

# PÔŽITKÁRSKY BURGENLAND

## Životný štýl Burgenlandu

Text: Patricia Madajová

Foto: Autorka

**T**áto najmladšia spolková krajina v Rakúsku dokáže fungovať v súlade so všetkými ekologickými zákonmi, a pritom ponúknuť tak veľa v nádhernom kraji s najväčším stepným jazzerom v Európe. Panónska kuchyňa si udržava starú tradíciu Rakúsko-Uhorska, všetko len čerstvé, sezónne a regionálne, s dôrazom na pôžitok z jedla, užívanie si prvotriednej kvality a pohostinnosti na burgenlandský spôsob. Pekári, lahôdkari, vinári, hostince, reštaurácie, miestne Heurigen a Buschenschank sú miesta, ktoré vás zvädzajú k oddychu, sú tu koncentrované okolo turistických trás.

### DOVOĽUJEM SI BYŤ VAŠIM SPRIEVODCOM

V minulosti bol Burgenland súčasťou Maďarska. Je pretkaný nízkym pohorím zvaným Leithaberg a preteká ním rieka Leitha. Spolková krajina Burgenland vznikla až po 1. svetovej vojne a od roku 1925 je jej hlavným mestom Eisenstadt. Je to jedinečná, prevažne agrárna krajina s úrodnými poliami v panónskej nížine a so širokými vinicami, tiahnucimi sa v nedozerne. Je tu veľa slnečných dní v roku a príjemná, viniču prospešná mikroklima, ktorá je kapitálom tohto vinárskeho regiónu prežiarneho slnkom. Klíma je aj počas jesene veľmi teplá a stepné jazero zvlhčuje vzduch. Takisto dôležité je aj tunajšie zloženie pôdy so štrkovým podloží, bridlicou s obsahom železa a vápenca. V Burgenlande zrejú aromatické biele vína, komplexné červené vína a špeciálne sladké. Dará sa tu hlavne domácim odrodám ako Zweigelt, Vavrínecké, Modrá Frankovka či Pinot Gris, Tramín, Sauvignon Blanc, Pinot Noir, ktoré reprezentujú čo najlepší charakter a komplexnosť sorty. Každoročne sa tu urodia tony kvalitného hrozna a z nich sú svieže originálne vína, ktoré sa tešia čoraz väčšej obľube aj u slovenských susedov. Vína z Burgenlandu ideálne harmonizujú s tunajšou kuchyňou. Aj Slováci si už našli cestu do tunajších rodinných pivníc so stáročnou tradíciou. Radi chodia na vínnu cestu a podujatia ako „Martinské dni“ v novembri, keď sú pivnice otvorené. Vinári z Burgenlandu patria k domácej elite, ale aj svetovej scény a rozrastajú sa rýchlym tempom. Odporúčam napríklad vinotéku Weinkulturhaus v Golse, kde pán Temer originálne spojil vína vinárov Burgenlandu s umením.

### Z LÁSKY K PRÍRODE

Rakúšania vo všeobecnosti prístupujú k prírode s láskou a úctou. Mohli by sme sa od nich veľa učiť. Región je sebestačný, pokiaľ ide o energiu, všetko je využiteľné a obnoviteľné. Krajina sa revitalizuje, pribudli nové

**Dôraz na pôžitok je v celom regióne Burgenlandu na prvom mieste. Pôžitkov, ktoré môžete prežívať, je tu veľa. Môžete si bezhranične užívať šport aj kultúrne aktivity, vychutnávať lahodné jedlo, doplnené pohárom kvalitného vína, bicyklovať sa cez vinice a sady, okolo Neziderského jazera. To všetko sa dá prežiť u našich susedov v Burgenlande. To, že sa tu zhmotňuje predstava ideálneho voľna za primeranú cenu, zistilo už veľa Slovákov.**

cesty a cyklotrasy asi 2 500 km, okolo dokonale obrobených viníc, sádov, nádhorne upravených dedín a mestečiek. Cykloturistika je tu veľmi obľúbená, vlastne je to kompletný raj, najznámejšia je cyklotrasa B10 „Neusiedler See-Radweg“ okolo jazera, vinárske a kulinárske zážitky vás neminú na trase B12 „Kirschbluten“, cez B20 „Lacken Radweg“ môžete pozorovať prírodu. Práve smerom na stredný Burgenland sa nachádza jediný stepný národný park Neusiedler See-Seewinkel, po našom Neziderské jazero, ktoré je ako chránená oblasť na zozname UNESCO. Z neho je 320 km<sup>2</sup> na rakúskej strane a 1/3 je v Maďarsku. Rozľahlé lúky a pasienky, solné jazierka, všadeprítomná trstina a mnoho druhov flóry a fauny, len vtáctva je tu 340 druhov.

Burgenlandskí kuchári varia skvostné jedlá z čerstvých surovín, ktoré pochádzajú z tunajších 13 regiónov. Rozhodne sa na obed zastavte v mestečku Rust, prekonajte cestu popri všadeprítomnej trstine až k vode. Priamo na brehu jazera je reštaurácia Katamaran s krásnym výhľadom na jazero. Kuchyňa reštaurácie je pestrá, nájdete v nej regionálne, medzinárodné, ale hlavne sezónne jedlá, ako napríklad práve teraz čerstvé, chutné jahody, sezónu špargle, zubáča vyloveného priamo z jazera, ku nim sa podáva samozrejme tunajšie víno. Po káve na terase prejdete kúsok po môle, môžete nasadnúť aj s bicyklom na nejakú loď a odviezť sa na opačnú stranu jazera do Ilmitz alebo Podersdorfu. Jazero je plné surferov, lodiek a majiteľom hausbötov ukrytých v trstine, iba tíško závidíte pohodu. Na druhej strane nájdete rovnako špičkové reštaurácie. V regióne okolo Neziderského jazera sa spojilo 50 najlepších poskytovateľov služieb a ich Star Club vám sprostredkuje kopec pôžitkových zážitkov. Špeciálne odporúčam burgenlandské kúpele, ktoré očaria náv-



**1. Vinice sa tiahnu doďaleka 2. Rozkvitnuté júnové polia 3. Vo vinárstve Temer nám pripravili chutné pohostenie 4. Povestné Neziderské jazero 5. Moderná reštaurácia Katamaran priamo na jazere 6. Vinárstvom v Golse nás sprevádzal pán Temer 7. V pivnici Temer môžete degustovať príjemné burgenlandské vína 8. Starý majer Esterházyovcov – dnes Akadémia pôžitku v Donnerkirchene 9. Haydnov dom v Eisenstadte 10. Akadémia pôžitku v Donnerkirchene 11. Víno a umenie patria neodmysliteľne k sebe 12. Máj a jún sa v Burgenlande nesú v znamení špargle – špargľová polievka so šľahačkovou čiapočkou 13. Špargľa s holandskou omáčkou a bravčovou panenkou 14. Grilovaný zubáč priamo z jazera a pečené zemiaky**







števnikov a dobre padnú večer po dni strávenom na bicykli.

### MŮŽETE OBJAVOVAŤ NEKONEČNÉ ŠÍRKY BURGENLANDSKEJ KUCHYNE.

Kto má chuť objavovať svet pôžitku, ide dobrým smerom. Nedávno bola otvorená v Donnerskirchene Akadémia pôžitku. Poznávací cesta svetom bohatých chutí, vínca sa medzi rakúskym šarmom a panónskymi ingredienciami. Svet je tu plný chrumkavej zeleniny, od paprik až po chilli, cez 2000 druhov rajčín, stovky bylín, medu, voňavého čerstvého ovocia, obilia, rýb z jazera, mäsa z legendárneho prasaťa mangalice, známeho stepného statku, upravovaného na všetky spôsoby. Novootvorená akadémia sídli v bývalom majeri Esterházyovcov. Dnes sa tu nachádzajú priestory kuchyne s najmodernejšou technológiou, vinárska kaplnka určená na degustácie a pečáreň. Cieľom Akadémie je organizovanie kurzov v oblasti gastronómie, kurzy varenia, rôzne workshopy pod taktovkou renomovaných kuchárov, vyučovanie pre deti s ambíciou spoznať hodnotu regionálnych produktov.

### ZEM MUZIKANTOV A HUDBY

Burgenland má najbohatšiu hudobnú tradíciu v Európe. Mnohonásobný pletenec medzi rakúskou, maďarskou, chorvátskou a židovskou tradíciou je plodná pôda pre rozvinutie hudobného dedičstva. V Eisenstadte sa nachádza obytný dom veľkolepého skladateľa a hudobníka Jozefa Haydna, z ktorého je dnes múzeum a ktoré návštevníkom priblíži jeho súkromný život. V Raidingu je zase rodný dom Franza Lizsta, pri ktorom je aj moderná koncertná sála, kde sa konajú rôzne hudobné festivaly. V Morbischí sa koná hudobné leto priamo pod holým nebom na obrovskom multifunkčnom javisku pri jazere. Tu kráľuje opereta a tohto roku je highlightom Straussova „Noc v Benátkach“. V starom kameňolome v St. Margarethen zase vládne pani opera. Tieto podujatia, ak počasie dovoľí, sú nezabudnuteľným zážitkom, spojeným s chuťovými pôžitkami. Podáva sa tu pohár vína alebo sektu a lokálne lahôdky.

V Burgenlande je množstvo zaujímavých a zachovaných hradov, ktorých história je spojená aj s nami Slovákami, napríklad v strednom Burgenlande sa nachádza rytiersky hrad Lockenbourg. Pôvodne sa hrad volal Léka a pochádza z 13. storočia. S našou históriou má veľa spoločné, lebo patrilo rodu Nádašdy a žila v ňom určitú dobu aj najväčšia masová vrahyňa v dejinách, grófka Alžbeta Bathory. Nachádza sa tam aj jej povestná ukrutná železná panna, ale to už je na dlhšiu cestu. Zámok kniežaťa Esterházyho sa nachádza v Eisenstadte a romantický Forchtenstein tiež patril tejto rodine.

Letná sezóna štartuje, tak prečo si neužiť Burgenland a nevychutnať jeho pôžitky!

[www.burgenland.info/sk](http://www.burgenland.info/sk)  
[www.weinkulturhaus.at](http://www.weinkulturhaus.at)  
[www.nationalpark-neusiedlersee-seewinkel.at](http://www.nationalpark-neusiedlersee-seewinkel.at)  
[www.drescher.at](http://www.drescher.at)  
[www.restaurant-katamaran.at](http://www.restaurant-katamaran.at)  
[www.genussburgenland.at](http://www.genussburgenland.at)

## Renomované vinárstva Burgenlandu sú už 20 rokov vyslancami burgenlandskej kultúry

Skratka RWB „Renommierter Weingüter Burgenland“ znamená v preklade Renomované vinárstva Burgenlandu, ale je aj synonymom najvyššej kvality. Spolok predstavuje spojenie 13 burgenlandských špičkových vinárov, ktorí sa už 20 rokov podpisujú pod kvalitu vinárskej tradície v tejto najmladšej spolkovej krajine v Rakúsku, a na medzinárodných výstavách patria k oceňovaným. Svoju 20 ročnú tradíciu a svoj úspech spoločne oslávili 7. mája 2015 prezentáciou a degustáciou toho najlepšieho zo svojich viníc, pod názvom „Prvotriedne vinice Burgenlandu“ v nádhornej, freskami zdobenej Haydnovej sále zámku Esterházy v Eisenstadte. Účastníkov degustácie pre odborné publikum priviezla zo Slovenska už po štvrtýkrát agentúra Kainar a návštevníkov privítal na nádvorí zámku prezident RWB Paul Rittsteuer. Pri príležitosti svojho jubilea RWB pozvali špič-

kových vinárov zo združenia VDP Prädikatsweingüter z Nemecka, aby prezentovali svoje kvalitné vína. A keďže číslo 13 je šťastné číslo, prezentácia bola aj tento rok úspešná.

1. Vinárstvo Paul Achs
2. Vinárstvo Feiler-Artinger
3. Vinárstvo Gesellmann
4. Vinárstvo Giefing
5. Vinárstvo Hans Iglar
6. Vinárstvo Juris
7. Vinárstvo Kerschbaum
8. Vinárstvo Kollwenz
9. Vinárstvo Krutzler
10. Vinárstvo Leberl
11. Vinárstvo Rittsteuer
12. Vinárstvo Ernst Triebaumer
13. Vinárstvo Umathum



1. 13 špičkových vinárstiev sa prezentovalo v Hajdukovej sále zámku Esterházyovcov v Eisenstadte
2. Renomované vinárstva Burgenlandu sú už 20 rokov vyslancami burgenlandskej kultúry
3. Degustácia v plnom prúde
4. Prezident RWB Paul Rittsteuer