

Der Top-Heurige macht es noch ein Stück wertiger

Seit einem Jahr trägt der Winzerhof Schabasser das Qualitätssiegel Top-Heuriger. Warum sie sich dazu entschieden haben, wieso es eigentlich gar kein Aufwand war und was es bringt, erzählen sie hier im Interview.

DIⁿ Ulrike Raser, BEd.

Das Heurigenlokal wirkt einladend. Zeitlos und geschmackvoll. Alles in heller Buche. Von der Heurigenfamilie freundlich begrüßt, fühlt man sich als Gast so richtig willkommen. Der Wein schmeckt, die Jause auch. Seit März 2012 betreiben Ernst und Irene Schabasser ihren Heurigen in Unterwölbling im Traisental. Sohn Georg und seine Frau Anika arbeiten ebenfalls tatkräftig am Betrieb mit und „werden den Heurigen weiterführen“, wie das künftige Hofübernehmerpaar versichert. Seit knapp einem Jahr, also seit Juli 2025, zählt der Wein- und Gästehof Schabasser zu den Top-Heurigen. Damit ist er einer von 128 niederösterreichischen Heurigenbetrieben, die sich voll und ganz den Themen Qualität und Regionalität verschrieben haben.

Das Top-Heurigen-Siegel gibt es seit 2008 in Niederösterreich. Seither hat es sich als anerkanntes Qualitätszeichen für hervorragende Wein- und Mostheurige etabliert. Mehr als 50 Qualitätskriterien gilt es dabei zu erfüllen. Angefangen von edlen Tropfen über erst-



klassige Schmankerl bis hin zu niederösterreichischer Gemütlichkeit. Erst wenn alle Voraussetzungen erfüllt sind, darf man das Qualitätssiegel tragen und sich Top-Heuriger nennen. Warum aber hat sich Familie Schabasser dazu entschieden, dem Qualitätsprogramm beizutreten und Top-Heuriger zu werden? Was war die Motivation? Die Entscheidung haben sie gemeinsam getroffen, erzählt Heurigenchefin Irene. „Es hat einen Mehrwert. Man möchte seinen Gästen ja sowieso einen gewissen Standard bieten. Die Qualitätskontrolle und die Marke Top-Heuriger machen diese Qualität nun sichtbarer“, sagt sie. „Es ist dann noch ein Stück wertiger“, bekräftigt Sohn Georg, „der Heurige, der Wein, das Essen, einfach alles.“ Außerdem sei es eine zusätzliche Werbung.

Der Winzerhof Schabasser konnte sich aber auch schon vor dem Gütesiegel nicht über einen Mangel an Gästen beschweren. „Wir sind immer gut besucht“, erzählt Schwiegertochter Anika. Ob dadurch nun mehr Gäste kommen, können sie noch nicht sagen. „Wir sind ja erst seit einem Jahr dabei“, erklärt Heurigenchef Ernst. Erst seit

heuer sind sie im Top-Heurigen-Kalender vertreten, in dem alle Mitgliedsbetriebe beworben werden.

In Unterwölbling gab es bereits zwei Top-Heurige. „Jetzt sind wir drei“, sagt Georg, „so können wir uns gemeinsam von anderen abheben.“

Ihr Aufwand für die Zertifizierung sei überschaubar gewesen. Von der Landwirtschaftskammer haben sie sich auf dem Weg dorthin gut betreut gefühlt. „Das war alles unkompliziert“, sagt Betriebsführer Ernst. „Den Standard, den man erfüllen muss, den hatten wir schon vorher“, berichtet seine Frau, „und jetzt ist das durch die Zertifizierung offiziell.“ „Wir mussten lediglich

ein paar Kleinigkeiten anpassen“, ergänzt der Juniorchef. Darum war es für die Schabassers ein Leichtes, Top-Heuriger zu werden, weil sie den Großteil der Standards schon erfüllt hatten.

Das Lokal bietet Platz für rund 100 Gäste. Im Innenhof finden nochmals etwa 70 Besucher:innen Platz. Auf der Speisekarte gibt es neben Klassikern wie gemischter Platte und Aufstrichteller auch wechselnde saisonale Spezialitäten. Bärlauch im Frühling, Kürbis im Herbst und Käferbohnen im Winter. Ihr Renner im Herbst ist die Sturmjause. Was geht, wird von Küchenchefin Irene selbst gemacht: zum Beispiel Leberpastete, Sulz und Aufstriche oder



Beim Heurigen Schabasser präsentiert sich der Wein in ansprechender Weise.



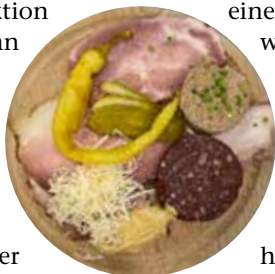
Jede Flasche Schabasser Wein bedeutet 100 % wir selbst. Die Natur ist für uns ein Geschenk die Vinifikation eine Leidenschaft.



Georg, Ernst, Irene und Anika Schabasser

auch das Süße. Der Rest wird regional zugekauft. Das Fleisch ist vom Nachbarbetrieb. In der Speisekarte ist ausgewiesen, von welchen Landwirt:innen die zugekauften Produkte kommen.

Für die Weinproduktion sind Vater und Sohn verantwortlich, beide sind Weinbau- und Kellermeister. Auf drei Hektar wachsen hauptsächlich Weißweinsorten wie Grüner Veltliner, Riesling, Gelber Muskateller oder Weißburgunder. Auch etwas Zweigelt. Daneben bewirtschaften sie noch 30 Hektar Ackerbau und 22 Hektar Wald.



Die Bewirtung liegt Vater Ernst im Blut. Er sei im Wirtshaus aufgewachsen, erzählt er mit einem Lächeln. Seine Eltern hatten ein Gasthaus. Weil er und Irene das leere Gebäude mit dem großen Saal wieder einer Nutzung zuführen wollten, sind darin vier Gästezimmer zur Übernachtung entstanden. Als dann der Saustall leer wurde, haben sie den Heurigen hineingebaut. Bereit haben sie diese Schritte nie. „Die verschiedenen Standbeine ergänzen einander perfekt“, sagen die vier unisono.

weinhof-schabasser.at

Kriterienkatalog

Um als Top-Heuriger anerkannt zu werden, müssen gewisse Voraussetzungen erfüllt werden. Hier eine Auswahl aus den über 50 Qualitätskriterien:



- Eigenbauweine bzw. Moste sind eine Grundvoraussetzung
- 2/3 der angebotenen Eigenbauweine müssen Qualitätsweine mit Prüfnummer sein, bei den angebotenen Eigenbaumosten müssen 2/3 das NÖ Landes-Gütesiegel oder Prüfnummern tragen
- Teilnahme an Prämierungen
- Naturbelassene Säfte aus eigener Produktion
- Bodenständige, traditionelle, typische und hausgemachte Heurigenschmankerl
- Verwendung regional erzeugter Produkte
- Vielfältige Auswahl an fleischlosen Speisen
- Ansprechend gestaltete Speise-/Getränkerte
- Einladende und gepflegte Gestaltung von Gasträumen, Eingangsbereich sowie von Haus/Hof und Garten
- Saubere und gut ausgestattete Toiletten
- Bequeme Sitzplätze im Freien
- Gepflegtes, einheitliches Geschirr und Besteck sowie hochwertige Gläser
- Liebevoller, einfacher, saisonaler Tischschmuck aus natürlichen Materialien
- Einschlägige Ausbildung in der Familie, z. B. Facharbeiter:in, Meister:in, HBLA, Zertifikatslehrgang „Bäuerlicher Buschenschank“ oder Gastgewerbekonzessionsprüfung
- Gepflegtes Äußeres und passende Kleidung der Mitarbeiter:innen
- Angebot für spezielle Zielgruppen, z. B. für Familien, Wandersleute, Radfahrer:innen, Genussmenschen
- Eigene Betriebswebseite
- Ausreichende Parkmöglichkeit

www.top-heuriger.at



Der dezente Tischschmuck fügt sich harmonisch in das Gesamtbild ein.



Der einladende Gastraum verspricht ein paar gesellige Stunden.

Fotos: Ulrike Raser/LK NÖ – Schabasser