



**Pressemitteilung Wildschönau**

**Wildschönau, September 2022**

### **Krautingerwoche Wildschönau**

In der Wildschönau wird ein Schnaps gebrannt, wie es ihn sonst nirgends gibt: Den „**Krautinger**“, ein absolutes Unikum. Gebrannt wird diese **besondere Spezialität aus der weißen Stoppelrübe**.

15 Bauern in der Region üben mit viel Leidenschaft diese alte Brennkunst aus. Das Brennrecht stammt noch von Kaiserin Maria Theresia. Der Krautinger ist ein Naturprodukt und so wie die Natur selbst ist die Ernte unvorhersehbar. Die **Arbeitsgemeinschaft Wildschönauer Krautinger** hofft auf eine gute Ernte im Herbst, damit die Liebhaber des Krautinger gut eingedeckt sind! Bei der Krautingerwoche Wildschönau werden die Rübe & der Krautinger mit einem abwechslungsreichen Programm gefeiert.

### **Museumskirchentag mit Krautingerprämierung, herrliche Rübengerichte bei Wirtshäusern, Hof zu Hof Wanderungen & Musikprogramm**

...das bietet die **Krautingerwoche Wildschönau vom 25.09. – 02.10.2022**

---

Am Tag nach dem Almagtrieb wartet am **25.09.** der erste Höhepunkt.

Beim **Weisenbläsertreffen am Schatzberg** gibt es echte Tiroler Volksmusik zu hören.

Die Musikgruppen wechseln zwischen den Hütten am Berg und begeben sich sozusagen auf einen musikalischen Wandertag.

Während der Woche finden **Hof zu Hof Wanderungen** für Gäste statt bei denen man den Krautingerbrennern über die Schulter schauen und die Rüben-Spezialitäten am Bauernhof verkosten kann. Die „**Krautinger-Roas**“ ist für Einheimische. Auch wenn der Krautinger das „**Nationalgetränk**“ der Wildschönauer ist, über die Herstellung weiß bestimmt nicht jeder Bescheid. Geheimnisse werden aber nicht verraten!

**Wildschönauer Wirte** bieten während der Woche **kreative Speisen rund um die Wildschönauer Krautingerrübe** an. Man findet auf den Speisekarten Gerichte wie Rübenschaumsuppe, Rüben-Carpaccio, Rübenschnitzel, Schlutzkrapfen mit Rüben, Rübekuchen und einiges mehr.

Highlight beim Kulturprogramm in der Krautingerwoche ist ein Musikabend mit dem Volksmusikpaar **Katrin & Werner Unterlercher**, bekannt vom „**Herbert Pixner Projekt**“. am **28.09.** werden beim Programm "**Flying Sparks**" – **Funkenflug** neue Melodien mit einem Hauch alter Volksmusik in Einklang gebracht!

Ausserdem: Letzter Handwerksmarkt der Saison am 06.10. im Museum und Brotbackkurs am Bergbauernhof am 01.10.

---



**Highlight: Museumskirchtag mit Krautinger-Prämierung am 02.10.**

**Ein schönes, geselliges Herbstfest**, das man auf keinen Fall verpassen sollte.

Nach dem **feierlichen Erntedankfest in Oberau** beginnt um 13:00 Uhr der Kirchtag beim Bergbauernmuseum zBach. **Die Räumlichkeiten des alten Bauernhofes, der Tenn und der gemütliche Anger** bieten den perfekten Rahmen für diese Veranstaltung.

Die **Bundemusikkapelle** eröffnet den Kirchtag feierlich. Die Wildschönauer **Sturmlöda** tun dies auf ihre eigene, lautstarke Art! Handwerker zeigen ihre Künste und örtliche Bauern präsentieren ihre selbstgemachten Produkte vom Hof. Echte Tiroler Volksmusik sorgt für musikalische Unterhaltung.

Kulinarisch ist einiges geboten: Für die berühmten **"Brodakrapfen" der Bäuerinnen** oder für die **Schmalznudeln aus der uralten Museumsküche** steht man Schlange. Vereine sorgen ausserdem für das leibliche Wohl.

Das eine oder andere **Stamperl Krautinger** darf natürlich nicht fehlen!

---

Spannend wird es dann später am Nachmittag, wenn der **„beste Krautinger des Jahres 2022“** verkündet wird. Auserkoren wird der Gewinner von einer **Fachjury**.

Wie in den Vorjahren gibt es auch wieder die **beliebte „Krautingerverkostung für Daheim“**. Ein Krautinger-Set kostet € 45,00. Erhältlich in limitierter Stückzahl beim Tourismusverband Wildschönau und vor Ort beim Museumskirchtag am Sonntag.

**Der Krautinger ist ein Naturprodukt** und so wie die Natur selbst ist die Ernte unvorhersehbar. **Die Arbeitsgemeinschaft Wildschönauer Krautinger** hofft nach den teils schwierigen Bedingungen im Sommer **auf eine gute Ernte im Herbst**.

---

Alle Informationen zum Wildschönauer Krautinger und zur Krautingerwoche Wildschönau unter [www.wildschoenau.com/krautinger](http://www.wildschoenau.com/krautinger)

Infos zur Krautingerwoche und der Wildschönauer Krautingererrübe gibt es bei Kultur Wildschönau & bei Wildschönau Tourismus. A-6311 Wildschönau  
Tel: +43 5339 8255. eMail: [info@wildschoenau.com](mailto:info@wildschoenau.com)  
Internet: [www.wildschoenau.com](http://www.wildschoenau.com)