



Retz.

Ein Ort des guten

Lebens.

Michael Vesely

25 Jahre Management
IT und Telekom

12 Jahre Gastronom
Reisinger's am Salzgries





2020: Genussmarkt

Genuss Markt
IM RETZER LAND

JEDEN
SAMSTAG
9-13 UHR
HAUPTPLATZ RETZ

BROT | GEBÄCK | FLEISCH | WURST | KÄSE
MILCH | BUTTER | JOGURT | WILD | FISCH | HÜHNER
EIER | WACHTELN | TOFU | NUDELN | OBST
GEMÜSE | EINGELEGTES | HONIG | ÖLE | ESSIGE
KAFFEE | MEHLSPEISEN | AUFSTRICHE
FERMENTIERTES | BIER | FRUCHTSÄFTE | DESTILLATE
WEIN | GASTRONOMIE

[genussmarkt.retzerland](https://www.facebook.com/genussmarkt.retzerland) [genussmarkt.retz](https://www.instagram.com/genussmarkt.retz)

Illustration: Vedeazy





2021: Slow Food Village Retz

1. Village in Niederösterreich



Slow Food®
Village

RETZ



VERDERBERHAUS


Slow Food®
Village

RETZ

gut

Das Lebensmittel muss gut schmecken. **Mit der Einbeziehung von Lebenslust und der Freude am Genuss hebt sich Slow Food positiv von allen anderen Bewegungen ab.**

sauber

Das Lebensmittel wird ohne die Ressourcen der Erde oder die Umwelt zu belasten und ohne Schaden an Mensch, Tier und Umwelt zu verursachen, hergestellt.

fair

Auf allen Stufen der Lebensmittelherstellung werden die Menschen und ihre Rechte geachtet und sie angemessen entlohnt.

Gastronomie/Wirtshäuser



Bildung, Erziehung & Kommunikation



Marktplätze des guten Geschmacks



Slow Food



Gemeinschaft

gut.sauber.fair.



Lebensmittelproduktion

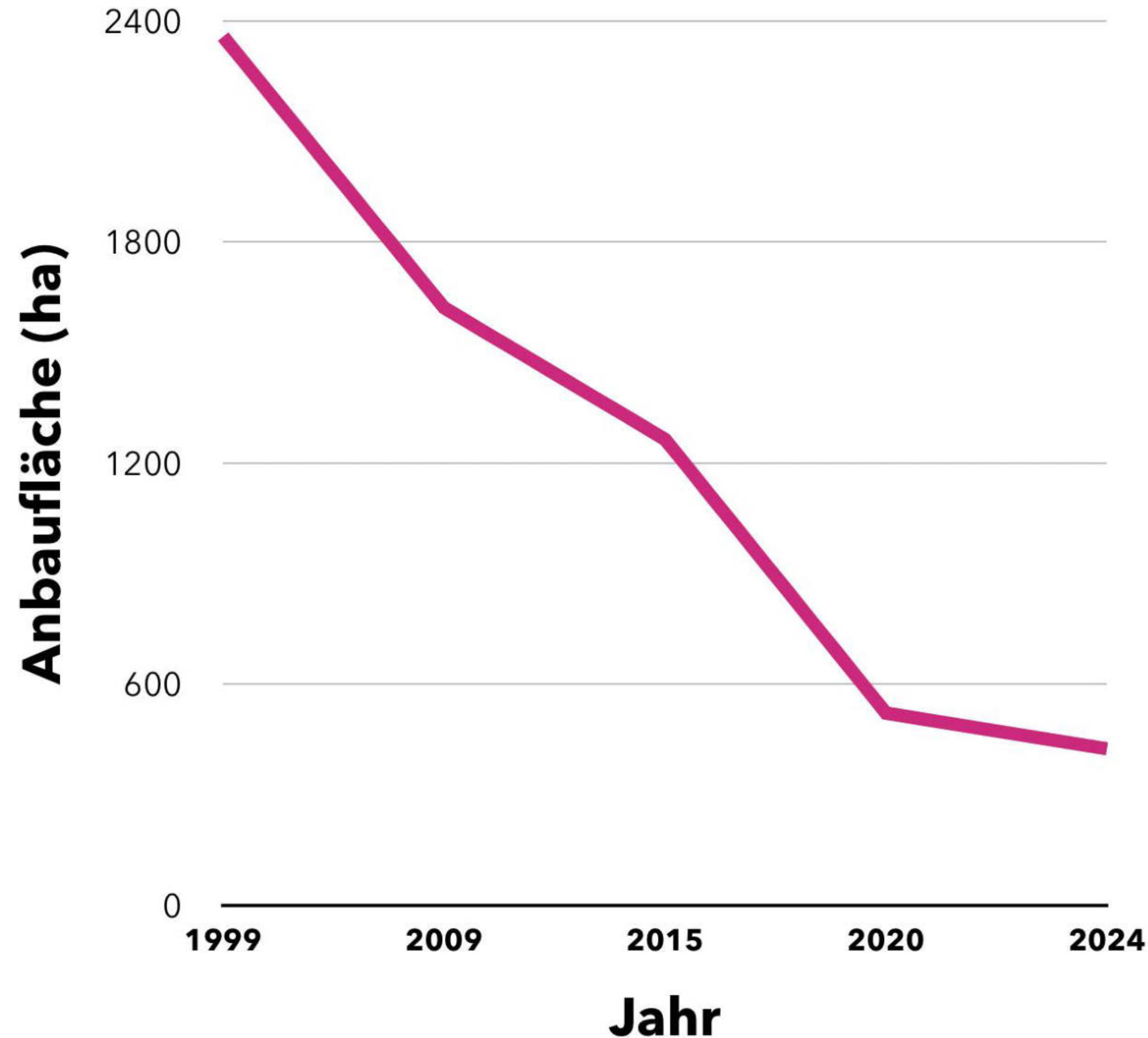
Slow Food Erlebnisse



2022: Blauer Portugieser in der Arche des Geschmacks



Blauer Portugieser



als Passagier der

Arche des
Geschmacks®



➤ Anbauflächen gehen stark zurück ➤ Initiative für den Erhalt

Sorge um Blauen Portugieser: Staatsvertragswein vor dem Aus



Foto: Peter Tomschi

Ein Stück Geschichte steckt
im Blauen Portugieser.

Vor 40 Jahren noch die meistangebaute Rotweinsorte Österreichs, fristet der Blaue Portugieser heute nur noch ein Nischendasein. Die Anbauflächen schwinden mittlerweile rapide: „Stirbt der Blaue Portugieser im Retzer Land und im Pulkautal aus, dann stirbt ein Stück Identität“, warnt Esskultur-Pionier Michael Vesely.

Lange Zeit stand der Blaue Portugieser bei Heurigen und Wirten für den typischen Rotwein des Landes, oft auch schlicht „Retzer Rotwein“ genannt. Kaum erstaunlich also, dass auch bei der Unterzeichnung des Staatsvertrags der Rotwein beim Festbankett kredenzt wurde – der „Retzer“ war also ein Staatsvertragswein.

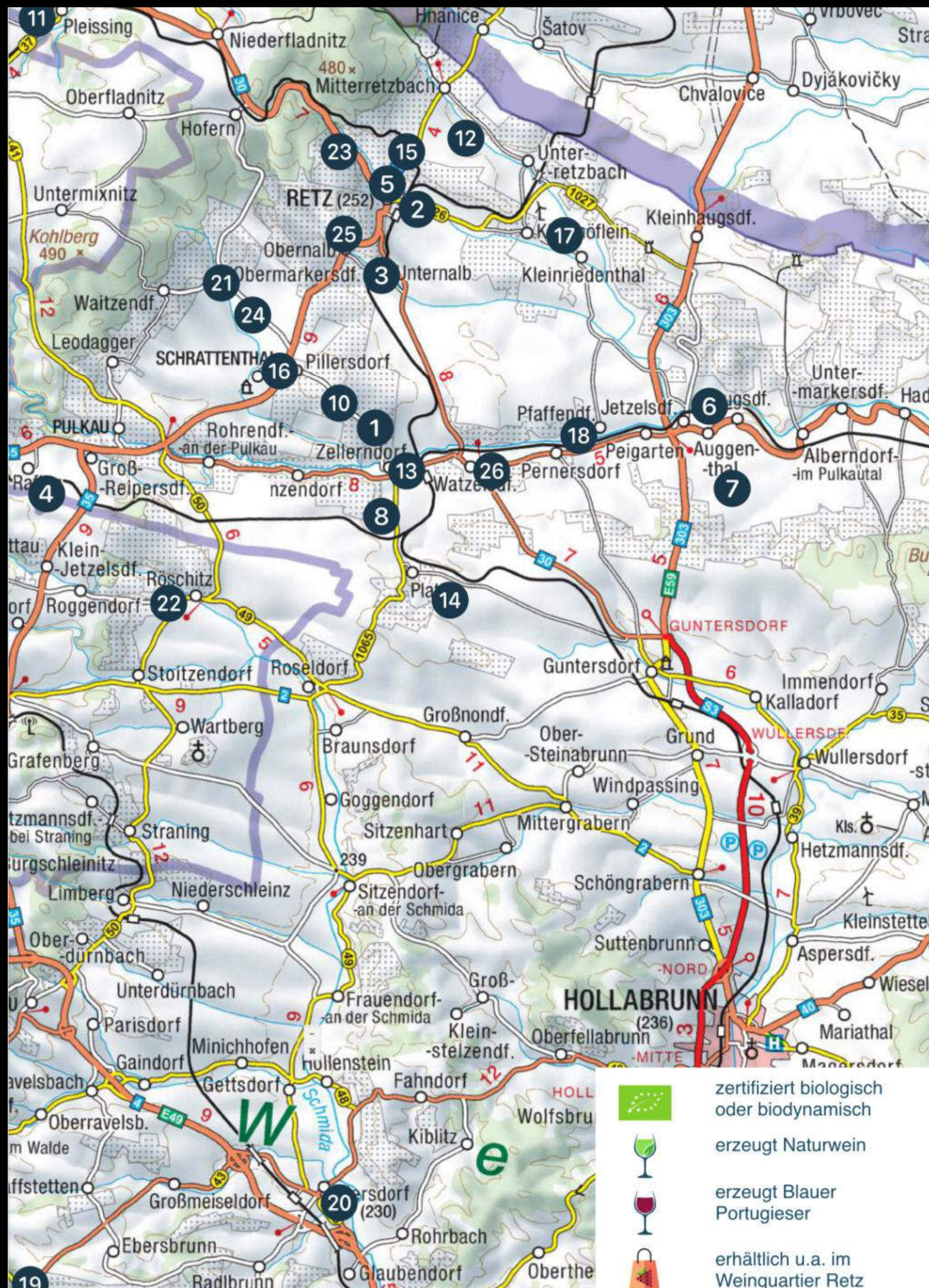
Doch die glanzvollen Zeiten sind vorbei, aktuell steht die Sorte kurz vor dem Aus: „Für uns Winzer ist diese

Rebsorte eine Herausforderung, eine regelrechte Diva. Deshalb wird sie durch pflegeleichtere Sorten ersetzt“, erklärt Jungwinzerin Anna Schöfmann aus Haugsdorf, Bezirk Hollabrunn.

Auf Initiative von Michael Vesely und dem Slow-Food-Village wurde die Rebsorte nun in die „Arche des Geschmacks“, den weltweiten Katalog schützenswerter Lebensmittel, aufgenommen. Hoffentlich ist das kein letztes „Prost“! Josef Poyer

2025: Slow Wine Guide





1 Kerstin und Nadine Schüller
Pillersdorf 15
2073 Zellerndorf
weingut-schuessler.at



2 Schöfmann-Schöfmann
Wieden 32
2070 Retz
schoefmann-schoefmann.at



3 Roman Strohschneider
Winzerstraße 10
2070 Obernalb
weingut-strohschneider.at



4 Bioweinbau Johannes Marihart
Rafing 55
3741 Pulkau
jmarihart@gmx.at



5 Helmut und Petra Bergmann
Am Anger 3
2070 Retz
windmuehle.at



6 Christoph Bauer
Jetzelsdorf 49
2053 Jetzelsdorf
bauerwein.at



7 Sailer
Auggenthal 58
2054 Haugsdorf
sailer-wein.com



8 Katharina Gessl
Zellerndorf 70
2051 Zellerndorf
katharinagessl.at



9 Bioweinbau Widerna
Dietmannsdorf 56
2051 Zellerndorf
widerna.com



10 Buchmayer
Pillersdorf 3
2073 Pillersdorf
weingut-buchmayer.at



11 Weingut C&J
Waschbach 9
2083 Pleissing
weingutcj.at

12 NOOS Weinbau
Dorfplatz 8
2070 Mitterretzbach
wein.noos.at



13 Bio-Weingut Gessl
Zellerndorf 70
2051 Zellerndorf
gessl.eu



14 Fidesser
Platt 39
2051 Platt
fidesser.at



15 Claudia und Dieter Schnabl
Steinbüglgasse 13
2070 Retz
bioweine-schnabl.at

16 Weingut Hindler
Schrattenthal 13
2073 Schrattenthal
weingut-hindler.at



17 Weingut Georg Toifl
Dreiquantenweg 14
2070 Kleinhöflein
georgtoifl.wine



18 Seymann-Die Weinhandwerkerei
Karlsdorf 50
2052-Karlsdorf
seymann-wine.at



19 Weingut Hofbauer-Schmidt
Hauptstraße 54
3472 Hohenwarth
hofbauer-schmidt.at



20 Bio Weinhof Uibel
Hollabrunner Straße 35
3710 Ziersdorf
uibel.at



21 Weingut Studeny
Obermarkersdorf 174
2073 Obermarkersdorf
studeny.at



22 Weingut der Pollerhof
Winzerstraße 48
3743 Röschitz
pollerhof.at



23 Weingut Lustig
Fladnitzerstraße 125
2070 Retz
weingut-lustig.com



24 Weingut Diem - Gerald & Andrea
Obermarkersdorf 87
2073 Obermarkersdorf
diem-weine.at



25 Bioweine Birkel
Lindenstraße 226
2070 Obernalb
bioweine-birkel.at



26 Bio Schäffer
Watzelsdorf 55
2051 Zellerndorf
bioschaeffer.at



zertifiziert biologisch
oder biodynamisch

erzeugt Naturwein

erzeugt Blauer
Portugieser

erhältlich u.a. im
Weinquartier Retz





“Gut, sauber, fair”,

das Motto von Slow Food!



Die neue
Weinkultur:
gut, sauber, fair

Herausgeber:

Österreich Werbung

Weinberg ist nicht gleich Weinberg. In ihnen sprießen die Triebe im Früh- und Frühsommer ganz wild und ungezügelt. In der Reife werden sie mit der Schere des Rebstockschneiders geschnitten. Am Ende stehen dann die Rebstockbüsche, und dazwischen wachsen Bäume. Ein Spaziergang durch Österreichs vielfältige Weinkultur.

„Wir pflanzen jedes Jahr an die 50 bis 100 neue Bäume in unseren Weingärten“, sagt Eduard Tscheppe vom Gut Oggau im Nordburgenland. Dem Winzer und seiner Frau Stephanie Eselböck-Tscheppe ist vor allem der gesunde Boden wichtig, auf dem der Wein wächst. „Das ist wie beim menschlichen Immunsystem. Wenn wir krank sind, müssen wir uns gründlich auskurieren, auch von innen her.“

Die Weinrebe sei wie eine Art Wüstpflanze, deren Wurzeln ganz weit in den Boden hineinwachsen. Aber wenn alles von oben und außen zugeführt werde, wehrt sich die Pflanze nicht mehr, sagt Tscheppe. Das bedeutet, dass ihr Immunsystem geschwächt ist und die Wurzeln es nicht mehr schaffen, in die Tiefe vorzudringen. In Zeiten von Klimawandel, heißen Sommern und sturzbachartigen Niederschlägen ist jedoch ein gesunder Boden das Wichtigste, um authentischen, ehrlichen Wein produzieren zu können. Davon sind die beiden Vorreiter des biodynamischen Weinbaus im Burgenland fest überzeugt.

Auch für den Tourismus spielen die Weinlandschaften eine sehr wichtige Rolle. „Viele Leute, die Österreich besuchen, lieben diese Regionen mit ihren akkurat angelegten Rebzeilen, den sanften Hügeln und den gepflegten Weinlandschaften. Die Weingärten sind enorm wichtig für den Tourismus und sollten darum unbedingt erhalten bleiben“, sagt Weinmarketingexpertin Dagmar Gross, deren Agentur grosswerk österreichische Weine und Schaumweine auch international promotet. „Die Weinbauern sind die Botschafter und Botschafterinnen dieser Regionen.“

„Bauer zu sein, heißt, mit dem Boden zu arbeiten und etwas Gutes zu hinterlassen“, sagt Eduard Tscheppe, als wir im Gut Oggau an einem grauen Wintertag in der Wohnstube reden. Derzeit ist nicht viel los im Weingarten. Die Tscheppeps nutzen die ruhige Zeit, um ihre internationalen Kontakte zu pflegen. Wie Stephanie Eselböck-Tscheppe erzählt, ist das ein wichtiger Teil ihrer Arbeit.

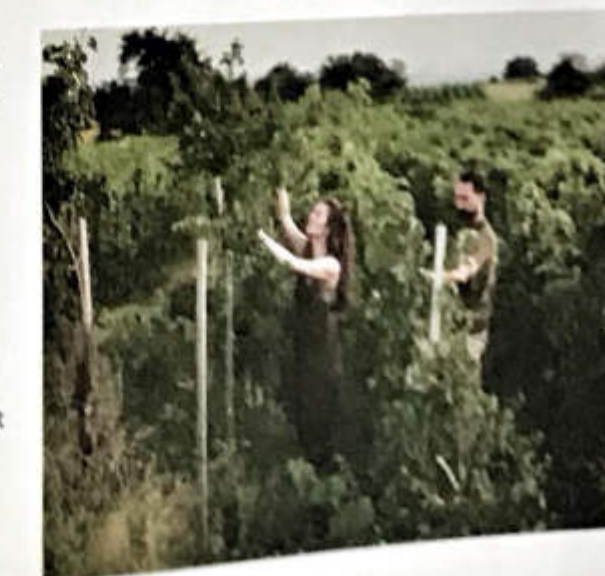
Tscheppe-Eselböck „hatten wir einen großen Kredit aufgenommen und mussten ordentlich Klinken putzen, um uns in den Toprestaurants zu etablieren. Wir sind nach London und Paris gefahren, jeder von uns hatte zehn Adressen von Spitzengastronomen in der Tasche, und die sind wir abgeklappert. Und noch immer verkaufen wir in Frankreich mehr Wein als in Österreich.“

In Österreich wollte den innovativen Wein der beiden Jungwinzer anfangs niemand. Ihre Label mit gezeichneten Gesichtern der Familienmitglieder, von denen keines lächelt, und dann noch naturtrüber Inhalt, das habe damals niemand goutiert, sagt die burgenländische Winzerin. Aber sie gaben nicht auf, und für sie selbst habe es sich absolut gelohnt. Ihre Art Weinbau zu betreiben und Wein zu produzieren, spiegelt ihre Haltung zum Leben wider.

„Wir wollen auch unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter fair bezahlen“, sagt Tscheppe-Eselböck. Das gehöre ebenso dazu wie der Verzicht auf chemische Spritzmittel und Fairness zur Natur.

Seit dem Weinskandal in den 80ern hat die Weinkultur in Österreich

Sanfte Hügel mit präzise angelegten Rebzeilen, Weingärten und trassierte Weinberge sind enorm wichtig für den Tourismus. Die Weinbauern, die das pflegen, sind die Botschafter dieser Regionen.



2025: Slow Food Schmecktakel

A photograph of two people shaking hands in a field. The person on the left is wearing a plaid shirt, and the person on the right is wearing a dark jacket. They are standing in front of a green field with hills in the background.

**Warum
sich Köche
und Bauern
verbünden
müssen.**

**4. Oktober 17 Uhr
Schüttkasten Retz**

**Podiumsdiskussion mit Jürgen Schmücking (Chief
Inspector von Gault&Millau, Fotograf, Journalist),
Martina Fink (Landwirtin, Demeter Österreich Vorstand),
Michael Vesely (Slow Food Village Retz)**

Weine von Drink different. Freier Eintritt, Spende erwünscht.



Slow Food®
Village
RETZ

Drink
different®

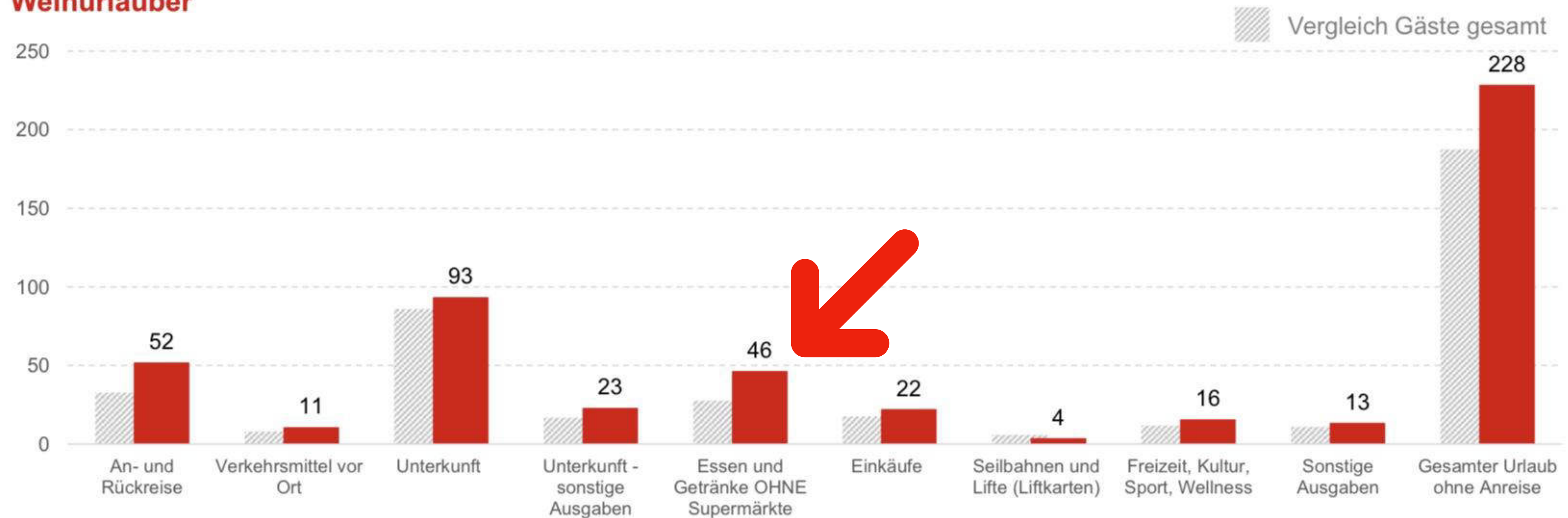
Weinurlauber in Österreich im Sommer 2024 – Customer Journey

Gäste geben im Schnitt um 40€ mehr am Tag aus



Wie viel haben die Gäste ausgegeben? Ausgaben pro Person und Tag in Euro

Weinurlauber



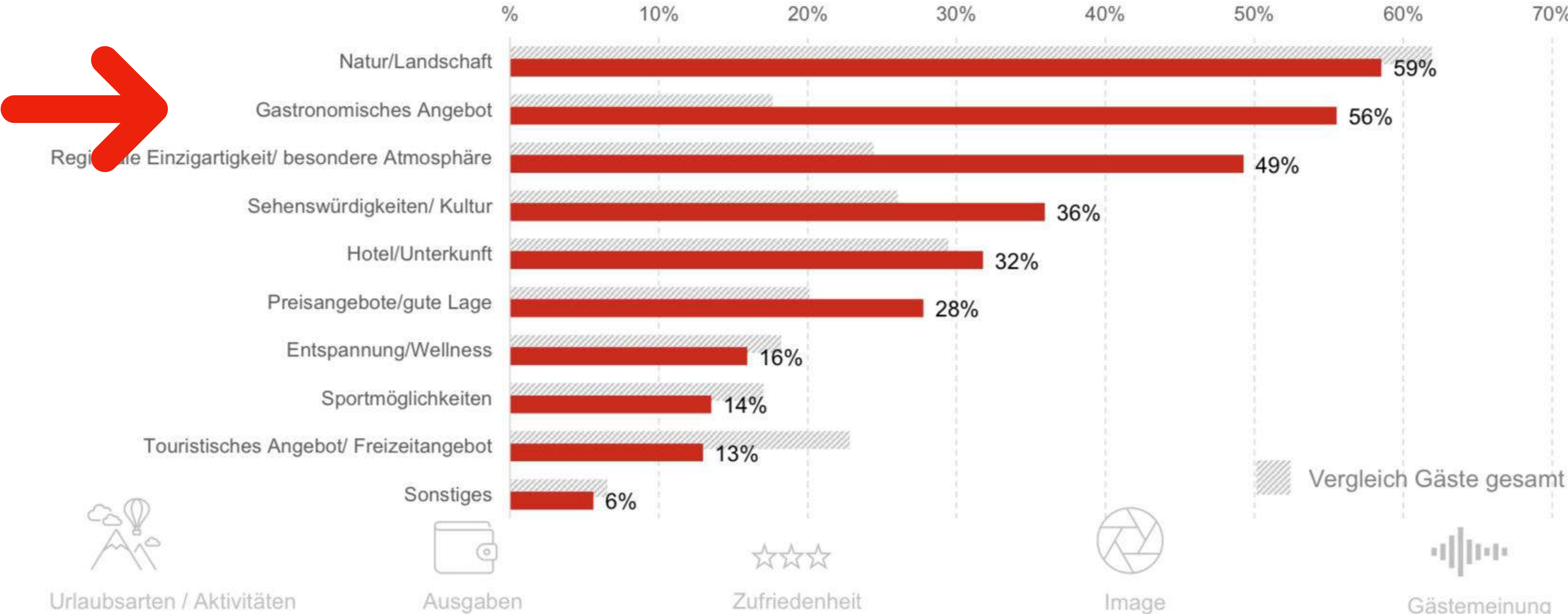
Weinurlauber in Österreich im Sommer 2024 – Customer Journey

Gastronomisches Angebot entscheidend



Was waren die Gründe für die **Wahl der Destination?** (Oberkategorien)

Weinurlauber



genusspassionisten.at

slowfoodretz.at

slowwineretz.at

genussmarkt-retzerland.at



Herzlich willkommen!

Am Sonntag, den 9. bis 11. Uhr verwandelt sich das wunderschöne Hauptplatz von Retz in einen Markt.

Alle Punkte auf meiner Liste sind getreulich
erledigt und ordnungsgemäß abgehakt.
Also alles in Butter!



Alle Punkte auf meiner Liste sind getreulich
erledigt und ordnungsgemäß abgehakt.
Also alles in Butter!

ke für die Aufmerksamkeit

