

WEIN PRESSE

für Weinfreunde und Genießer

Ausgabe 05 - Zugestellt durch Österreichische Post



HERZLICH WILLKOMMEN
im Weingut Schlossberg!

WEIN-GENUSS & MEHR



AUS DEM INHALT:

- Wein & Aromen
- Das „neue“ Weinlesen!
- Wein-Erlebnis auf vielen Ebenen: Von der großen Wein-Segnung über Hochzeiten bis zu Seminaren.
- „Weinreise“ nach Sizilien
- Heurigenkultur in NÖ, ...

Besuchen Sie uns im Internet oder im Weingut in Bad Vöslau!



Ingrid und Franz Wertek,
Dechant P. Stephan Holpfer,
Weinkönigin Tanja I.,
Markus Wertek und Claudia Burger bei der Weinsegnung.

Das Vöslauer Weingut Schlossberg der Familie Wertek ist ein Leitbetrieb der Thermenregion. Neben dem „normalen“ Top-Heurigen-Betrieb ist das Weingut ein Hotspot für Feiern jeder Art.



Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

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





**Geschätzte
Weinfreunde,
liebe Leser!**

Wie die Zeit vergeht! Mir kommt es vor wie gestern, als ich für die erste Ausgabe der Weinpresse unsere Baugeschichte aufgearbeitet habe.

Jetzt haben wir schon sechs Jahre geöffnet und Sie halten die 5. Ausgabe der Weinpresse in Ihren Händen.

Das alles war nur durch SIE möglich und ich möchte mich auf diesem Weg für IHR Vertrauen bedanken.

Mundpropaganda ist die beste Werbung und für diese tolle Werbung sind Sie verantwortlich. Wenn Sie Anregungen und Wünsche an uns haben, kontaktieren Sie uns einfach, wir freuen uns auf Ihr Feedback!

Viel Spaß beim Lesen...

Ing. Markus Wertek, M.A.



P.S.: Auf unserer Homepage finden Sie auch die älteren Ausgaben der Weinpresse.
www.weingutschlossberg.at
 Mail: wein@weingutschlossberg.at

Das Weinaroma-Puzzle

Das Weinaroma besteht aus mehr als 400 einzelnen Aromakomponenten und nur deren Zusammenspiel macht das Weinaroma so besonders.

Beim Wein spricht man vom Primär-, Sekundär- und Tertiäraroma. Unter **Primäraroma** versteht man jenes Aroma, welches schon in den Weintrauben enthalten ist. Beim Muskat ist das Primäraroma sehr ausgeprägt.

Das **Sekundäraroma** entsteht bei der Gärung. Verantwortlich dafür sind Enzymreaktionen im Wein und die Hefe selbst.

Das **Tertiäraroma** wiederum ist das Lageraroma. Dies entsteht bei der Entwicklung des Weines oder durch spezielle Lagerung z.B. im Holzeichenfass.

Hochwertige Weine enthalten immer ein sehr ausgeprägtes Sekundär- und Tertiäraroma.

Das typische Sortenaroma hängt sehr stark vom Terroir und der Art der Vinifikation ab.

Grundsätzlich kann aber z.B. ein Neuburger mit Apfel- oder Haselnussaromen beschrieben werden oder ein Sauvignon blanc mit Paprika, grünen Tomaten, Johannisbeeren, Stachelbeeren oder grasigem Aroma.

Beim Rotwein gibt es noch mehr Möglichkeiten, Einfluss zu nehmen. Ein typischer Zweigelt hat z.B. Anätze von Kirschen, Hollunder oder Gewürznelken.



Ein Aromarat (links) zeigt einen Überblick über die Aromavielfalt. • Wein-Aromen wie sie der bekannte Dumont-Kalender präsentiert (oben).

Wussten Sie, dass...

... im Wein neben den mehr als 400 unterschiedlichen Aromabestandteilen auch **Histamin** enthalten ist? Histamine, die einerseits eine zentrale Rolle bei Allergien spielen, andererseits an der Abwehr körperfremder Stoffe beteiligt sind, finden sich in vielen Lebensmitteln wieder. Österreichische Weine haben wenig Histamin („Rote“ normalerweise etwas mehr als Weißweine).



ERFRISCHEND GASTRONOMISCH

Schon gelesen???

Im Herbst werden die vollreifen und gesunden Trauben aus dem Weingarten in den Weinkeller gebracht. Wie bekommt man aber die Weintrauben schonend vom Rebstock in den Weinkeller?

Schon seit hunderten von Jahren werden die Trauben mit einer Schere per Hand geschnitten. In den letzten Jahren setzten sich Lesemaschinen immer mehr durch.



Handlese

Bei der Handlese wird nicht viel Werkzeug benötigt. Es reicht eine Schere und ein Behälter für die abgeschnittenen Trauben sowie Kübel, Butte oder Scheibtruhe. Entscheidend bei der Handlese ist der Weinleser, also der Mensch. Nicht jede Traube darf abgeschnitten werden. Unreife oder kranke Trauben müssen verworfen werden.

Bei der Handlese werden während der Weinlese für kurze Zeit sehr viele Leute benötigt. Zwölf Personen schaffen an einem Tag ca. einen Hektar Weingartenfläche. Die Weinlese im Weingut Schlossberg, mit seinen ca. 20 Hektar, dauerte mit einer ausschließlichen Handlese gute drei Wochen. Sehr flexibel können gerade größere Betriebe bei der Handlese nicht agieren.

Maschinenlese

Lesemaschinen haben ihren Ursprung in den großen Weinbauländern wie Frankreich, wo eine Handlese nicht mehr machbar ist. In den letzten 20 Jahren hat sich die Qualität der Lesemaschinen extrem verbessert. Heute kann man sagen, dass die Traubenqualität bei einer Lese mit der Maschine sogar

besser ist als bei einer Handlese. Im Gegensatz zur Handlese werden bei der Lese mit einer Maschine die Trauben nicht abgeschnitten, sondern schonend vom Stock gerüttelt. Dazu fährt die Lesemaschine über die Weingartenzeile und versetzt diese in Schwingungen. Dadurch werden die einzelnen Beeren vom Stielgerüst gerüttelt, welches am Stock verbleibt.

Die Beeren fallen auf ein unter dem Weinstock laufendes Förderband und werden in einen Traubenbehälter transportiert. Dieser wird dann in einen Anhänger geleert.

Weingärten, welche mit einer Lesemaschine gelesen wurden, erkennt man daran, dass das Stielgerüst der Weintrauben am Weinstock verbleibt.

Der große Vorteil einer Lesemaschine ist, dass man flexibler ist. Die Traubensorten werden an ihrem opti-



malen Reifepunkt gelesen. Für die Lese können die kühlen Vormittags- oder Abendstunden ausgenutzt werden. Eine perfekt eingestellte Lesemaschine rüttelt nur wirklich reife und gesunde Trauben vom Stock. So geschulte Leser findet man selten.

Die Arbeitsleistung einer Lesemaschine ist zudem deutlich höher. Eine Lesemaschine schafft drei bis fünf Hektar pro Tag. Die Trauben können somit schneller verarbeitet werden, was positiv für die Weinqualität ist.

Bei jungen und sehr alten Weingärten wird weiterhin mit der Hand gelesen, um den Weinstock nicht zu beschädigen - eine Kombination von Hand- und Maschinenlese deshalb die logische Zukunft.



Das Weingut Schlossberg hat den Weg der kombinierten Lese bereits eingeschlagen und trotz hoher Anschaffungskosten eine Lesemaschine gekauft; mit dem Ziel, die Weinqualität weiter zu steigern.

- Lesemaschinen
- Laubschneider
- Direktsaatgerät
- Weingartenpfähle + Zubehör
- Traubentransport
- Edelstahl tanks
- Bodenbearbeitung

FUHRMANN
www.fuhrmann.at

PARTNER DER WINZER

FUHRMANN Fahrzeuge Ges.m.b.H. | A-2165 Steinebrunn | Nr. 92
Tel.: +43 (0) 2554 / 85 301-0 | Fax: +43 (0) 2554 / 85 301-38 | weinbau@fuhrmann.at





Von der Traube zum Wein

Im Weingut Schlossberg wird großer Wert auf gesunde, vollreife Trauben gelegt, da man im Weinkeller die Qualität nur erhalten kann.

Die **Weinkellerei** des Weinguts Schlossberg ist modernst eingerichtet und die Verarbeitung der Trauben erfolgt besonders schonend. Die weißen und roten Trauben werden vom Stielgerüst im sogenannten Rebler getrennt und die weißen Weinbeeren kommen im freien Fall sofort auf die Weinpresse. Hier wird nur der frei abließende Most für Qualitätswein verwendet, da dieser eine höhere Qualität hat.

Vergoren wird der **Weißwein** sehr kühl bei 14 °C in Edelstahl tanks.

Die roten Beeren kommen in spezielle Rotweingärtanks, da die Farbstoffe und Tannine in den Beerenhäuten enthalten sind und diese erst ausgelaut werden müssen. Der **Rotwein** wird deutlich wärmer vergoren und erst nach der Gärung abgepresst.

„Die Gärung ist eine eigene Wissenschaft, aber im Herbst prägt man den zukünftigen Wein am meisten“, ist Önologe Markus Wertek überzeugt. Moderne Technik ist im Weingut Schlossberg sehr wichtig, aber auch Traditionelles. Im Barriquekeller, einem Herzstück des Weinguts, reift in mehr als 100 Barriquefässer der Rotwein heran. Von Eichenholzchips hält die Familie Wertek wenig.

Thermenregion – wo die Vielfalt zu Hause ist

Schon die römischen Legionäre brachten Rebstöcke und das Wissen um die Weinbereitung in die damalige Provinz **Noricum**, die heutige Thermenregion.

Das Weinbaugebiet Thermenregion ist **1985** durch die Zusammenlegung der Gebiete Gumpoldskirchen und Bad Vöslau entstanden. Mit ca. 2.200 Hektar Rebfläche und 1.300 Betrieben zählt die Thermenregion zu den größeren Weinbaugebieten Niederösterreichs.

Die Thermenregion wird durch ein pannonisches Klima mit heißen und trockenen Sommern geprägt. Die Böden und das Mikroklima sind aber äußerst unterschiedlich, weshalb es eine sehr große Sortenvielfalt in der Thermenregion gibt.

So findet man um Gumpoldskirchen vor allem Weißweine wie die autochthonen Sorten Zierfandler und Rotgipfler. Im Süden der Thermenregion dominieren Rotweine wie St. Laurent oder Zweigelt.

Das Weingut Schlossberg zählt mit seinen 20 Hektar zu den größeren Betrieben der Thermenregion und bietet seinen Kunden eine breite Sortenpalette an Weiß- und Rotweinen an. Von der Europäischen Union wurde das Weingut sogar als Leitbetrieb der Region ausgezeichnet. Hotelbetriebe, Blumen-

firmen, Konditoreien, Fleischhauer, Bäcker und viele andere Betriebe profitieren durch das Weingut und dessen Gäste.

Markus Wertek weiß: „An manchen Wochenenden sind durch Feiern im Weingut Schlossberg auch die Vöslauer Hotels sehr gut gebucht.“



Blick vom Weingut Richtung Nordosten.

gastrosystems • Wie redl ist Ihre Schankanlage?
Computerschankanlagen, TiPos Touchkassen, u.v.m.

elektrosystems • einfach. anders. einfach besser.
Elektroinstallationen seit mehr als 50 Jahren.

servicepartner • der Partner wenns ums Service geht.
WIESHEU Ladenbacköfen vertrauen auf uns!

silexa redl invents • Produkte nach Kundenwunsch.
Sonderlösungen sind unser Standard.



www.redl.net



Impressum:

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



Ein Teil der Mitarbeiter versammelt zum Gruppenfoto.



Die Schlossberg-Crew

Jung und dynamisch ist das Team des Weinguts Schlossberg und jedes Jahr wird es größer.

Schon mehr als **30 Mitarbeiter** (einen Teil davon sehen Sie auf dem Bild) sind um das Wohl der Gäste bemüht.

Das Fachwissen wird auch gerne weitergegeben. Deshalb werden im Betrieb auch Lehrlinge zur/m Gastronomiefachfrau/fachmann ausgebildet. Die ersten haben ihre Lehre schon erfolgreich beendet.

Im Sommer bereichern Praktikanten aus unterschiedlichen Tourismusschulen das Team.

Das bei den Gästen so beliebte weitläufige und große Gebäude macht es für die Kellner nicht einfach. Gerade im Sommer, wenn der wunderschöne Gastgarten geöffnet ist, werden viele Kilometer zurückgelegt.

Auch in der Küche geht es heiß zu. Jedes Jahr werden ca. 30.000 Hauptspeisen à la carte in kürzester Zeit und nebenbei noch unzählige Buffets für diverse Feiern und Hochzeiten zubereitet. Trotzdem bleibt dem eingespielten Team noch genug Zeit, um täglich frische Mehlspeisvariationen zu zaubern.

Tanja, die Königin aus Deinzendorf

Die österreichische **Bundesweinkönigin** heißt **Tanja Dworzak**, ist 25 Jahre alt und kommt aus dem Weinort Deinzendorf in der Nähe von Zellerndorf und Retz. Aufgewachsen in einer Winzerfamilie war für die Tochter von Karin und Hermann Dworzak schon früh klar, dass ihre ganze Leidenschaft im Weinbau liegt.

Seit drei Jahren ist die Weinviertlerin gemeinsam mit ihrem Bruder Florian, Absolvent der Wein- und Obstbauschule in Klosterneuburg, mit viel Elan und Engagement im Familienbetrieb tätig. Mit dem erlangten Wissen aus ihrem BWL-Studium an der Wirtschaftsuniversität in Wien und ihrer derzeitigen Ausbildung an der Donauuniversität in Krems zum Thema „Tourismus und Eventmanagement“ ergänzt sich das Duo perfekt.



Mehr Infos über die Weinkönigin, die auch schon einige Male im Weingut Schlossberg gesichtet wurde: www.weinstimmig.at

Ronald
KLAPPS

- Allianz Versicherungsagentur
- gewerblicher Vermögensberater

Versicherungen-Bausparen-Finanzierungen-Leasing



Barbara Klapps & Nicole Kolohsar freuen sich auf Ihren Besuch!



Ronald Klapps

www.allianzagentur-klapps.at

Büro: 2540 Bad Vöslau
Wr. Neustädter Straße 20
Tel. 02252 / 44 328
Fax: 02252 / 44 328 - 99

 Besuchen sie uns auch bei Facebook: Allianz Agentur Klapps

Unser Spar-Tipp zum Thema Versicherungen:

Überprüfen Sie Ihre bestehenden Versicherungen immer wieder auf ihre Deckungen bzw. auf ihren Nutzen.

Lebensumstände verändern sich und so kann eine Versicherung, die vor fünf Jahren wichtig war, heute nicht mehr ins Konzept passen.

Wir beraten Sie gerne - etwa über „versteckte“ Deckungen, wo z.B. Reisen doppelt abgesichert sind - und Sie Geld sparen könnten.

Tel. 02252 / 44 328

Für die Behörden Baden und Mödling sind wir auch...



Mit Handschlagsqualität!

www.kfz-zulassungsstelle-badvoeslau.at

Das Weingut Schlossberg



Längst hat sich die jährliche **Weinsegnung im November** als fixes Schlossberg-Highlight im Jahreslauf etabliert.

Dabei steht neben vielen Ehrengästen, Weinfreunden und Gästen des Weinguts Schlossberg immer „Der Erste“, ein leichter, fruchtiger Rosé, im Mittelpunkt.



Bgm. Christoph Prinz, Bundesrätin Angela Stöckl, Bezirkshauptmann Dr. Heinz Zimper, Franz Wertek, Dechant Pater Stephan Holpfer, Weinkönigin Tanja, LAbg. Bgm. Christoph Kainz und Markus Wertek nach der Weinsegnung.



Die Familie Wertek stellte das Gelände des Weinguts auch schon für eine groß angelegte **Feuerwehrübung** zur Verfügung. Die Übungsannahme lautete: Nach einem Gärgasunfall mit mindestens

einem Schwerverletzten bricht zusätzlich ein Feuer aus. Die Übung der Florianijünger der umliegenden Wehren in Zusammenarbeit mit dem Roten Kreuz lief ohne Zwischenfälle sehr erfolgreich ab.

Guten Appetit!

Natürlich isst auch das Auge mit - die Buffets, die das Schlossberg-Team das ganze Jahr über zaubert, schmecken nicht nur hervorragend, sondern sind immer auch etwas für's Auge!



Die Varianten reichen da von klassisch-rustikal bis zu extravagant-ausgefallenen Kreationen.

Markus Wertek berät Sie gerne persönlich!



*Nach fünf Jahren beendete Markus Wertek sein **Master-Studium** „Lebensmittelproduktentwicklung und Ressourcenmanagement“ am Campus Wieselburg (gehört zur FH Wr. Neustadt) mit gutem Erfolg.*

im Jahreslauf...



Der „schönste Tag im Leben“ - gefeiert im Top-Weingut Schlossberg, motiviert auch die Fotografen immer wieder zu besonderen Aufnahmen!



Die Anreise des Brautpaares? Im Weingut Schlossberg ist vieles möglich!

Das Weingut Schlossberg verfügt auch über einen eigenen Hubschrauberlandeplatz!

Fast 1.000 Kinder bei den Waldjugendspielen

Das Weingut Schlossberg war Start und Ziel der NÖ Waldjugendspiele Bezirk Baden. Dieser im Vöslauer Gemeindewald abgehaltene Wettkampf, eine Initiative der NÖ Landesregierung, stand zuletzt unter dem Motto "Klopf auf Holz". Der Forstaufsdienst der BH Baden betreute die Stationen im Wald. Ein Radparcour, eine spektakuläre Vorführung von Schülern des Bildungszentrums Warth-Aichhof im Motorsägenschnitzen und der direkte Kontakt zu lebenden



heimischen Reptilien waren Highlights der Veranstaltung, bei der das Schlossberg-Team die "Wald-Profis" verköstigte.



Ausstellung einiger Künstler aus dem deutschen Erzgebirge.

Kunst & Kultur



Auch Zaubershow fanden schon einige Male statt - und die Weinflaschen begannen dabei zu schweben...



Die Auftritte von Gruppen wie „Kultur-i-kum“ sind immer sehr gut besucht und im Weingut Schlossberg einfach bestens aufgehoben.

Der passende Rahmen für Feiern jeder Art

Im Weingut Schlossberg kann man nicht nur einen schönen Heurigenabend genießen, sondern auch ideal feiern und tagen. Das Weingut Schlossberg ist in den letzten Jahren zu einer der bekanntesten Veranstaltungsorte im südlichen Niederösterreich geworden.

An die 70 Hochzeiten pro Jahr, unzählige Geburtstagsfeiern, Weihnachtsfeiern und Seminare - da muss man sich seinen Wunschtermin schon sehr zeitig sichern!

Der **rustikale Gewölbekeller** lädt genauso ein wie das **moderne Panoramalokal** und der **Festsaal** im Obergeschoß oder der **Wintergarten** im Erdgeschoß.

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

Direkt vor der Türe findet man unzählige beeindruckende Fotomotive. Oder Sie entscheiden sich für eine Feuershow im Innenhof, die der Feier eine ganz persönliche Note gibt.

Arbeiten UND feiern

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

Die unterschiedlichen Räumlichkeiten bieten für alle **Seminare** den passenden Rahmen. Im Sommer werden die Terrassen, egal ob für Seminar oder Feier, gerne genutzt und sind eine ideale Ergänzung.



Das Weingut Schlossberg präsentiert sich sehr vielseitig. Sie wählen aus, ob Ihre Feier oder Veranstaltung eher in den rustikalen Keller passt oder ins Panoramalokal.

In dem weitläufigen Areal des Weinguts findet sich auch jede Menge Platz für fast jede Festveranstaltung.

Wussten Sie, dass...

...es im Jahr 2014 im Weingut Schlossberg 67 Hochzeitstafeln gegeben hat?

... man nach alter Tradition die „Kellerkatze“ auf jenes Fass mit dem besten Wein stellt, um es zu beschützen?

... Wein, vor allem Rotwein, deshalb in dunkle Flaschen gefüllt wird, damit er bei langer Lagerung vor Licht geschützt ist?

... unter Önomanie, der „Säuferwahnsinn“ verstanden wird?

... das Weingut Schlossberg jedes Jahr ca. 7.000 Liter Traubensaft selbst produziert?

... mit „Heuriger“ ein Jungwein bezeichnet wird?

Familie Wertek: Weinbau seit Generationen

Durch die Adern der Familie Wertek fließt Wein. Sie haben ihr Hobby zum Beruf gemacht und das schon seit Generationen.

Franz Wertek hat den elterlichen landwirtschaftlichen Betrieb in der Bahnstraße schon sehr jung, nämlich mit 16 Jahren von seinem Vater Augustin Wertek übernommen. Er forcierte den Weinbau schon in jungen Jahren noch mehr und baute den Heurigen in der Bahnstraße aus.

Nachdem auch Sohn **Markus Wertek** dem Weinbau verfallen war, entschloss sich die Familie, den Betrieb deutlich zu erweitern und zu modernisieren. Das war nur durch einen Neubau außerhalb des Ortes mitten in den Weinbergen möglich.

„Viele fragen mich, wieso wir uns das angetan haben. Ehrlich gesagt frage ich mich das manchmal auch, weil Arbeit gibt es rund um die Uhr.

Aber die Arbeit macht Spaß und man kann etwas bewegen. Aus diesem Grund bereue ich es nicht, dass wir uns gemeinsam über das Projekt ‚Weingut Schlossberg‘ gewagt haben. Ohne unsere Familie wäre das aber nicht möglich gewesen!“ ist Franz Wertek sicher.

2005 startete also das Projekt Weingut Schlossberg. Während sich Franz Wertek vor allem um den Neubau kümmerte, konnte Sohn Markus Wertek sein an der Höheren Bundeslehranstalt und Bundesamt für Wein- und

Obstbau in Klosterneuburg erworbenes Wissen in die Praxis umsetzen. Nach einem Auslandspraktikum in Neuseeland stieg Markus Wertek, der offiziell den Titel Önologe und Pomologe tragen darf, ganz in den Betrieb ein. Er ist für die Vinifikation der Weine im Weingut zuständig. Auch die Personalplanung, das Eventmanagement und die Heurigentechnik fallen in den Zuständigkeitsbereich von Markus. Ganz nach dem



Schon als Junior-Chef im „alten“ Betrieb in der Bahnstraße sehr fleißig: Markus W.



Familie Wertek bei der Weinlese 1949.

Motto „Lebenslanges Lernen“ startete Markus Wertek 2009 ein berufsbegleitendes Studium an der FH Wr. Neustadt Campus Wieselburg mit dem Schwerpunkt Marketing und Projektmanagement. Das Masterstudium „Lebensmittelproduktentwicklung und Ressourcenmanagement“ konnte er mit gutem Erfolg 2014 abschließen. Im Studium engagierte er sich auch für die Belange aller Studenten und war Vorsitzender der Studierendenvertretung.

Das Weingut kam aber nie zu kurz. Nicht zuletzt, weil Markus Wertek in dem Leitbetrieb Weingut Schlossberg mit einem motivierten Team arbeitet - und mit viel Begeisterung und Enthusiasmus.



Markus, Ingrid und Franz Wertek

Ein Bild aus dem Familien-Archiv: Auch eine Pause muss bei der Weinlese einmal sein.



20 JAHRE *Ihre Gratiszeitung*
city•NEWS
im Bezirk Baden

Gratis-Abobestellen

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

Keinerlei Kosten, jederzeit abbestellbar - zehn Mal im Jahr gratis Information und Unterhaltung in Ihrem Postkasten!

cityNEWS werbegrafik weber og

2540 Bad Vöslau, F. Prendinger-Str. 66
Telefon (02252) 780 82 www.wewe.at



Fotos: zVg Stadtmuseum Bad Vöslau

Zeitdokumente aus der „Urzeit“ des Weinguts Schlossberg, als sich an diesem Standort der Heurigen Hausmann befand.

Heurigenkultur in Niederösterreich

Der Heurigen oder auch Buschenschank, wie er genannt werden kann, hat eine lange Tradition. Die Wurzeln gehen auf Maria Theresia und Kaiser Joseph II. zurück.

Die Geburtsstunde des Heurigen ist der 17. August 1784. An diesem Tag hat Kaiser Joseph II., Sohn von Maria Theresia, das „Buschenschankpatent“ erlassen, mit welchem jedermann die Erlaubnis zuteil wurde, selbst hergestellten Wein zu verkaufen und auszuschenken.

Der Wein für den Verkauf ab Hof wurde in 2 Liter Flaschen, dem Doppler, abgefüllt, da dies dem durchschnittlichen Tagesbedarf entsprach. Zu dieser Zeit lebten die Heurigen ausschließlich vom Weinverkauf, die Speisen brachten sich die Gäste selbst mit. Erst ca. 100 Jahre später, wurde der Verkauf von Brot beim Heurigen zugelassen.

Von außen konnte man am Heurigenzeiger erkennen, ob dieser



Heurigen nur Weiß- bzw. Rotwein führt oder sowohl als auch. Für Weißwein wurde ein weißes Band auf den Heurigenzeiger gebunden und für Rotwein ein rotes Band. Heute, ca. 250 Jahre nach der Gründung des Heurigen, ist ein abwechslungsreiches und qualitativ hochwertiges Speisen- und Getränkeangebot existentiell.

Aber auch hier gibt es innerhalb von Österreich Unterschiede. In NÖ erwarten sich die Gäste etwas anderes von einem Heurigen als in der Steiermark. Dort (oder auch in der Wachau) zählt z.B., dass es eine bodenständige kalte Jause und guten Wein gibt.

In der Thermenregion ist warmes Essen beim Heurigen typisch und wird von vielen Gästen auch verlangt. Hier hat das „Heurigenbuffet“ wieder Tradition, wo man sich die Speisen selbst aussucht. Eine klassische Speisekarte gibt es selten.

Rechtlich gilt für den Betrieb eines Heurigen das Buschenschankge-

setz, welches in jedem Bundesland unterschiedlich ist. Wird ein Heurigen nach dem Buschenschankgesetz betrieben, dürfen nur kalte Speisen ausgegeben werden. Zwischen den Öffnungszeiten eines Heurigen muss ein Zeitraum von mindestens vier Wochen liegen.

Möchte der Heurigenwirt auch warme Speisen verkaufen, ist dazu eine Gastgewerbeberechtigung erforderlich. Hier gibt es dann auch keine Einschränkungen bezüglich der Öffnungszeiten.

Die Qualität der Heurigen steigt immer mehr. Um qualitativ hochwertige Heurigen besonders auszuzeichnen, wurde in Niederösterreich die Qualitätsmarke „Top Heuriger“ entwickelt. Nur 115 Weinbaubetriebe dürfen sich derzeit „Top Heuriger“ nennen, das Weingut Schlossberg ist einer davon.

Die Qualitätskriterien werden von externer Seite regelmäßig überprüft, weiters gibt es auch anonyme Testbesuche.

Markus Wertek: „Wir sind stolz, Mitglied in der Familie der Top Heurigen zu sein!“



Bilder aus dem Kalender 2012 des KOBV Bad Vöslau.



RE/MAX®
Welcome

Christian Flammer
0664 / 10 11 100

Ihr Immobilienberater vor Ort



c.flammer@remax-welcome.at

www.remax-welcome.at

Hornyk Immobilienmakler GmbH & CoKG

Pfarrgasse 2

A-2500 Baden

Tel.: +43 (0) 2252 - 508 319



Sizilien - große Weine und „Der Pate“

Das Lava-Land rund um den Ätna ist der neue Hotspot der Weinwelt. Schon im Anflug auf Sizilien sieht man den Ätna mit seinen 3.300 Metern aus der Landschaft emporragen. Der Ätna ist der aktivste Vulkan Europas, richtet aber nur selten nennenswerte Zerstörungen an. Im Gegenteil, das Land gilt aufgrund des Vulkans als besonders fruchtbar.

Neben Obst, Gemüse, Mandeln und Oliven wird auf 200.000 ha (ca. 5 mal so groß wie die Rebfläche von Österreich) auch Wein angebaut. Die Wurzeln des Weinbaus liegen in dieser Gegend, hat es doch hier schon vor 20.000 Jahren



Weinstöcke gegeben. Jahrzehntelang dümpelte aber die Weinwirtschaft von Sizilien vor sich hin.

Erst in den letzten 30 Jahren gab es ein Umdenken von Massenwein zu Qualitätsprodukten aus alten regionalen Sorten. Seitdem sind sizilianische Weine auf der ganzen Welt begehrt.

Typische Sorten sind Nero d'Avola (Bild li.), Nerel oder Catarratto.

Auch kulturell kann Sizilien einiges bieten, gehört es doch zur Wiege der europäischen Kultur.

Agrigento zum Beispiel ist nicht nur für sich eine wunderschöne Stadt. Das anschließende Tal der Tempel ermöglicht es den Besuchern, die



Auf Sizilien gibt es auch sehr gut erhaltene Tempel zu besichtigen.

am besten erhaltenen griechischen Tempel außerhalb von Griechenland zu sehen.

Wer lieber Badeurlaub mit Wanderurlaub verbindet, ist in Cefalù richtig. Der Sandstrand ist einer der schönsten Siziliens und die Berge liegen in einem riesigen Naturschutzgebiet.

Sizilien wurde außerdem durch den Film „Der Pate“ bekannt. Und auch wenn die Mafia ihren Ursprung einst in Sizilien hatte, so gilt die Insel am „Spitz“ des italienischen „Stiefels“ heute als eines der sichersten Urlaubsgebiete der Welt.



Darf es eine Flasche Wein sein?

Die Weinregale im Supermarkt wurden in den letzten Jahren immer länger und das Angebot immer ansprechender. Der Supermarkt hat sich zu einer Vinothek entwickelt. Noch dazu sind die Weinpreise oft sehr verlockend - wieso also noch zu einem Winzer fahren und dort Wein einkaufen?

Diese Einstellung spürte die Weinbranche deutlich. Der Ab-Hof-Verkauf war bei den Winzern lange rückläufig, ist jetzt aber stabil.

Der Supermarkt bietet viel, aber eben nicht alles. Wein aus Österreich sollte deshalb weiterhin beim Winzer gekauft werden. In Supermärkten gibt es auch schon so genannte „Computerweinberater“. Diese sehen gut aus, werden aber von den Weinkäufern fast nicht genutzt. Beim Winzer bekommt man nicht nur eine gute persönliche

und individuelle Beratung, sondern auch die eine oder andere Kostprobe. Man weiß genau, wo der Wein herkommt und kann zum Wein und zum Winzer eine persönliche Beziehung aufbauen.

Der Weinkauf wird zum Weinerlebnis. Das Preis-Leistungsverhältnis ist Ab Hof auch besser, da der Handel nicht mitverdient.

Ein Besuch in der Vinothek des Weinguts Schlossberg lohnt sich!



**Raiffeisen
Reisen**
Ganz persönlich.



SIZILIEN

Küche – Keller – Kultur Weinreise

TERMIN

17.08. – 22.08.2015

REISEPROGRAMM

1. Tag: Wien – Rom – Palermo
2. Tag: Etna und Taormina
3. Tag: Agrigento und Weinverkostung in Menfi
4. Tag: Selinunte – Marsala – Segesta
5. Tag: Monreale & Palermo
6. Tag: Palermo – Mailand – Wien

PAUSCHALPREIS PRO PERSON IM DZ EUR

1.090,-

INFORMATIONEN UND BUCHUNGEN

Raiffeisen Reisebüro, Modocenterstraße 16/4,
1030 Wien, Tel.: 01 / 313 75 - 82 oder
per E-Mail: buze@raiffeisen-reisen.at

Das Weingut Schlossberg in Bad Vöslau

Der Heurigen der Zukunft

Schon von außen wird einem bewusst, wieso das Weingut „Schlossberg“ heißt: Es ist wirklich wie ein Schloss. Die Familie Wertek hat in fünf Jahren Bauzeit einen großen und beeindruckenden Heurigen mitten in den Weinbergen von Bad Vöslau geschaffen. Der Standort hat aber schon lange Heurigentradition, da hier früher das ehemalige Weingut Hausmann stand. Markus Wertek: „Als Kind habe ich hier im Heurigengarten gespielt“.

Von einem klassischen Heurigen kann man beim Weingut Schlossberg nicht mehr sprechen. Große helle Räume mit vielen kleinen Nischen, eine große Speisekarte mit ausgezeichneten saisonalen



Schmankerln oder ein großer Kinderspielraum sind für einen Heurigen nicht alltäglich. Man findet aber auch viele typische Heurigenmerkmale wie ein großes Heurigenbuffet mit einer riesigen Auswahl an selbstgemachten Mehlspeisen, eine große Weinkarte oder die typischen Heurigenöffnungszeiten.

Juniorchef Markus Wertek: „Der Heurigen hat sich in den letzten 250 Jahren stark weiterentwickelt. Wir möchten den nächsten Schritt gehen und den Heurigen der Zukunft definieren.“ Dass die Familie Wertek am richtigen Weg ist, zeigt der Erfolg der letzten sechs Jahre. Das Weingut ist nicht nur über die Grenzen hinaus bekannt, sondern wurde auch in den begehrten und kleinen Kreis der „Top Heurigen“ aufgenommen.

Das Weingut Schlossberg (verbautete Fläche von ca. 6.000 m²) bietet für jeden etwas: vom Altholzstüberl über den Wintergarten mit Blick in die Weingärten bis hin zur modernen Lounge.

Der Heurigen hat während der Austeckzeiten täglich ab 11:30 Uhr geöffnet und es gibt durchgehend warme Küche.

Die Austeckzeiten finden Sie unter www.weingutschlossberg.at.



Weinverkauf im Weingut Schlossberg

Gerne kann man den Weinkauf im Weingut Schlossberg mit einem Heurigenbesuch verbinden. Aber auch außerhalb der Heurigenzeiten kann man die edlen Tropfen des Weinguts Schlossberg verkosten und kaufen. Die schön eingerichtete Vinothek ist außerhalb

der Heurigenzeiten jeden Samstag Vormittag und nach telefonischer Vereinbarung (02252/25 15 15) geöffnet.

Für Weinliebhaber von etwas weiter weg oder als Geschenk für Freunde im Ausland versendet das Weingut Schlossberg den Wein weltweit zu sehr günstigen Preisen.

Ein Besuch in der Vinothek und ein interessantes Gespräch mit den beiden Kellermeistern lohnt sich auf jeden Fall. Hier können Sie erfahren, wie Ihre Flasche Wein produziert wurde!



Ob feiern oder tagen, heiraten oder Wein verkosten: Das **Weingut Schlossberg** ist die richtige Wahl!

