

Top-Heurige in Niederösterreich

Niederösterreich ist das größte Weinbaugebiet Österreichs mit rund 2.000 Heurigenbetrieben. Das Qualitätsprogramm „Top-Heuriger“ dient den Gästen als Orientierungshilfe bei der Auswahl und sorgt für Qualitätssicherheit.



Liebevoll zubereitete Köstlichkeiten, von bäuerlicher Jause bis zu regionalen Delikatessen oder feiner Haubenküche, dazu ein gutes Glas Wein aus eigener Erzeugung in entspannter Atmosphäre mit Blick in die Weingärten: So sieht ein gelungener Besuch bei einem Top-Heurigen in Niederösterreich aus.

2008 wurde das Qualitätsprogramm „Top-Heuriger“ von der Landwirtschaftskammer NÖ, dem Landesverband für bäuerliche Direktvermarkter und dem Land NÖ ins Leben gerufen, um besonders qualitätsvolle Heurigenbetriebe als „Top-Heurige“ auszuzeichnen. Pro Jahr kommen acht bis zehn Betriebe dazu, die sich meist auf Eigeninitiative bewerben. Derzeit gibt es 137 Mitgliedsbetriebe, davon 125 Weinheurige und 12 Mostheurige. Es können sich sowohl gewerbliche als auch bäuerliche Betriebe bewerben. Aktuell sind es 78 bäuerliche und 59 gewerbliche Heurige. Nach der Bewerbung werden die Betriebe anhand eines ausführlichen Kriterienkatalogs geprüft und bewertet. Einer der Schwerpunkte liegt auf einem hochwertigen Getränke- und Speisenangebot mit deutlicher Bevorzugung von regionalen Schmanckerln und saisonalen Lebensmitteln. Auch das Angebot, die Qualität und Präsentation der Weine bzw. Moste sind genau geregelt. Eine gepflegte stimmige Atmosphäre sowie die einschlägige und regelmäßige Weiterbildung der Heurigenfamilie sind ebenfalls erforderlich. Nach der Selbstprüfung durch den Betrieb findet als Vorbereitung auf die externe Kontrolle eine Betriebsberatung durch die Projektleitung statt. Bei positiver Beurteilung durch die externe Kontrolle erfolgt die Verleihung der Auszeichnung „Top-Heuriger“ mittels Hof-Tafel und Urkunde.

Neben der jährlichen Wahl der beliebtesten Top-Heurigen in den Kategorien „Bäuerlich“ und „Gewerblich“, bei der die Heurigengäste ihre Stimme abgeben, gibt es noch den Sonderpreis. Dieser wird für die erfolgreichsten Teilnehmer aus dem Kreis der Top-Heurigen pro Weinbaugebiet vergeben. Dazu werden die drei am höchsten bewerteten Weine herangezogen. Der Top-Heurige mit dem höchsten Punktedurchschnitt erhält den Sonderpreis.

Ein Besuch bei einem Top-Heurigen in Niederösterreich ist immer ein Genuss-Erlebnis.

Im handlichen Top-Heurigenkalender sind alle ausgezeichneten Betriebe gelistet und kurz beschrieben. Die beigefügten Symbole machen die Besonderheiten rasch und gut erkennbar. Die Betriebe schätzen allen voran die Abhebung von anderen Heurigen-Betrieben, die überregionale Bewerbung und die Imagesteigerung und Attraktivität für den eigenen Betrieb. Sie nutzen die Auszeichnung als Ansporn für laufende Qualitätsverbesserung, als Möglichkeit zur Teilnahme an verschiedenen Marketing-Aktionen und sehen sie als Vertrauensbildung beim Gast.

Im Folgenden finden Sie einen Streifzug durch Niederösterreichs Heurigenlandschaft. Wir stellen Ihnen einige teils doch sehr unterschiedliche Betriebe vor, um so einen spannenden Überblick zum vielfältigen Angebot zu liefern.

Ferdl Denk in der Wachau: „Zeit für's Leben“

Seit 1861 befindet sich das Weingut im Besitz der Familie und mitten in Weißenkirchen im Herzen der Wachau. Da 2007 der Heurige neu eröffnet wurde, hat die Familie versucht, alles so qualitätsbewusst wie möglich zu gestalten, was kurz darauf die Zertifizierung zum Top-Heurigen einbrachte. Es werden ausschließlich heimische Produkte von hochwertiger Qualität verarbeitet. Neben den Jaus'n-Klassikern wie der typischen Wachauer Jause oder einem Waldviertler Schmankerlteller gibt es eine gefüllte Verjusbreze oder gebratene Dörrzwetschken im Speckmantel, belegte Brote oder einen „Weinbeißer“-Käseteller. Bei den warmen Gerichten setzt die Familie Denk voll und ganz auf Hausmannskost und bietet eine Rieslingschaumsuppe, ein halbes Backhendl, geschmorte Rinderbackerln oder hausgemachte Gnocchi. Für all jene, denen das vielfältige Angebot noch nicht reicht, lässt das Genießermenü in vier Gängen mit oder ohne Weinbegleitung keine Wünsche offen. Für die Naschkatzen – wie könnte es in der Wachau anders sein – stehen Wachauer Marillenpalatschinken oder Eismarillenknoedel auf der Karte. Die Preise sind mehr als moderat, und die Weine stammen natürlich vom eigenen Weingut. Abschließend kann man sagen: Weine, Edelbrände, Gästezimmer und Heuriger – alles zusammen „denkbar gut“!
www.thal-wachau.at

Auer in Tattendorf: Genuss mit Stil

Der Heuriger der Familie Auer war einer der ersten Betriebe, die sich als Top-Heuriger zertifizieren ließen. „Die Auszeichnung ist eine wirklich tolle Sache. Durch die Zertifizierung kann ein Besucher des Heurigen sicher sein, einen gewissen Standard vorzufinden“, erklärt Katharina Matoschitz-Auer. „Viele unserer Gäste wissen das sehr zu schätzen.“ Bei dem traditionellen bäuerlichen Heurigen mit



Beim Top-Heurigen Ferdl Denk lässt es sich stilvoll und entspannt genießen.



Das Weingut Auer ist ein Familienbetrieb mit Herz und persönlicher Note.



Dynamisch, aufstrebend und modern – so lautet das Motto von Birgit und Reinhard Dam.

kaltem Buffet gibt es keine Speisekarte, dafür immer saisonale Schmankerln passend zur jeweiligen Jahreszeit. Familie Auer legt viel Wert auf Selbstgemachtes sowie auf regionale und biologische Produkte, die entweder im wunderschönen Gastgarten oder im gemütlichen St.-Laurent-Stüberl genossen werden

können. Als Mitglied der Winzervereinigung „Die Burgundermacher“ steht der Rotwein im Vordergrund, allen voran der Pinot noir und St. Laurent. Im Weingarten wird im Einklang mit der Natur gearbeitet, denn der Erhalt des Erbes für die nächste Generation liegt Familie Auer sehr am Herzen. Schließlich sind aktuell

drei Generationen im Betrieb tätig, die alle besonderen Wert auf die persönliche und familiäre Note legen. Der Familienzusammenhalt wird großgeschrieben und das Streben nach höchster Qualität von Generation zu Generation weitergegeben.

www.weingutauer.at

Dam in Traismauer: Keller mit einzigartigem Flair

Seit gut 40 Jahren heißt es bei der Familie Dam in Traismauer im Traisental: „Ausg'steckt is!“ Den landwirtschaftlichen Betrieb der Familie gibt es schon seit 1868. Im Jahr 2011 haben Birgit und Reinhard übernommen, den Schwerpunkt auf den Weinbau verlegt, die Rebflächen von einem auf sieben Hektar ausgeweitet und den Betrieb aus dem Dornröschenschlaf erweckt. 2012 wurde das Heurigenlokal stilvoll umgebaut und dabei das Traditionelle mit dem Modernen verbunden. Bald darauf folgte die Auszeichnung zum Top-Heurigen. Nach der Philosophie „Kein Genuss ist vorübergehend, der Eindruck, den er hinterlässt, ist bleibend“ legt Familie Dam größten Wert auf Qualität, beim Wein wie auch bei den Speisen. Alles, was die Küche von Birgit Dam verlässt, ist hausgemacht und regional. Das Frischfleisch aus eigener Erzeugung ist die optimale Voraussetzung für herzhaftes Braten, Geselchtes, Blutwurst oder Bauernspeck. Zusätzlich gibt es Saures, Saisonales und Vitales und natürlich selbst gebackene Mehlspeisen. Auch im Keller wird nichts dem Zufall überlassen. Das gesunde Traubenmaterial wird möglichst schonend und rasch verarbeitet. Daraus entstehen feine trinkfreudige Weine rund um die Hauptsorte Grüner Veltliner. Die Rotweine, allen voran Blauburger und Zweigelt, werden je nach Kraft und Stilistik im großen Holzfass oder in Barriques gereift.

www.weinbau-dam.at



Das vielfältige Produktsortiment der Familie Distelberger lässt Genießerherzen höher schlagen.

Genussbauernhof Distelberger: Mostheuriger mit Bauernmuseum

Als Genussbauernhof ist Familie Distelberger die Vermittlung der regionalen Schätze – vor allem der Spezialitäten aus Mostviertler Mostbirnen – in genussvoller Form ein großes Anliegen. Mit dem Birnen-Balsamicoessig oder dem Birnen-Senf sind interessante Produktentwicklungen gelungen. Neben 13 sortenreinen Mosten, 7 Fruchtsäften und 25 Schnäpsen kreieren sie immer wieder neue Köstlichkeiten, wie das Birnmost-Gelee, den Birnen-Sekt oder Birnen-Cider. Die Auszeichnung zum Top-Heurigen erfolgte 2008. „Das Durcharbeiten des umfangreichen Kriterien-Katalogs führt dazu, dass man sich der Stärken und Schwächen bewusst wird, manche Qualitätskriterien bewusster wahrnimmt und gezielt daran arbeitet“, so Irmi Distelberger. Die Auszeichnung „Genussbauernhof“ erhielten sie von der Genussregion Österreich als einer von elf Betrieben lan-

desweit verliehen. Egal, ob im lauschigen Innenhof des Vierkanthofes oder im Heurigenlokal – Gemütlichkeit wird überall großgeschrieben. Der Mostbaronteller mit einer feinen Auswahl an Fleisch und Käse mit Speckzwetschken und Senf-Kaviar, eine Brettljause, eine Saure Platte oder Birnen-Blunzn, Wild-Käsekrainer und hausgemachte Mehlspeisen lassen das Genießerherz höher schlagen. Anton Distelberger senior hat seit den 1970er Jahren Mostviertler Kulturschätze zusammengetragen, um diese der Nachwelt zugänglich zu machen. Heute befindet sich in dem Mostviertler Bauernmuseum der Familie die größte volkskundliche Privatsammlung Österreichs mit über 22.000 Exponaten.

www.distelberger.at

Top-Heuriger

Kriterien für einen Top-Heurigen in Niederösterreich:

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

www.top-heuriger.at

via Handy: www.mobil.top-heuriger.at
oder die kostenlose Niederösterreich-App über www.niederosterreich.at

Der Heurigenkalender kann kostenlos unter der Tel. 05 0259 26500 oder per Mail an office@top-heuriger.at bestellt werden.



Der Heurige von Claudia und Leo Aumann wurde heuer zum 3. Mal in Folge als bester Top-Heuriger der Thermenregion ausgezeichnet.



Familie Rieder auf der Terrasse ihrer Genuss-Oase in Kleinhadersdorf.

Aumann in Tribuswinkel: modern & traditionell

Dass der Name „Aumann“ für erstklassigen Wein steht, ist kein Geheimnis. Schließlich bewirtschaftet Leo Aumann 40 Hektar in den besten Lagen der Thermenregion. Auch der Heurige der Familie steht dem um nichts nach, wurde er doch 2014, 2015 und 2016 als Sieger in der Thermenregion mit dem Sonderpreis „Top-Heuriger“ ausgezeichnet. Neben den traditionellen Heurigen-Klassikern finden sich auf der stets wechselnden Karte ausgewählte saisonale Köstlichkeiten. Kulinarische Besonderheiten wie ein feines Rotwein-Risotto mit Hühnerleber, cremige Käsespätzle, ein zartes Kalbsgulasch, „Beef Tatar“ oder frischer Fisch aus dem Gut Dornau sorgen für spezielle Gaumenfreuden. Zum Dessert locken Grießflammerie, Schokomousse und frische Mehlspeisen. Die Gerichte können bei Tisch bestellt werden, dennoch lohnt sich der Weg zum reichhaltig bestückten Buffet. Ganz gleich ob im gemütlichen Heurigenlokal oder im Garten gleich neben den Rebzeilen: Hier ist für jeden etwas dabei. Die erstklassigen Weine – allen voran die autochthonen Klassiker der Thermenregion wie Rotgipfler und Zierfandler – lassen sich stilgerecht im modernen Verkostungsraum probieren. Die harmonische Verbindung von Traditionellem mit Modernem macht den Heurigen von Claudia und Leo Aumann zu einem angesagten Treffpunkt für Genießer.

www.aumann.at

Familie Rieder: 5-Elemente-Küche im Weinviertel

Der Heurige der Familie Rieder in Kleinhadersdorf ist seit 2010 als Top-Heuriger zertifiziert. Der holzvertäfelte Bau besticht innen wie außen durch sein schlichtes wie modernes Aussehen. Klare Linien, warmes Licht und viel Glas sorgen für stimmungsvolle Gemütlichkeit, die coolen Loungemöbel mitten in der Natur für entspannte Atmosphäre. So lassen

sich die selbst gemachten, ausschließlich kalten Köstlichkeiten von Rosi Rieder genießen. Von der Familie liebevoll „Insider-Chef“ genannt, verwöhnt sie die Gäste mit traditioneller Hausmannskost, saisonalen Schmanckerln und Gerichten nach der 5-Elemente-Küche wie der Rohschinkenplatte, einem Aufstrichteller oder mit dem eigens kreierten Köllamaunbrot oder Köllafraubrot. Für den großen Hunger wird eine Freundschaftsplatte für zwei oder eine Vitalplatte angeboten. Die ausgezeichneten Weine dazu wachsen auf 25 Hektar Rebfläche in den umliegenden Weingärten. 2007 wurde der Weinkeller vergrößert und technisch auf den neuesten Stand gebracht. Die Leitsorte ist natürlich der Grüne Veltliner. Die Ausstecktermine rund ums Jahr stehen jeder unter einem eigenen Motto. Ob „Weinfrühlung“, „Offener Keller“, „Sommerabende“, „Weinherbst“ oder „Nach der Lese“: Für Unterhaltung, Wohlfühlatmosphäre und -stimmung ist in der Genusssoase der Familie Rieder immer gesorgt.

www.riederwein.at

Müller im Kremstal: Gedeiht Wein, gedeiht Gemütlichkeit

2015 wurde der Heurige der Familie Müller in Krustetten am Göttweiger Berg bereits zum zweiten Mal zum besten Top-Heurigen im Kremstal gewählt. Die Familie freut sich über die große Anerkennung von Qualität und Service. Auch die Weine der Familie Müller sind Jahr für Jahr unter den Besten vertreten. Insgesamt sind es 80 Hektar Weingärten, die mit viel Liebe und persönlichem Einsatz gehegt und gepflegt werden. Da auch hier besonders viel Wert darauf gelegt wird, im Einklang mit der Natur zu arbeiten, betreiben die Brüder Leopold und Stefan Müller eine eigene Rebschule. Mutter Gertrude zeichnet für das leibliche Wohl beim Heurigen verantwortlich. Sie verwöhnt die Gäste etwa mit einer zarten geselchten Rindszunge mit Schwarzwurzeln, frischem Gebirgsforellenfilet aus dem Tiroler Pillerseetal, köstlichem Roastbeef mit Sauce tartare, feinen Wildspezialitäten aus der Region oder einem delikaten Bauernsalat. Für alle Unentschlossenen bietet die Hauerjause von allem etwas. Dazu wird selbst gebackenes Brot gereicht, und zweimal wöchentlich locken die hausgemachten Feuerflecken. Selbstgemachte Mehlspeisen inklusive. Vier Mal im Jahr öffnet der Heurige für seine Gäste und bietet so das gesamte Angebot des Betriebes – von Weinen bis hin zu Säften, Edelbränden, hausgemachten Marmeladen und Chutneys.

www.weingutmuller.at

„Top-Heurige verbinden Weingenuss und Geschmackserlebnis in sehr hoher Qualität zu einer Einheit. Ich lade Sie alle daher ein, bei den Buschenschänkern vor Ort dieses hervorragende Angebot zu genießen“, so Otto Auer, Vizepräsident der Landwirtschaftskammer Niederösterreich.



Familie Müller erhielt bereits zum 2. Mal die Auszeichnung zum besten Top-Heurigen im Kremstal.