## Die „Genussbringer“ sind in Pamhagen zu HauseKulinarische Vielfalt und Qualität vom Nationalpark direktauf den Tisch

Kosten, probieren, schlemmen, gustieren – Pamhagen im burgenländischen Seewinkel ist ein Plätzchen zum Genießen. Hierhin kommen Menschen von Nah und Fern, um Abstand zu gewinnen – vom Alltag, von Stress und Hektik. Nicht nur, dass es in der faszinierenden Landschaft des Nationalparks für Naturbeobachter viel zu entdecken gibt. Pamhagen entpuppt sich auch als Kleinod, das regionale Genüsse mit viel Hingabe hegt und pflegt.

Unter dem vielversprechenden Namen „Genussbringer“ haben sich in und rund um Pamhagen kleine, regionale Produzenten zusammengeschlossen, die allesamt besondere Leckerbissen zu bieten haben. Mit großer Sorgfalt kümmern sich die Genussbringer oft schon seit mehreren Generationen darum, geschmackvolle, hochqualitative und frische Produkte anzubieten, alte Kulturen am Leben zu erhalten und regionale Spezialitäten zu pflegen.

Der „Winzerkeller Seewinkel“ – Gemeinsam für den guten Tropfen

Im „Winzerkeller Seewinkel“ arbeiten rund 70 Traubenproduzenten aus dem Seewinkel im Sinne der hochwertigen Weine der Region zusammen. Die Landschaften rund um den Neusiedler See bieten optimale Bedinungen für den Weinbau. In ertragreichen Jahren verlassen bis zu drei Millionen Liter Wein den Winzerkeller Seewinkel. Seit 2017 gibt es für biologisch wirtschaftende Mitglieder die Möglichkeit, die produzierten Trauben als BIO-Trauben in der Genossenschaft abzuliefern. Diese werden dort zu Bio-Wein vinifiziert. Somit ist der Winzerkeller Seewinkel die erste Winzergenossenschaft, die auch Bio-Wein zum Verkauf anbietet. Seinem Ruf als innovativer Weinproduzent wird der Winzerkeller mehr als gerecht. Für die nächsten Jahre sind umfassende Neuerungen geplant, die eine möglichst ressourcenschonende und nachhaltige Weinproduktion unterstützen: Von einer Photovoltaikanlage auf dem Dach, die einen Großteil des Energiebedarfs decken wird, über eine neue, effiziente Kühlanlage, die reintönige, frische, duftige Weine mit vermehrten Primäraromen entstehen lässt, bis hin zu einem speziellen Vorklärsystem, das anfallende Abwässer umweltfreundlich vorreinigt, wird kräftig in die Weiterentwicklung des Winzerkellers investiert.

Die neuesten Köstlichkeiten im Sortiment des „Winzerkeller Seewinkel“: Der Rosé Frizzante 2020, der vom Frühstücksbrunch bis zum sonnigen Nachmittag auf der Terrasse immer die richtige Wahl ist, und der klassisch ausgebaute Chardonny 2020 mit seinen hellen goldgelben Reflexen und seiner eleganten Würze. Der Rosé Frizzante konnte bei der diesjährigen Women´s International Wine Trophy unter 900 Proben aus 29 Ländern die Goldmedaille gewinnen. Der Welschriesling 2020 wurde bei der Weinprämierung Burgenland mit Gold ausgezeichnet.

Der Biohof Leyrer – Gesunde und naturbewusste Produktion
seit Generationen

Einheimische und Gäste, die echte, ehrliche Lebensmittel lieben, schöpfen in Pamhagen aus dem Vollen. So pflegt der alteingesessene Biohof Leyrer mit Liebe und Sorgfalt eine große Vielfalt an Kulturen – Weintrauben, Kartoffel, Chili, Pfefferoni, Gurken, Sojabohnen, Weizen, Mais, Mohn, iberischer Drachenkopf, Schwarzhafer und noch viel mehr gedeihen wunderbar im dem pannonischen Klima. Im Biohof Leyrer wird großer Wert auf Innovation gelegt: „Baumwolle ist unsere neueste Spinnerei“, erzählt Erich Leyrer. „Genauso wichtig wie der richtige Umgang mit der Pflanzen- und Tierwelt ist es mir, der heutzutage praktizierten Wegwerfpolitik entgegenzuwirken“, betont der Chef des Biohof weiter. „Daher haben wir zum Beispiel unsere Gurkenkosmetik entwickelt. Die feinen Bio-Cremen und Bio-Lotionen produzieren wir aus qualitativ hochwertigen Gurken, die laut Lebensmitteleinzelhandel „nicht verkaufbar“ sind und völlig grundlos auf dem Müll landen würden“.

Das beschauliche Pamhagen bietet ein Einkaufserlebnis, das vielerorts schon in Vergessenheit geraten ist. Hier bleibt noch Zeit für einen Plausch mit dem „Bäcker ums´s Eck“ oder dem „Fleischer des Vertrauens“, für einen kulinarischen Tipp aus erster Hand, für Persönlichkeit und Herzlichkeit. Zuhause kommen die knackfrischen Paprika vom Gemüsehändler, der frisch gepresste Apfelsaft, die Seewinkler Eierteigwaren, das knusprige Brot und Gebäck, die herzhaften Wurst-, Fleisch- und Nationalparkspezialitäten, die erstklassigen Fische, Weintrauben, Kartoffel, Pfefferoni und Gurken vom Biohof, ausgezeichnete Weine und vieles mehr auf den Tisch. So schmeckt der Seewinkel.

Die Gastronomie der Region ist vielfältig und veredelt die Naturprodukte, die der Nationalpark hervorbringt, zu hervorragenden Gerichten. Ob gemütlicher Heuriger, Gasthaus oder Hauben-Restaurant – Feinschmecker lassen es sich in Pamhagen gutgehen. Denn hier verfolgen alle Gastgeber ein gemeinsames Ziel: Aus den kostbaren Produkten des Seewinkels köstliche Gerichte und Gaumenfreuden kreieren.

„Grenzenlos schön. erleben“ – so lautet der Slogan, der das Urlaubserlebnis in und um Pamhagen treffend beschreibt. Der kleine burgenländische Ort liegt ca. 80 Kilometer von Wien entfernt und schmiegt sich nahe dem Neusiedler See in eine der eindrucksvollsten Naturlandschaften Europas. Die weitläufige Region Nationalpark Neusiedlersee-Seewinkel muss man hautnah erlebt haben – eine atemberaubende Naturkulisse für ausgedehnte Radtouren, für Naturbeobachtungen, für Spaziergänge und Mußestunden.

5.382 Zeichen
Abdruck honorarfrei,
Belegexemplar erbeten!