

Artikel

Pressemitteilung

St. Pölten, 23. Mai 2022

Top-Heuriger: zwei neu ausgezeichnete Betriebe

Zwei Betriebe wurden mit der Marke „Top-Heuriger“ neu ausgezeichnet. Sie gehören nun zu den 135 Betrieben, die niederösterreichweit für beste Qualität stehen.

Regionale Schmankerl und saisonale Lebensmittel, deftige Buschenschankgerichte aber auch Kreativ-Leichtes. Dazu edle Qualitätsweine und –moste aus eigener Produktion fachkundig serviert. Über 50 Qualitätskriterien müssen mit der Marke „Top-Heuriger“ erfüllt und von Fachexperten in regelmäßigen Abständen kontrolliert werden. Von der Speisenzubereitung bis zur Bedienung spüren auch die Besucher, mit welcher Leidenschaft die Menschen hinter einem Top-Heurigen arbeiten. Wer erstklassige Schmankerl und edle Tropfen vereint mit niederösterreichischer Gemütlichkeit sucht, liegt bei den mittlerweile 135 Top-Heurigenbetrieben genau richtig.

Es konnten zwei neue Betriebe aufgenommen werden, die Urkunde und Hoftafel wurden im feierlichen Rahmen der Generalversammlung des Landesverbandes für bäuerliche Direktvermarkter Niederösterreich am 12. Mai 2022 von Landesobmann für bäuerliche Direktvermarkter Johann Höfinger und LK NÖ Vize-Präsident Lorenz Mayr an die Betriebe überreicht.

Das sind die neuen Top-Heurigen

Bezirk Krems-Land

Weingut und Heuriger Schmid

Familie Schmid, Hauptstraße 35, 3550 Gobelsburg

Weinbaugebiet Kremstal, www.schmidwein.at

Familie Schmid, betreibt seit Mai 2020 ihren Heurigen in Gobelsburg, dazu wurde ein neues Lokal im modern-rustikalen Stil eingerichtet. Im Sommer können bei top Ambiente im Innenhof gemütliche Stunden verbracht werden. Der Heurige am Weingut Schmid bietet Weingenießern ansprechende regionale wie auch saisonale Schmankerln. Die Heurigenespezialitäten können mit Gebäck und Brot aus der eigenen Winzerbackstube sowie mit delikaten Weinen genossen werden!

Bezirk Hollabrunn

Heuriger Weingut Raith

Familie Raith, Nappersdorf 30, 2023 Nappersdorf

Weinbaugebiet Weinviertel, www.weingut-raith.at

Inmitten der sanften Hügellandschaft des westlichen Weinviertels liegt Nappersdorf. Hier – nahe des bekannten Weinbauorts Mailberg – bewirtschaften Franz und Doris Raith neben Weingärten auch Obstgärten und Felder. Die Früchte werden zu Säften und Edelbränden weiterverarbeitet. Im Heurigen-Lokal erfreut man sich an kreativen Spezialitäten wie dem Schmankerlteller oder an Rohschinken vom Hirsch oder Wildschweinwürstel. Dazu werden feine Weine verschiedenster Rebsorten ausgeschenkt, wobei dem Weinviertel DAC Grüner Veltliner besonderes Augenmerk geschenkt wird.

Hintergrundinformationen zum Qualitätsprogramm

5 gute Gründe für einen Besuch beim Top-Heurigen

- Ausgezeichnete und geprüfte Qualität mit mehr als 50 Qualitätskriterien und jährlichen Mystery Checks
- Prämierte Weine und Moste aus eigener Produktion
- Saisonale Schmankerl aus der Region
- Vielfältige Speisenauswahl von traditionell bis vegetarisch und kreativ-leicht
- Fachkundige, individuelle Betreuung durch die Heurigenfamilie garantiert durch jährliche Qualitätsschulung

Alle Top-Heurigen Niederösterreichs finden Sie auf **www.top-heuriger.at**. Der aktuelle Top-Heurigen-Kalender mit den Heurigenterminen der Region auf einen Blick, kann unter Tel.: 05 0259 26500 bzw. www.top-heuriger.at/kalender kostenlos angefordert werden.

Fotos:

Bezirk Krems-Land / Weingut und Heuriger Schmid

Foto (v.l.): Projektbetreuerin Roswitha Groiß, NR Johann Höfinger, Alexandra Schmid, Vize-Präsident der Landes-Landwirtschaftskammer Lorenz Mayr

Bezirk Hollabrunn / Heuriger Weingut Raith

Foto (v.l.): Projektbetreuerin Roswitha Groiß, NR Johann Höfinger, Doris und Franz Raith, Vize-Präsident der Landes-Landwirtschaftskammer Lorenz Mayr

Gruppenfoto

Foto (v.l.): Projektbetreuerin Roswitha Groiß, NR Johann Höfinger, Franz und Doris Raith, Alexandra Schmid, Vize-Präsident der Landes-Landwirtschaftskammer Lorenz Mayr

Fotocredit: LVDV NÖ/Eva Lechner

Kontakt bei Rückfragen zum Thema:

Sophie Burger, BEd, Tel. 05 0259 26509, Mobil: 0664 60 259 26509

E-Mail: sophie.burger@lk-noe.at

Kontakt Pressestelle:

DI Christina Spangl, Tel. 05 0259 28101, Mobil: 0664 60 259 28101

E-Mail: christina.spangl@lk-noe.at