



Der neue Heuriger Heilig

ENDE JULI 2009 HAT JOHANNA HEILIG EINEN HEURIGEN IN HAGENBRUNN ERÖFFNET, DER IN VIELERLEI HINSICHT NEUE WEGE GEHT.

IM MODERNEN, HELLEN AMBIENTE werden verschiedene Schmankerln und beste gebietstypische Weine angeboten. Die Weine werden von vier Top-Winzern des Gebiets ausgeschenkt, sodass jeder Genießer garantiert das Richtige findet. Johanna Heilig bezeichnet ihren Heurigen als „ein offenes Zugeständnis an zeitgemäße Architektur und Ausdruck des kulinarischen Genusses als Erlebnis der Sinne“ und erhält damit bei ihren Gästen großen Zuspruch. Neben den Heurigenterminen wird auch für Feierlichkeiten geöffnet.

Woher kommt Ihr „Herzansliegen“ für den Heurigen?

Es ist mein Traum, einen Heurigen zu betreiben, um meine Ideen und Vorstellungen umzusetzen.

Woher beziehen Sie Ihre gastronomische Erfahrung und Ihr kulinarisches Wissen? Wann ist die Idee entstanden, einen eigenen Heurigen zu eröffnen?

Ich habe gemeinsam mit meinen Eltern rund 13 Jahre lang den Buschenschankbetrieb in Hagenbrunn geführt, den dann mein Bruder übernommen hat. Später habe ich in mehreren Gastronomiebetrieben Erfahrungen gesammelt, mir kulinarische Ideen geholt. Ich konnte die Möglichkeiten wahrnehmen, was man für zufriedene Gäste alles tun kann bzw. sollte. Leider wurde das Potenzial nicht immer ausgeschöpft, was mir dann Leid tat. Nachdem nun meine Kinder groß genug sind, kann ich meine beruflichen Pläne und Träume realisieren.

Vor zwei Jahren haben wir den Entschluss zu einem Neubau gefasst. Da wir keinen Weinbau haben, entstand die Idee, jene Weine aus der Umgebung einzubeziehen, die es in keinem anderen Buschenschankbetrieb zu kosten gibt. Wir haben vier Top-Betriebe ausgewählt. So entstand das Motto: „Ein Heuriger – vier Winzer.“

Welche Vorteile hat das Angebot „Ein Heuriger – vier Winzer“ für Ihre Gäste? Welche Rückmeldungen haben Sie bisher bekommen?

Der Gast hat eine größere Auswahl an Weinen. Wir bieten beispielsweise gleich drei verschiedene gebietstypische Weinviertel DAC an. Es gibt schon viele Stammgäste, die ihren Lieblingswein in unserer gepflegten Heurigenatmosphäre trinken oder Lust haben, Neues zu probieren. Unsere Gäste sollen sich in einer stimmigen Atmosphäre, in modernem, gemütlichem Ambiente einfach wohlfühlen.

Ausgesteckt ist:
19. September bis 18. Oktober,
12. November bis 13. Dezember 2009

**Familie Heilig, Stammersdorfer Straße 11,
2102 Hagenbrunn, Telefon: 0664/100 27 50,
heuriger@heuriger-heilig.at, www.heuriger-heilig.at**



20 Jahre Riesling Aichleiten

SIE GILT ALS EINE DER BESTEN RIEDEN RUND UM DEN BISAMBERG, DA SIE NICHT NUR FÜR RIESLING EINEN IDEALEN STANDORT DARSTELLT. ERSTMALS 1438 ERWÄHNT, RÜHRT IHRE NAMENS GEBUNG VERMUTLICH VON DEN EICHEN, DIE JAHRHUNDERTE ZUVOR AN DIESEM ORT STANDEN.

1987 LEGTE RUDOLF SCHWARZBÖCK SEN. den Grundstein durch die Pflanzung der ersten Rieslingreben. In den nächsten Jahren sollten noch weitere folgen. Laufend wurden kleinere Weingärten ausgepflanzt, sodass wir nun auf einer Fläche von ca. 2,35 ha die Sorten Riesling, Grauburgunder und Grüner Veltliner in Ertrag haben.

Die Reben werden durch den Gesteinsboden auf dieser Ried besonders geprägt. Die nach Südosten ausgerichtete Lage wird teils von Löss überlagert. Als Unterboden dient kalkiger Sandstein mit Mergel. Dieser Boden ist extrem steinig, erwärmt sich gut und sorgt letztlich für eine optimale Traubenausreifung. Gerade die Sorte Riesling braucht warme Hanglagen, damit diese spät reifende Sorte voll ausreifen kann.

Gebietstypizität im Glas! Das Geschmacksprofil ist eigenständig und ausdrucksstark, geprägt von Mineralität, Kompaktheit und Reife. Die Rieslinge sind balanciert und weisen eine feine Wacholdernote auf.

TIPP: Eine großartige Gelegenheit, die Weine näher kennen zu lernen: unsere Riesling-Vertikale mit begleiten-

dem Menü am Donnerstag, dem 3. Dezember, im Weingut Schwarzböck. Journalist Dr. Viktor Siegl kommentiert die Weine zu einem mehrgängigen Menü vom Gasthaus Goldenes Bründl. Mehr dazu auf Seite 4.

Die Ried Aichleiten zu Fuß entdecken! Lassen Sie sich im Herbst von der Schönheit der Ried Aichleiten bezaubern. Zu Fuß erwartet Sie ein traumhaftes Weingartenpanorama, das sich hinter dem Bisamberger Wald auftut. Unsere Rieden sind mit Riedentafeln beschildert, die die wichtigsten Informationen zum Weingarten enthalten. Nach einer Wanderung bietet sich die Einkehr im neuen Heurigen Heilig auf der Stammersdorfer Straße ideal an!

TIPP: Bisamberg-Rundwanderweg (www.10vorwien.at) und Heuriger Heilig (www.heuriger-heilig.at)

Woher stammt die Sorte Riesling? Der Riesling (Rheinriesling) hat zwar eine Namensverwandtheit mit dem Welschriesling, jedoch überhaupt nichts mit ihm gemein. Die Riesling-Rebe gilt als Königin der Weißweinreben. Genetisch lässt sich der Ursprung auf drei Einflüsse zurückführen. Zum einen spielt die Heunisch-Einkreuzung eine wichtige Rolle, die für das

Säurepotenzial dieser Rebe verantwortlich ist, zum anderen der Traminer-Einfluss, der den qualitativ hohen Background stellt. Der letzte Einfluss stammt vermutlich von Wildreben vom Rhein, die für den autochthonen Einfluss sorgen. Seit über 500 Jahren wird Riesling dokumentiert. Früher wurde der Riesling nur im Mischsatz ausgepflanzt, da man die Güte der Sorte nicht erkannte. Man ließ die Trauben nicht vollständig ausreifen. Riesling reift spät (Oktober/November). Die kleinen, runden Beeren brauchen warmes, herbstliches Schönwetter.

KOSTNOTIZEN DER AKTUELLEN JAHRGÄNGE:

Riesling Aichleiten 2008 (*Vinaria Jungweinatlas 2009*)
Marillentröster in der Nase, auch etwas tropische Früchte, spontan ansprechend und vielfältig, auch am Gaumen überraschend freigebig und entwickelt, der exotische Obstkorb kehrt wieder, relativ dicht und ausstrahlend.

Riesling Pöcken 2008 (*Vinaria 5/2009*)
Frisch und lebhaft, ziemlich pikant, noch etwas reduktiv, viel Frucht, Maracuja, süße Kräuter, schöne, gefällig-saftige Frucht, leicht süß-sauer, knackiger Biss, zarter Zuckerrückrest, hinten rassig, gut abgestimmt, feinherb, sehr hübsch.



Fünf Jahre Weingut Schwarzböck auf der Hauptstraße 58

EIN AUS- UND RÜCKBLICK.

DER UMBAU BZW. NEUBAU auf der Hauptstraße 58 war für uns ein großes Vorhaben. Die Beschränkung des Weinguts auf nur einen Standort sollte viele Vorteile bringen, wenngleich es einen weit größeren baulichen Aufwand bedeutete. Der Keller wurde großzügig vergrößert, Rot- und Weißweinbereich voneinander getrennt, Lagerräumlichkeiten für abgefüllte Weine, ein Ort für Etikettierung und Verpackung entstanden. Dazu wurde ein zweistöckiges Verkostungslokal errichtet, das Verkosten und Einkaufen in gediegenem Ambiente ermöglicht. Die großzügigen, lichtdurchfluteten Räumlichkeiten ermöglichen es seither, Events mit bis zu 200 Personen zu veranstalten.

HEUTE SIND WIR FROH, diesen Schritt getan zu haben. In den letzten fünf Jahren konnten wir

nicht nur quantitativ zu einem mittleren Betrieb mit einem Flaschenvolumen von ca. 200.000 Flaschen anwachsen, wir konnten vor allem qualitativ zulegen und gehören heute fix zu den besten Betrieben des Weinviertels.

„Das Weingut Schwarzböck ist das vielleicht beste Beispiel für den Aufschwung des Weinviertels in den letzten Jahren. Das junge Ehepaar Rudolf und Anita Schwarzböck hat sich in nicht einmal zehn Jahren fest unter den besten Betrieben des Weinviertels etabliert.“
Sascha Speicher, Weinjournalist Weinwirtschaft

JOURNALISTEN, GASTRONOMEN und Konsumenten sind sich einig: Das Weingut Schwarzböck hat in den letzten Jahren eine überaus positive Entwicklung gemacht. Unsere Weine sind in den besten Häusern Österreichs und der Welt vertreten wie beispielsweise im Steirer-eck und im Meinl am Graben (Wien), im VAU (Berlin), im Restaurant Neue Forch, (Zürich) oder etwa im Michelin-4-Sterne-Restaurant French Laundry im Nappa Valley. Das Exportvolumen beträgt rund 25% und verteilt sich auf die USA, die Schweiz, Deutschland und die Benelux-Staaten.

DURCH DAS WACHSTUM wird ein weiterer Zubau – ein neues Presshaus und eine Lagerhalle – erforderlich, der aller Voraussicht nach 2010 entstehen wird.