

Sonntag, 31. Juli 2022

NÖ TOP HEURIGER
ENTGELTLICHE KOOPERATION

Extra | 27

Aus'gsteckt is'! Mehr als nur guter Wein

Regionale Vielfalt. Niederösterreichs Top-Heurige laden zum Verweilen und Genießen ein

Der Sommer ist zurück – und damit für Viele die schönste Zeit des Jahres. Die lauen Abende laden dazu ein, nach getaner Arbeit die Seele baumeln zu lassen und ein paar schöne Stunden mit seinen Lieben zu verbringen. All das lässt sich ganz einfach vereinen. Denn wer erstklassige Schmankerl, edle Tropfen und niederösterreichische Gastfreundschaft sucht, liegt bei einem der 135 Top-Heurigenbetrieben genau richtig. Die Vielfalt ist groß, moderne Betriebe gehören ebenso zu ihnen, wie traditionelle. Die Gäste werden unter anderem mit eigenem Wein oder Most verwöhnt – Letzteres schmeckt bei den Mostheurigen im Mostviertel und der Buckligen Welt übrigens besonders gut. Eines haben aber alle Top-Heurigenbetriebe gemeinsam: Die Liebe zur Kulinarik ihrer Region.

Höchste Qualität

Damit ein Heuriger das Prädikat Top-Heuriger tragen darf, muss er insgesamt 50 Kriterien erfüllen, die regelmäßig von Fachexperten kontrolliert werden. Ganz oben auf der Liste steht natürlich die Qualität der angebotenen Weine, Moste und Speisen. Jeder Top-Heurige muss einen eigenen Obst- oder Weinbaubetrieb führen und prämierte Weine oder Moste aus eigener Erzeugung auschenken.

Auch in puncto Speisenauswahl ist einiges zu beachten. So finden sich auf der Karte eines Top-Heurigen, neben vielfältigen und kreativen Spezialitäten, immer auch regionale und sa-



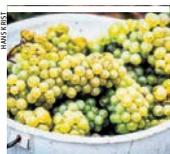
Leidenschaft, die man rausschmecken kann: Top-Heurige überzeugen mit Wein und Most in Spitzenqualität

sonale Schmankerl. Die Gäste können sich also sicher sein, dass alles, was serviert wird, vom Feinsten ist. Ganz gleich, ob ihnen der Sinn nach Wein oder Most aus Eigenbau, oder einer traditionsreichen Jause steht.

Was beim Besuch eines Top-Heurigen aber genauso wenig fehlen darf, wie Speis und Trank in hoher Qualität, ist die fachkundige, individuelle und herzliche Betreuung durch die Heurigenfamilien. Denn deren Leidenschaft kann man förmlich heraus-schmecken.



Bei den Top-Heurigen sind alle Speisen garantiert vom Feinsten



Heurigenkalender

Reinschauen und Lieblings-Heurigen finden: top-heuriger.at/top-heurigenkalender
Wer es lieber in Papierform mag, kann den Kalender kostenlos unter Tel. 05 0259 26500 oder via E-Mail unter office@top-heuriger.at bestellen.

Da die Auswahl der Top-Heuriger so groß ist, bietet der Top-Heurigenkalender den perfekten Überblick. Darin sind alle 135 niederösterreichischen Top-Heurigenbetriebe gelistet und können nach Heurigenart, Aussteckterminen, regionalen Spezialitäten und vielen anderen Gesichtspunkten gefiltert werden.



©Niederösterreich Werbung/schwarz-koenig.at

Das Top-Heuriger Sommergewinnspiel

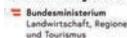


Bis zum 31. August 2022 online unter top-heuriger.at/sommergewinnspiel teilnehmen und mit etwas Glück **einen Urlaub am Winzerhof im Wert von € 250,-** oder **einen von drei Top-Heuriger-Gutscheinen im Wert von je € 60,-** gewinnen.

Jetzt mitmachen & gewinnen!

Die Teilnahmebedingungen und Datenschutzhinweise finden Sie unter www.top-heuriger.at/sommergewinnspiel

Mit Unterstützung von Bund, Land und Europäischer Union



ENTGELTLICHE KOOPERATION

DIE BESTEN UNTER DEN BESTEN

Jedes Jahr werden die besten Heurigen Niederösterreichs gekürt. Dabei wird anhand von 50 Kriterien gemessen, welche Betriebe es verdient haben, den Titel „Top-Heuriger“ zu führen. Die erfolgreichsten Buschenschänker wer-

den zudem mit einem Sonderpreis ausgezeichnet. „Die Top-Heurigen stellen jährlich die Qualität der Weine bei Wettbewerben unter Beweis, um den hohen Anforderungen gerecht zu werden und die Gäste mit prämierten Weinen

verwöhnen zu können. Mit dem Top-Heurigen-Sonderpreis wird diese Leistung bestätigt“, sagt Reinhard Zöchmann, Präsident NÖ Weinbauverband. Heuer haben sechs Heurige den Sonderpreis eingeehmt.

WEINGUT & HEURIGER FAMILIE DEUTSCH, WEINVIERTEL

„Durch schonende Arbeitsweise in Verbindung mit optimalem Know-how, Weine höchster Qualität zu erzeugen“ – das ist das Credo von Familie Deutsch, die ihren Heurigen seit drei Generationen führt. Hier jagt eine Gaumenfreude die nächste, wie etwa Blut- und Leberwurst, Haussalz und Gemüsesalz. Alle Weine sind in verschiedenen Ausbaustufen erhältlich, von leicht bis kräftig oder auch teilweise im Holz ausgebaut.
www.weingut-deutsch.at

WEINGUT SCHWERTFÜHRER 47ER, THERMENREGION

Das in der Soöfer Hauptstraße Nr. 47 liegende Weingut wurde 1957 gegründet und wird heute von drei Generationen gemeinsam geführt. Jeden Samstag und Sonntag werden in der gemütlichen Stube oder im beschatteten Gastgarten über 40 Weine ausgeschenkt. Guter Wein verlangt naturgemäß nach gutem, selbstgemachtem Essen – und davon gibt es bei den Schwerführers reichlich.
www.47er.at

WEINHOF WALDSCHÜTZ, KAMPTAL

Beim Heurigen der Familie Waldschütz genießt man umgeben von Weinreben und mit Blick auf eine naturbelassene Landschaft. Hier spielt es alle Stückerln: Die Vielfalt der Weine und deren Auszeichnungen ist groß und auch ein Blick auf die Heurigenkarte lässt Freude aufkommen. Von deftigen Schmankerln bis zur leichten Küche ist alles dabei und die Zutaten dafür kommen gleich vom eigenen Hof oder aus nächster Umgebung.
www.waldschuetz.at

WINZERHAUS HANS SCHÖLLER, JOHANN SCHÖLLER, TRAISENTAL

Wenn es die Witterung zulässt, sitzen die Gäste hier direkt neben den Weinstöcken – Kosten erlaubt! Der Grüne Veltliner ist die Paradesorte, die sich in der Karte gleich mehrmals wiederfindet. Kulinarisch gibt es neben traditionellen Heurigen-Schmankerln, wie dem Winzerhausteller, Wurstsalat oder Wildspezialitäten, auch andere Köstlichkeiten aus der Region.
www.weinschoeller.at

WINZERHOF FAMILIE DOCKNER, KREMTAL

Schon beim Reingehen fühlt man sich hier wohl und was man hier serviert bekommt, ist ganz sicher von guten Eltern – schließlich werden die Docknerschen Weine alljährlich mit Auszeichnungen überhäuft. Ebenso die kalten und warmen Schmankerln, bei deren Zubereitung Hausherrin und Küchenchefin Gudrun Dockner persönlich Hand anlegt. Die Rezepturen stammen oft aus Großmutterns kleinem Büchlein und die Zutaten sind soweit es geht aus der Region.
www.dockner.at

WEINGUT & HEURIGER ECKER – ECKHOF, WAGRAM

Viele, die hier einkehren, sind aus gutem Grund Stammgäste geworden. Neben bodenständigen Heurigenessens finden sich in der Karte saisonale Schmankerl, wie beispielsweise Eierschwammerlsülzchen oder rosa gebratene Fasanenbrust. Und die vielfach prämierten Weine bereiten den Genießerinnen und Genießern ebenso Freude, wie die flinke und herzliche Bewirtung.
www.eckhof.at

FOTO: POKLAT

Für die Qualität wurden sechs Top-Heurige mit dem Sonderpreis ausgezeichnet



lk
landwirtschaftskammer
niederösterreich
ÖSTERREICH WEIN 

**TOP
HEURIGER** 

20 | Extra

NÖ TOP HEURIGER
ENTGELTLICHE KOOPERATION

Freitag, 19. August 2022

Wo Genuss immer Saison hat

Niederösterreich. Das sind die neuen Top-Heurigen



Eine Auszeit vom Alltag, leckere Speisen, edle Tropfen und familiäre Gastfreundschaft – das macht niederösterreichische Heurigenbetriebe und Buschenschanken aus. Die Vielfalt

der Betriebe ist dabei so groß und bunt, wie das Bundesland selbst, während ihre Atmosphäre immer heimelig-Gemütlichkeit verspricht. Um dem Heurigenpublikum einen Wegweiser zu ge-

ben und damit die Suche nach dem persönlichen Lieblingsheurigen zu erleichtern, wurde vor einigen Jahren das Qualitätsprogramm „Top-Heuriger“ ins Leben gerufen. Heute dürfen

sich bereits 135 Heurige und Buschenschankbetriebe mit dem Titel schmücken. Um sich auch wirklich „Top“ nennen zu dürfen, müssen 50 Qualitätskriterien erfüllt werden, die re-

gelmäßig von Fachexperten kontrolliert werden. Im Fokus stehen dabei unter anderem prämierte Weine und Moste aus eigener Produktion, saisonale Schman-

keln aus der Region, eine vielfältige Speisenauswahl sowie eine fachkundige und individuelle Betreuung durch die Heurigenfamilie. Dieses Jahr hat die Top-Heurige zwei Neuzugänge bekommen.

Heuriger am Weingut Schmid



Im Bezirk Krems-Land verwöhnt Familie Schmid mit erstklassigem Wein, selbstgemachtem Brot und Wildspezialitäten

Familie Schmid betreibt seit Mai 2020 ihren Heurigen in Gobelsburg. Hier können Weingenießer im Sommer gemütliche Stunden im Innenhof verbringen und mit ausgezeichneten DAC Weinen auf's Leben anstoßen. Dazu serviert Familie Schmid gerne selbstgebacke-

nes Brot und Gebäck, das aus regionalem Getreide sowie Natursauerteig hergestellt wird. Und: „Selbst veredelte Wildspezialitäten aus dem eigenen Jagdrevier, Hausgesichtes, Speck, Aufstriche und unsere traditionellen Mehlspeisen runden unser Angebot ab“, freut

sich Alexandra Schmid. Gegen Voranmeldung werden übrigens auch Touren angeboten. Die Wanderung durch die Rieden in Gobelsburg endet mit einer Jause und geselligem Beisammensitzen am Weingut. www.schmidwein.at

Heuriger und Weingut Raith



Familie Raith heißt ihre Gäste im Bezirk Hollabrunn willkommen. Ein Tipp: Neben dem „Pfefferl“ sind die Kreationen aus Kürbiskernen sehr beliebt

Imnitten der sanften Hügellandschaft des westlichen Weinviertels betreibt Familie Raith ihr Weingut – und das mittlerweile in dritter Generation. Hier packen alle Familienmitglieder mit an. Franz und Doris Raith bewirtschaften neben Wein- auch Obstgärten und Felder, deren

Früchte zu Säften und Edelbränden verarbeitet werden. Die Gäste finden hier aber nicht nur Gefallen am guten Wein, wie etwa dem „Pfefferl“ – dem Weinviertel DAC Grüner Veltliner. „Wir punkten bei unseren Gästen sehr durch unsere selbstgemachten und regionalen Spezialitäten. Und

das, was wir nicht selbst machen, kaufen wir aus der Region zu“, sagt Franz Raith und verrät nebenbei, was bei den Gästen besonders beliebt ist: „Vor allem unsere Kürbiskern-Produkte – angefangen bei Öl bis hin zu Knabberkernen – kommen gut an.“ www.weingut-raith.at



Die Top-Heuriger Rabattcode Aktion



Exklusiv für Kurier LeserInnen - Beschenken Sie ihre Liebsten oder sich selbst mit einem Top-Heuriger Gutschein und sichern Sie sich einen Rabatt von 10%! Die Rabattcode Aktion ist gültig beim Kauf eines Gutscheins ab einem Wert von 20 €. **Der Rabattcode lautet: Kurier2022** und ist einlösbar von 19. - 31. August 2022 für die ersten 100 GutscheinbezieherInnen.

Zum Gutscheinsshop geht's unter: gutscheine.direktvermarktung-noe.at
Bei welchen Betrieben der Gutschein einlösbar ist, finden Sie hier: direktvermarktung-noe.at

Jetzt 10% Rabatt sichern!

Mit Unterstützung von Bund, Land und Europäischer Union



LE 14-20



ÖSTERREICH WEIN

Landwirtschaftskammer
Niederösterreich

28/08/22

LUST AUF ÖSTERREICH
REISEN UND GENIEßEN MIT DEM KURIER



Und das ist sie bis heute. Das Gebäude ist selten komplett zu sehen, meistens steht irgendwo ein Baugerüst, um die filigranen Spitzbögen, Fialen und Kreuzblumen in Schuss zu halten. Linzer erzählen gerne, dass der Turm des Doms nur minimal kleiner ist als der des Wiener Stephansdoms. Dieser musste das höchste Gotteshaus in der Monarchie sein. Die Linzer wollten der Regulierung ein Schnippchen schlagen und setzten ihrem Turm ein Metallkreuz auf, das den Stephansdom überragen sollte. Eine

digitale Vermessung vor einigen Jahren hat für Ernüchterung gesorgt: Der Linzer Dom ist zwei Meter niedriger als der Steffl. Neben dem Anblick lohnt das Horchen ins Innere der Kirche – Bruckner hätte seine Freude gehabt. Das hohe Langschiff mit seinen bunten Bleifenstern sorgt für eine Akustik mit langem Nachhall, weshalb darin ständig Konzerte stattfinden. Der Gesang entwickelt dort eine überirdische Wirkung – so, wie Bruckner es zu schätzen gewusst hätte.

REISE GENUSS **K** | 9

DAS BUCH ZUR WOCHE



Reise-Lektüre: „Reiseführer der Rekorde“, von Cornelia Lohs, Conbook-Verlag, 214 Seiten, 20,60 Euro

Das schmalste Haus Europas ist nur siebenundfünfzig Zentimeter breit (schmaler als ein Flugzeug-WC) und steht in Bregenz. Das größte Ziffernblatt (Durchmesser 8,7 Meter) befindet sich wiederum auf der Kirche St. Peter in Zürich. Und die längste Stiege Deutschlands wurde mit exakt 1.987 Stufen in Bad Wildbad gebaut. Und wussten Sie, dass sich in Wien das einzige Globenmuseum befindet, das es auf der ganzen Welt gibt? Diese Superlative sind einige von insgesamt einhundert, die Cornelia Lohs in ihrem ungewöhnlichen Reiseführer in deutschsprachigen Ländern gesammelt hat. Thematisch hat sie es in die Themenbereiche Natur, Bauwerke, Transport, Historisches und Kurioses unterteilt. Und auch wenn man sie vielleicht nicht alle tatsächlich besichtigt, erweitert das Lesen darüber bereits den eigenen Horizont. Wer sich von Cornelia Lohs überragenden Orten anleiten lassen will, findet viele der beeindruckenden Orte gleich auch als Reiseziele vor der Haustüre. Dass man dafür keine langen Anfahrten benötigt, macht die mit Tipps und Hintergrundinformationen ergänzte Lektüre noch interessanter.

ITEX

EXTRA

NÖ TOP HEURIGER

ENTGELTLICHE KOOPERATION

Hier hat Genuss Tradition

Niederösterreich. Top-Heurige laden zum Verweilen ein

Ausgezeichnete Weine und Moste, traditionsreiche Leckerbissen aus der Region, eine gemütliche Atmosphäre und familiäre Gasfreundschaft – das zeichnet Niederösterreichs Top-Heurige aus. Hier lässt sich der Sommer nach allen Regeln der Kunst genießen, ganz gleich ob nach der Arbeit oder beim Familienausflug am Wochenende. Um ihre Gäste willkommen zu heißen und mit edlen, vor allem aber qualitativ hochwertigen Tropfen verwöhnen zu können, stecken die Winzer und Mostbauern das ganze Jahr über viel Arbeit und Leidenschaft in ihre Wein- und Obstgärten.

In Kürze – genauer gesagt ab dem Spätsommer – ist es wieder soweit und die Weinlese sowie die Apfelernte stehen auf dem Programm. Bald darauf können die Gäste wieder bei ihrem Lieblings-Buschenschank einkehren und den neuen Jahrgang genießen. Aber woran erkennt man eigentlich, dass der Buschenschank seines Vertrauens schon wieder geöffnet hat?

Ausg'steckt is'!
Die Antwort auf diese Frage versteckt sich im Namen: Der „Buschen“ in Buschenschank



steht nämlich für einen Fichten-, Tannen- oder Föhrenzweig, manchmal auch ein Reisig-Bündel, dass der Buschenschanker gemeinsam mit einer Tafel am Eingang seines Betriebes anbringt, beziehungsweise ausstreckt – daher auch der Ausspruch „ausg'steckt is'“. Dadurch wird signalisiert, dass der Betrieb geöffnet hat und selbstgemachte Speisen und Getränke anbietet.

Hierbei handelt es sich übrigens nicht nur um eine althergebrachte Tradition, das Ausstecken ist sogar im Buschenschankgesetz verankert. Dort heißt es: „Der Buschenschanker hat während

der Dauer des Ausschanks am Ausschanklokal das ortsübliche Buschenschankzeichen und eine Tafel auszustecken, die seinen Vornamen und seinen Familiennamen enthält. Diese äußere Bezeichnung darf nicht so geartet sein, daß sie geeignet ist, einen gewerblichen Gast- und Schankbetrieb vorzutäuschen. Zur Führung des ortsüblichen Buschenschankzeichens sind ausschließlich Buschenschänke berechtigt.“

„Laterndeln“ gehen
Und wo wir gerade bei Wörtern sind: Viele Heurige haben ihren Buschen mit

einer Laterne beleuchtet, die zur Sperrstunde wieder gelöscht wird. Wer früher „laterndeln“ war, hat also richtig einen draufgemacht. Um sich über die Öffnungszeiten seines Lieblings-Heurigen bzw. -Buschenschank zu informieren, muss man aber nicht zwangsläufig durch die Weinberge wandern und Ausschau nach den Buschen halten:

Alle Heurigenadressen und Aussteckzeiten finden sich auch im aktuellen **Top-Heurigen Kalender**. Dieser kann gratis unter **05 0259 26500** oder per E-Mail an **office@top-heuriger.at** angefordert werden.

Kalte Jause und guter Wein dürfen auf der Karte eines Buschenschanks nicht fehlen



PHOTOGRAPHIE / GEMÜTLICHHEIT



© Niederösterreich Werbung/regionw24boenz.at

Das Top-Heuriger Sommergewinnspiel

Bis zum 31. August 2022 online unter **top-heuriger.at/sommergewinnspiel** teilnehmen und mit etwas Glück einen Urlaub am Winzerhof im Wert von € 250,- oder einen von drei Top-Heuriger-Gutscheinen im Wert von je € 60,- gewinnen.

Die Teilnahmebedingungen und Datenschutzhinweise finden Sie unter **www.top-heuriger.at/sommergewinnspiel**

