

## JOHANNA GEBESHUBER IST HEURIGENWIRTIN DES JAHRES

IM FALSTAFF HEURIGEN- UND BUSCHENSCHANKGUIDE 2016 SIND  
DIE 450 BESTEN HEURIGEN DES LANDES BESCHRIEBEN UND BEWERTET.

Wien, 20. Mai 2016 – Heurigenkultur hat in Österreich jahrhundertelange Tradition und ist untrennbar mit der österreichischen Mentalität verbunden. Die Reblaus-Legende, nach der Julius Raab und Leopold Figl die Zustimmung zum Staatsvertrag erst nach reichlich geselligem Weinkonsum erkämpft hätten, ist sogar identitätsstiftend. Die ungebrochene Popularität des Heurigen zeigt sich auch an der regen Beteiligung der Falstaff-Community am Voting-Prozess zum Falstaff Heurigen- und Buschenschankguide 2016, für den 24.000 Votings abgegeben wurden.

Den Beschreibungen und Bewertungen der 450 besten Betriebe liegt also ein demokratischer Prozess zugrunde und nicht bloß eine Bewertung von einzelnen Kritikern. Während im eben erschienenen Guide nur Platz für 450 Einträge war, sind auf der Falstaff-Website [www.falstaff.at](http://www.falstaff.at) und in der Falstaff Heurigen-App 1.400 der besten Heurigen und Buschenschanken gelistet.

Falstaff Herausgeber Wolfgang M. Rosam freut sich über die enorme Resonanz aus der Falstaff-Community: »24.000 Votings sind ein starkes Statement dafür, dass die Heurigenkultur den Österreichern am Herzen liegt. Heurigen sind Symbole demokratischen Genießens, hier sitzen Generaldirektoren neben Bauarbeitern und haben den gleichen Wunsch: In gemütlicher Atmosphäre Wein und Schmankerl genießen.«

Anhand der Votings ergaben sich die Sieger in verschiedenen Kategorien, denen auch in der eben erschienenen zweiten Ausgabe das Hauptaugenmerk gilt. Abräumer des Jahres ist der Heurige Spaetrot, der nicht nur für die beste Küche ausgezeichnet wurde, sondern dessen Besitzerin auch zur Heurigenwirtin des Jahres gekürt wurde. Sehen Sie hier alle Categoriesieger:

### HEURIGENWIRTIN DES JAHRES

#### JOHANNA GEBESHUBER/HEURIGER SPAETROT

»Ich bin in unserem Heurigen aufgewachsen«, sagt Johanna Gebeshuber und fügt hinzu: »Mir war immer schon klar, dass ich ihn später einmal übernehmen werde. Jeder sollte das machen, was ihm am meisten Spaß macht.« Gesagt, getan. 2012 übernahm die damals 42-Jährige den traditionellen Familienbetrieb, der tatsächlich schon seit 1700 existiert und seit ewigen Zeiten von Generation zu Generation weitergegeben wurde. Und weil sich zum Glück an der Gebäudestruktur wenig bis gar nichts geändert hat, ist das Puristische dieses Edelheurigen bis heute geblieben. Sogar die Fenster sind alt. »Früher gab es hier auch hauseigene Stallungen mit Pferden und Schweinen, aus denen das Speisenangebot produziert wurde«, sagt Johanna Gebeshuber. Es ist aber nicht nur die ganz spezielle Heurigenatmosphäre, die diesen Betrieb auszeichnet. Es sind ebenso die großartigen Spaetrot-Weine und die herausragende Küche von Harald Brunner. Der langjährige Souschef von Reinhard Gerer ist ein Großmeister seines Fachs. Und es ist das Verdienst der Hausherrin Johanna Gebeshuber, einem solchen Könner eine derart charmante Bühne zu geben.



**KATEGORIESIEGER KÜCHE***HEURIGER SPAETROT*

Es ist eine rare, aber in jeder Hinsicht bemerkenswerte Kombination: ein großer Koch als Küchenchef, in einem klassischen Heurigen, in einem berühmten Weinort. Wohl auch deshalb ist das Ergebnis so besonders. Harald Brunner kocht nun schon seit einigen Jahren im Heurigen Spaetrot in Gumpoldskirchen (siehe auch »Heurigenwirtin des Jahres«), und was er dort den Gästen serviert, ist in der Heurigenzene konkurrenzlos. Für all jene, die ihn kennen, ist das wenig überraschend.

Harald Brunner ist ein erfahrener Altmeister, er war in Österreich einer der Ersten, die sogenannte euro-asiatische Fusionsküche bekannt gemacht haben. Und das in einer Zeit, in der Chili oder gar Lemongrass in unseren Breiten noch Seltenheitswert hatten. Brunner ist vielen aber vor allem als langjähriger Souschef von Starkoch Reinhard Gerer im legendären »Korso« bei der Wiener Oper in Erinnerung. Später kochte er in verschiedensten Häusern, unter anderem auch mal im 22. Stock eines Wiener Hochhauses. Was er jetzt macht, ist ungleich bodenständiger. Klassische Heurigenküche und Menüs mit Gerichten, die man in dieser Qualität lange suchen muss.

**KATEGORIESIEGER WEIN***FRITZ WIENINGER*

Das Weingut Wieninger kann auf eine beispiellose Erfolgsgeschichte verweisen. Kein anderes Weingut in Österreich hat den Wiener Wein international so bekannt gemacht. Fritz Wieninger exportiert heute in 29 Länder der Welt, der Gemischte Satz – vor Jahrzehnten außerhalb Wiens völlig unbekannt – ist heute zwischen Tokio und New York gefragt wie noch nie. Aber auch in Sachen Heuriger hat die Familie außergewöhnlich viel geleistet. Der Stammheurige in Stammersdorf ist schon seit Jahren ein echter Vorzeigebetrieb.

Hier walten Claudia und Leo Wieninger in dritter Generation – und das mehr als erfolgreich: Die Heurigenküche überrascht unter anderem mit Kreationen, die man eher in gehobenen Restaurants vermuten würde. Höchste Qualität wird auch in der traumhaft gelegenen Buschenschank Wieninger am Nußberg geboten – einer der berühmtesten Lagen Wiens. Dort wird man nicht nur mit einem sagenhaften Blick über Wien und den herrlichen Wieninger-Weinen belohnt, auch die Heurigenküche ist hervorragend. Den kulinarischen Part hat dort Sigi Machatschek übernommen. Und der ist in Sachen Qualität mindestens so konsequent wie die Familie Wieninger.

**SCHÖNSTE AUSSICHT***WEINGUT UND BUSCHENSCHANK WAILAND*

Vom Top-Journalisten zum Top-Winzer: Georg Wailand produziert seit 20 Jahren Wein in Spitzenqualität von den traditionsreichsten Lagen Wiens. Inmitten dieser, im Weingarten Ried Pratteln an der Kahlenberger Straße, liegt auch die Buschenschank Wailand. An ausgesuchten Wochenenden kann man dort »kalte Schmankerln jausnen und die Seele baumeln lassen«, so Theresa Wailand. Darüber hinaus genießt man einen Blick, wie man ihn sonst kaum über Wien hat. Selten glänzen die Donau und die Skyline Wiens so schön wie hier.

*WEINBEISSEREI HAGER*

Nicht nur bei der schönsten Aussicht in den Top Five – gäbe es eine Abstimmung für die modernsten Heurigen, wäre den Gebrüdern Hermann und Matthias Hager für ihre Weinbeisserei ein Platz auf dem Stockerl gewiss: ein architektonisches Statement, über dem Kamptal thronend. Um den großzügig verglasten Holzkubus erstreckt sich eine Holzterrasse, die nun von seligen Heurigenbesuchern hochfrequentiert wird. Von dort aus blickt man in die regionalen Weinberge und kommt in den Genuss der außergewöhnlichen biodynamischen Rieslinge und Grünen Veltliner der Familie Hager.

*WEINGUT WALTER SKOFF ORIGINAL*

In der Südsteiermark ist es vergleichsweise einfach, eine schöne Aussicht bieten zu können. Wenn der Ausblick aber so sagenhaft wie von der Terrasse des Weinguts Walter Skoff Original ist, darf man kurz in Ehrfurcht schweigen. Nur kurz natürlich, denn zum Schweigen geht man nicht in die Buschenschank, und schon gar nicht in diese. Hierher kommt man vielmehr, um die berühmten Sauvignons Blancs und Gelben Muskateller des mittlerweile in der fünften Generation geführten Weinguts zu probieren und um sich durch die (restaurantwürdige) Küche zu kosten.

*BUSCHENSCHANK WIENINGER AM NUSSBERG*

Von der traditionsreichen Riede Nussberg stammen nicht nur die Trauben für Wiens beste Weine – hier liegt einem Wien obendrein zu Füßen. Dieser außergewöhnliche Rundumblick fiel auch Fritz Wieninger auf. Der Wiener Ausnahmewinzer eröffnete dort 2014 eine feine Buschenschank, die kalte Speisen auf hohem Niveau und die berühmten Top-Weine des Hauses bietet. Geöffnet ist nur bei Schönwetter.

*WEINGUT UND BUSCHENSCHANK KIESLINGER*

Von der Terrasse des wunderschönen, geschichtsträchtigen Anwesens hat man eine fürstliche Aussicht über das Sausal und die Südsteiermark. Stefan und Loredana Kieslinger umsorgen die Gäste liebevoll. Aus der Küche kommt Feines vom Kogelberger Wollschwein, die Weinauswahl wartet mit vielen mineralischen Weißweinen auf.

**BESTER HEURIGER IN WIEN***HEURIGER EDLMOSER*

»Der Heurige ist ein lebendiger Ort und wahrscheinlich sogar die coolste Wiener Tradition«, sagt Michael Edlmoser. Diese Tradition gestaltet und prägt die Familie Edlmoser seit Jahrhunderten mit. Das Weingut an den südlichen Ausläufern des Wienerwaldes gibt es seit 1374, im Heurigen kehren Gäste seit 1629 ein. So alt wie der Heurige ist das Winzerhaus, in dem man heute noch sitzt und die vielfach ausgezeichneten Weine zu echter Wiener Heurigenküche genießt. Auf die Edlmoser-Weine wie den Gemischten Satz Maurerberg, der Dorflage oder dem Sauvignon Blanc Reisberg werden Loblieder gesungen. Das pannonische Klima bietet ideale Voraussetzungen für »vielschichtige, tiefgründige Weine mit faszinierender Mineralik und Würzigkeit«, schwärmt etwa Falstaff Wein-Chefredakteur Peter Moser. Den Winzer freut's. Er selbst fachsimpelt nicht so gern über Wein, sondern genießt ihn lieber – und denkt dabei nach, welche Musik zu welchem Wein passen könnte. Deshalb hat er für seine Weine tatsächlich »Playlists« zusammengestellt. Wenn die schöne Jahreszeit anbricht, lockt ein märchenhafter Gastgarten. Dort vergisst man dann sofort den Lärm der Großstadt.

**BESTER HEURIGER IN NIEDERÖSTERREICH***PULKER'S HEURIGER*

Vor einigen Jahren galt er noch als Geheimtipp, heute besitzt der Pulker's Heurige am rechten Donauufer der Wachau längst Kultstatus. Und das liegt eindeutig am Betreiber Bernd Pulker. Der Vollblutwirt bietet seinen Gästen einerseits eine Küche, die unter anderem einen Schweinsbraten mit Suchtpotential hervorbringt. Die Zahl der Abhängigen ist inzwischen Legion. Andererseits gibt es beim Pulker's – neben den tadellosen Hausweinen – die ganz großen Weine aus der Wachau, aus dem Bordeaux und Burgund. Bratl trifft auf Bordeaux, könnte man sagen. Für einen Heurigen ziemlich ungewöhnlich. Doch all das kommt nicht von ungefähr.

Bernd Pulker arbeitete bis 2002 im Sommer im Landhaus Bacher in Mautern und im Winter in der Hospiz Alm in St. Christoph am Arlberg – eine Weiterbildung, die ihn in vielerlei Hinsicht zu einem kompetenten Profi machte. Und weil ihm seine einstige Chefin, Lisl Wagner-Bacher, sagte: »Bernd, bleib immer authentisch und bodenständig!«, ist ihm das Gespür für das Echte geblieben. Das kann ein Schafskäse von einer 68-jährigen Pensionistin aus dem Mühlviertel sein – oder eine Flasche Haute-Brion 1982.

**BESTER HEURIGER IM BURGENLAND***PODERSDORFER WEINSTUBE*

»Der Unterschied zwischen Heurigen und Gasthaus verschwimmt immer mehr«, meint Christine Lentsch. Mit ihrem Vater Josef Lentsch führt sie seit rund 20 Jahren den familiären Weinbau. Im Gasthaus Zur Dankbarkeit und in der Weinstube hilft die gesamte Familie mit. In ihren Betrieben verschwimmen die Grenzen nicht: Das Gasthaus und die Podersdorfer Weinstube stehen Eck an Eck und bieten eine ganz unterschiedliche kulinarische Palette – beide Küchen vereint der konsequent regionale Bezug; in beiden Häusern herrscht Gemütlichkeit ohne großen Schnickschnack.

In der Podersdorfer Weinstube kann man die prämierten Dankbarkeits-Weine wie den Pinot Noir und den Pinot Gris sowie Raritäten des Weinguts, die nur hier ausgeschenkt werden, verkosten. Das Essen ist über jeden Zweifel erhaben. Die Gäste werden mit Spezialitäten wie Mangalitzaschweinswurst oder Steppenrindschinken und Klassikern wie Bratwurst und Blunzen verwöhnt. »Wir merken in unserem Heurigen eine größer werdende junge Fangemeinde, die abseits von Coca-Cola und Schnitzel unsere regionalen Schmankerln schätzt«, so Christine Lentsch. Hier hat das Familienunternehmen Lentsch eindeutig einen richtigen Weg beschritten.

**BESTER HEURIGER IN DER STEIERMARK***WEINGUT BUSCHENSCHANK KRISPEL*

Ein Paradeweingut mit Buschenschank, eingebettet in das Genussgut Krispel mit sechs liebevoll eingerichteten Zimmern zum Übernachten. Einerseits fasziniert hier die traumhafte südsteirische Vulkanlandschaft, andererseits sind es der hervorragende Wein und die hauseigenen Spezialitäten vom Wollschwein, weswegen die Gäste aus allen Ecken des Landes anreisen. Die Krispels haben sich auf die Aufzucht dieser seltenen Schweinerasse spezialisiert und veredeln das Fleisch zu einzigartigen Spezialitäten.

Feine Erzeugnisse von Partnern aus der Region – wie etwa Käse von der Fromagerie zur Riegersburg, Kürbiskernöl vom Onkel, Essig vom Gölles – ergänzen das kulinarische Angebot aus eigener Erzeugung. Und das, was der Boden hergibt, spiegelt sich ebenso im charakteristischen Geschmack des Weines wieder: B1, der Wein aus dem Basaltstein, ist nur ein Beispiel. Eine Cuvée, die nach einer uralten Vinifizierungsmethode erstmals in Basaltsteintrögen ausgebaut wird. Diese Cuvée und 19 weitere Weine stehen ständig offen zur Verkostung. Und wem es hier besonders gut schmeckt, der kann noch einmal kommen, oder im Webshop der Krispels einkaufen. Denn es ist der »Mut zu Neuem, ohne auf die Tradition zu vergessen«, der die Krispels auszeichnet.

falstaff

# presseausendung

24. MAI 2016

## AUF EIN ACHTERL MIT...

Neu im Guide sind nicht nur die Sieger, sondern auch informative und kurzweilige Beiträge wie die Geschichte der Heurigen in zehn Bildern oder Picknick-Tipps im »Heurigenstyle«. Besonders unterhaltsam sind auch die Interviews unter dem Motto »Auf ein Achterl mit...«. Thomas Glavinic in der Steiermark, Erwin Steinhauer in Wien, Kristina Sprenger in Niederösterreich und Daniela Schellenberger im Burgenland erzählen über ihre persönlichen Vorlieben und Erfahrungen beim Heurigen. Schauspieler Erwin Steinhauer stellt beispielsweise klar, dass er Wein nicht spritzen möchte: »Wenn ich Durst habe, trinke ich Wasser, wenn ich genießen will Wein.« Abgerundet wird jedes Bundesland-Kapitel mit Tipps zu übernachten, Sehenswertem, Vinotheken und Weinkauf.

## AB SOFORT IM HANDEL

Der Falstaff Heurigenguide erscheint in einer Auflage von 50.000 Exemplaren und ist ab sofort zum Preis von € 7,50 im gut sortierten Buchhandel erhältlich. Weiters ist der Guide natürlich auch unter [www.falstaff.at/guides](http://www.falstaff.at/guides) erhältlich.

## FALSTAFF HEURIGEN-APP

Die im Vorjahr lancierte Falstaff Heurigen-App wurde mit den neuen Inhalten upgedatet und bietet wie bisher einen raschen Überblick über Heurigen und Buschenschanken. Für Ausflügler ist die Funktion »In meiner Nähe und jetzt geöffnet« besonders praktisch, denn nur jene Betriebe, die auch tatsächlich »ausg'steckt« haben, werden angezeigt – wahlweise in einer Liste oder direkt auf einer interaktiven Karte.



## ÜBER DEN FALSTAFF-VERLAG

Falstaff ist mit einer Auflage von ca. 131.350 Stück das größte Magazin für kulinarischen Lifestyle im deutschsprachigen Raum. Rund 60 Falstaff-MitarbeiterInnen erwirtschafteten 2015 einen Umsatz von elf Millionen Euro.

Falstaff.at ist das reichweitenstärkste Wein- und Genussportal Österreichs und verzeichnet pro Monat rund 280.000 Besuche und etwa 1.175.000 Seitenaufrufe (ÖWA März 2016). Die Falstaff-Genussdatenbank umfasst rund 55.000 Weine mit Bewertungen, 3900 Restaurants, 1200 Hotels, 500 Cafés, die besten Bars Österreichs und über 500 Vinotheken. Auch auf dem Social Media Sektor ist Falstaff führend und kann auf eine lebendige Community mit rund 45.000 Facebook-Freunden verweisen.

Weitere Informationen unter [www.falstaff.at](http://www.falstaff.at).

**Rückfragehinweis:** Elisabeth Kamper, Geschäftsführung  
Falstaff Verlag-GmbH T: +43 1 90 42 141  
[pr@falstaff.at](mailto:pr@falstaff.at) [www.falstaff.at](http://www.falstaff.at)