

## Top-Heuriger: Sonderpreisträger 2022

Bei der Landesweinprämierung 2022 zeigten die niederösterreichischen Top-Heurigen wieder ihre Spitzenklasse. Die erfolgreichsten Teilnehmer aus diesem Kreise wurden nun mit dem Sonderpreis ausgezeichnet.

### Bezirk Baden

Weinbaugebiet Thermenregion

#### **Weingut Schwertführer 47er, Familie Schwertführer, Sooß, [www.47er.at](http://www.47er.at)**

Das Weingut Schwertführer 47er ist weithin als das Genuss-Weingut bekannt und beliebt. Ob beim gepflegten Heurigen oder zu Hause – die Weine vom 47er versprechen immer höchsten Genuss, der große Freude macht. Das in der Sooßer Hauptstraße Nr. 47 liegende Weingut von Familie Schwertführer wurde 1957 gegründet und wird heute gemeinsam von drei Generationen geführt. Dass das Streben nach bestmöglicher Qualität das Um und Auf des Betriebes ist, merkt man nicht nur an der sehr, sehr langen Liste an Auszeichnungen, sondern auch als Gast im Heurigen. Jeden Samstag und Sonntag werden in der gemütlichen Stube oder im beschatteten Gastgarten über 40 Weine – die Hälfte davon prämiert – ausgeschenkt. Guter Wein verlangt naturgemäß nach gutem Essen. Bei den Schwertführers ist es selbstgemacht, darunter warme Klassiker wie Surschnitzel und Schweinsbraten, aber auch eine Auswahl knackiger frischer Salate und vegetarischer Gerichte.

### Bezirk Korneuburg

Weinbaugebiet Weinviertel

#### **Weingut & Heuriger Familie Deutsch, Hagenbrunn, [www.weingut-deutsch.at](http://www.weingut-deutsch.at)**

Seit drei Generationen betreibt Familie Deutsch einen Weinbau und eine Landwirtschaft in Hagenbrunn. Der Wein ist die Leidenschaft von Familie Deutsch. Das Ziel ist klar: „Durch schonende Arbeitsweise in Verbindung mit optimalem Know-how Weine höchster Qualität zu erzeugen“. Sehr gut ist es – das typische Heurigenbuffet der Familie im Weinviertel. Der Hagenbrunner Heurige bietet neben den Heurigenklassikern, von denen viele hausgemacht sind (z. B. Blut- und Leberwurst, Haussulz und Gemüsesulz), auch eine breite Palette an saisonalen hausgemachten Speisen an. Ebenso durchdacht ist die Weinkarte: Alle Weine, viele davon hoch prämiert, sind in den verschiedensten Ausbaustufen erhältlich, von leicht bis kräftig und teilweise im Holz ausgebaut. Süßweine runden die Angebotspalette ab. Erfreulich sind auch die stimmige Atmosphäre und die wunderbare Lage des Betriebes mit Blick auf den Kellerberg.

### Bezirk Krems-Land

Weinbaugebiet Kamptal

#### **Wein Hof Waldschütz, Familie Waldschütz, Obernholz, [www.waldschuetz.at](http://www.waldschuetz.at)**

Eine andere Qualität von Genuss und Zeit.“ – Familie Waldschütz führt ihren Heurigen in Obernholz im Kamptal gemäß seiner ursprünglichen Bestimmung: Umgeben von Weinreben und mit Blick auf eine naturbelassene Landschaft, lässt sich der Wein in besonders entspannter Atmosphäre genießen. In der Obernholzer Kellergasse spielt es alle Stückerln: Die Vielfalt der Weine und deren Auszeichnungen ist groß, schöpft man doch aus einem Reservoir an Weingärten im Kamptal und am Wagram. Die Heurigenkarte lässt ebenfalls Freude aufkommen: Sowohl Schlemmer als auch Figurbewusste finden von deftigen Schmankerln bis zur kreativen leichten Küche darin alles, was das Herz begehrt. Dass die Zutaten dafür entweder gleich vom eigenen Hof kommen oder aus nächster Umgebung, versteht sich dabei schon fast von selbst.

### **Bezirks Krems-Land**

Weinbaugebiet Kremstal

**Winzerhof Fam. Dockner, Gudrun und Josef Dockner, Höbenbach, [www.dockner.at](http://www.dockner.at)**

Schon beim Reingehen fühlt man sich hier wohl: Das Heurigenlokal im traditionellen Stil ist einfach heimelig. Und was man hier serviert bekommt, ist ganz sicher von guten Eltern. Die Dockner'schen Weine werden nämlich alljährlich mit höchsten Auszeichnungen überhäuft und sind wahre Gaumenfreuden. Ebenso die kalten und warmen Schmankerln, bei deren Zubereitung Hausherrin und Küchenchefin Gudrun Dockner höchstpersönlich Hand anlegt. Die Rezepturen stammen oft aus Großmutter's kleinem Büchlein, die Zutaten soweit es geht aus der Region. Und das schmeckt man. Ein besonderes Highlight ist der Heurige in der Sektmanufaktur am Kremser Frauengrund, der in den Sommermonaten geöffnet hat

### **Bezirk St. Pölten-Land**

Weinbaugebiet Traisental

**Winzerhaus Hans Schöllner, Johann Schöllner, Wagram/Traisental, [www.weinschoeller.at](http://www.weinschoeller.at)**

Der „Heurige im Weingarten“ der Familie Schöllner befindet sich in ruhiger Lage umgeben von Weingärten. Wenn es die Witterung zulässt, sitzen die Gäste direkt neben den Weinstöcken und können so den Reifestatus der Trauben beobachten. Kosten erlaubt! Der Grüne Veltliner ist die Paradesorte, die sich auch gleich mehrmals in der Karte wiederfindet. Kulinarisch gibt es neben den traditionellen Heurigenschmankerln – wie dem Winzerhausteller, Wurstsalat oder Wildspezialitäten – auch andere Köstlichkeiten aus der Region. Zum Beispiel geräucherte Saiblingsfilets von der Fischzucht Haimel aus St. Georgen oder Bio-Schafkäse aus Rabenstein an der Pielach.

### **Bezirk Tulln**

Weinbaugebiet Wagram

**Weingut & Heuriger Ecker - Eckhof, Bernhard Ecker, Mitterstockstall, [www.eckhof.at](http://www.eckhof.at)**

Wen es zufällig hierher verschlägt, der hat Glück. Nicht alle Tage findet man ein solches Kleinod an Heurigen! Viele, die hier einkehren, sind aber Stammgäste, und wissen die sehr wohl, was sie sich erwarten dürfen: Neben den typischen bodenständigen Heurigen Speisen sind in der Karte saisonale Schmankerl zu finden, wie leichte Spargelgerichte, Eierschwammerlsülzchen oder rosa gebratene Fasanenbrust. Die vielfach prämierten Weine machen einfach nur glücklich. Ebenso die flinke und herzliche Bewirtung. Und das Flair im gemütlichen Stüberl mit Kaminofen, im modernen Wintergarten oder im mediterran angehauchten Innenhof. Einfach alles wunderbar!