

Stetten-Grünau, Bürger- und Gemeindezentrum: 26. 7., 9 bis 12 Uhr, Bauernmarkt.
Tulln, Bahnhofstraße, Haupt- und Rathausplatz: 27. 7., 8 bis 16 Uhr, Riesenflohmart.

► KULTUR

Amstetten, Eishalle: 26. 7., 19.30 Uhr, „The Wild Party“, Musical von Andrew Lipka. Karten: ☎ 07472/601-454.
Ardagger, Stiftskirche: 26. 7., 20 Uhr, Kirchenkonzert.
Haag, Hauptplatz: 26. 7., 20 Uhr, „Amadeus“ von Peter Shaffer. Kartenbestellungen unter: ☎ 07434/44600.
Melk, Donauarena: 26. 7., 20.30 Uhr, „Götz von Berlichingen“ von Johann W. Goethe.
Zeillern, Schloss: 27. 7., 21 Uhr, Eröffnungskonzert der NÖ Jazz-Akademie mit dem Richard Graf Trio.

► VERANSTALTUNGEN

Amstetten, Gasthaus Kraus: 27. 7., 20 Uhr, Offenes Volkstanz.
Annaberg: 26. und 27. 7., AnnaKirtag, Sa., 19.30 Uhr, Märchenwanderung, So., 10 bis 17 Uhr, Anna-Treffen.
Bischofstetten: 27. 7., 9 bis 17 Uhr, Jakobi-Kirtag.
Eschenau, FF-Haus: 27. 7., 9 bis 12 Uhr, Blutspendeaktion.
Heiligeneich, Volksschule: 27. 7., 8.30 bis 12 und 13 bis 16 Uhr, Blutspendeaktion.

► AUSSTELLUNGEN

Loosdorf, Schallaburg: bis 2. 11., Ausstellungen „Reichtümer aus dem goldenen Malaysia“ und „Tarock – mein einziges Vergnügen“, geöffnet Montag bis Freitag, 9 bis 17 Uhr, Samstag, Sonn- und Feiertag, 9 bis 18 Uhr.
Melk, Benediktinerstift: bis 2. 11., Ausstellung „Biblische Geschichten, in Bildern weiter erzählt“, Bilder aus Gotik, Musicals und Filmen, geöffnet täglich von 9 bis 17 Uhr;
Galerie Forsthaus: bis 3. 8., Ausstellung von Wilhelm Zimmerhackl, Ölbilder, Kunstdrucke, Montag bis Samstag, 9 bis 19 Uhr, Sonntag, 10 bis 12 und 17 bis 19 Uhr.
Pöchlarn, Kokoschka-Haus: bis 26. 10., Ausstellung „Oskar Kokoschka, Werke aus einer Privatsammlung“, geöffnet täglich von 9 bis 17 Uhr.
Tulln, Minoritenkloster: bis 5. 10., Ausstellung „die Phantasten“ von Arik Brauer, Ernst Fuchs, Rudolf Hausner Anton Lehmden und Wolfgang Hutter, Dienstag bis Sonntag von 10 bis 18 Uhr.

► ZAHLENLOTTO

Ziehung vom 24. 7. 2003
86, 52, 45, 39, 23 (ohne Gewähr)

ph Blesl: Wober jeweils die Frauen mit dem Kopf nach Norden, die Männer hingegen nach Süden schauen.

Neu für die Experten: Selbst in der Bronzezeit gab es schon Grabräuber. Teilweise dürften die Toten noch im Verwesungszustand ihrer Beigaben beraubt worden sein, wie man aus Knochenverschiebungen erkennt. Blesl: „Offensichtlich haben damals gewisse Randgruppen

worhen sind“, heißt es. Das Gebiet im Norden St. Pöltns dürfte überhaupt ein Dorado für Archäologen sein. Blesl: „Wir haben hier seit der Erschließung des Betriebsgebietes eine mehr als 100.000 Quadratmeter große Fläche erforscht, die eine Besiedlung von der Jungsteinzeit 6000 vor Christus bis zu den Römern dokumentiert.“ Auch jetzt stieß man auf außergewöhnliche Fund-

geld“ von Bürgermeister Willi Gruber für Durstlöcher freuen. „Total interessant“ sei die Arbeit, meinte etwa ein HTL-Maturant aus Krems. „Man lernt was dabei“ und die Gebeine seien „ja schon so alt, dass es einem nicht graust davor“. Chef Blesl weiß noch von einem kostensparenden Nebeneffekt: „Man kriegt mindestens die gleiche Bräune wie in Griechenland, wenn nicht noch mehr.“

Nach Abschluss dieser und der archäologischen Arbeiten sollen die insgesamt 31 Parzellen der Baurechtsaktion 3 im Herbst an preisbewusste Häusbauer (Grundpreis wird langfristig abgestottert) vergeben werden. Die Bewerbungsfrist läuft, eine vierte Etappe soll folgen.



Huber: „Keine Geheimrezepte und Kompromisse“

Jungwinzer liefert „gutes Tröpferl“ in die USA

Grüner Veltliner aus dem Traisental Sortensieger bei Fachverkostung

Nur Geschmacklose behaupten mittlerweile noch, dass aus dem Traisental, Österreichs jüngster Weinregion, keine Top-Qualität kommt. Das jüngste Beispiel für Spitzengewächse lieferte der erst 24-jährige Winzer Markus Huber aus Reichersdorf, Bezirk St. Pölten, ab: Sein Grüner Veltliner von der Ried „Alte Setzen“ wurde mit einem „Salon“-Prädikat unter die 200 besten Tröpferln Österreichs gereiht und zu einem der elf Sortensieger erklärt. Hubers Muskateller

siegte bei einer Fachverkostung der Weinkulturzeitung „Vinaria“ und hängte damit alle erfolgsverwöhnten Steirer ab.

„Geheimrezept gibt es keines“, meint der Jungwinzer. „Dahinter steckt kontinuierliche Qualität sowohl im Weinbau als im Keller, da darf man keine Kompromisse eingehen.“ Der „Salon“-Grüne etwa wird je zur Hälfte im Stahltank und im Holzfass gelagert, die rote Fraktion reift ausschließlich in Holz (zunehmend Barrique).

Huber ist Herr über 46.000 Weinstöcke auf 12 Hektar Anbaufläche, denen er jährlich rund 70.000 Flaschenfüllungen entlockt.

Er beliefert Gastronomen in Wien und Linz und wird vermutlich nächstes Jahr auch bei „Wein & Co“ gelistet. Eine große Zukunft sieht er im Export. „Ein Viertel unserer Produktion geht in die USA und das werden wir noch ausbauen, zehn Prozent liefern wir nach Deutschland, geringere Mengen auch in die Schweiz und nach Tschechien.“