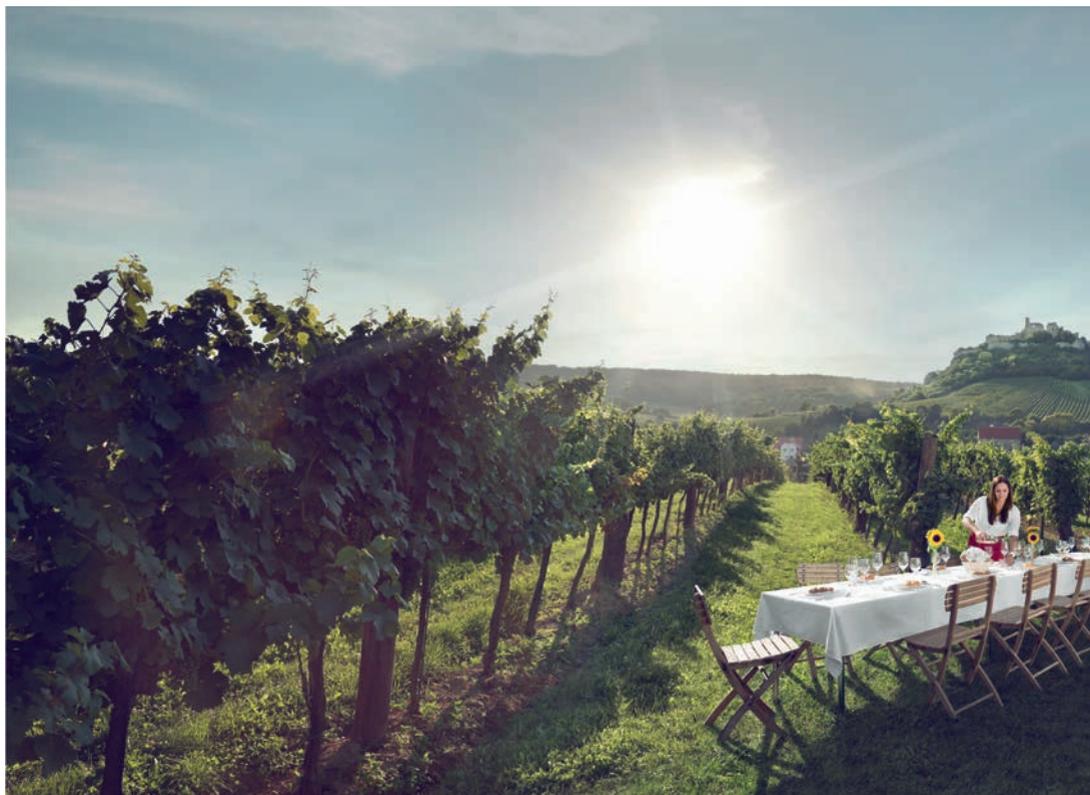


# Österreich genießen



Österreich  
ankommen  
und aufleben



## Österreich erleben und genießen

Österreich ist bekannt für abwechslungsreiche Landschaften, vielfältige Kulinarik und nicht zuletzt für seine herzlichen Gastgeber, die einen Urlaub in Österreich unvergesslich machen.

Auch hier auf der ITB, der Leitmesse der weltweiten Reisebranche, möchten wir unsere Gastgeberqualitäten unter Beweis stellen und Sie herzlich willkommen heißen. Das Urlaubsland Österreich präsentiert sich mit einem neuen Gemeinschaftsstand – 78 Partner machen Österreich auf insgesamt 1.200 m<sup>2</sup> erlebbar. Das Ausstellercafé wurde vergrößert und bietet mit der



Barista-Bar einen entspannten Rahmen für Ihre Gespräche und Termine.

„Miteinander Zeit zu verbringen“ ist auch Schwerpunkt bei unserer neuen Hauptkampagne „Gemeinsam ankommen“, die seit Januar in Deutschland zum Einsatz kommt. Und die österreichweite und gleichzeitig umfangreichste Radkampagne „You like it? Bike it!“ erlebt auf der ITB Berlin ihren Kick Off. Das Radland Österreich wird auf einer großen Interaktionsfläche spürbar – hier wird nicht nur die Vielfalt der heimischen Radwege präsent, sondern Besucher können sich selber in den Sattel schwingen.

So vielfältig wie das Angebot des (Rad-) Landes Österreich ist auch die heimische Küche. Kulinarischer Partner ist dieses Mal Wien. Dass die Hauptstadt weit mehr als

sein weltweit bekanntes Wiener Schnitzel zu bieten hat, zeigt das Edelweiß-Team rund um Spitzenkoch Franz Raneburger. Unterstützung in Küche und im Service bieten in diesem Jahr die Schülerinnen und Schüler der Tourismusschule Bergheingasse Wien. Charmant und bereits jetzt schon hoch professionell, sorgen sie im Ausstellercafé für das Stück österreichische Gastfreundschaft, das unser Land – und damit auch den Messeauftritt – so einzigartig macht.

Wir wünschen Ihnen einen entspannten Aufenthalt, produktive Gespräche und eine erfolgreiche ITB 2019 hier in Berlin. Und vor allem: Lassen Sie es sich schmecken!

Dr. Petra Stolba  
Geschäftsführerin Österreich Werbung



# Österreichischer Sekt-Genuss



Die Botschaft für Österreichischen Sekt ist einfach und klar: Geschützter Ursprung, geprüfte Qualität im Zeichen der rot-weiß-roten Banderole in drei Stufen: KLASSIK, RESERVE und GROSSE RESERVE.

Es ist hoch an der Zeit, dass Österreich auch bei Schaumwein vermehrt auf die großartige heimische Herkunft und Qualität achtet und diese ins Rampenlicht stellt. Österreich steht neben seiner Kulturlandschaft und Gastfreundschaft auch für hervorragende Produzenten im Nahrungs- und Genussmittelbereich. Umso wichtiger ist es, dass Österreich

auch beim heimischen Schaumwein jenes Qualitätsversprechen prüft und kennzeichnet. Längst haben es auch die österreichischen Sektproduzenten geschafft, sich mit ihren Spitzenprodukten im internationalen Vergleich zu behaupten.

Sekt Genuss auf die Spitze getrieben. Höchste Qualität mit gesetzlich geschütztem Ursprung ist durch die rot-weiß-rote Banderole am Kopf der Flasche garantiert. Drei Stufen von duftig-leichtfüßig bis elegant und vielschichtig versprechen einzigartige prickelnde Momente: KLASSIK, RESERVE und GROSSE RESERVE.



# Alexa kocht jetzt Tafelspitz & Co

Von Apfelstrudel bis Wiener Schnitzel: Amazons Alexa unterstützt ab sofort beim Kochen österreichischer Traditionsgerichte. Mit dem neuen Skill „So schmeckt Österreich“ macht die Österreich Werbung Appetit auf Urlaub in Österreich und lässt Urlaubsgäste in kulinarischen Erinnerungen schwelgen.

Aber wie gelingt der perfekte Tafelspitz? Mit Unterstützung von Alexa natürlich! Das kostenlose Alexa-Skill „So schmeckt Österreich“ ist für Österreich, Deutschland und die Schweiz erhältlich; für die USA, Großbritannien und Australien macht Alexa über „Tastes of Austria“ Lust auf die heimische Küche. „So schmeckt Österreich“ kann bei Amazon unter „Alexa-Skills“ in der Rubrik „Essen & Trinken“ herunterge-

laden werden. Einmal installiert, gibt Alexa Schritt-für-Schritt-Anleitungen, auf dem smarten Lautsprecher Amazon Echo über Sprachausgabe, oder auf Echo Show inklusive Bebilderung. Acht traditionelle Gerichte können zurzeit mit Unterstützung von Alexa nachgekocht werden – an Bord sind die Rezepte zu Apfelstrudel, Grießnockerlsuppe, Kaiserschmarren, Kartoffelsalat, Röstkartoffeln, Sacher Torte, Schnittlauchsauce, Tafelspitz und Wiener Schnitzel.

Typische Speisen und Getränke aus der Region zu genießen, ist für ein Drittel aller Gäste ein Fixpunkt während ihres Österreich-Urlaubs. Nun hilft auch Alexa dabei, die kulinarischen Highlights des letzten Österreich-Urlaubs in Erinnerung zu behalten. Wir wünschen gutes Gelingen!

YOU LIKE IT? BIKE IT!



Österreich  
ankommen  
und aufleben



# Immergut

Gar köstlich schmeckt's in Österreich. Wiener Schnitzel mit Kartoffelsalat – aber sicher nicht jeden Tag. Sachertorte – gelegentlich ein Stückerl. Ein ordentliches Speckbrot – nach einer anstrengenden Wanderung. Punschkrapferl – ein halbes vielleicht, weil schon sehr üppig. Doch da gibt es noch die köstlichen Käse aus den Alpen. Den Tiroler Bergkäse g. U. und den Vorarlberger Bergkäse g. U. zum Beispiel. Die sind nicht nur mindestens genauso gut wie die berühmten austriakischen „Signature-dishes“. Sie sind auch bestens dazu geeignet, jeden Tag aufs Neue genossen zu werden. Gerne auch vor oder nach Schnitzel, Speckbrot und Sachertorte. Genauso gut – nur besser!

# Career? Here!

## Große Vielfalt an Ausbildungsmöglichkeiten

Mit insgesamt fünf Schwerpunkten in der Höheren Lehranstalt (5-jährig), einer Hotelfachschule (3-jährig) und einem Aufbaulehrgang (Abendschule) bietet die Bergheidengasse eine große Auswahl an Ausbildungsmöglichkeiten. Um den aktuellen Anforderungen der Berufswelt gerecht zu werden, wurden einige der Schwerpunkte auch schulautonom entwickelt.

- International Relations
- Internationale Kommunikation in der Wirtschaft
- Veranstaltungs- und Eventmanagement
- Marketing-Management im Tourismus
- Hotel- und Gastronomiemanagement
- Hotelfachschule Catering-Management und Aufbaulehrgang Hotel- und Gastronomiemanagement

## Was die Bergheidengasse auszeichnet?

Viele Elemente machen die Bergheidengasse zu einer ganz besonderen Schule. Dazu gehören die praxisnahe Ausbildung, die Kooperation mit der 4- und 5-Sterne-Hotellerie, das Umweltzeichen und die große Erfahrung mit modernen Unter-

richtsformen wie „COOL“. Die Lage im Grünen schafft eine angenehme Lernumgebung, der schuleigene Weingarten und Weinkeller werden im Praxisunterricht eingesetzt.

## Der Bergheidengasse-Spirit

Das wesentliche Element aller Aktivitäten ist der Bergheidengasse-Teamgeist. Der zeigt sich u.a. bei vielen praxisorientierten Projekten mit sozialem Engagement, wie z. B. dem Charity-Großprojekt „Das Theaterhotel“. Obwohl die Bergheidengasse eine große Schule ist, schafft dieser Spirit eine entspannte, familiäre Atmosphäre.

## Touristische Ausbildung auf höchstem Niveau

Die Erfolge bei nationalen und internationalen Wettbewerben, sowie an Universitäten und Fachhochschulen und die interessanten Karrierewege der Bergheidengasse-Absolventen in den unterschiedlichsten Berufsfeldern der Tourismusbranche zeigen die Qualität der Ausbildung. Die Schule kooperiert auch mit internationalen Fachhochschulen.

[www.hltw13.at](http://www.hltw13.at)



# Wien Schmecken



## Zum schwarzen Kameel: eine Wiener Institution

400 Jahre hat das „Kameel“ bereits auf seinem kultigen Buckel. Rund um die Bar ist die Hölle los. Die Kellner schlängeln sich durch das Gedränge. Oberkellner Johann Georg Gensbichler mit seinem markanten Backenbart dirigiert die Gäste an ihre Plätze, auch wenn er bereits in Altersteilzeit ist. Neben ein paar Geschäftsmännern genehmigt sich ein Arbeiter ein Bier, eine kleine Runde Innenstadt-Damen kehrt zu ihrem wöchentlichen Treffen auf ein oder zwei Achterl und die legendären Brötchen ein, Touristen bestaunen das Jugendstil-Ambiente mit der historischen Holzvertäfelung und den Relief-Fliesen, dazwischen trifft Polit-Prominenz auf Kunst-Schickeria. Das Schwarze Kameel ist Wienerisch und international zugleich, ein Abbild der Wiener Gesellschaft mit all seinen Milieus.



## Café Korb: eine Bühne für alle

Die Patina der 1960er-Jahre hat das Café Korb fest im Griff. Modern ist etwas anderes. Vielleicht ist das genau der Grund, warum sich die Wiener hier so wohl fühlen. Obwohl es zu jeder Tageszeit voll ist, findet hier jeder sein Plätzchen. Der Promi, den man aus dem Fernsehen kennt, ist am Nebentisch in seine Zeitung vertieft. Eine Runde Kreativer hat sich neben der feinen Dame aus dem 1. Bezirk niedergelassen. Der Herr aus der Vorstadt sitzt beim legendären Apfelstrudel. Omnipräsent (ob auf Bildern oder persönlich) ist die extravagante Besitzerin und Femme fatale Susanne Widl. Sie war international bekannte Schauspielerin, Model und Künstlerin. Aber die wahren Chefs sind hier die Ober. Denn entgegen aller Vorurteile über die grantigen Ober in den Wiener Kaffeehäusern haben sie im Café Korb immer einen Schmääh parat.

Wo schmeckt Wien authentisch? Wo essen und trinken die Wiener? Wo ist das kulinarische Leben der Stadt zuhause? In diesen Kaffeehäusern und Restaurants, Heurigen und Bars trifft man auf das echte Wien und auf echte Wiener Persönlichkeiten.



### Die charmanteste Wirtin Wiens

Stefanie Herkner biegt tiptopp im 50ies-Stil hergerichtet um die Ecke. Sofort ist der Raum mit Herzlichkeit erfüllt. In der Sekunde fühlt man sich in ihrem Lokal „Zur Herknerin“ wie zuhause. Dafür sorgt nicht nur die charmante Wirtin, sondern auch das gemütliche Ambiente. Stefanie Herkner hat ein ehemaliges Installateur-Geschäft in ein unkompliziertes Gasthaus verwandelt und kocht dort bodenständige Wiener Küche, wie man sie von daheim kennt. Das Kochen und die Liebe zum Essen wurden ihr in die Wiege gelegt: Sie ist die Tochter einer Wirtshauslegende, ihr Vater hat das legendäre Gasthaus „Zum Herkner“ geführt. Stefanie Herkner ist bekannt für ihre charmante Art, die serbischen Krautrouladen und ihre Knödel. Wie man Letztere perfekt zubereitet, gibt sie in Knödelseminaren weiter.



### Die Hipster neben der Königin der Nacht

Es gibt beinahe kein Durchkommen – schon am frühen Abend ist es in der legendären Loosbar dicht gedrängt. Und jeder staunt, wie viele Menschen auf 27 Quadratmetern Platz finden. Und das inklusive Glas. Für eine ist immer Platz: Marianne Kohn, berühmteste Barfrau Wiens, sitzt als Ikone an ihrem Stamplatz in der Fensterloge und wacht über das Geschehen. Seit über 100 Jahren findet sich hier eine interessante Mischung an Gästen ein, vom Hipster bis zum Anwalt, alle lieben die von Adolf Loos gestaltete American Bar. Berührungsängste darf man hier keine haben, auch der Wunsch nach Privatheit ist hier fehl am Platz. Aber deswegen kommt auch keiner.

[www.wien.info](http://www.wien.info)



# Wien ist Weinstadt

Wien und Wein gehören zusammen. Als einzige Hauptstadt der Welt produziert Wien innerhalb der Stadtgrenzen eine nennenswerte Menge Wein – dies macht ihn geradezu zu einem der Wahrzeichen der Metropole. Aber Wiener Wein ist mehr als das: ein Wirtschaftsfaktor, ein prägendes Element des Stadtbilds, ein Beitrag zum urbanen Ökosystem, aber nicht zuletzt auch zum Wohlbefinden der Menschen – das gilt für Einheimische ebenso wie für Gäste. Ein weltweit einzigartiges Gesetz schreibt seit Anfang 2015 zwingend vor, dass Wiener Rebflächen bewirtschaftet

werden müssen, um wertvolle Weinlagen gegen Immobilien-Spekulationen zu schützen. Somit stehen die Weingärten der Stadt sozusagen unter Denkmalschutz.

## **Der Gemischte Satz – eine Wiener Spezialität kehrt zurück**

Eine Besonderheit unter den Wiener Weinen ist der so genannte „Gemischte Satz“. Bereits im 19. Jahrhundert, als in den meisten anderen österreichischen Weinbaugebieten eher Massenträger zum Zug kamen, setzte man in Wien auf Edelrebsorten wie Riesling, Rotgipf-

Wien ist die einzige Metropole weltweit mit nennenswertem Weinbau innerhalb der Stadtgrenzen. 700 Hektar Wiener Weingärten – das prägt das Bild der Stadt und ihre Genusskultur.



ler, Weißburgunder und Traminer. Diese wurden zusammen mit etlichen weiteren Sorten im Weingarten gemischt ausgepflanzt. Dadurch entstanden nicht nur sehr vielschichtige und komplexe Weine, die verschiedenste Eigenschaften wie Frische, Fruchtigkeit oder Körperreichtum in sich vereinigen konnten, sondern der Winzer hatte auch stets einen relativ sicheren Ertrag: Durch die unterschiedlichen Blütezeitpunkte der Sorten führten auch widrige Witterungsumstände während der Blütezeit nie zu einem Totalausfall der Ernte, sondern höchstens zu Einbußen

bei bestimmten Sorten. Nachdem der Gemischte Satz sehr lange ein Schattendasein als einfacher Schankwein beim Heurigen gefristet hatte, erlebt er nun seit einigen Jahren wieder eine Renaissance. Dieser besonders typische und charakteristische Wiener Wein wird sowohl als leichter, süffiger Tropfen als auch in Form eines kraftvollen und komplexen Top-Weines in die Bouteille gefüllt.

Seit dem Jahrgang 2013 hat der Wiener Gemischte Satz auch DAC-Status und damit eine geschützte Herkunftsbezeichnung.

# Kulinarik aus Österreich



## Botschafter der Wiener Kaffeehauskultur seit 1862

Julius Meinl ist ein international erfolgreiches, österreichisches Familienunternehmen und seit mehr als 150 Jahren Inbegriff gelebter Wiener Kaffeehauskultur. Seit fünf Generationen setzt der Wiener Traditionsröster auf Premium-Qualität, maßgeschneiderten Kundenservice und innovative Lösungen für die Gastronomie. In mehr als 70 Ländern ist der Wiener Kaffeeröster mit seinen feinen Kaffee- und Tee-Mischungen vertreten. — [juliusmeinl.de](http://juliusmeinl.de), [facebook/JuliusMeinlGermany](https://facebook.com/JuliusMeinlGermany)

Meisterkoch Franz Raneburger und sein Team laden Sie auch dieses Jahr wieder auf einen Streifzug durch das kulinarische Österreich ein. Wir bedanken uns bei Edelweiß Catering für eine tolle langjährige Zusammenarbeit.



## Da wächst die Freude!

Seit über 30 Jahren begeistert SONNENTOR mit Kräutern und Gewürzen aus biologischer Landwirtschaft. Steckenpferd des Österreichischen Unternehmens, waren schon damals hochwertige Kräutertees. Seitdem ist das Sortiment auf über 900 Bio-Produkte angewachsen. SONNENTOR setzt auf die direkte Zusammenarbeit mit Anbaupartnern weltweit. Allein in Österreich und Deutschland gehören zusammen rund 320 Bio-Bauern zur SONNENTOR Familie. Auch die Verpackung der Produkte liegt dem Bio-Pionier am Herzen. Inzwischen können 96 % kompostiert oder recycelt werden. So gehen Pioniergeist, Wachstum und Nachhaltigkeit Hand in Hand. — [sonnentor.com](http://sonnentor.com)



## Manner mag man eben

Keine Marke steht so sehr für den österreichischen Süßwarengenuss wie die Marke Manner. Neben dem Klassiker, der „Manner Original Neapolitaner Schnitte“ gibt es zahlreiche weitere Sorten der köstlichen Waffeln aus Wien. Die leckeren Manner Waffeln bestehen aus fünf Lagen knuspriger Waffeln gefüllt mit vier Lagen zarter Creme, welche bei jedem Biss ihren köstlichen Geschmack entfaltet. In jeder Waffel stecken sorgfältig ausgewählte, natürliche Zutaten ohne Farb- und Konservierungsstoffe sowie über 125 Jahre Backtradition. Erhältlich in der praktischen 75 g Taschenpackung für unterwegs oder im 400 g Beutel für zuhause sind sie ideal zum Teilen mit den Liebsten und perfekt für eine kleine Auszeit oder einen Snack zwischendurch, denn: Rosa macht glücklich und Manner Mag man eben! — [manner.com](http://manner.com)

## Franz Josef Rauch

Zum 100jährigen Firmenjubiläum besinnt sich Rauch auf die Wurzeln: natürliche Fruchtsäfte, in kunterbunter Vielfalt, mit unverwechselbarem Geschmack. Und so erscheinen zum Jubiläumsjahr die breite Premiumrange in der 0,2l- und der 1,0l-Mehrwegglasflasche, in der nostalgisch-kultigen Franz Josef Rauch Familienedition. Dafür interpretiert Rauch sein ikonisches Ursprungsdesign im modernen Retro-Look neu. 21 unterschiedliche, farbenfrohe Etiketten sorgen für den visuellen Anreiz und präsentieren eindrücklich die breite Sortenvielfalt der Rauch Fruchtsäfte. Mit dem Franz Josef Rauch Sortiment wird ein Jahr des Zelebrierens, Reflektierens und Nachvorneschauens im Hause Rauch eingeläutet. — [rauch.cc](http://rauch.cc)



## Vöslauer Mineralwasser – Die Lieblingsmarke der ÖsterreicherInnen

In einer der tiefsten Quellen Europas, 660 Meter tief und 15.000 Jahre jung, entspringt Vöslauer Mineralwasser. Österreichs beliebtestes wie erfolgreichs-

tes Mineralwasser ist von allen Umwelteinflüssen geschützt, enthält wertvolle Spurenelemente und ist ausgewogen mineralisiert. In unmittelbarer Nähe wird es unverfälscht, rein und natürlich abgefüllt und sofort in Österreichs und Deutschlands Handel und Gastronomie gebracht. Nachhaltige, ressourcenschonende Produktion ist eine wichtige unternehmerische Verantwortung. Schon heute bestehen Vöslauer PET-Flaschen bis zu 100 % aus rePET (recyclierten Flaschen), Glasflaschen werden konsequent wieder befüllt. Die Ziele für 2025: Jede Vöslauer Flasche besteht zu 100 % aus recyceltem Material und das Unternehmen wird 100 % CO<sub>2</sub>-neutral. — [www.voessler.com](http://www.voessler.com)

## Almdudler – überall zu Hause!

Almdudler ist mitten im Leben, natürlich echt und anders als erwartet. Stillecht in der Formflasche erfrischt das Original zu jeder Gelegenheit: im Büro, beim Sporteln, beim Picknick mit Freunden und jeder anderen geselligen Runde. Für den Almdudler werden vielfältige Alpenkräuter gesammelt und sorgfältig verarbeitet, zum Beispiel Sonnenhut, Melisse, Salbei, Enzian und Holunderblüte. Frisches Quellwasser, natürlicher Rübenzucker und Zitronensäure runden die herb-süße Komposition ab. So sprudelt das Original seit 1957 unverändert nach streng geheimer Rezeptur. Und ist die erfolgreichste Alpenkräuterlimonade der Welt. — [almdudler.com](http://almdudler.com)



## Braukunst auf höchster Stufe

In der Salzburger Privatbrauerei setzt man seit mehr als 525 Jahren auf Qualität und Tradition. Durch echte Brauhandwerkskunst in Kombination mit modernster Technik und „Slow Brewing“ werden mehr als 20 verschiedene Bierspezialitäten für den perfekten Biergenuss gebraut.

Für Stiegl beginnt Bierbrauen bereits im Boden, deshalb schenkt man diesem am Stiegl-Gut Wildshut, dem 1. Biergut Österreichs, besondere Aufmerksamkeit: Dort werden in Bioqualität Urgetreidesorten angebaut, die in der hauseigenen Mälzerei vermälzt und zu den Wildshuter Bierspezialitäten verbraut werden.

Doch nicht nur Wildshut, sondern auch die Stiegl-Brauwelt mit ihrer interaktiven Ausstellung und dem einzigartigen Braukino ist sicherlich einen Besuch wert und bietet ein unvergessliches Bier-Erlebnis. — [stiegl.at](http://stiegl.at), [biergut.at](http://biergut.at), [brauwelt.at](http://brauwelt.at)

## Schlumberger

Schlumberger ist die bekannteste und älteste Wein- und Sektkellerei Österreichs mit Sitz in Wien. Seit der Gründung des Unternehmens im Jahre 1842 werden Schlumberger Schaumweine nach der traditionellen Methode der Flaschengärung hergestellt. Für die Produktion der Schaumweine werden ausschließlich Premiumtrauben aus Österreich verwendet. So entstehen moussierende Köstlichkeiten von höchster Qualität für anspruchsvolle Genießer. — schlumberger.at



## WienWein

Die Winzerguppe WienWein wurde im Jahr 2006 gegründet, und seit damals gilt: bedingungslose Konzentration auf Qualität, viel Verständnis für die eigenen Wurzeln, verbunden mit dem Mut zum gelegentlichen Bruch von Traditionen.



Die sechs Winzer kommen aus jeweils unterschiedlichen Zonen Wiens und repräsentieren somit auch die große Vielfalt des Wiener Weinbaus: Michael Edlmoser/Weingut Edlmoser aus Mauer, Rainer Christ/Weingut Christ aus Jedlersdorf, Fritz Wieninger/Weingut Wieninger aus Stammersdorf, Gerhard J. Lobner/Weingut Mayer am Pfarrplatz aus Heiligenstadt, Thomas Podsednik/Weingut Cobenzl aus Grinzing, Thomas Huber/Weingut Fuhrgassl-Huber aus Neustift am Walde. — [www.wienwein.at](http://www.wienwein.at)

Wir bedanken uns herzlich bei unseren  
Partnern und Sponsoren.



Inspiziert Poeten seit 1862.



**SAMSUNG**





Café Sperl

[www.wien.info](http://www.wien.info)

Kaffee im Sitzen.  
Eindrücke zum Mitnehmen

**W I E N**

JETZT ♦ FÜR IMMER