



**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: Vedecky



Neue  
Produkte

WintergRETZL

Aperitivo Days

# Genuss Markt

IM RETZER LAND

SommergRETZL

Drink Different

Neue  
Kunden

# 2021: Slow Food Village Retz

1. Village in Niederösterreich



Slow Food<sup>®</sup>  
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



gut.sauber.fair.



Gemeinschaft

Lebensmittelproduktion

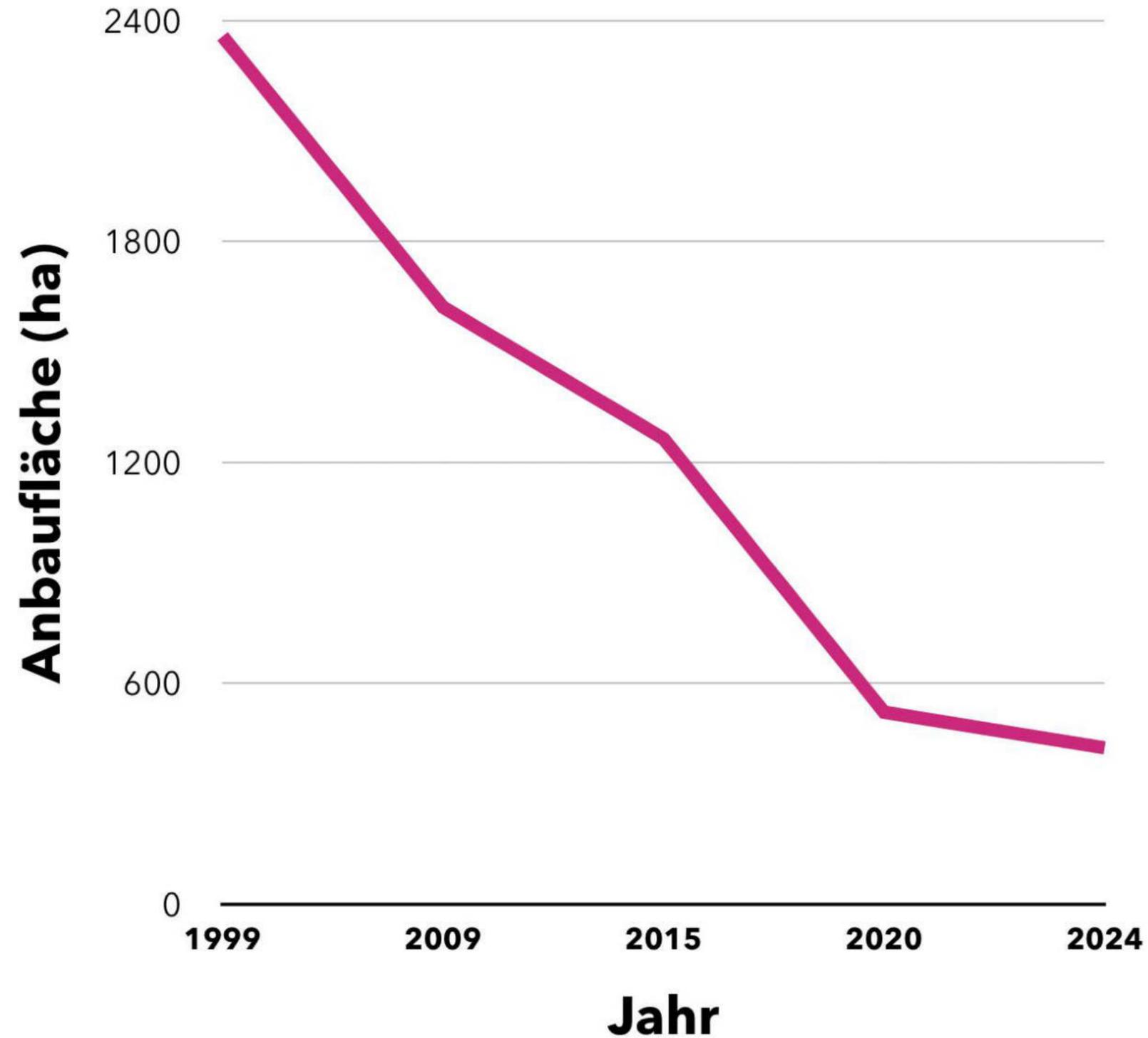
Slow Food Erlebnisse



# 2022: Blauer Portugieser in der Arche des Geschmacks

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.

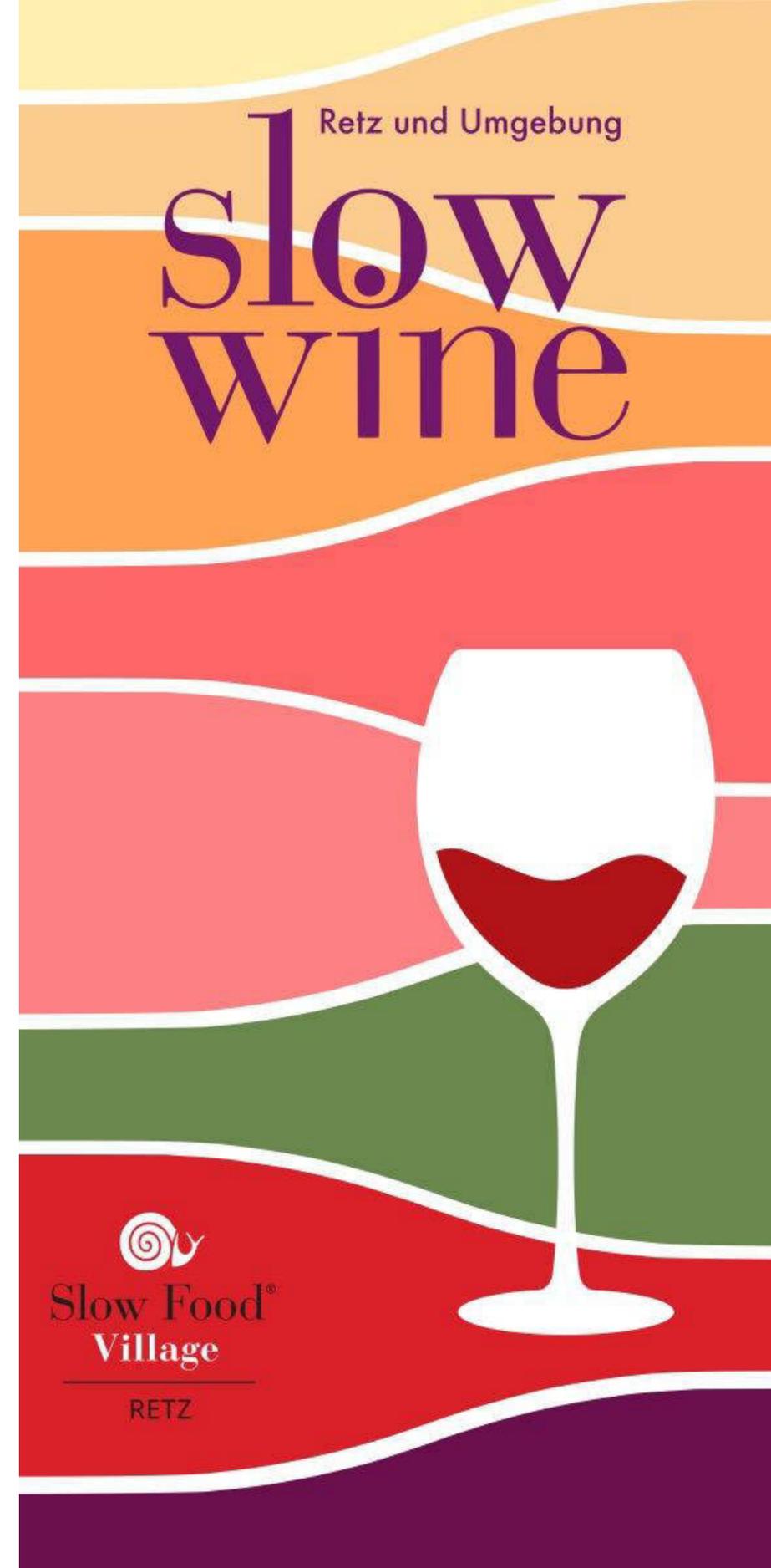
Lange Zeit stand der Blaue Portugieser bei Heurigen und Wirten für den typischen Rotwein des Landes, oft auch schlicht „Retzer Rotwein“ genannt. Kaum erstaunlich also, dass auch bei der Unterzeichnung des Staatsvertrags der Rotwein beim Festbankett kredenzt wurde – der „Retzer“ war also ein Staatsvertragswein.

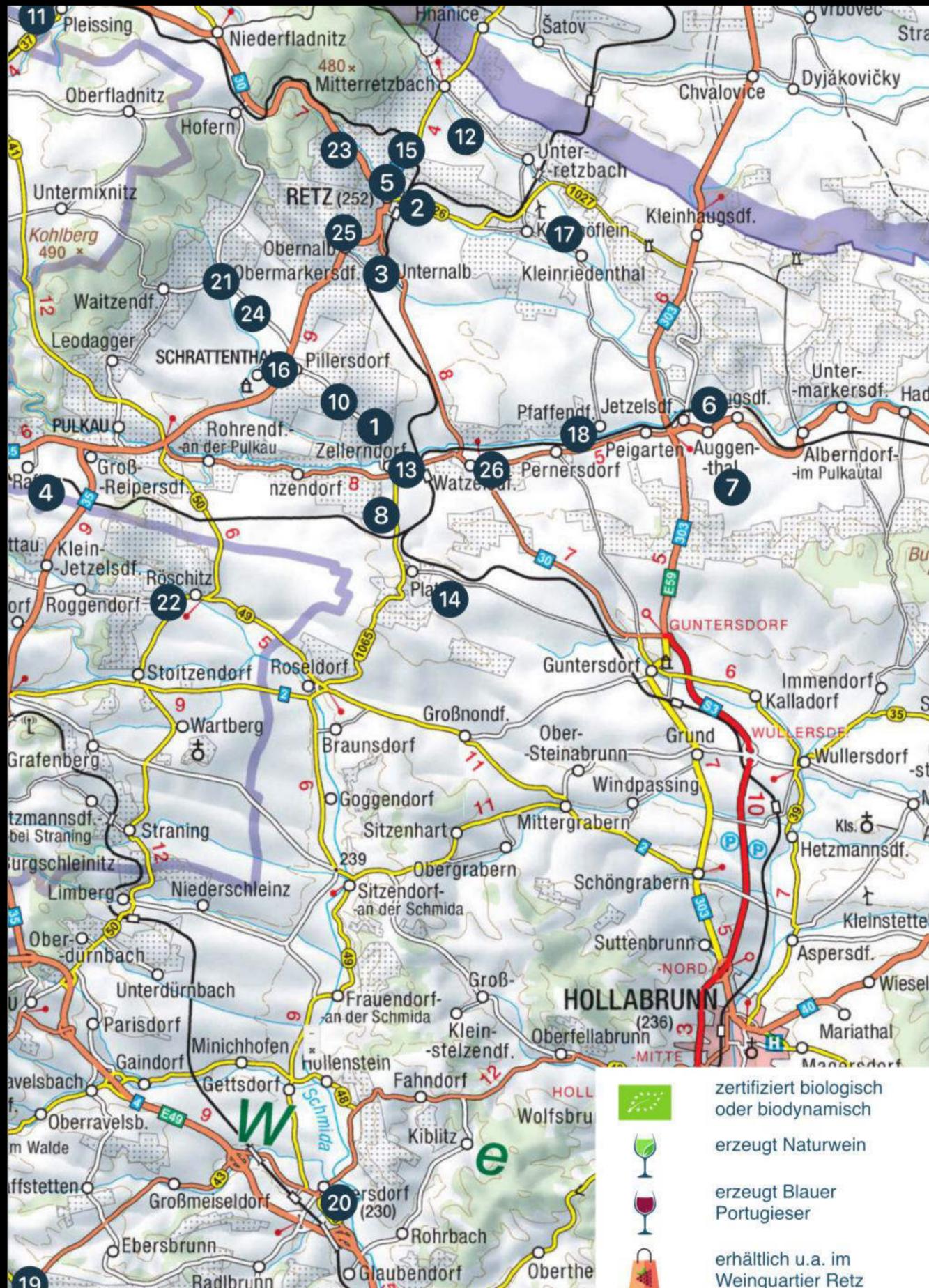
Doch die glanzvollen Zeiten sind vorbei, aktuell steht die Sorte kurz vor dem Aus: „Für uns Winzer ist diese

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





-  zertifiziert biologisch oder biodynamisch
-  erzeugt Naturwein
-  erzeugt Blauer Portugieser
-  erhältlich u.a. im Weinquartier Retz

- |   |   |   |
|---|---|---|
| <p><b>1</b> Kerstin und Nadine Schüller<br/>Pillersdorf 15<br/>2073 Zellerndorf<br/>weingut-schuessler.at</p> <p><b>2</b> Schöfmann-Schöfmann<br/>Wieden 32<br/>2070 Retz<br/>schoefmann-schoefmann.at</p> <p><b>3</b> Roman Strohschneider<br/>Winzerstraße 10<br/>2070 Obernalb<br/>weingut-strohschneider.at</p> <p><b>4</b> Bioweinbau Johannes Marihart<br/>Rafing 55<br/>3741 Pulkau<br/>jmarihart@gmx.at</p> <p><b>5</b> Helmut und Petra Bergmann<br/>Am Anger 3<br/>2070 Retz<br/>windmuehle.at</p> <p><b>6</b> Christoph Bauer<br/>Jetzelsdorf 49<br/>2053 Jetzelsdorf<br/>bauerwein.at</p> <p><b>7</b> Sailer<br/>Auggenthal 58<br/>2054 Haugsdorf<br/>sailer-wein.com</p> <p><b>8</b> Katharina Gessl<br/>Zellerndorf 70<br/>2051 Zellerndorf<br/>katharinagessl.at</p> <p><b>9</b> Bioweinbau Widerna<br/>Dietmannsdorf 56<br/>2051 Zellerndorf<br/>widerna.com</p> <p><b>10</b> Buchmayer<br/>Pillersdorf 3<br/>2073 Pillersdorf<br/>weingut-buchmayer.at</p> <p><b>11</b> Weingut C&amp;J<br/>Waschbach 9<br/>2083 Pleissing<br/>weingutcj.at</p> <p><b>12</b> NOOS Weinbau<br/>Dorfplatz 8<br/>2070 Mitterretzbach<br/>wein.noos.at</p> <p><b>13</b> Bio-Weingut Gessl<br/>Zellerndorf 70<br/>2051 Zellerndorf<br/>gessl.eu</p> | <br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br> | <p><b>14</b> Fidesser<br/>Platt 39<br/>2051 Platt<br/>fidesser.at</p> <p><b>15</b> Claudia und Dieter Schnabl<br/>Steinbüglgasse 13<br/>2070 Retz<br/>bioweine-schnabl.at</p> <p><b>16</b> Weingut Hindler<br/>Schrattenthal 13<br/>2073 Schrattenthal<br/>weingut-hindler.at</p> <p><b>17</b> Weingut Georg Toifl<br/>Dreiquantenweg 14<br/>2070 Kleinhöflein<br/>georgtoifl.wine</p> <p><b>18</b> Seymann-Die Weinhandwerkerei<br/>Karlsdorf 50<br/>2052-Karlsdorf<br/>seymann-wine.at</p> <p><b>19</b> Weingut Hofbauer-Schmidt<br/>Hauptstraße 54<br/>3472 Hohenwarth<br/>hofbauer-schmidt.at</p> <p><b>20</b> Bio Weinhof Uibel<br/>Hollabrunner Straße 35<br/>3710 Ziersdorf<br/>uibel.at</p> <p><b>21</b> Weingut Studeny<br/>Obermarkersdorf 174<br/>2073 Obermarkersdorf<br/>studeny.at</p> <p><b>22</b> Weingut der Pollerhof<br/>Winzerstraße 48<br/>3743 Röschitz<br/>pollerhof.at</p> <p><b>23</b> Weingut Lustig<br/>Fladnitzerstraße 125<br/>2070 Retz<br/>weingut-lustig.com</p> <p><b>24</b> Weingut Diem - Gerald &amp; Andrea<br/>Obermarkersdorf 87<br/>2073 Obermarkersdorf<br/>diem-weine.at</p> <p><b>25</b> Bioweine Birkel<br/>Lindenstraße 226<br/>2070 Obernalb<br/>bioweine-birkel.at</p> <p><b>26</b> Bio Schäffer<br/>Watzelsdorf 55<br/>2051 Zellerndorf<br/>bioschaeffer.at</p> |
|---|---|---|







# 2025: Slow Food Schmecktakel

 SLOW FOOD  
**SCHMECK  
TAKEL**  
2025  
Was du isst, verändert die Welt!



**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®

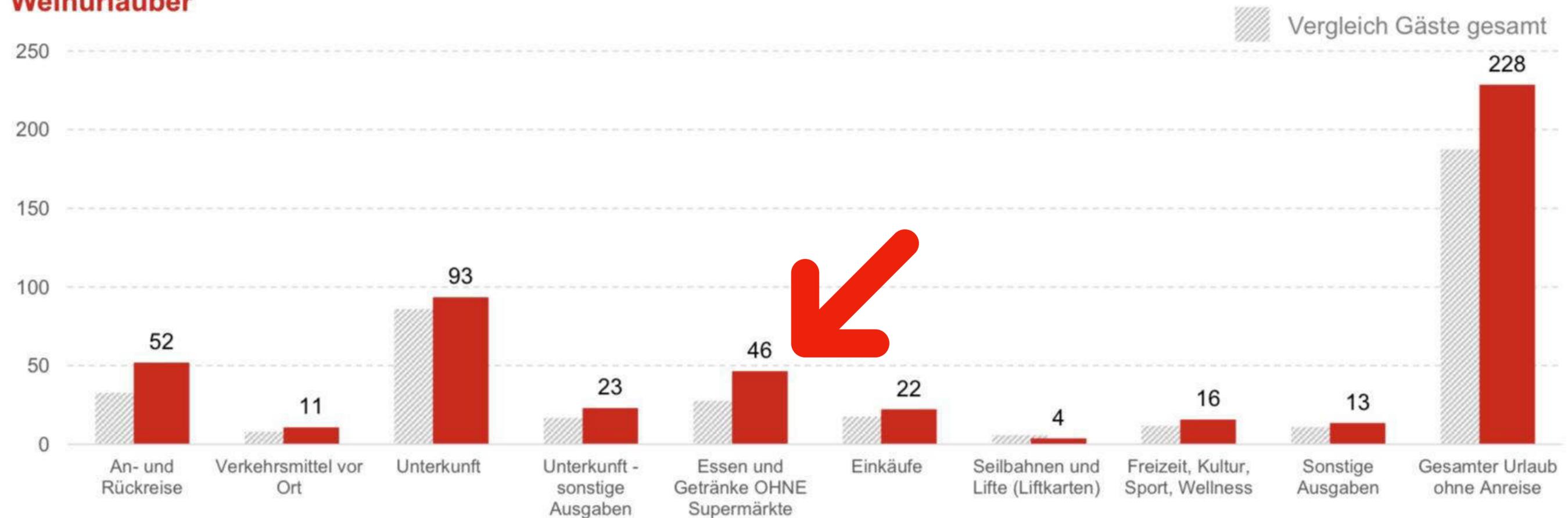
# Weinurlauber in Österreich im Sommer 2024 – Customer Journey

## Gäste geben im Schnitt um 40€ mehr am Tag aus



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

### Weinurlauber



Quelle: T-MONA; (#Befragte=287)

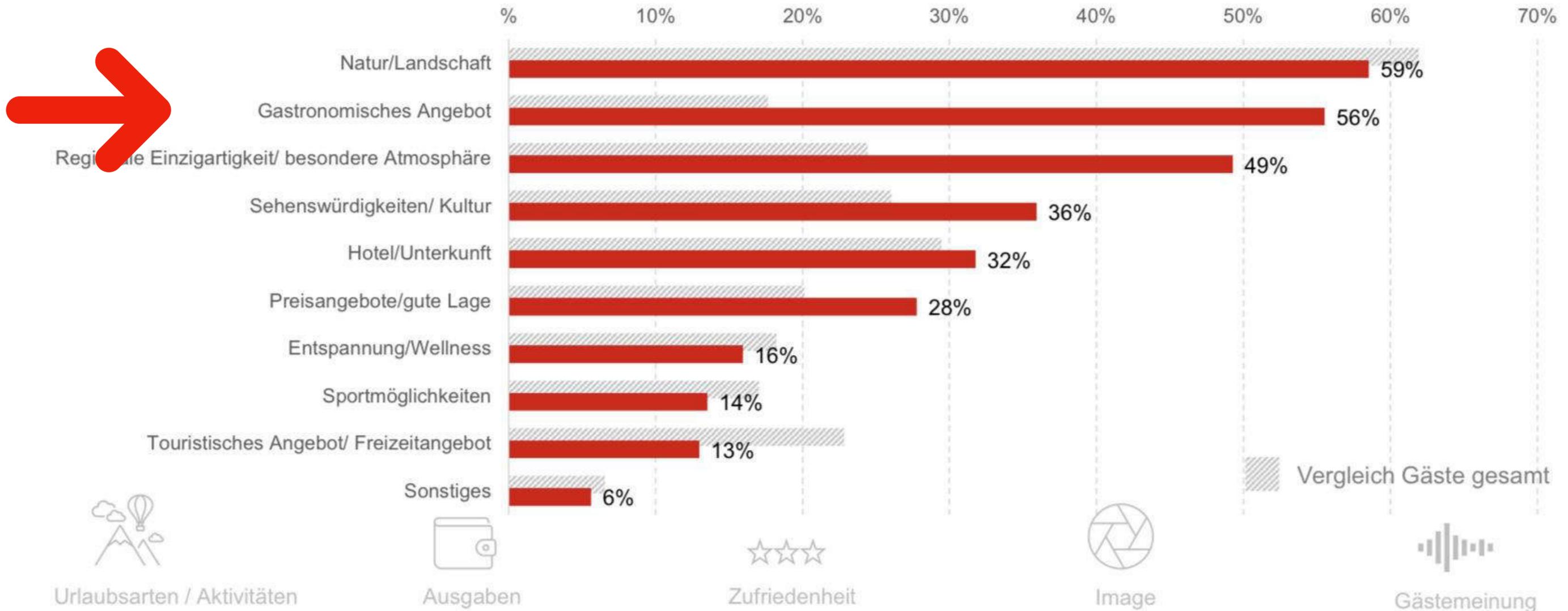
# Weinurlauber in Österreich im Sommer 2024 – Customer Journey

## Gastronomisches Angebot entscheidend



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

### Weinurlauber



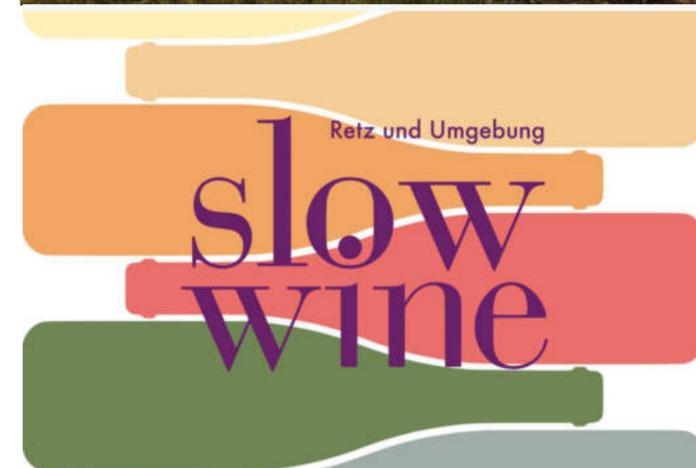
Quelle: T-MONA, (#Befragte=287)

genusspassionisten.at

slowfoodretz.at

slowwineretz.at

genussmarkt-retzerland.at



Herzlich willkommen!

Genussmarkt Retz und Umgebung

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**

