oder Terrassen können zu kleinen Ökoinseln werden. Kräuter, Wildblumen, Tomaten oder Beeren in Trögen und Töpfen verbessern das Mikroklima und bieten Nahrung für Insekten und Menschen zugleich.

Eine oft unterschätzte Rolle spielt die Begrünung von Gebäuden. Extensive Dach- und Fasadengrünungen im privaten wie öffentlichen Bereich wirken ebenfalls wie natürliche Klimaanlagen und können besonders in dicht bebauten Gebieten einen spürbaren Beitrag zum Stadtklima leisten: Sie kühlen durch Verdunstung, speichern Regenwasser und schützen die Bausubstanz vor

Es kommt die Zeit,
da braucht es
neue Etiketten!



02732 854 22 0

DRUCKWERKKREMS.AT



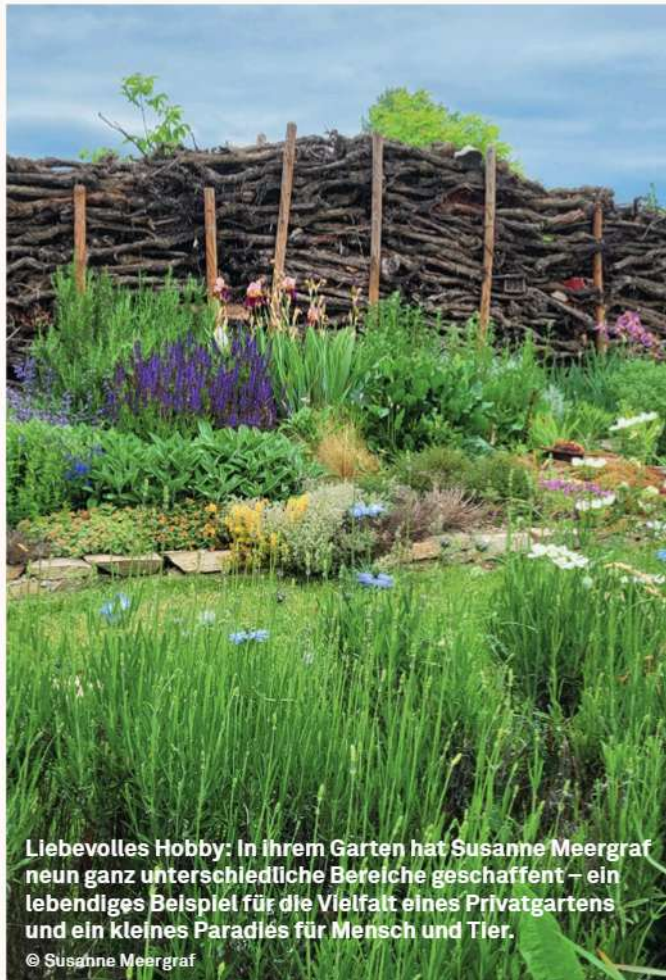
— DRUCK
— WERK
— KREMS —
BÖSMÜLLER ETIKETTEN

**Etiketten, die haften
was sie versprechen.**

Ob samtig weich, elegant geprägt
oder kraftvoll strukturiert:

**Wir verbinden Design & Material
zu einem spürbaren Erlebnis.**

Von besonderen Texturen und
nachhaltigen Materialien bis hin
zu aufregenden Veredelungen
gestalten wir jedes Label präzise
– von großen Auflagen bis hin zu
Kleinmengen. **Druckfertig in 4-6
Tagen nach Druckfreigabe.**



Liebevolles Hobby: In ihrem Garten hat Susanne Meergraf neun ganz unterschiedliche Bereiche geschaffen – ein lebendiges Beispiel für die Vielfalt eines Privatgartens und ein kleines Paradies für Mensch und Tier.

© Susanne Meergraf

extremen Temperaturschwankungen. Im Winter isolieren sie zusätzlich. Mobile Begrünungslösungen wie große Pflanzentröge oder umgebaute See-Container ermöglichen es Städten und Gemeinden, versiegelte Plätze flexibel zu beschatten und zu beleben, etwa dort, wo Märkte oder Veranstaltungen stattfinden. So entstehen temporäre grüne Inseln, oft mit Sitzmöglichkeiten, in ansonsten heißen Betonlandschaften, die nach Bedarf auch kurzerhand verladen und umgestellt werden können.

GRÜNE VORBILDER

Inspiration für naturnahes Gärtnern im privaten Raum findet man in der Region zahlreich. Im Gemeinschaftsgarten „Gartln am See“ in Fels am Wagram bewirtschaften Nachbar:innen gemeinsam Beete, ziehen ihr eigenes Saatgut nach und erleben mit ihren Kindern ganz unmittelbar den Kreislauf der Natur. In Thürnthal hat Hobbygärtnerin Susanne Meergraf einen 2.600 Quadratmeter großen Kreativgarten mit verschiedenen thematischen Gartenbereichen – vom Präriegarten über den Ruinengarten bis zum Gemüsegarten – selbst angelegt und konsequent nach ökologischen Kriterien gepflegt. Und in Langenleubarn haben Uschi und Herbert Weber mit „Rainbow’s End“ einen vielseitigen Garten geschaffen, der ebenfalls in mehrere Abschnitte mit unterschiedlichen Themen unterteilt ist.

10 TIPPS FÜR EINEN KLIMAFITTEN GARTEN

- 1. Regenwasser nutzen**
Mit gesammeltem Regenwasser aus Tonnen oder Zisternen statt mit Trinkwasser gießen. Das spart Ressourcen und Geld.
- 2. Heimische Pflanzen wählen**
Regionale Arten sind an Klima und Böden angepasst, brauchen weniger Pflege und bieten Insekten Nahrung.
- 3. Weniger Rasen, mehr Vielfalt**
Wer Teile der Rasenfläche durch Blumenwiesen, Staudenbeete oder Kräuter ersetzt, spart Wasser und Arbeit.
- 4. Schatten schaffen**
Bäume, Sträucher oder Pergolen kühlen den Garten natürlich und verbessern das Mikroklima.
- 5. Boden bedeckt halten**
Mulch, Bodendecker oder dicht bepflanzte Beete verhindern Austrocknung und fördern das Bodenleben.
- 6. Auf Chemie verzichten**
Keine Pestizide oder Kunstdünger – ein gesunder Garten reguliert sich langfristig selbst.
- 7. Strukturen für Tiere anbieten**
Totholz, Laubhaufen, Steine oder kleine Wasserstellen schaffen Lebensraum für Nützlinge.
- 8. Kompost statt Biotonne**
Küchen- und Gartenabfälle werden zu wertvollem Humus – ein natürlicher Dünger direkt vor Ort.
- 9. Torf vermeiden**
Torffreie Erde schützt Moore, speichert CO₂ und ist inzwischen überall erhältlich.
- 10. Klein anfangen, dran bleiben**
Jeder Topf, jedes Beet, jeder Quadratmeter zählt. Klimafit wird ein Garten Schritt für Schritt.

Wie klimafitte Gestaltung wiederum im großen Maßstab aussieht, zeigt sich unter anderem in Tulln – allen voran an der prächtig bepflanzten und ökologisch gepflegten Donaulände und am neuen, klimafitten Nibelungenplatz: entsiegelte Flächen, neu gepflanzte Bäume und wasserspeichernde Beete verwandelten die frühere Hitzeinsel in einen grünen Aufenthaltsraum. DIE GARTEN TULLN hat einen klimafitten Schaugarten, genannt Garten im Klimawandel, der von der HBLFA Schönbrunn mit trockenheitstauglichen Pflanzen gestaltet wurde. Die essbare Permakulturanlage „Alchemistenpark“ in Kirchberg am Wagram versammelt mittlerweile rund 200 Arten – von klassischen Obstsorten bis zu seltenen Exoten. Bereits zweimal organisierte die KLAR! Wagram Praxistage, bei denen Straßenränder und Stadtbeete mit blühenden Stauden und Kräuterwiesen bepflanzte wurden – immer in Zusammenarbeit mit Arbeitssuchenden unter fachlicher Leitung im Rahmen des Programms „Jobchance – Menschen und Arbeit“. Zudem veranstaltet die KLAR! Wagram regelmäßig Infoabende zum Thema „Pflanzen als Klimaanlage“. Und der Verein „Wir für Natur“, eine bunte Truppe Naturinteressierter, leistet im Rahmen von Workshops, Vorträgen, Diskussionen, aber auch durch praktische Arbeitseinsätze in der Natur einen positiven Beitrag zum Umwelt- und Naturschutz in der Region.

*Ein klimafitter Garten ist vor allem
eines: naturnah. Pflanzen dürfen
wachsen, Böden bleiben durchlässig,
Wasser versickert vor Ort.*

Das Fazit: Klimafit und naturnah gärtnern bedeutet nicht Perfektion, sondern bewusste Entscheidungen – weniger Versiegelung, mehr Vielfalt, Wasser vor Ort halten, heimische Pflanzen fördern und der Natur Raum geben. Ob Balkonkasten, Hausgarten oder Stadtplatz – jede grüne Fläche zählt. Die gute Nachricht dabei: Man muss kein Profi sein. Schon kleine Maßnahmen verwandeln Außenräume in lebendige, kühle und widerstandsfähige Orte. Und vielleicht ist genau das die schönste Erkenntnis: Wer klimafit gartelt, gestaltet nicht nur seinen eigenen Lebensraum neu – sondern auch ein Stück Zukunft.

-
- * KLAR! Wagram – klar.regionwagram.at
 - Ökologische Gartenstadt Tulln – tulln.at/erleben
 - DIE GARTEN TULLN – diegartentulln.at
 - Natur im Garten – naturimgarten.at Klimafit NÖ – klimafit-noe.at
 - Verein „Wir für Natur“ – wirfuernatur.at
 - Essbare Gemeinde Kirchberg am Wagram – kirchberg-wagram.at
 - Rainbows End – rainbowsend.at

*Regenwasser
clever sammeln
& nutzen*

Zur Broschüre:



i Sonja Planeta

... ist freie KulinariK-Journalistin sonjaplaneta.at und Chefin vom Dienst bei Kalk&Kegel kalkundkegel.at.
Seit 2016 lebt die gebürtige Wienerin auf Gut Neufang gutneufang.at in Feuersbrunn.

Garten-Tipps



STARKL – DER STARKE GÄRTNER

Wir sind seit über 110 Jahren ein Familienbetrieb und Gärtner aus Leidenschaft. Dies spiegelt sich auch in der Beratung und Auswahl der richtigen Bäume für Ihren Standort wider. Ob Zimmerpflanze oder Großbaum – kaum ein Pflanzenwunsch, den wir nicht erfüllen können.

STARKE BÄUME aus der HEIMAT – BÄUME sind heute wichtiger denn je!

- Bäume sorgen für Abkühlung und verbessern das Klima
- Bäume sind natürliche Schattenspendler und Nahrungsquellen für Mensch und Tier
- Bäume binden CO₂ und filtern Schadstoffe aus der Luft

Anton Starkl GmbH, Gärtnerstraße 4, 3430 Frauenhofen, office.tulln@starkl.at, t: 02272 64242, **starkl.at**



PRASKAC – DIE GARTENGESTALTUNG

Im Zentrum unserer Gartengestaltung stehen Gehölze, die Identität, Charakter und Ruhe verleihen. Stauden, Sträucher und Gräser ergänzen das Design – natürlich im Ausdruck, modern in der Gestaltung. Wir verbinden jahrzehntelange Pflanzenkompetenz mit ästhetischem Anspruch. Naturstein prägt Struktur und Räume, und wird mit Holz, Wasser und hochwertigen Materialien kombiniert. So entstehen Gärten mit klaren Linien und lebendiger Pflanzendynamik – persönliche Lebens(t)räume mit Bestand.

Praskac Pflanzenland GmbH, Praskacstraße 101, 3430 Tulln an der Donau, gartengestaltung@praskac.at t: 02272 62460, **praskac-diegartengestaltung.at**



AUS REGEN WIRD GARTENGLÜCK!

Regenwasser im eigenen Garten zu sammeln ist nicht nur clever, sondern auch nachhaltig – besonders mit regional und stilvoll produzierten Regentonnen der Fassbinderei Benninger.

Die KLAR! Wagram verlost 9 dekorative Regentonnen aus ehemaligen Weinfässern.



Jetzt beim Gewinnspiel mitmachen:

klar.regionwagram.at

KLAR Wagram, Marktplatz 44, 3470 Kirchberg am Wagram modell@regionwagram.at, klar.regionwagram.at

Leicht ist Trumpf

Die Weinbranche ist im Wandel – der Trend geht eindeutig in Richtung leichtere und fruchtbetontere Weine. Dass gerade der Jahrgang 2025 dies zu bieten hat, passt perfekt.

Text: Stefan Nimmervoll, Landwirtschaftsjournalist

Wie bei der Haute Couture gibt es auch beim Wein immer wieder Moden, die den Geschmack auf Jahre hinaus beeinflussen. Rufen die Auguren in Mailand für das heurige Frühjahr beim Gewand strahlendes Pink und edles Flieder als letzten Schrei aus, sind es beim Alkohol niedriger prozentige Getränke, die gefragt sind. Dem will die Weinbranche weltweit mit dementsprechenden Angeboten gerecht werden. Österreich hat dabei quasi einen Startvorteil: Hier wurden schon immer fruchtige, elegante Tropfen gekeltert. Genau diese Attribute der kühleren Weinländer sind wieder en vogue. Die Vegetation in der Region Wagram kam diesen Anforderungen 2025 besonders entgegen. Der Herbst war kühl und hat den Zuckergraden Einhalt geboten. Dennoch wurden gut gepflegte Trauben physiologisch reif. In Kombination entstanden sehr trinkfreudige Weine mit dem gewissen Säuretzwist, die die Winzer sehr zufriedenstellen. Wer die nötige Geduld aufbrachte, konnte aber auch höhere Gradationen erreichen. Damit bietet der Wagram das volle Spektrum der Auswahl für alle Geschmäcker.

WAGRAM WEIN Frühling

WAGRAM WEIN Trophy

1. Mai 2026

Grafenegg, Alte Scheune

Prämierung der besten Weine
der Region Wagram.

WAGRAM WEIN Ab-Hof

2. & 3. Mai 2026, Wagram

Über 100 Winzer:innen vom Wagram
laden zur großen Verkostung

wagramwein.at



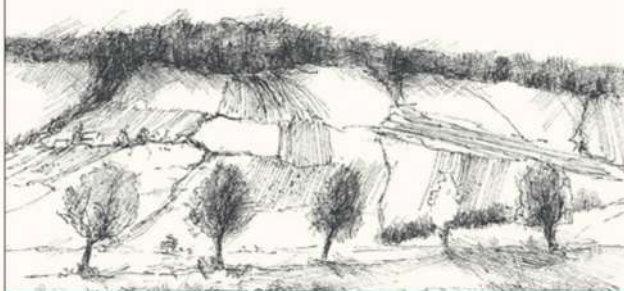
Besondere Weine treffen auf besonderes Ambiente: Die WAGRAM WEIN Trophy bildet den stimmungsvollen Auftakt des Weinjahres 2026.

© Agnes Winkler

Verkostet können diese am Freitag, dem 1. Mai bei der WAGRAM WEIN Trophy in Grafenegg werden. Dabei werden die von einer zweistufigen Jury gekürten Siegerweine vorgestellt. Daran anschließend haben am 2. und 3. Mai beim WAGRAM WEIN Ab-Hof die Weinstraßen-Winzer ihre Höfe geöffnet.

weinhof grill

Untere Marktstrasse 19
3481 Fels am Wagram
T: 02738/2239, Fax: DW 4
gudrun.grill@aon.at
www.weinhofgrill.at



V^{NEW} VINO

13 JUNI 2026 | WEINVERKOSTUNG
16.00 bis 19.00 Uhr
Eintritt € 20,-

Zeiselgraben | Mitterstockstall
KIRCHBERG AM WAGRAM

Weinpatin Nina Hartmann
Moderatorin Jenny Posch
wine & music mit Spectacollo
Foodtrucks

ab 19.00 Uhr
Eintritt FREI!



15 98
URBANIHOF
BIO · WEINGUT · FELS



DAS BIO WEINGUT
Tradition trifft auf Moderne



Weingut Urbanihof · Familie Paschinger
A-3481 Fels am Wagram · St. Urbanstraße 3
+43 2738/2344-12 oder 13
weingut@urbanihof.at · www.urbanihof.at

LETH

Kirchengasse 6
3481 Fels am Wagram
weingut-leth.at

Leidenschaft · Herkunft · Innovation

Familienweingut
KOLKMANN
FELS AM WAGRAM

AB HOF VERKAUF & VERKOSTUNG
T. +43 2738 2436 | Kremser Straße 53, A-3481 Fels am Wagram
Infos und Öffnungszeiten unter www.kolkmann.at

Nächste Heurigentermine:
30. April bis 25. Mai 2026
02. Juli bis 26. Juli 2026

Do bis Sa ab 16 Uhr
Sonn- und Feiertage ab 15 Uhr

Ludwig Güntschl

PANORAMAHEURIGER

Untere Zeile 22 Tel. 0676 / 383 2255
3482 Gösing am Wagram guentschl@aon.at www.guentschl.at

waltner

rot · dornier · grüner · weißer
WAGRAM

weingutwaltner.at

weingutbauer.at WAGRAM, Kante zeigen.

B A U E R

HEURIGER
2026

2. – 14. JUNI
4. – 16. AUG

VERKOSTUNG
ABHOFVERKAUF
MO BIS SA NACH TEL.
VEREINBARUNG:
02278 2771

GROIB
BIOWEINGUT

BIO WEIN

Das Leben ist schön
und wir sind mittendrin ...

bioweingutgroiss.at

Samstag, 9. Mai 2026 | 14.00 – 20.00 Uhr

*Wein & Blues
beim Wagramkeller*

Benedikt
Freude an Qualität

[Instagram](https://www.instagram.com/benedikt.cc) [Facebook](https://www.facebook.com/benedikt.cc)
benedikt.cc

WEINGUT BERNHARD OTT
NEUFANG 36, 3483 FEUERSBRUNN AM WAGRAM
BERNHARD@OTT.AT · +43 2738 2257 · WWW.OTT.AT

ABHOF VERKOSTUNG & VERKAUF

Montag - Freitag	8:00 – 12:00 13:00 – 17:00
ZUSÄTZLICH VON APRIL BIS OKTOBER	
Samstag	10:00 – 17:00
Sonntag	10:00 – 15:00

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!



THOMAS STOPFER
WEINHOF

2. & 3. Mai
WAGRAM WEIN
FRÜHLING

Nach Vereinbarung
VERKOSTUNGEN

weinhof-stopfer.at



*Weingut Mehofer
Neudeggerhof*

Bio-Wein seit 1992
Am Wagram seit 1709

VORBEI KOMMEN ODER BESTELLEN:
3471 Neudegg 14 | www.mehofer.at



WEINGUT FAMILIE
SCHUSTER
GROSSRIEDENTHAL

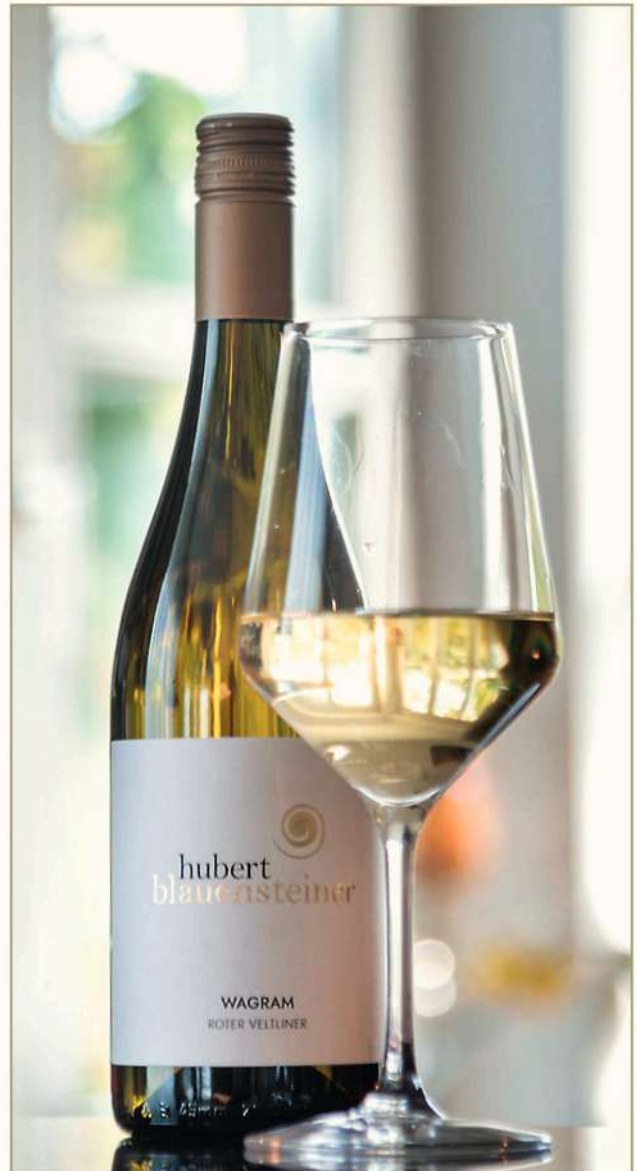


3471 Grossriedenthal 61
www.weingut-schuster.at



**BIOWEINBAU
PETER PARADEISER**

Veranstaltungen, Verkostungen
und ab Hof Verkauf:
peter-paradeiser.at
bioweinbau@peter-paradeiser.at

hof 
blauensteiner
weinhof.bauernhof.hofladen

TOP HEURIG ER **ausgesteckt is**
24.4. bis 17.5.
3.7. bis 9.8.
täglich ab 15.00 Uhr
www.hofblauensteiner.at

hofladen ganzjährig
Do, Fr & Sa 8.00 – 18.00 Uhr

Familie Blauensteiner | A-3470 Ottenthal 61 | Tel. 02279/2048




ECKER
· ECKHOF ·

Bernhard Ecker | Mitterstockstall 25
3470 Kirchberg am Wagram
T +43 (0) 2279 / 2440
weingut@eckhof.at | eckhof.at

Wagram Ab Hof
Fr. 01.05. bis So. 03.05.2026

Sommerheuriger
Fr. 31.07. bis So. 16.08.2026

WEINGUT JOSEF FRITZ




**HEURIGEN-
TERMINE 2026**

4. – 26. APRIL
17. JUNI – 12. JULI
5. – 30. AUGUST

MI – FR: AB 16 UHR
SA, SO & FT: AB 15 UHR
MO & DI: RUHETAG

WALDSCHUETZ.AT



**PR REIN
BERGER**

WAGRAM WEIN Frühling
2. & 3. Mai
weingut-pr.at



WEINGUT MAGERL



Schachinger
VINUM REGIOFONTANUM

weingut-schachinger.at
Königsbrunn am Wagram

Hofladen-Genussverkostung
Samstag 2. Mai 2026 ab 14.00 Uhr
Ausgesteckt is 2026:
13. - 24. Mai, 20. - 30. Aug., 22. Okt. - 1. Nov.

AMA
**GENUSS
REGION**
GASTRONOMIE

WIRTSCHAFTLICHE
**Wirtshaus-
kultur**
SEIT 1094

Gasthaus
zum
goldenen
Kreuz

Gasthaus zum goldenen Kreuz Bauer KG
Weinstraße 11, 3483 Feuersbrunn
Tel. 02738 2342 0 Fax 02738 2342 4
www.gasthausbauer.at - office@gasthausbauer.at
Das Genuss-Wirtshaus, wo man einfach gut essen kann!



Grüner trifft Roter Veltliner.

**WAGRAM
WEIN**

findet Stadt

26. Juni
31. Juli
28. August
ab 17 Uhr

Nibelungenplatz
Tulln an der Donau



wagramwein.at



Veranstaltungen in der Region



© Elena Zaucke

Gernot Haas: „Vip, Vip, Hurrree!!!“

18. April

Danubium,
Tulln an der Donau

Meisterparodist
Gernot Haas nimmt
Prominente treffsicher
aufs Korn.

tullnkultur.at



© Bernhard Schramm

Besichtigung der „Regentag“

16. Mai

Gästehafen,
Tulln an der Donau

Kommen Sie an Bord
von Friedensreich
Hundertwassers
schwimmendem Atelier.

tulln.at/regentag



© Region Wagram/
Doris Schwarz-König

Wandererwachen

28. April

- Schlossroute
Grafenwörth
- Au- oder 3 Dörfer-Route
Großbriedenthal
- Alpakawanderung
Hippersdorf

01. Mai

Vogelwanderung
Donaulände Tulln

regionwagram.at



© Stadtgemeinde Tulln/
Robert Herbst

Schaugartentage „Sound der Natur“

16. & 17. Mai

Nibelungenplatz &
weitere Standorte in
Tulln an der Donau

Picknick-Konzert,
Führungen, Mitmach-
Stationen, Bootfahren
und mehr.

tulln.at/nibelungenplatz



© mars+blum

YACHTCLUB

im Rahmen des
Viertelfestival Weinviertel

19. Juni – 19. Juli

Gebäude der ehemaligen
Jugend-Erziehungsanstalt
Kirchberg am Wagram

Künstler:innen laden
in den temporären
offenen Kunstraum

kunstraum-yachtclub.at



© Region Wagram

Kellergassenfeste am Wagram

3. – 5. Juli

Wora Kellergassenfest
Wagram am Wagram

10. – 12. Juli

Feuersbrunner
Kellergassenfest
100 Jahre Weinbauverein
Feuersbrunn: Genießen mit
Wein, Schmankerln & Musik

wagram.at

Nehmen Sie Platz: Eine Region zwischen Dorfwirtshaus und Sternegastronomie

Ob schneller Mittagstisch oder mehrgängiges Dinner: Tulln und der Wagram erzählen kulinarisch viele Geschichten – und jede davon lohnt es, gehört und gekostet zu werden.

Text: **Sonja Planeta**, Journalistin

Wer in Tulln und am Wagram auf kulinarische Entdeckungsreise geht, hat keine langen Wege. Auf wenigen Kilometern liegen bodenständige Wirtshausküche, innovative Regionalküche und international beachtete Gourmetrestaurants dicht nebeneinander. Eine Mischung, die ihren Reiz hat: Hier wird nicht für ein bestimmtes Publikum gekocht, sondern für alle, die gerne gut essen – vom geselligen Stammtisch bis zum weltgewandten Connoisseur.

HAUTE CUISINE

Das Flaggschiff der Region ist zweifellos das Gourmetrestaurant Toni M. im Stammhaus der Familie Mörwald in Feuersbrunn am Wagram. Vier Hauben, ein Guide Michelin-Stern – und eine Küche, die österreichische Traditionen nicht museal pflegt, sondern weiterdenkt. Klassische Techniken treffen auf präzise Produktarbeit, regionale Zutaten auf internationale Eleganz. Gleich nebenan wird in der Kochbar im Wirtshaus der Charme des einstigen Dorfwirtshauses bewahrt. In der Gaststube kommen Wiener Schnitzel, Paprikahendl oder saisonale Spezialitäten in zeitgemäßer Ausführung auf den Tisch. Dazu Weine aus der Region oder ein Seiterl Bier. Das Restaurant Zur Traube schafft zusätzlich den Spagat zwischen beidem, der anspruchsvollen Wirtshausküche und dem preisgekrönten Fine Dining. Untergebracht im historischen Kräuterrzimmer haben die Grammelknödel auf Champagnerkraut ebenso ihre Anhängerschaft wie die gebratene Gänseleber mit Butterbrioche oder das Kalbsrücken-Cordon bleu für zwei Personen, das am Tisch tranchiert wird.

In Zaußenberg setzt das Restaurant Himmelreich mit nur 24 Sitzplätzen auf Intimität statt Größe. In einem jahrhundertealten Bauernhaus kocht Marco Gangl eine puristische Küche mit nordischem Einfluss, geprägt von kompromissloser Produktqualität. Seine Lehrjahre in internationalen Spitzenhäusern sind spürbar, ohne dass die Region aus dem Blick gerät, und spiegeln sich in einer klaren, reduzierten Handschrift wider. Die Weinkarte liest sich wie ein Best-of von Winzer Josef Fritz' mehrfach prämiertem Portfolio, was nahe liegt, weil Fritz Eigentümer und Verpächter des Restaurants ist. Innerhalb kürzester Zeit hat sich Gangl hier eine treue Fangemeinde erar-



Gastwirtschaft Floh - Donaugartl
© Jürgen Skarwan



Das Wolf, Tulln an der Donau
© Das Wolf



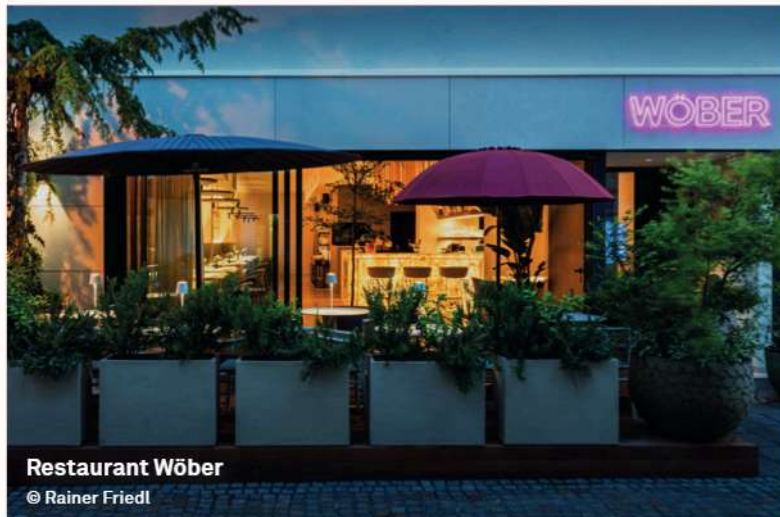
Gut Oberstockstall
© Gut Oberstockstall



Mörwald Kochbar im Wirtshaus
© Doris Schwarz König



Königsbrunner Landgasthof Mann
© Landgasthof Mann/Schreiber David



beitet – und ist mit einer Empfehlung im Guide Michelin zudem ein heißer Kandidat für höhere Auszeichnungen.

STERNEANWÄRTER

Das gilt auch für Christian Wöber, der in Tulln mit seinem Fine-Dining-Restaurant Wöber für frischen Wind sorgt: Nur wenige Tische, eine persönliche Atmosphäre und ein Menü, das stark von Produkten aus eigenem

Anbau geprägt ist, konkret aus dem fast 1.600 Quadratmeter großen Gemüsegarten seiner Mutter Hannelore in Großriedenthal, aus dem ein erheblicher Teil der Zutaten stammt. Dazu gesellen sich handverlesene Luxusprodukte, die der Spitzenkoch mit sicherem Gespür einbindet. Karfiol mit Alpenkaviar, mariniertes Lachs mit eingelegter Feldgurke, gefülltes Perlhuhn mit Morchelrahm – Wöber kocht weltoffen, raffiniert und überraschend, ohne die Bodenhaftung zu verlieren. Zahlreiche Auszeichnungen schon im ersten Jahr nach der Eröffnung zeigen, dass sich mit seinem Restaurant ein neuer Fixpunkt in der regionalen Gourmetszene etabliert hat.

Nicht weit entfernt, donauabwärts in Langenlebarn, kocht Josef Floh anders, aber ebenso konsequent. Seit Jahrzehnten ist seine Gastwirtschaft ein Treffpunkt für Genießer:innen aus nah und fern. Floh gilt als Pionier der Regionalbewegung lange bevor diese zum Schlagwort wurde. Seine „Route 66“ – der Einkauf möglichst im Umkreis von 66 Kilometern – bringt Produkte auf den Teller, die ihre Herkunft stolz nach außen tragen: Bärlauch aus der Tullnerfelder Au, Spargel von Biobauer Malafa, Waller von Schloss Litschau, Ziegenkäse von Helwin Hinke. Die Namen der Produzent:innen sind in der Karte angeführt, viele davon sind seit Jahren Partner:innen des Hauses. Drei Hauben und ein Grüner Michelin-Stern würdigen Flohs Linie, die Regionalität nicht als Einschränkung versteht, sondern als kreative Spielwiese. Dazu kommt eine der eindrucksvollsten Weinkarten des Landes, vielfach national und international ausgezeichnet.

JUNGE WILDE

Nur zehn Gehminuten von der Gastwirtschaft Floh entfernt, verbindet Das Wolf-Küchenchef Sebastian Butzi Bodenständigkeit und Innovation. Vormalig unter anderem im Steirereck und im Restaurant Obauer tätig und seit November 2024 in Langenlebarn, nimmt er für seine Gerichte klassische Elemente der österreichischen Küche und interpretiert sie auf eine modernere, jüngere, teils auch schlankere Art und Weise neu, sodass sie in das Konzept des Fine Dinings passen. Seine Philosophie: Nicht beeindrucken, sondern berühren. Das gelingt ihm mit Kombinationen wie Jakobsmuschel mit Kohlrabi und Haselnuss, Gebirgssaibling mit Risinabohne und Schwarzkohl oder Entenbrust mit Radicchio Trevisano und Kumquat. Auch wenn sie nicht auf der Karte stehen, gibt es auf Nachfrage Klassiker wie Grießnockerl- und Frittatensuppe oder Palatschinken, die bei Gästen Vertrautheit schaffen und die Schwelle zur gehobenen Küche senken. Auch hier enormes Sternepotential!

Dass kulinarische Vielfalt aber nicht nur in der Spitzengastronomie zu finden ist, zeigt ein Blick auf die übrige Landschaft. Einen temperamentvollen, progressiven Akzent setzen Ari Martínez und Doris Sochurek in ihrer Aris Cantina in Absdorf. Österreich trifft Mexiko, Tacos auf heimische Produkte, Tequila und Mezcal (die Auswahl ist – by the way – ziemlich einzigartig

Entspannen, Erleben, Genießen



Von 8. bis 10. Mai 2026 verwandeln sich Schlosspark, Schloss und Auditorium in Grafenegg in eine stilvolle Erlebniswelt für die schönen Dinge des Lebens. Die Design Days sind der entspannte Kontrast zur Messhalle – ein Wochenende voller Inspiration inmitten von Natur und Architektur. Rund 300 Aussteller präsentieren auf 15.000 m² Indoor- & Outdoor-Living, Gartengestaltung, Pool & Spa, Technik, Mobilität, Immobilien sowie hochwertiges Handwerk. Ergänzt wird das Programm durch Testfahrten und vielseitige Erlebnisbereiche, die Design dort erlebbar machen, wo es wirkt – in seiner natürlichen Umgebung. Kulinarische Highlights und ausgewählte Weinverkostungen verleihen dem Besuch eine genussvolle, entspannte Note. Abends wird der Wolkenturm zur Konzertbühne: Am Freitag, 8. Mai, spielt DJ-Ikone Alle Farben sein einziges Österreich-Konzert des Jahres, bevor Parovoz Stelar am Samstag, 9. Mai, die Bühne in eine mitreißende Performance aus Licht, Musik und Beats taucht.

Design Days Grafenegg

Öffnungszeiten

8. bis 10. Mai 2026

Freitag & Samstag: 10 – 19 Uhr

Sonntag: 10 – 18 Uhr

Messtickets: € 18,-

Ermäßigtes Ticket: € 13,-

(Pensionisten, Studenten, Jugendliche von 17 – 18 Jahre)

design-days.at



WEIN & DESIGN IM SCHLOSS

Bei den Design Days Grafenegg präsentieren bis zu 25 Wagram Winzer ihre Weine – das Messticket füllt gleichermaßen auch die Gläser, denn bei der Eintrittskarte ist die Weinverkostung inkludiert.

GRAFENEGG

8. - 10. MAI

design-days.at





in Niederösterreich) auf Wagramer Weine. Ein Auszug aus der regelmäßig wechselnden Karte: Langos und Boquerón (Sardine) zum Start (in Mexiko heißen die Amuse-Gucule-Appetithäppchen Botanas), Ceviche von der Dorade mit Mango, Gurke und Passionsfrucht oder Betabel (Rote Rübe) mit Burrata und Salsa Macha für zwischendurch, Cachete de Ternera (Kalbsbackerl) mit Karfiol

und Tellicherry-Pfeffer zum Hauptgang und schließlich los clásicos zum Abschluss: Churros mit mexikanischer Abuelita-Trinkschokolade und Zimteis. Funktioniert einwandfrei aufgrund der Ernsthaftigkeit in der Küche und ungezwungener Atmosphäre im Gasträum.

WIRTSCHAUSKULTUR

In Kirchberg am Wagram stehen mit dem Weinhaus Kirchberg und dem Gut Oberstockstall zwei Häuser für ambitionierte Regionalküche – letzteres in historischer Kulisse und seit Jahrzehnten Vorreiter biologisch-dynamischer Landwirtschaft. In Tulln selbst behauptet sich das traditionsreiche Gasthaus Sodoma als verlässlicher Ort für Wirtshausklassiker auf hohem Niveau. Und dann sind da noch die vielen Gasthäuser, die das kulinarische Rückgrat der Region bilden: darunter der Landgasthof Zum goldenen Hirschen in Bierbaum am Klebühel, das Gasthaus zum Goldenen Kreuz von Familie Bauer in Feuersbrunn, der Landgasthof Mann in Königsbrunn, das Landgasthaus Maurer in Großweikersdorf, die Landstub'n von Familie Riedrich in Grafenwörth oder das Gasthaus Ehn in Oberstockstall. Hier geht es weniger um Inszenierung als um Verlässlichkeit – um Beuschel und Schnitzel, die Stammtischrunde und Familienfeierlichkeiten. Der Jäger sitzt neben dem Arbeiter, Familien neben Stammgästen, die Küchen sind bodenständig mit saisonalen Höhepunkten, die Stuben gemütlich mit dem Flair echter Dorftradition.

Und schließlich zeigen neuere Betriebe wie das Forum by Julian Schneider in Grafenwörth, dass auch die gutbürgerliche Küche in Bewegung bleibt. So entsteht zwischen Donau und Weinbergen ein dichtes kulinarisches Netz, das für jeden Anlass den passenden Ort bereithält: das schnelle Mittagessen ebenso wie das mehrstündige Gourmetmenü, die Familienfeier ebenso wie das romantische Dinner. Gerade diese Spannweite macht die Region zu einem Genussraum, der weit über ihre Grenzen hinausstrahlt – und in dem sich jeder Gast irgendwo wiederfindet.



Hier finden Sie alle Gasthäuser und Restaurants
in der Region Wagram & der Gartenstadt Tulln.

i Sonja Planeta

... ist freie Kulinarik-Journalistin sonjaplaneta.at und Chefin vom Dienst bei Kalk&Kegel kalkundkegel.at.
Seit 2016 lebt die gebürtige Wienerin auf Gut Neufang gutneufang.at in Feuersbrunn.

Kulinarik-Tipps



POP-UP RESTAURANT IM URBANIHOF BY LISA & LUCAS

Ab 12. Juni bis 3. August 2026 laden Jungwinzerin & Dipl. Sommelière Lisa & 2-Hauben-Koch Lucas ein, das Beste aus Wein & Kulinarik zu erleben.

Regional verwurzelt, mit urbanem Flair – Grüner Veltliner, Schweinebauch & mehr!

Öffnungszeiten: Fr & Sa 17 – 22 Uhr, So & Mo 11.30 – 21 Uhr
Ab Juli auch am Donnerstag ab 18 Uhr geöffnet!

Reservierung empfohlen: popup@urbanihof.at, 0664 2731075

Bio-Weingut Urbanihof, Sankt Urbanstraße 3, 3481 Fels am Wagram,
popup@urbanihof.at, 0664 2731075, urbanihof.at/de/popup



RIVIERA IN TULLN – TRADITION TRIFFT NATÜRLICHE PFLEGE

In Tulln an der Donau entstehen bekannte Klassiker wie der Holzhacker Franzbranntwein und der Original Schwedenbitter. Doch RIVIERA bietet noch viel mehr: Entdecken Sie eine große Auswahl an natürlichen Körperpflegeprodukten und Nahrungsergänzungsmitteln.

Besuchen Sie uns vor Ort, lernen Sie unsere Produkte kennen, probieren Sie ausgewählte Klassiker und lassen Sie sich persönlich beraten. Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Öffnungszeiten: Mo bis Do 7 – 16 Uhr, Fr 7 – 13 Uhr

RIVIERA Pharma & Cosmetics GmbH, Holzhackerstraße 1,
3430 Tulln an der Donau, office@riviera.at, T: 02272 61616, riviera.at



GARTENFRÜHSTÜCK BEIM ALCHEMISTENPARK

Genießen Sie im Rahmen des Gartenfrühstücks den blühenden Alchemistenpark in Kirchberg am Wagram.

Samstag, 16. Mai 2026: 8 – 11.00 Uhr

- Frühstücksbuffet, Preis pro Person: € 18,-
- Infostand mit Verkostung und Pflanzenverkauf
- kostenfreie Führungen durch den Alchemistenpark um 10 & 11 Uhr sowie Kinderführung um 10.30 Uhr

Anmeldung für das Frühstück erforderlich: Markus Blaim, 0676 711 90 66

Alchemistenpark | Wagramhalle, Auf der Schanz 5, 3470 Kirchberg am Wagram, marktgemeinde@kirchberg-wagram.gv.at, t: 02279 2332, kirchberg-wagram.at



GESUNDER BODEN

... im Hausgarten gelingt besonders gut mit einer Mischung aus Regenwurmhumus und Holzkohle.

vermigrand.eu



SAUER MACHT GESUND

Das Oxymel von Bioimker Stefan Bauer aus Gösing ist ein altes Hausmittel und soll der Gesundheit guttun.

[0664 1386020](tel:06641386020)



FLOH-GENUSS ZUHAUSE

Im Floh-Markt kann man ausgewählte Produkte – wie zum Beispiel die fruchtig-pikante Paste Chilimanscharo – auch nach Hause mitnehmen.

derfloh.at



PÉTILLANT NATUREL ANTI

... entstehen durch natürliche Fermentation und sind eine spannende Alternative zu Wein oder klassischen alkoholfreien Getränken.

konanna.at



HEIMISCHES SUPERFOOD

Buchweizen gilt als „Pseudogetreide“, ist nährstoffreich, leicht nussig im Geschmack und direkt in Stetteldorf am Wagram erhältlich.

bio-reisinger.at

Produkte und Erlebnisse, so vielfältig wie die Region selbst. Ihr Ziel: Höchste Qualität, um die vielfältige Schönheit der Region schmackhaft und spürbar zu machen. Produzentinnen und Produzenten, die mit ihren Ideen, Kreationen und Visionen überraschen.

Mehr regionale Produkte im Genussführer: kem.regionwagram.at

Waldviertler[®]

Starker Auftritt!



Frauentorgasse 11, 3430 Tulln

Öffnungszeiten: Di-Fr: 10-18 Uhr, Sa: 10-14 Uhr

Parken vor dem Laden und barrierefreier Eingang!



www.gea-tulln.at



[gea.tulln](https://www.instagram.com/gea.tulln)

Bodenständig & erfinderisch

AgroBiogel, Jelinek Kaffee und w-creates: Eine Tour zu drei Betrieben, die zeigen, wie viel Innovationskraft in der Region steckt.

Text: Sonja Planeta Fotos: Agnes Winkler

Der Run auf die Parkplätze vor dem Zukunftspark+ in Tulln ist groß an diesem Donnerstagmorgen im März. Wir haben Glück – und stehen pünktlich zur vereinbarten Uhrzeit im Büro von AgroBiogel.

NACHHALTIGE LANDWIRTSCHAFT

Florian Baumer, Marketing & Business Development Manager, stellt zur Begrüßung ein Glas mit schwarzem Granulat auf den Tisch und mischt es mit Wasser. Wenige Minuten später haben sich die Körnchen in eine gelartige Masse verwandelt. „Ein bisschen wie Pudding“, meint er lachend. Das Granulat heißt Retentis und wurde von AgroBiogel entwickelt, einem Spin-off der Universität für Bodenkultur Wien mit Sitz in Tulln, gegründet 2021. Die Idee: Böden dabei zu helfen, Wasser besser zu speichern – ein Thema, das angesichts zunehmender Trockenperioden immer wichtiger wird.

*„Retentis ist ein 100%
biologischer Wasserspeicher.“*

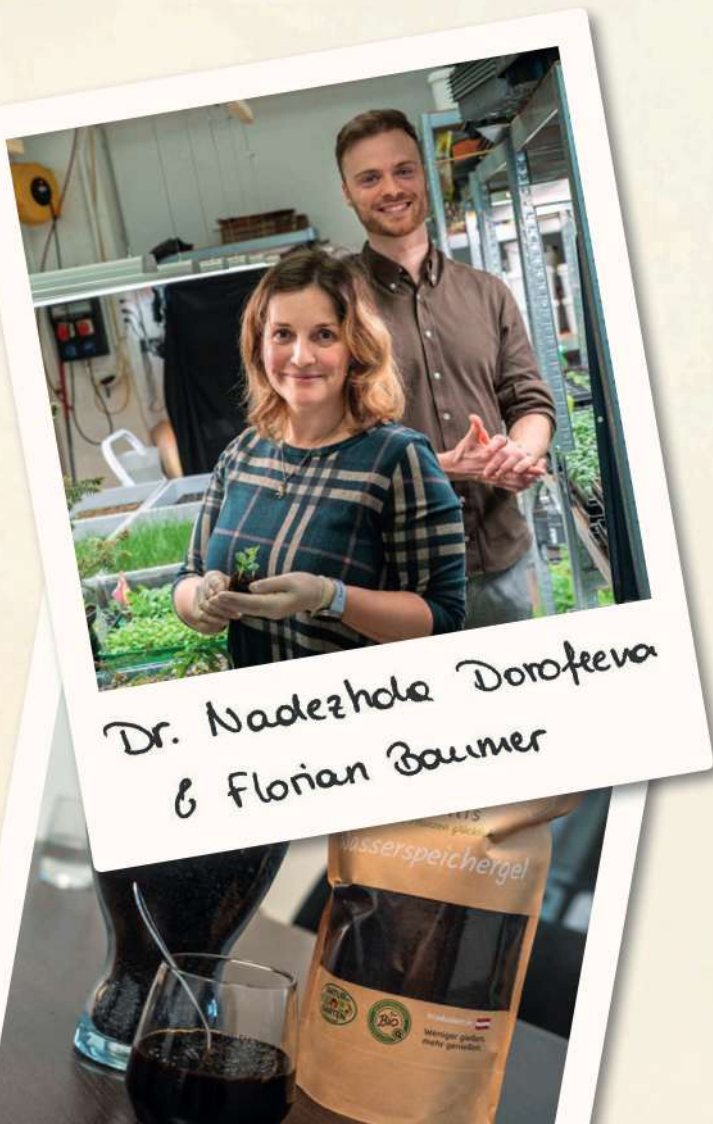
Florian Baumer

Gründer Gibson Nyanhongo, Professor für Biotechnologie, kennt das Problem aus persönlicher Erfahrung: Geboren in Simbabwe, war er durch die Landwirtschaft seiner Familie schon früh mit Dürre konfrontiert.

Der Rohstoff für Retentis ist Lignin, ein natürlicher Bestandteil von Holz, der in großen Mengen als Reststoff in der Papierindustrie anfällt. Bei AgroBiogel wird Lignin so aufbereitet, dass ein biologischer Wasserspeicher entsteht. Er kann ein Vielfaches seines Eigengewichts an Wasser aufnehmen und während Hitzeperioden und Trockenstress an die Pflanzenwurzeln abgeben. Retentis wird direkt in die Erde eingemischt – in der Landwirtschaft ebenso wie im privaten Garten. Nach drei bis fünf Jahren baut es sich zu einem Humusvorläufer ab. Produziert werden rund 1.000 Tonnen pro Jahr. Das mittlerweile 13-köpfige Team arbeitet von Tulln aus mit Partnern in mehreren europäischen Ländern, seit kurzem gibt es auch eine Zulassung für Kanada.

REGIONALE RÖSTEREI

Nach einem kurzen Rundgang durch das AgroBiogel-Forschungslabor geht es für uns nach Gössing am Wagram. Dort treffen wir Michaela und Manfred Haas. Die beiden führen in Wien das traditionsreiche Café Jelinek und die Gastwirtschaft Steman. Der Wunsch nach einer eigenen Rösterei begleitete sie schon lange.



Dr. Nadezhda Dorofeeva
& Florian Baumer



2020 machten sie schließlich Nägel mit Köpfen, kauften das ehemalige Wirtshaus in Gösing und renovierten es behutsam für Wohn- und Arbeitszwecke. Ein geeigneter Raum für die Röstmaschine war schnell gefunden: Im ehemaligen Saustall röstet Michaela heute zwischen 50 und 60 Kilogramm Kaffee pro Woche. Verwendet werden ausschließlich hochwertige Rohkaffees, die mindestens 80 Punkte im Bewertungssystem der Specialty Coffee Association erreichen und damit zu den sogenannten Spezialitätenkaffees gehören.

„Wir kaufen ausschließlich Rohkaffee höchster Qualität.“

Michaela & Manfred Haas

Die Bohnen kommen über Händler aus Triest, Hamburg und dem Burgenland, die in engem Kontakt mit Kaffeebauern und Kooperativen in den Anbauländern

**NÄHE
VERBINDET.**

Unsere Niederösterreichische Versicherung

nv.at

Niederösterreichische Versicherung AG

3470 Kirchberg am Wagram | Marktplatz 27
02279/204 34
kirchberg-wagram@nv.at

3430 Tulln an der Donau | Rudolf Buchinger-Str. 30-32
02272/628 60
tulln@nv.at



stehen. Fairer Handel und Transparenz entlang der Lieferkette sind Michaela und Manfred wichtig. Geröstet wird langsam und schonend bei niedriger Temperatur. Das Ergebnis sind eher dunkle, schokoladige Röstungen – genau jener Geschmack, den viele Gäste im Café Jelinek bevorzugen. Drei eigene Blends gehören fix zum Sortiment: die Jelinek Mischung, die Strasser Mischung und die Wagram Mischung. Dazu kommt ein regelmäßig wechselnder Single-Origin-Kaffee. Erhältlich sind die Bohnen in Michaela und Manfreds Betrieben in Wien, über den Webshop und direkt in der Rösterei beim Werksverkauf am Donnerstag.

DIGITALE SICHTBARKEIT

Unser letzter Termin führt uns nach Großriedenthal. Hier hat Agnes Winkler – aufmerksame Leser:innen kennen sie als Fotografin für diesen Artikel – ihre Online- & Performance-Marketing-Agentur w-creates aufgebaut. Im März feierte sie ihr erstes Firmenjubiläum. Der Weg dorthin begann allerdings schon früher: 2020 machte sie



Die ersten Frühlingboten
an der Donaulände



Steuerberatung
Wirtschaftsprüfung
Unternehmensberatung

Astoria

Wirtschaftsberatung
mit Weitblick

ASTORIA Steuerberatung GmbH · 1080 Wien · Lederergasse 35/5/11

Kohlberger · ASTORIA Steuerberatung GmbH & Co KG · 3390 Melk · Josef Adlmanseder-Straße 7/3/26

ASTORIA Steuerberatung GmbH & Co KG · 3500 Krems · Wachaustraße 42/A/3

astoria.at



Historisch Sehenswerkes
Weg entlang der Route



Online- & Performance-
Marketing-Profi
Agnes Winkler



Online-Potential
& nutzen

sich zunächst nebenberuflich als Fotografin selbstständig. Parallel dazu arbeitete Agnes mehrere Jahre im Online- & Performance-Marketing, vor allem im Bereich Werbung auf Meta, Google und LinkedIn.

„Online-Marketing schafft und stärkt Kundenbeziehungen.“

Agnes Winkler

Heute verbindet sie beides in ihrer eigenen Agentur: Strategie, Contentproduktion und digitale Kampagnen. Mit w-creates unterstützt sie Unternehmen dabei, ihre Online-Präsenz gezielt aufzubauen. Denn noch immer, sagt sie, nutzen viele kleine und mittelständische Betriebe ihr Potential im Online-Marketing nur teilweise – und vergeben damit Chancen, online von neuen Kund:innen gefunden zu werden.

Agnes entwickelt deshalb individuelle Strategien, abgestimmt auf Unternehmen, Zielgruppe und Budget. Ihr Ansatz ist dabei bewusst pragmatisch: Lieber wenige gute Inhalte produzieren und diese gezielt bewerben, statt viele Beiträge zu veröffentlichen, die kaum Reichweite erzielen. Denn online, so Agnes, sei der Wettbewerb um Aufmerksamkeit längst enorm geworden. Ihre Kund:innen sind breit gestreut: vom Heurigen über Vereine bis zu Banken. Die meisten stammen aus

der Region, aber auch aus Krems, Melk oder Baden. Besonders freut sie sich über die vielen persönlichen Empfehlungen – über diese sind bereits einige spannende Projekte entstanden.

Damit endet eine weitere Tour durch die Region, in der Ideen auf ganz unterschiedliche Weise entstehen – oft nur ein paar Kilometer voneinander entfernt.



Agrobiogel

Zukunftspark+, Königstetter Straße 128-134,
3430 Tulln an der Donau
office@agrobiogel.com
agrobiogel.com

Jelinek Kaffee – Die Rösterei

Kirchengasse 17, 3482 Gössing am Wagram
roesterei@cafejelinek.at
jelinekkaffee.at

w-creates

3471 Großriedenthal 113
agnes@w-creates.at
w-creates.at



SCHAUFENSTER – flanieren, stöbern – kaufen!
30–34



Ihr Recht am Wagram seit 1912

3470 Kirchberg am Wagram, Marktplatz 8
E: office@wirtschaftundrecht.at | T: +43 2279 27385
www.wirtschaftundrecht.at



Raiffeisen Immobilien

VERTRAUEN SIE DEM FÜHRENDEN MAKLER-VERBUND ÖSTERREICHS

Für unsere zahlungskräftigen Raiffeisenkund:innen sind wir ständig auf der Suche nach:

- Häusern & Wohnungen
- Baugrundstücken
- Landwirtschaftlichen Flächen

Zum Maklerprofil:



Mag. Peter Fellhofer

Immobilienmakler
peter.fellhofer@riv.at
+43 664 60 517 517 77
raiffeisen-immobilien.at



APOTHEKE
Zu Maria Trost

Mag. pharm. Wilfried Becker
Marktplatz 15
3470 Kirchberg am Wagram
Tel.: 02279/2218-0

EU-Passbilder
in nur 2 Minuten

Aktuelle
Bereitschaftsdienste
www.apokirchberg.at

**Parkett
Vorhänge
Sonnenschutz
Böden**



Kirchberg am Wagram



**[H]AUS
UMZU
BAU GmbH**

IHR PARTNER AM BAU

PLANUNG
AUSFÜHRUNG

**KOMPETENZ
AUS EINER HAND**



Landersdorfer Str. 69 | 3500 Krems
office@hausumzubau.at
www.hausumzubau.at
T +43 2732 83 551



DEVELOP
Powering smarter business
by KONICA MINOLTA

Service - Beratung office@wtos.at Verkauf - Schulung
Weber & Trapel OG
www.kopierer-drucker.at

Büromaschinen - Registrierkassen - Schul- & Bürobedarf - EDV
3481 Fels am Wagram - Gewerbestrasse 5 - Tel.: 02738-8949



hafner + partner

Ihre kompetenten Vertrauten in Versicherungsfragen.

hafnerpartner.at



BAUGIE.at
BAU-UND ENERGIEBERATUNG
MIT CHRISTOPH MEHOFFER

Begleitung am Weg zu Sanierung und Neubau
Beratung | Planung
Energieausweis | Förderung
christoph@mehofer.at



Assoc. Prof. Dr. Manfred Wieser, MSc

FA für Innere Medizin, Kardiologie, Geriatrie
Sportarzt, Wahlarzt, Vorsorgeuntersuchungen

Ordination nach tel. Vereinbarung
Tel. 02738/22050
Mo bis Do 14:00 - 18:00 Uhr

springbrunn
ort für gesundheit/rehabilitation/fitness
Hofgarten 1, 3484 Grafenwörth
www.springbrunn.at



MAYER
... bringt Leben ins Haus.

A-3462 Frauendorf/Au
Tel.: 02278/2255
office@fenstermayer.at
fenstermayer.at

Fenster - Türen
Sonnenschutz





Raiffeisenbank Wagram-Schmidatal

WIR BRINGT LEBEN IN DIE REGION.
WIR MACHT'S MÖGLICH.

Ein starkes Wir kann mehr bewegen als ein Du oder Ich alleine. Es ist die Kraft der Gemeinschaft, die uns den Mut gibt, neue Wege zu gehen, die uns beflügelt und die uns hilft, Berge zu versetzen. Daran glauben wir seit mehr als 160 Jahren und das ist, was wir meinen, wenn wir sagen: WIR macht's möglich.



www.rfbwa.at

Impressum: Medieninhaber: Raiffeisenbank Wagram-Schmidatal eGen, 3462 Abadorf, Bahnhofstraße 25

TEXX
IT-Solutions

TOP PRODUKTE VOM PROFI IN IHRER NÄHE

02278/20136
www.texx.co

SHOP DIREKT
AM BAHNHOF
ABSDORF

DI-FR: 14-19 Uhr
SA: 9-12 Uhr

10€ einmaliger
Gutschein



HS BAU-
MANAGEMENT

ÜBERWACHUNG
BERATUNG
PLANUNG
GUTACHTEN
KOORDINATION

BAUMEISTER
BM

Bmstr. Ing. Stefan Haider
Am Sonnenhang 18 3481 Fels/Wagram
0660 / 222 01 22 hsbau@gmx.at
www.hsbau.net

NEUBAU. ZUBAU. AUFSTOCKUNG
HOLZ.BLOCK.MASSIV.RIEGELBAU



BETRIEBSGELÄNDE GRAFENWÖRTH

OBRITZBERGER Ges.m.b.H 3484 Grafenwörth Wagramer Straße 25
MUSTERHÄUSER BLAUE LAGUNE 28,28a u. GRAFENWÖRTH

PRONATUR
HAUS

INDIVIDUELL. ÖKOLOGISCH. NACHHALTIG



pronaturhaus.at

reigelände

UNSER
X LAGERHAUS
Absdorf/Ziersdorf

Mo-Sa
und
feiertags
bis 21:00 Uhr
geöffnet!

Läääääääääänger geöffnet

Lagerhaus^{plus}-Märkte

In den Lagerhaus^{plus}-Märkten in **Kirchberg am Wagram** und **Großweikersdorf** können Sie auch nach den klassischen Öffnungszeiten zeitlich flexibel und komfortabel einkaufen.

lagerhaus-absdorf.at



Dr. MATTHIAS MLYNEK, LL.M., MBL

ÖFFENTLICHER NOTAR
DOLMETSCHER
MEDIATOR

A-3470 KIRCHBERG AM WAGRAM
MARKTPLATZ 27/2
Tel: 02279 / 260 17 F: DW 50
office@notar-mlynek.at
www.notar-mlynek.at



ST. FLORIAN APOTHEKE

(an der alten Donaubrücke)

Mo.- Fr.: 8 - 18 Uhr
Sa.: 8 - 12 Uhr

Mag. pharm. Gudrun Mössmer OHG
Langenlebarner Straße 1 • A-3430 Tulln an der Donau
Telefon: 02272/645 55 • Fax: 02272/645 55 44
info@st-florian-apotheke.at • www.st-florian-apotheke.at





TIERARZTPRAXIS
MAG. MICHAELA FISCHER

A - 3470 KIRCHBERG AM WAGRAM, NEUBAUGASSE 13
TEL. 02279/2349 - MOBIL 0676/515 73 00
www.tierarzt-fischer.at
E-MAIL: office@tierarzt-fischer.at

ORDINATIONSZEITEN
MONTAG, MITTWOCH & FREITAG: 16 - 18.30 UHR
DIENSTAG & DONNERSTAG: 9 - 12 UHR
UM TELEFONISCHE VORANMELDUNG WIRD GEBETEN



- Gartenerde
- Rasenerde
- Hochbeeterde

Christian Kolm 0650 860 44 20
Karl Zimmermann 0650 860 44 26
www.donaulandkompost.at

PORTAS®
renoviert **KÜCHEN • FENSTER • TREPPEN**
Werte erhaltend & Ressourcen schonend



Ing. Anton J. Zoubek | Alchemistenstr. 53 | 3470 Oberstockstall

Besuchen Sie unseren Schauraum!
#zoubek.portas.at

📞 02279-2256-11

Pension Christine
Inh Christine Firnkranz

Schmidstraße 1
3701 Großweikersdorf

+43 2955 7711

pension@pension-christine.at

WWW.PENSION-CHRISTINE.AT

★★★
PENSION
Christine



STOFFTIGER
BABY & KIDS SHOP

Dein regionaler
Online-Shop & Showroom
für Kids von 0-10 Jahren



Jetzt
shoppen



www.stofftiger.at

JOPA GmbH | Stofftiger Baby & Kids Shop,
Betriebsgebiet Nord 3d, 3701 **Großweikersdorf**
Öffnungszeiten: Mo & Di 08:00-15:00 Uhr,
Mi & Do 08:00-12:00 Uhr, Fr 08:00-17:00 Uhr

Tolle Prämien zur Auswahl

**Empfehlen Sie uns weiter!
Es lohnt sich!**

Sie sind zufriedene Kund:in der Sparkasse Horn-Ravelsbach-Kirchberg AG und möchten uns weiterempfehlen? Oder werden Sie manchmal von Freund:innen, Bekannten oder Verwandten gefragt, ob Sie eine gute Betreuer:in in Geldfragen kennen? Bitte denken Sie in diesen Momenten an uns.

#glaubandich

SPARKASSE
Horn-Ravelsbach-Kirchberg

WINNETOU-SPIELE
WAGRAM

◆◆◆ **WINNETOU** ◆◆◆ jeweils Samstag 19 Uhr / Sonntag 18 Uhr
HALBLUT APANATSCHI Tag der offenen Tür Samstag 15. August 19 Uhr

1.-23. AUGUST 2026 ARENA WAGRAM

NEU

ATTRAKTIVES KINDERPROGRAMM VOR JEDER VORSTELLUNG

Goldwaschen, Kinderreiten, Bogenschießen,
Kinderschminken, Hufeisenwerfen.

Jeden Samstag ab 16.30 Uhr, Jeden Sonntag ab 15.30 Uhr

NEU



**INFO &
TICKETS**

www.winnetouspiele-wagram.at

infomail@winnetouspiele-wagram.at

0676 / 667 32 31



eichinger 
installationen

Kremser Straße 15 • 3470 Kirchberg/Wagram
Telefon: 02279/28 39 • www.ericheichinger.at

sanitär • heizung • elektro • solar • wärmepumpen • photovoltaik

**VERSICHERUNGSAGENTUR
WEIXELBAUM**

Marktplatz 29
3470 Kirchberg am Wagram

Mobil: 0676/ 5209394
E-Mail: ronny.weixelbaum@helvetia.at

**WOHN PARK
KREMSESTRASSE 5**

Kirchberg am Wagram



**PROVISIONSFREI
TOP-AUSSTATTUNG
BEZUGSFERTIG**

EIGENTUMSWOHNUNGEN

2-4 Zimmer

von ca. 47 m² bis 90 m²

Sämtliche Wohnungen mit
Freiflächen und Tiefgaragenplätzen

Direkt vom Eigentümer: Franz-Fabian Burger +43 676 347 6114

www.kremserstrasse5.at



Aus dem jahrzehntelangen
Friseursalon „Le Figaro“ in
3470 Kirchberg am Wagram,
Kremserstraße 41,
wird der

**SALON AM
WAGRAM**

Jeden Monat erwarten Sie neue Aktionen!
Laufender Aushang beim Geschäft.
Aktuell im März – Empfehlungs-/Neukunden Rabatt!

Terminvereinbarung unter 0660/3124940



Öffnungszeiten

Mo Geschlossen
Di 08-12 und 14-18
Mi 08-12 und 14-18
Do Geschlossen
Fr 08-12 und 14-18
Sa 07:30 bis 13:30

Das Bestandsteam, Jasmin und Heidi,
freuen sich auf Ihren Besuch!



VERANSTALTUNGEN – Kabarett, Musical, Sport, Shoppen, ...

35

24.04. – 06.06. „Dieses Bild hat immer das letzte Wort“
kunst-kultur-kirchberg.at

26.04. – 01.05. Wandererwachen am Wagram - regionwagram.at

08. – 31.05. Lössfrühling am Wagram - regionwagram.at

16. & 17.05., 20.06. & 21.06.

Schaugartentage Tulln & Kirchberg

05.07. Konzert mit dem Janáček-Quartett - pleyel.at

01. – 23.08. Winnetou Spiele Wagram - winnetouspiele-wagram.at

06. – 22.08. Sommer.Zeit.Fels Open Air Kino - sommerzeitfels.at

Tulln an der Donau – tulln.at/veranstaltungen

24.04. Lange Nacht der Forschung, Campus Tulln

30.04. – 02.05. Tullner Maifest, Hauptplatz

01.05. Tullner Flohmarkt, Messe Tulln

07. – 30.05. Kikeriki – Kinder-Kurzfilm-Festival, Kunstwerkstatt Tulln

09. – 10.05. Oldtimer Messe Tulln

23. & 24.05. Frühlingsfest der Stadtkapelle Tulln, Nibelungenplatz

25.06. Die 3 Tenöre – Götterklang trifft Donaugold, Donaubühne

01.07. Tullner Rosenarcadelauf

02.07. Shopping Gala in der Innenstadt

03.07. „Hello Summer“ – Schulschlussfest in der Innenstadt

Kirchberg am Wagram – kirchberg-wagram.at

09.05. Themenkonzert „Helden und Legenden“

Königsbrunn am Wagram – koenigsbrunn.at

24.05. Ausstellung: Holzskulpturen im Pfarrgarten

Stetteldorf am Wagram – stetteldorf-wagram.at

30.05. Dämmerchoppen mit der Musikkapelle Stetteldorf

Grafenwörth – grafenwoerth.at

19. & 20.06. 10 Jahre Öffentliche Bibliothek Grafenwörth

Großweikersdorf – grossweikersdorf.gv.at

28.06. Ruppersthaler Weintraubenlauf

Fels am Wagram – fels-wagram.at

08.07. Lastkrafttheater mit dem Stück „Umsonst“ von J.N.Nestroy

Absdorf – lossiade.at

18.07. Open Air mit „Das Schönste Schwarz“

Großriedenthal – grossriedenthal.at

25.07. Grillen am Eisenhut

Weitere Veranstaltungen & Heurigentermine
finden Sie unter: regionwagram.at

Unterstützt & gefördert durch:



Klima- und Energie-
Modellregionen
Wir gestalten die Energiewende



IMPRESSUM

Medieninhaber & Verleger: Verein Tourismus und
Regionalentwicklung – Region Wagram

ZVR-Zahl: 410578846

Postanschrift: Verein Tourismus und Regionalent-
wicklung – Region Wagram, Marktplatz 44, 3470
Kirchberg am Wagram, office@regionwagram.at,
regionwagram.at

Leserservice: leserservice@regionwagram.at

Anzeigenverkauf: werbung@regionwagram.at

Chefredaktion: Franz Aigner, Stefan Czamutzian,
Dieter Fritz, Monika Heindl, Karin Rinderhofer

Text- und Bildredaktion, Art Direction:

Dieter Fritz – struktiv.at

Grafik: Dieter Fritz, Stefanie Grandl – struktiv.at

Verantwortlich für den redaktionellen Inhalt:

STRUKTIV KG – Büro für Gestaltung, Dorfstraße 5,
3470 Engelmannsbrunn – struktiv.at

Coverfotos: Donau NÖ, Andreas Hofer (groß),
Region Wagram, Christian Wöber, Agnes Winkler

Texte: Sonja Planeta, Stefan Nimmervoll

Auflage: 15.500 Stück

Versand: Österreichische Post AG, post.at

Druck: Bösmüller Print Management GesmbH & Co. KG
2000 Stockerau, boesmueller.at

Neuland erscheint zweimal jährlich. Änderungen und
Irrtümer bei allen Preisen, Terminen und anderen
Angaben vorbehalten. Nachdruck, Aufnahme in
Online-Dienste und Internet und Vervielfältigung auf
Datenträger wie CD-ROM, DVD-ROM etc. nur nach
vorheriger schriftlicher Zustimmung der Redaktion.
Entwürfe und Pläne unterliegen dem Schutze des
Urheberrechts. Alle Auskünfte, Preise, Maße, Farben
und Bezugsquellen ohne Gewähr.

Dank an: Verena Schnatter, Renate Holzmayr,
Thomas Peischl, Julia Schwanzer & alle
Werbepartner:innen



UWZ-Nr. 779



PEFC Nr. 226

© Neuland, April 2026

TULLN

Good Vibes!

Deine Garten-Auszeit
an der Donau

Programm
und Infos
tulln.at/nibelungenplatz



Bilder: Stadtgemeinde Tulln, Robert Herbst, shutterstock

TULLN/DONAU

T