

WEIN PRESSE

für Weinfreunde und Genießer

Ausgabe 03 - Zugestellt durch Post.at



HERZLICH WILLKOMMEN
im Weingut Schlossberg!

WEIN-EVENTS & MEHR



AUS DEM INHALT:

- **Wein & Gesundheit**
- **Wein-Erlebnis** auf vielen Ebenen: Von der großen Wein-Segnung über Hochzeiten bis zu Seminaren.
- **Vorstellung regionaler Partner**, eine „Weinreise“, ... **Besuchen** Sie uns im Internet oder im Weingut in Bad Vöslau!

*Landeshauptmann
Dr. Erwin Pröll und
die Familie Wertek*

Das Vöslauer Weingut Schlossberg der Familie Wertek hat sich seit der Eröffnung im Mai 2009 zu einem echten Leitbetrieb der Thermenregion entwickelt. Neben dem „normalen“ Top-Heurigen-Betrieb wurden schon unzählige Feste gefeiert - von der Hochzeit über Kabarett-Abende bis zur Auto-Präsentation u.v.m.

Die Weinpatenschaft für den aktuellen Jungwein, einen Rosé, hat sogar Landeshauptmann Erwin Pröll übernommen. In der neuen „Weinpresse“ finden Sie einen Streifzug durch die letzten Monate.

WEINGUT
SCHLOSSBERG
FAMILIE WERTEK

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Waldandachtstraße 23, 2540 Bad Vöslau
Aktuelle Aussteck-Termine: Tel. 02252/25 15 15
oder www.weingutschlossberg.at

**TOP
HEU
RIG
ER**



**Geschätzte
Weinfreunde,
liebe Leser!**

Diese Ausgabe der „Weinpresse“ ist von vielen schon erwartet worden. Seit der letzten Ausgabe ist auch viel passiert. Einen Rückblick auf die vergangenen Veranstaltungen sowie Wissenswertes über unser Weingut, Kulinarisches oder das Thema Wein & Reisen erwartet Sie auf den nächsten Seiten.

Vor mehr als drei Jahren haben wir unser Weingut eröffnet und durften schon viele Veranstaltungen mit Erfolg für Sie ausrichten. Wir sind aber immer auch auf der Suche nach Punkten, wo wir uns noch weiter verbessern können. Dabei brauchen wir IHRE Mithilfe. Haben Sie Anregungen für uns, dann schreiben Sie uns! Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Viel Spaß beim Lesen!

Markus Wertek



P.S.: Auf unserer Homepage finden Sie auch die älteren Ausgaben der Weinpresse.

Mail: wein@weingutschlossberg.at

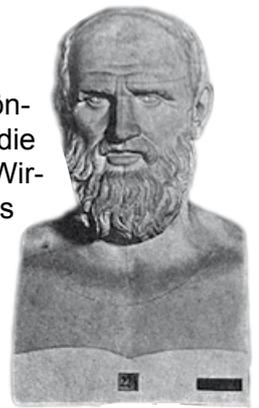
Wein & Gesundheit

Seit ca. 2.500 Jahren weiß man, dass Wein, wenn man ihn nicht missbraucht, ein Heilmittel sein kann. Schon die alten Römer und die Griechen, vor allem Hippokrates (Bild), der „Vater der Medizin“, erkannten im Wein so manche heilende Wirkung.

Die heutige Medizin weiß z.B., dass Rotwein eine etwa vergleichbare Wirkung wie Aspirin hat. Das bedeutet, dass man sowohl Kopfschmerzen als auch Darm- oder Herzkreislauferkrankungen behandeln kann. Weiters kann der edle Tropfen auch für Wundbehandlung (keimabtötend), zum Fiebersenken und für den vermehrten Harnlass eingesetzt werden.

Der schützende Effekt vor Herzinfarkt beruht nach Angaben von Medizinern auf der Veränderung des Cholesterin-Stoffwechsels durch Alkohol. Die „guten“ HDL-Fettwerte im Blut werden angehoben, die „schlechten“ LDL-Anteile gesenkt. Wein hat eine gefäßerweiternde Wirkung und fördert somit die Durchblutung. Infektionen im Magen-

Darm-Trakt können durch die keimabtötende Wirkung des Weins positiv beeinflusst werden. Wenn man Wein und „Heilmittel“ in Verbindung bringt, gilt das selbstverständlich nur bei sehr mäßigem Genuss. Laut Studien können Frauen bis ca. 24 Gramm (0,2 bis 0,3 Liter) Alkohol und Männern bis ca. 32 Gramm (0,4 bis 0,5 Liter) Alkohol täglich zu sich nehmen, ohne gesundheitliche Beeinträchtigungen in Kauf nehmen zu müssen. Wie viel Alkohol man verträgt, hängt von Geschlecht, Körpergewicht und Konstitution ab. Wein ist und bleibt selbstverständlich kein vorschriftsmäßig zu dosierendes Pharmaka. Logischerweise sollten Jugendliche, Suchtkranke, und Schwangere tunlichst die Finger davon lassen. Auch im Straßenverkehr oder am Arbeitsplatz hat Alkohol nichts verloren. Aber das eine oder andere Achterl guter Wein kann die Lebenszeit also sogar erhöhen. Und ein wahrer Genuss sein...



Impressum:

Herausgeber, Medieninhaber und Eigentümer: Weingut Schlossberg GmbH, Waldandachtstraße 23, 2540 Bad Vöslau, www.weingutschlossberg.at • Gestaltung und Herstellungsleitung: Werbegrafik Weber OG, Bad Vöslau, www.wewe.at

JETZT

**Gratis-
Abo
bestellen**

und immer auf dem Laufenden sein, was sich rund um den Wein (und überhaupt) in Bad Vöslau, in Sooß, dem Triestingtal,... abspielt!

e-mail: citynews@wewe.at

cityNEWS REDAKTION,
PRODUKTION & ANZEIGENANNAHME
weregrafik weber og

2540 Bad Vöslau, Franz Prendingerstraße 66
Telefon (02252) 780 82, 0676-5575662
Fax (02252) 700 988, Internet: www.wewe.at



ERFRISCHEND GASTRONOMISCH

Jede Gelegenheit hat den passenden Wein

Vorneweg - erlaubt ist, was schmeckt! Prinzipiell „passt“ ein leichter Weißwein natürlich besser zu Fisch, zum Wild mündet in der Regel ein schwererer Roter. Wer für sich eigene Vorlieben entwickelt - gerne...

Rosé - voll im Trend

Gerade an warmen Tagen steht ein Glas luftig-leichter und frischer Rosé äußerst hoch im Kurs. Ein wahrer Rosé-Boom hat eingesetzt und dieser Trend wird in den nächsten Jahren noch stärker werden. Vor einigen Jahren noch war der Rosé mit seiner pinken Farbe ein Nischenprodukt.

Der heute als Wein der Zukunft gehandelte sehr spritzige Wein schmeckt meistens sowohl Weißwein- wie Rotweintrinkern.

Das Weingut Schlossberg produziert seit Jahren einen Rosé. Die Nachfrage ist signifikant gestiegen,

es kommt sogar vor, dass ein Jahrgang im Herbst schon vergriffen ist. Auch Landeshauptmann Dr. Erwin Pröll, der für den Rosé 2011 die Patenschaft übernommen hat, schwärmt von diesem Wein.

Aber wie wird ein Rosé eigentlich hergestellt? Beim Rosé werden die roten Trauben gelesen und dann - im Gegensatz zum Rotwein, welcher auf der Traubenmaische vergärt - sofort gepresst. Der erste Saft, der abfließt, hat diese spezielle rosa Farbe, da die Farbstoffe in den Beerenhäuten enthalten sind. Dann vergärt der Rosémost kühl, damit der fertige Wein schön fruchtig und frisch ist.

Die ideale Trinktemperatur liegt beim Rosé so etwa bei 10 Grad - also deutlich spürbar unter dem eines Rotweines...



Topwein Zweigelt

Der Zweigelt ist die Hauptrotweinsorte in Österreich. Er ist weltweit bekannt und stammt eigentlich aus Klosterneuburg, wo er durch eine Kreuzung zwischen Blaufränkisch und St. Laurent „gezüchtet“ wurde.

Den Namen hat dieser Rote zu Ehren des Direktors der Weinbauschule Klosterneuburg, Hofrat Dr. Friedrich Zweigelt (1888–1964).

Der Zweigelt ist auch die Paradesorte des

Weinguts Schlossberg. Als besonderer Tipp der Familie Wertek gilt der Zweigelt 2010 - ein kräftiger, voller, dunkelrubinroter Wein.

Die Lagerung im mehrjährigen Barriquefass und die Reifung in der Flasche geben dem Wein seinen letzten Schliff. Am Gaumen entfaltet der Zweigelt sein langanhaltendes fruchtig-beeriges Aroma. Im Geschmack zeigt er sich rund und vollmundig.

Probieren Sie den Zweigelt.

Sie werden es nicht bereuen!



Die Schlossberg-Crew

Jung und dynamisch ist das Team des Weinguts Schlossberg. Mehr als 20 Mitarbeiter (ein Teil davon rechts am Bild) sind um das Wohl der Gäste bemüht. Auch drei Lehrlinge (zwei zum Gastronomiefachmann, ein Kochlehrling) werden im Betrieb ausgebildet. Das bei den Gästen so beliebte weitläufige und große Gebäude macht es für die Kellner nicht einfacher. Viele Kilometer werden jedes Jahr im Weingut mit einem Tablett in der Hand zurückgelegt. Chef Franz Wertek: „Wir sind mittlerweile wie eine große Familie!“



WEIN
PRESSE

Vor den Vorhang

Familie Wertek – Weinbau aus Leidenschaft

Schon seit Generationen betreibt die Familie Wertek Weinbau. Schon im Stammbetrieb in der Bad Vöslauer Bahnstraße war man bemüht, immer wieder mit Neuerungen aufzuwarten, wie der NÖN-Artikel aus dem Jahr 1979 unten zeigt. Damals veranstaltete der Jungwinzer Franz Wertek sein 1. Weinseminar - was heute keine Seltenheit ist, war damals eine Novität und ein großer Erfolg. Genau wie der 2005 gestartete Bau des neuen Weingutes in den

Weinbergen von Bad Vöslau, dem Weingut Schlossberg. Weil am „alten“ Standort im Zentrum von Bad Vöslau kein Erweiterungspotenzial mehr bestand, wurde dieser große Schritt unternommen. In dem Leitbetrieb der Thermenregion arbeitet heute nicht nur ein motiviertes Team, sondern vor allem auch die ganze Familie mit Begeisterung und Enthusiasmus. Neben Franz Wertek, dem ausgebildeten Kellermeister, und seiner Frau Ingrid, die sich hauptsächlich

Klosterneuburg ausgebildete Önologe wird den elterlichen Betrieb einmal übernehmen. Seine Erfahrungen aus dem absolvierten Praktikum im Ausland fließen bereits jetzt in die Weinvinifikation ein. Auch Maria Wertek, die Mutter von Franz, hilft noch immer gerne im Weingarten mit und Margarete und Bmst. Ing. Hans Poisinger (Ingrids Eltern) stehen als Unterstützung zur Verfügung.



dem Heurigenbuffet widmet, trägt der Betrieb auch die Handschrift von Juniorchef Markus Wertek. Der in der Wein- und Obstbauschule



Radfahrerin streifte Autotüre
Radfahrerin streifte Autotüre
 BAD VÖSLAU. — Am 21. August gegen 17 Uhr fuhr Johanna Hansloik auf der Bagger Straße in Richtung Bad Vöslau bei Geländestromschnelle über die an einem leichten Pfeil vorsehrtammler vorbei, als plötzlich die linke Türe von Karl Kröger gestrichelt wurde. Hansloik verlor die Kontrolle und stieß mit dem rechten Hinterrad auf die geöffnete Türe und zu kurz kam. Die Frau erlitt eine Verletzung.

Trauben-Most-Kur
 BAD VÖSLAU. — Die NÖN macht nochmals aufmerksam auf die Vöslauer Traubenmostkur, die am Freitag, 31. August, um 17 Uhr, in der Mitternachtsstunde der Festschneidung der Traubenmostkur in den Stadtkellern der NÖN Traubenmostkur verteilt. Die Traubenmostkur in den Stadtkellern der NÖN hat 18 Uhr geöffnet. Im Rahmen der Veranstaltung finden auch der Tag der...



Weinlese in einer alten Stockkultur in den 1950er-Jahren (Bild rechts) und Markus, Ingrid und Franz Wertek mit Margarete und Hans Poisinger sowie Maria Wertek (Bild re. oben).

Wussten Sie, dass...

- ... man von 1 ha Weingarten im Durchschnitt 2.836 Trauben oder 2.914.408 Beeren bekommt?
- ... wenn man alle Weingartenreihen des Weinguts Schlossberg hintereinander reiht, man eine Reihe von Bad Vöslau bis nach Melk bekommt?
- ... das Weingut Schlossberg in Versicherungsfragen auf die Versicherungsagentur Klapps in Baden vertraut?
- ... es in Österreich nur 127 Top-Heurigen gibt und das Weingut Schlossberg einer dieser Top-Heurigen ist?
- ... von der Blüte der Weinreben bis zur Weinlese rund 120 Tage vergehen?

Husqvarna AUTOMOWER

Besser Sie überlassen ihm das Mähen Ihres Rasens!



Sonderaktion

AUTOMOWER 305

für Mähflächen bis 600 m²

EUR 1.497,00

Weitere Modelle bis 6.000 m² verfügbar. Besichtigen Sie unseren Schaugarten!



BRUNO BEER

TECHNIK für GARTEN - KOMMUNAL - WEINBAU

2601 Söllenu, Wt. Neustädterstr. 65, Tel. 02628/62441, Mail: bruno@beer.co.at, Web: www.beer.co.at

Husqvarna

auto
mower

www.beer.co.at - www.gartentechnik-beer.at

Ein Hotspot für perfekte Hochzeiten!

Das Weingut Schlossberg hat sich mittlerweile vom Geheimtipp zu einem heiß begehrten Veranstaltungsort für Feiern jeder Art entwickelt.

Mitten in den Weingärten am Fuße des Harzberges findet man auch den idealen Rahmen für den „schönsten Tag im Leben“.

Der rustikale Gewölbekeller lädt genau so ein wie das moderne Panoramalokal im Obergeschoß mit herrlichem Blick ins Wiener Becken.

Das gute und auf die individuellen Wünsche abgestimmte Essen, die Freundlichkeit und die Flexibilität haben schon viele Hochzeitsgesellschaften überzeugt.

„Wir durften schon für sehr viele Brautpaare die Hochzeitstafel ausrichten. Jede Hochzeit ist anders und etwas Besonderes für uns“, betont Markus Wertek.

Im Weingut Schlossberg ist vieles möglich. Nicht nur einige standesamtliche Trauungen wurden hier im historischen Kellergewölbe durchgeführt. Auch evangelische Hochzeiten gab es schon.

Beim „Rundherum“ gibt es kaum Grenzen: verschiedenste Buffetvariationen, unterschiedlichste Bestuhlung und Aufteilung der Räumlichkeiten (Musik, Tanzfläche)...



Die Familie Wertek berät Sie gerne vor Ort...



Traditionell mit der Kutsche oder mit dem Hubschrauber (eigener genehmigter Landeplatz!) - schon viele Brautpaare sind im Weingut Schlossberg festlich empfangen worden.



Beeindruckende Fotomotive direkt vor der Tür oder die persönliche Feuershow im Innenhof sind nur zwei weitere Punkte, die das Weingut Schlossberg von so manch anderer Location abheben.

Unser Tipp: Fragen Sie wegen Ihres Wunschtermins unbedingt rechtzeitig an!



Ronald

KLAPPS

- Allianz Versicherungsagentur
- gewerblicher Vermögensberater

Versicherungen-Bausparen-Finanzierungen-Leasing

**Versicherungsagentur &
Vermögensberatung
mit Handschlagsqualität**

2500 Baden • Josef Höfle-Gasse 32 • Tel. 02252 / 44 328

www.allianzagentur-klapps.at

Das Weingut Schlossberg



Ein Schlossberg-Highlight der letzten Monate war sicher die **Weinsegnung** am 19. November 2011.

An diesem Abend stand im Weingut nicht nur „Der Erste“ im Mittelpunkt, sondern auch der „1. Mann des Landes“.

Landeshauptmann Dr. Erwin Pröll hatte die Weinpatenschaft übernommen und genoss, an der Spitze vieler Ehrengäste, einen stilvollen Abend im Weingut Schlossberg.



© www.scan-pictures.net

Egal ob ein Empfang im Innenhof, eine Agape im Garten oder tolle Fotomotive für das Hochzeitsfoto - das Weingut Schlossberg bietet das ideale Rundherum für Ihr Fest!



Aufwändige **Buffets** in vielen Variationen (li.) • Ein interessanter **Aktionstag** rund um das Fahrrad (oben) • Auch die **Weinstraßen-Oldtimer-Rallye** machte Halt im Weingut Schlossberg.



im Jahreslauf...

© www.scan-pictures.net



Der schönste Tag im Leben wird durch eine Feuershow vielleicht noch eine Spur unvergesslicher...

Der gemütliche Garten mitten in den Weingärten von Bad Vöslau lädt zu einem idyllischen Heurigenabend ein.



© jopl

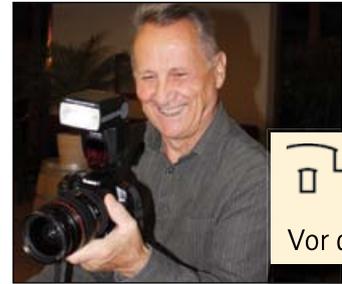
Das Weingut Schlossberg eignet sich für Firmen-Events wie **Autopräsentationen** (Bild links) genauso wie auch für **Kabarett-Aufführungen**, wie etwa der „Kultur-i-kum“-Auftritt im November 2011 zeigte.



Sehr gut bei den Schlossberg-Gästen angekommen ist auch die **Ausstellung** erzbergischer Volkskunst, bei der die Besucher vor Weihnachten den Künstlern auch bei der Arbeit über die Schulter schauen konnten.

Das Weingut Schlossberg

Was kann es Schöneres geben, das Weingut Schlossberg liegt in einem Meer von Reben. Ist man hier angekommen, wird man gleich herzlich aufgenommen. Das gute Essen ist hier zu empfehlen, beim Glaserl Weine niemals sollte es fehlen. Der Schlossberg Wein mundet voll und extra fein. Man muss ihn einfach ausprobieren, danach wird man daran sein Herz verlieren. Geschmack und Geist der in ihm steckt, sofort die Gaumenfreude weckt. Ein edles fruchtiges Erleben, aus in Bad Vöslau gewachs'nen Reben. Das Ambiente besonders fein, damit kann man garantiert zufrieden sein. Darum empfohlen für verschiedene Feste, zur Zufriedenheit der vielen Gäste. Auch ich lass mich hier gerne nieder, so oft es geht halt, immer wieder... (Otto Kühnel)



WEIN PRESSE
Vor den Vorhang

Otto Kühnel, Freund des Hauses und begeistert-professioneller Hobby-Fotograf, hat auch für diese Weinpresse viele Fotos beige-steuert und auch ein kleines Gedicht verfasst - siehe links.

60 Jahre Fleischhauer-Tradition

Das Weingut Schlossberg vertraut bei der Qualität der Rohstoffe auf regionale Partner. Einer davon ist die Fleischhauerei Linsbichler. Seit 60 Jahren betreibt die Familie - mittlerweile in dritter Generation -

eine Fleischhauerei in Enzesfeld. „Wir schlachten nur Rinder, Schweine und Kälber aus unserer Region“, ist man im Hause Linsbichler vor allem auf höchste Qualität und Nachvollziehbarkeit bedacht. Die Tiere aus dem Triesting- und Göltsental werden in dem Betrieb der Familie Linsbichler nach alter Tradition verarbeitet. Der Verkauf erfolgt in dem direkt angeschlossenen Geschäft in Enzesfeld und in der Filiale in Leobersdorf. Weiters vertrauen auch Großküchen, Gasthäuser oder eben Heurigenbetriebe wie das Weingut Schlossberg auf die hohe Qualität. „Wir bemühen uns als ‚alter‘ Familienbetrieb auch in der ‚neuen‘ Zeit den Wünschen und Anforderungen zu entsprechen“, so Herbert Linsbichler. Auch eine Parallele zu der Familie Wertek, die ebenfalls alte Hauertradition mit modernster Technik verbindet...



Schlossberg-Koch Dénes Liebhaber bei der Verarbeitung eines Schweinebauchs aus dem Hause Linsbichler zu einem Salzburger Braten.

Salzburger Braten

Zutaten:

1 Schweinebauch (ca. drei kg) geschöpft und untergriffen

Semmelfülle:

1 Sackerl Würferl

1 Zwiebel

1 Tasse Champignons

1 Bund Petersilie

Muskat, Mayoran, Salz

Pfeffer, Knoblauch

4 Eier, 1/2 Milch

10 dag Mehl

10 dag Brösel



Zwiebel und Champignons in Margarine anrösten, Würferl mit den anderen Zutaten mischen, den Zwiebel und die Champignons zu der Masse geben und nochmals vermischen.

In den untergriffenen Schweinebauch füllen. Die Öffnung mit Bindfaden verschließen. Den Bauch in einer Bratpfanne mit etwas Öl im Ofen bei 200 °C drei Stunden braten. Die obere Seite davor mit Salz, Pfeffer, Kümmel würzen.

Schlossberg-Tipp:

Öfters aufgießen und die Kruste mit Butter bestreichen, damit sie knusprig bleibt - aber keinen Saft über die Kruste gießen!



Fleischhauerei
Linsbichler



Telefon
02256 -81234
(Fax DW4)

Enzesfeld
Filiale Leobersdorf

Ihr Fleischerfachgeschäft in der Nähe.



Wussten Sie, dass...

... die älteste österreichische Weinhandelsmarke aus Bad Vöslau stammt (Vöslauer Goldeck)?
 ... die Trauben im Weingut Schlossberg alle sorgfältig per Hand gelesen werden, um beste Qualitäten zu erreichen?
 ... die Firma Stöllner die 1. Wahl

der Familie Wertek ist, wenn es um qualitativ hochwertige Gastronomiekücheneinrichtung geht?
 ... das Gebäck des Weinguts Schlossberg von einem Bio-Bäcker aus der Region kommt?
 ... es die Sorte Zierfandler nur in der Thermenregion gibt und das Weingut Schlossberg ca. 1% der Zierfandlerfläche bewirtschaftet?

Das Keller-Geheimnis

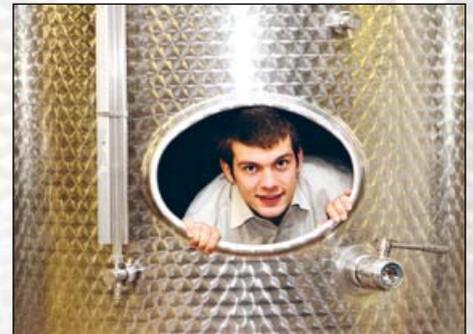
Das Moderne mit Tradition zu verbinden, dieses Motto prägt das Weingut Schlossberg generell und auch im Keller, wo moderne Weinproduktion mit langjährigem Know-how verknüpft wird.

Kellermeister Markus Wertek, ausgebildeter Önologe und Pomologe (Wein- und Obstbauer) ist für die Vinifikation der Weine verantwortlich. Markus Wertek: „Neue Technik ist nicht alles. Das Herzstück unserer Weinproduktion bleibt der Barriquekeller im historischen Kellergewölbe.“

Aber Gegensätze ziehen sich be-

kanntlich an. Gleich neben dem mehrere 100 Jahre alten Barriquekeller trifft man auf modernste Technik.

Die Verarbeitung der Trauben erfolgt im Weingut Schlossberg besonders schonend im freien Fall. Der Rotwein gärt in computergesteuerten Edelstahltanks mehrere Wochen um eine optimale Tannin- und Farbstruktur zu bekommen. Die weißen Trauben werden in einer modernen und qualitätsschonenden pneumatischen Presse ausgepresst. Der abfließende Saft wird anschließend sofort je nach



Qualität in unterschiedliche Tanks aufgeteilt. Von seinem Auslandspraktika in Neuseeland hat Kellermeister Markus Wertek viel in die Weinproduktion einfließen lassen, so vergären die Weißweine kontrolliert bei sehr kühlen Temperaturen um 14°C.

„Das Schöne am Weinbau ist, dass jedes Jahr anders ist. Wir arbeiten mit der Natur. Die Witterung ist jedes Jahr anders und somit auch die Weine. Nicht nur der Weingarten, die Güte der Trauben sind ausschlaggebend für die Qualität eines Weinjahrganges. Entscheidend ist auch, wie ein Weinjahr abläuft“, meint Markus Wertek.

Einig ist er sich mit seinem Vater Franz, dass das Wichtigste im Keller immer noch der Gaumen ist. Viele Verkostungen der einzelnen Weine sind notwendig, damit der Weinliebhaber die beste Qualität bekommt.



Der Barrique-Keller im Weingut Schlossberg.

Der Weg der Trauben...



Eingemischte Trauben in der Weinpresse



Aus der Presse in die Saftwanne abfließender Most/Saft



Das bleibt über: Traubenstiele & Trestler (ausgepresste Weintrauben, re.)



Kellerführung

Gerne führt die Familie Wertek Gäste auch durch das Weingut Schlossberg. Etwas Zeit muss man mitbringen, da doch mehr als 6.000 m² besichtigt werden. Es erwartet Sie ein interessanter Rundgang. Im Keller erfährt man Wissenswertes über die historischen Kellergewölbe, der Barriekeller kann genauso besichtigt werden wie die moderne Weinproduktion und natürlich die Vinothek.

Bei Interesse an einer Kellerführung wenden Sie sich einfach persönlich oder telefonisch unter 02252 / 25 15 15 an die Familie Wertek.



Top-Produkte vom Kartoffel-Spezialisten

"Industrielle Verarbeitung und überregionale Vermarktung der Kartoffel verlangen Massenproduktion und Einförmigkeit. Genau aus diesem Grund sind viele alte Sorten inzwischen in Vergessenheit geraten. Unser Anliegen ist es, diese Raritäten mit ihren verschiedensten Geschmacksrichtungen, Farben und Formen wieder aufleben zu lassen", fasst Christof Schramm (Bild) die „Kartoffel-Hof“ Philosophie zusammen.



Der Kartoffelhof Schramm und seine Felder liegen am Nordrand des Marchfeldes. Im sogenannten "Gemüsegarten Wiens" stößt die fruchtbare Ebene an das nördliche Hügelland des Weinviertels (die "Toskana Österreichs"). Der fruchtbare Bodentyp Tschernosom („Schwarzerde“) mit einem mächtigen humusreichen Oberboden in Kombination mit dem warmen Sandboden bieten die besten Bedingungen für den Anbau, Wachstum und den genusslichen Geschmack hochwertigster Kartoffeln!

Der Kartoffelhof Schramm arbeitet mit der Natur und achtet auf die kostbaren Böden und die

Bodenlebewesen. Denn nur auf ökologischen, gesunden, fruchtbaren Böden können gesunde Produkte mit Geschmack erzeugt werden wie die „Blaue Elise“ zum Beispiel, eine alte französische Kartoffelsorte.

Aber auch die „Highland Burgundy Red“, die „Rote Emma“ oder „Shetland Black“ sind gesunde, köstliche und farbenfrohe Alternativen zu den „normalen“ Erdäpfeln, die vom Kartoffelhof natürlich ebenfalls und in Top-Qualität angeboten werden. Christof Schramm abschließend im Gespräch mit der „Weinpresse“:

„Wir zeigen unseren Kunden vollste Transparenz in der Erzeugung unserer Produkte. Denn als Kunde sollst du sehen, fühlen, hören, riechen und schmecken, woher die Erzeugnisse kommen!“
Info: www.kartoffelhof.at



Im Weingut Schlossberg werden aus den Produkten des Kartoffelhofes Schramm u.a. die beliebten **Ofenkartoffeln** zubereitet. Je nach Gusto mit Speck oder mit Lachs (Bild)...



Stölner Ges.m.b.H.

Zentrale:
3100 St. Pölten
Herzogenburgerstraße 9
Telefon: 02742 36 22 20
Fax: 02742 36 22 20 - 90

Filiale Wien:
1070 Wien, Burggasse 120
Telefon: 01 522 46 74 - 40
Fax: 01 522 46 74 - 22

office@stoelner.at
www.stoelner.at



**GROSSKÜCHEN
GASTROTECHNIK**

Mit Genuss Mit Sinn Mit gutem Gewissen
**KARTOFFELHOF
SCHRAMM**

SB Stand: täglich ganztägig geöffnet
Verkauf im Hofladen jeden Samstag

Hauptstraße 163 • 2212 Großengzersdorf • christof.schramm@aon.at • www.kartoffelhof.at

Pfalz: Genuss hat immer Saison

„Zum Wohl. Die Pfalz.“ heißt der Wahlspruch des Weinlandes zwischen Rheinebene und Haardtgebirge. Hinter diesen einfachen Worten steckt eine ganze Philosophie aus Tradition und Bodenständigkeit, aus moderner Weinkultur und eleganter Inszenierung.

„Schuld“ am Reiz des Gebietes rund um die Deutsche Weinstraße ist u.a. das mediterrane Flair in dieser südwestlichen Ecke Deutschlands, wo 1.800 Sonnenstunden im Jahr sogar Feigen, Kiwis und Zitronen reifen lassen und die zartrosa Blüten der Mandelbäume oft schon im März Frühlingsfreude wecken. Die Nachbarschaft zu Frankreich sorgt für das typische „savoir vivre“, die Lebenslust und die Genussfreude, die hier besonders ausgeprägt sind.

Die Pfälzer tragen ihr Herz auf der Zunge, sie lieben - wie ihre Millionen Gäste - innig die Leberknödel, den Saumagen und den legendären Schoppen, jenes wohlgefüllte Halblitertglas, das manchem fröhlichen Zecher in der Weinfest-Euphorie zum Maß aller Dinge wird.

Doch gerade die andere Seite der Weinpfalz hat sich in den letzten Jahren noch wirkungsvoller in Szene gesetzt: Eine wachsende Zahl von Spitzenerzeugern, deren elegante Weine und Winzersekte auf nationalem und internationalem Parkett eine gute Figur machen, verleihen der Pfalz das Image der spannendsten Weinbauregion Deutschlands. Dabei ziehen sie in ihrem Sog eine Vielzahl an ambitionierten Betrieben nach oben, die das Qualitätsniveau auch in der Breite stark steigern.

Klassische weiße Rebsorten stehen im Vordergrund, und vor allem der rassige Riesling aus der Pfalz veranlasst Experten wie Verbraucher immer wieder zu höchster Anerkennung. Der „König der deutschen Weißweine“ ist in diesem Weinbaugebiet die bedeutendste Rebsorte geworden.

Eine Fahrt entlang der Deutschen Weinstraße ist immer eine Entdeckungsreise für Genießer.

Die Burg in Cochem



© Heide Jäckel / pixelio

Raiffeisen Reisen bietet aktuell wieder so eine spezielle Reise an. Nach dem Flug nach Frankfurt geht es nach Heidelberg, eine der schönsten Städte Deutschlands. Nächstes Highlight ist der Besuch der Stadt Speyer, wo natürlich auch der weltberühmte Kaiserdom (UNESCO Weltkulturerbe!) besichtigt wird.

Am 2. Tag führt die Reise dann in die „Toskana Deutschlands“. Im zweitgrößten deutschen Weinbaugebiet wird Neustadt an der Weinstraße, eines der Zentren der deutschen Weinverarbeitung mit wunderschönen Fachwerkbauten in der Altstadt angesteuert.

Weitere Highlights der Reise sind Worms, eine Schifffahrt auf dem Rhein vorbei an der Lorelei, die Fahrt durch das wunderschöne Moseltal oder die Burg Cochem. Auch die bekannten Dome von Köln und Aachen werden noch besucht, bevor es von Düsseldorf wieder nach Wien geht.

Detailinformationen zu der Reise hat Jörg Redl, Tel. 01-31375210.

Der Dom zu Speyer



© annamatha / pixelio



Viele interessante Weine aus aller Welt - darunter natürlich auch aus Deutschland - finden Sie beim Besuch im **Raritätenkeller** des Weinguts Schlossberg. Schauen Sie - so wie auch Landeshauptmann Erwin Pröll - einfach einmal vorbei...



Romantisches Deutschland MOSEL & RHEIN

Raiffeisen Reisen
Ganz persönlich. 

Erleben Sie
die „Toskana
Deutschlands“

inklusive Schifffahrt
am Rhein

Am Programm:
Heidelberg, Speyer,
Worms, Köln, Aachen,...



Blick auf Heidelberg

M. Barnebeck / pixelio

Termine: 25.-29.5.* / 1.-5.6.* / 6.-10.7.* / 13.-17.7. / 10.-14.8.2012

Pauschalpreis pro Person im Doppelzimmer: ab € 599,-

*=Termin mit Aufzahlung € 55,- / Einbettzimmerzuschlag: € 90,- / Mind.teilnehmer 30 Pers.
inklusive Flug Wien-Frankfurt und Düsseldorf-Wien ... Detailprogramm bitte anfordern!

Info/Buchung: Jörg Redl/Raiffeisen Reisen, Tel.: 01/313 75-210, joerg.redl@raiffeisen-reisen.at

Seminare mitten in den Weinbergen

Die schöne Lage mitten in den Weingärten und der große Kundenparkplatz laden gerade dazu ein, im Weingut Schlossberg Seminare zu veranstalten.

Die reizvolle Umgebung macht frei für neue Ideen und fördert das Teambuilding.

Die verschiedenen Räumlichkeiten, die auch perfekt miteinander kombiniert werden können, bieten für alle Seminare den passenden Rahmen. Ein 10-Personen Meeting ist hier ebenso gut aufgehoben wie mehrtägige Seminare für bis zu 100 Personen.



Alle Seminarräume haben einen direkten Zugang auf eine Terrasse. Tageslichtbeamer oder Flipchart sind im Haus vorhanden.

Für alle Sonderwünsche steht das erfahrene Team natürlich gerne zur Verfügung. In den individuellen Seminarpauschalen ist die persönliche Betreuung selbstverständlich enthalten.

Großzügige „Mehrwertflächen“ (Pausenraum, Kaffeelounge,...) können allein für sich oder in Kombination mit den Meetingräumen benützt werden.



Natürlich gibt es auch einen großzügigen Parkplatz und das Weingut Schlossberg ist barrierefrei erbaut. Die Möglichkeiten der Rahmenprogrammgestaltung sind vielfältig: Kellerführungen oder Weinverkostungen werden angeboten. Und nicht zuletzt starten viele Spazierwege direkt beim Weingut...



Weinverkauf im Weingut Schlossberg

Auch außerhalb der Heurigenzeiten kann man die edlen Tropfen des Weingutes Schlossberg verkosten und natürlich auch kaufen. Die schön eingerichtete Vinothek ist während der Heurigenzeiten täglich und außerhalb der Heurigenzeiten jeden Samstag Vormit-

tag geöffnet. Gerne können Sie aber nach telefonischer Vereinbarung (02252 / 25 15 15) auch außerhalb dieser Zeiten den Wein verkosten.

Für Weinliebhaber von etwas weiter weg versendet das Weingut Schlossberg den Wein auch weltweit zu sehr günstigen Preisen.

Ein Besuch in der Vinothek und ein interessantes Gespräch mit den beiden Kellermeistern lohnt sich auf jeden Fall!

Überzeugen auch Sie sich von der Qualität der großen Sortenpalette.



Neben Seminaren ist das Weingut Schlossberg auch für Firmenpräsentationen, Empfänge, Vorträge, Schulungen, Produktvorstellungen, Pressekonferenzen oder Weihnachtsfeiern bestens geeignet.

