

Pressemitteilung

St. Pölten, 14. April 2010

Zwei Jahre TOP Heurige in Niederösterreich

- **LR Pernkopf zieht Erfolgsbilanz und zeichnet Vision für die Zukunft**
- **TOP Heurige als Aushängeschild der niederösterreichischen Wein- und Mostwirtschaft**
- **Jetzt neu: Übers Handy zum TOP Heurigen - die 128 TOP Heurigen Niederösterreichs mit ihren Aussteckzeiten und Besonderheiten sind jetzt auch über mobiles Internet am Handy zu finden**

Vor mittlerweile zwei Jahren wurde die erfolgreiche Aktion „TOP Heuriger“ vom Land NÖ gemeinsam mit der Landwirtschaftskammer und dem Landesverband für bäuerliche Direktvermarkter ins Leben gerufen.

Und die Qualitätsmarke „TOP Heuriger“ ist in den vergangenen zwei Jahren schon zu einer wichtigen Orientierungshilfe für viele Konsumenten geworden. Momentan dürfen sich von den insgesamt rund 2000 Heurigen in Niederösterreich 113 Wein- und 15 Mostheurige mit der Vorsilbe „TOP“ schmücken. Die Heurigenbetriebe können sich damit von der Masse der Anbieter abheben. „Die Auszeichnung bewirkt vor allem einen starken Imageschub für den Betrieb. Es wird neues Publikum angelockt, das den Heurigen vorher noch nicht kannte“, freut sich Agrarlandesrat Stephan Pernkopf. „Als DAC unter den Heurigen“, sieht Pernkopf die TOP Heurigen in Zukunft, „eine Marke, die für Qualität gepaart mit starker Regionalität steht.“

Aushängeschild für die niederösterreichische Wein- und Mostwirtschaft

Ein TOP Heuriger muss mehr als 80 Qualitätskriterien erfüllen, diese werden auch regelmäßig überprüft. Dass es nicht immer leicht ist, allen Anforderungen gerecht zu werden, beweist, dass einige Betriebe die Auszeichnung wieder verloren haben, da grundlegende Kriterien nicht mehr erfüllt wurden. Landeskammerrat Franz Backknecht, Präsident des Weinbauverbandes Niederösterreich:

“Am Heurigensektor sollen die TOP Heurigen Aushängeschild für die niederösterreichische Wein- und Mostwirtschaft sein! Deshalb geht Qualität vor Quantität. Beim Wein müssen alle ausgezeichneten Betriebe neben einer Auswahl an Qualitätsweinen mit staatlicher Prüfnummer zusätzlich noch Prämierungen bei unabhängigen Weinkosten wie zB bei der NÖ WEIN Prämierung oder bei der awc vienna vorweisen können. Eine schöne Glaskultur und ein professionelles Weinservice verstehen sich von selbst.“

Jetzt neu – übers Handy zum TOP Heurigen

Heurigengäste finden jetzt auch übers Handy blitzschnell den besten Betrieb in ihrer Nähe. Unter www.mobil.top-heuriger.at sind alle wichtigen Infos über die 128 TOP Heurigen Niederösterreichs nachzulesen. Schnell und übersichtlich, praktisch und überall mit dabei wird via mobiles Internet alles für das perfekte Heurigenerlebnis in Niederösterreich geliefert.

Wer es lieber schwarz auf weiß mag, für den gibt es den TOP Heurigenkalender 2010 auch in bewährter Papierform. Kostenlos erhältlich unter: Tel.: 02742/259-6500, E-Mail: office@top-heuriger.at

TOP Heuriger Buchecker in Gedersdorf bietet Spitzenweine und Wildspezialitäten

Zu den „jüngsten TOP Heurigenmitgliedern“ zählt das familiär geführte und stimmig gestaltete Heurigenlokal Buchecker im Herzen von Gedersdorf im Bezirk Krems. Der Betrieb besticht durch vielfach prämierte Spitzenweine und regionale Schmankerl wie Hirschspezialitäten aus dem Waldviertel oder echtem Bio-Schafkäse aus dem Pielachtal. „Mein Ziel ist es, zu den Spitzenwinzern Österreichs zu gehören, mit einer großen Bandbreite an Weinen in hoher Qualität“, so Ludwig Buchecker jun. Dass er auf dem besten Wege ist, sein Ziel zu erreichen, beweisen Auszeichnungen von „A la Carte“ und „Falstaff“. Auch auf der niederösterreichischen Landesweinmesse zählte der Betrieb schon zum „Kreis der Besten“. Der Heurige Buchecker ist noch geöffnet bis 18. April 2010, täglich ab 16 Uhr.

Sämtliche TOP Heurige und weitere Informationen sind auch auf www.top-heuriger.at nachzulesen.

Beilage: Card „Mobiler TOP Heurigenkalender“

Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an:

Mag. Wolfgang Wisek, Pressesprecher Landwirtschaftskammer Niederösterreich
02742/259-9305, 0664/60 25 92 9305, wolfgang.wisek@lk-noe.at

www.top-heuriger.at