

## **Nadchodzi najprzyjemniejszy czas!**

Dożynki podczas urlopu na wsi

Liście zmieniają kolor, a krowy są spędzane z hal z powrotem do dolin. To nieomyślne znaki, że nadchodzi jesień. Po gorącym, słonecznym lecie nastał czas zbiorów: plony są zwożone z pól. Na początku września rolnicy zbierają pierwsze dynie. W sadach zrywane są jabłka, a zaraz obok fioletowym blaskiem mienią się winogrona. Kosze są pełne po brzegi. Podczas jednego z najstarszych, wiejskich świąt o religijnych tradycjach rolnicy dziękują za zbiory, ochronę przed złymi warunkami pogodowymi oraz za utrzymanie jakości gleby. „Podczas dożynek uświadamiamy sobie w szczególny sposób, jak bardzo jesteśmy zależni od łaskawości natury i życzliwości ludzi” - mówi Ernst, rolnik ze Styrii. Upleciona z płodów ziemi korona jest symbolem, który w procesji, z dumą wnoszony jest do kościoła. Z okazji dożynek przystrajanych jest także wiele gospodarstw rolnych. W gospodarstwie rodziny Gartner w Fehring (Styria), zajmującym się uprawą dyni, cały dom jest starannie ozdabiany kłosami i małymi dyniami. „Dzięki temu moi goście zawsze wiedzą, że plony zostały zebrane i naprawdę nastąpiła jesień” - żartuje gospodyni Barbara.

## **Niebo w ustach prosto z drzewa**

Goście szczególnie chętnie przechadzają się po wiejskich sadach, zajadając się soczystymi, zerwanymi prosto z drzewa jabłkami. W lokalnych sadach znaleźć można takie odmiany jabłek jak „Gravensteiner”, „Kronprinz Rudolf”, „Maschanzker”, „Schafnase”. Gospodynie wyczarowują z nich pyszne dżemy, owocowe smarowidła, musy jabłkowe i kompoty. Najmłodszym gościom smakują także plasterki suszonych jabłek, natomiast gospodarze uruchamiają prasy do owoców. Z większości jabłek wyciskany jest sok, podczas gdy w beczkach dojrzewa wyskokowy moszcz. Dzieje się tak na przykład w kolarskim gospodarstwie rolnym Moser, gdzie gospodarz Andreas wytwarza z jabłek i gruszek soki, moszcz i szlachetne destylaty. Produkcja moszczu jest podobnie skomplikowana, co produkcja wina. Urlopowicze mogą się o tym przekonać w ramach degustacji moszczu w towarzystwie wykształconych sommelierów moszczu i destylatów. W prowadzonym przez gospodarzy barze z moszczem podawane są nagradzane trunki, a gospodyni Christine serwuje wiejskie smakołyki, jak wypiekany na miejscu chleb, sery z koziego mleka i inne pyszności. Z pewnością zastanawiają się Państwo, skąd wzięła się nazwa kolarskie gospodarstwo rolne: otóż gospodarstwo Moser znajduje się przy szlaku rowerowym brzegiem Dunaju Passau (Górna Austria), stając się idealnym celem dla rowerzystów.

## **Żółto-pomarańczowy blask**

Jesień stoi pod znakiem dyni. Trudno wyobrazić sobie austriacką kuchnię bez tych żółto-pomarańczowych warzyw. Jest wyśmienita zarówno jako pięknie pachnąca zupa dyniowa, olej z pestek dyni lub jako prażone pestki. W dodatku popularne gatunki dyni jadalnej, jak hokkaido, dynia piżmowa czy dynia muszkatołowa, są bardzo zdrowe. Na tutejszych polach często można także znaleźć dynię odmiany Sweet Dumpling o raczej orzechowym smaku. Bez względu jednak na odmianę i sposób przygotowania, dynie pasują idealnie do smacznych dań z dziczyzną oraz wybornych win.

### **Producent wina na jeden dzień**

A propos wina: niedługo zaczyna się winobranie i wielu właścicieli winnic oferuje gościom możliwość doświadczenia tego szczególnego czasu na własnej skórze. Zobaczyc, gdzie rośnie wino. Spacerując z sekatorem do winorośli po winnicach można zaglądać gospodarzom przez ramie. Właściciele winnic nagradzają pomocników, w zależności od regionu (Dolna Austria, Burgenland, Styria), kieliszkiem orzeźwiającego wina z gatunku Grüner Veltliner, Gewürztraminer, Welschriesling itp.

Jesienny urlop na wsi to gwarancja poznania wielu różnych smaków. W 2400 gospodarstwach agroturystycznych, rozsianych po całej Austrii, od jeziora Bodeńskiego do jeziora Nezyderskiego, na gości czekają dynie, jabłka, winogrona i wiele więcej.

Więcej informacji na: [www.UrlaubamBauernhof.at](http://www.UrlaubamBauernhof.at)

### **Kontakt dla prasy**

Agroturystyka w Austrii  
Bettina Schmidt  
Tel. +43 662 880202  
b.schmidt@farmholidays.com  
[www.UrlaubamBauernhof.at](http://www.UrlaubamBauernhof.at)