

Einzigartige Heurigenkultur im Süden von Wien:

Typisch Thermenregion: Glaskultur, regionaler Genuss & Geselligkeit.

Die Thermenregion verbindet gelebte Heurigentradition mit einem Angebot, das den Zeitgeist trifft und die nächste Generation an Weinfans begeistert – gekrönt von herausragenden Auszeichnungen der heimischen Weinbaubetriebe. „Unsere Heurigenbetriebe entwickeln sich laufend weiter und probieren neue Konzepte aus. Gleichzeitig bewahren unsere WinzerInnen die Tradition des Aussteckens und sind dabei perfekte GastgeberInnen“, betont Katharina Wöhrleitner, Geschäftsführerin Weinforum Thermenregion und bekennender Heurigen-Fan. Typisch für einen Heurigenbesuch in der Thermenregion sind: Qualitätsweine, G’spritzter, Achterl mit Glaskultur, Heurigenbuffet, regionale Zutaten und GastgeberInnen, die Geschichten rund um den Wein auf Lager haben. „Viele Heurigen setzen sich bewusst mit neuen Essgewohnheiten auseinander und bieten z.B. hausgemachte vegetarische und vegane Aufstriche, Strudel und Nachspeisen an“, erzählt sie. Als bester Top-Heurigen der Thermenregion wurde kürzlich das Bio-Weingut Frühwirth in Teesdorf ausgezeichnet.

Kaum eine Weinregion Österreichs steht so sehr für gelebte Gastlichkeit wie die Thermenregion südlich von Wien. Was einst Generationen von Wienerinnen und Wienern am Wochenende ins Grüne lockte, ist bis heute lebendig geblieben: eine Heurigenkultur, die tief in der Geschichte der Region verwurzelt ist und zugleich immer wieder neu erfunden wird. Über Jahrzehnte haben die Winzerfamilien der Thermenregion jene besondere Atmosphäre geprägt, für die der Heurige steht – die Verbindung aus eigenem Wein, hausgemachtem Essen und der unkomplizierten Herzlichkeit, die man nur hier findet.

„Wo sonst kann man preisgekrönte Weine glasweise trinken mit dem Winzer plaudern und dabei ein Liptauerbrot essen, das man sich selbst vom Buffet holt. Das ist Weingenuss down-to-earth – dafür steht die Thermenregion.“

Heinrich Hartl, Obmann Weinforum Thermenregion

Heurigentradition heute – bemerkenswerte Qualität, Glas für Glas

Die Heurigenkultur der Thermenregion präsentiert sich auf bemerkenswert hohem Niveau. Die Weinqualitäten der Region haben sich in den letzten Jahren eindrucksvoll weiterentwickelt – und das Beste daran: Sämtliche Weinspezialitäten werden glasweise ausgeschenkt. Die gelebte Glaskultur macht den Heurigenbesuch zur genussvollen Entdeckungsreise, bei der man sich durch das Sortiment kostet – von den autochthonen Sorten bis zu den großen Reserven.

Ebenso vielfältig wie die Weinauswahl sind die kulinarischen Konzepte. Das Essen ist selbst gemacht – doch „Heuriger“ ist längst nicht gleich „Heuriger“. Das Spektrum reicht vom klassischen Heurigen „wie damals“, bei dem herzhaftes Aufstrichbrot und kalte

regionale Spezialitäten auf den Tisch kommen, bis hin zu gediegene Heurigenrestaurants mit einer großen Auswahl an warmen Speisen sowie Tischkultur und -service. Vom Surschnitzerl über den Krautstrudel bis zu heimischen Süßwasserfischen findet hier jeder Gast seine Lieblingsschmankerl – bodenständig, regional und mit viel Liebe zubereitet.

„Und das Beste: Weinempfehlungen passend zur Heurigenjause - empfohlen tagesaktuell von der Winzerfamilie“

Katharina Wöhrleitner, Geschäftsführern Weinforum Thermenregion

Buschenschank: Wo is ausg'steckt?

Bekannte Heurigenorte in der Thermenregion sind im Bezirk Mödling Perchtoldsdorf sowie Gumpoldskirchen; im Bezirk Baden zählen Sooß, Guntramsdorf, Traiskirchen, Tattendorf als Orte mit der höchsten Dichte an Heurigen. Ob ein Heurigen aktuell geöffnet ist, sieht man an dem Föhrenbuschen, der oberhalb der Eingangstür an einer langen Stange montiert ist – der „Buschen“ bedeutet, dass ausg'steckt ist. „Alle Heurigentermin in der Thermenregion sind online abrufbar unter: www.ausgstecktis.com. „Fast jeder Heurigen hat auch seinen eigenen Heurigenkalender im praktischen Visitenkartenformat zum Einstecken und Mitnehmen“, erzählt die Geschäftsführerin des Weinforums Thermenregion.

Dem Zeitgeist entsprechend – Heurigenkultur für die nächste Generation

Damit die Heurigenkultur auch künftig lebendig bleibt, entwickelt die Thermenregion ihr Angebot konsequent weiter – mit dem klaren Ziel, auch die nächsten Generationen für das Konzept „Heuriger“ zu begeistern. Dazu gehören Zero- und Low-Alcohol-Produkte, reinsortige Traubensäfte, moderne Weinmischgetränke ebenso wie ein wachsendes vegetarisches und veganes Angebot beim Heurigen.

Ein besonderes Beispiel für diesen Weg ist die Kooperation mit regionalen Produzenten: Gemeinsam mit Evergreen – Familie Chu wurden Klassiker der regionalen Heurigenküche in einer veganen und vegetarischen Variante neu interpretiert. Mit den BIO-Tofus aus dem Bezirk Baden entstanden Rezepte, die bewährte Lieblingsgerichte in eine pflanzliche Form bringen – und die anschließend an die Winzerinnen und Winzer der Region verteilt wurden. So findet Bewährtes seinen Platz auf einer zeitgemäßen Speisekarte, ohne dass der typische Heurigencharakter verloren geht.

„Wir möchten auch die nächste Generation für das Konzept „Heurigen“ begeistern“.

Katharina Wöhrleitner, Geschäftsführern Weinforum Thermenregion

Ausgezeichnete Qualität – die aktuellen Erfolge der Region

Dass die Thermenregion nicht nur gastlich, sondern auch qualitativ ganz vorne mitspielt, belegen die jüngsten Auszeichnungen der heimischen Weinbaubetriebe eindrucksvoll:

- Das **Bio-Weingut Frühwirth aus Teesdorf** wurde als **besten Top-Heuriger der Thermenregion** ausgezeichnet.
- Der **Heurige Alphart am Mühlbach** ist Kategorie-Sieger „Beste Küche“ im Falstaff Heurigen- & Buschenschankguide 2026
- Die amtierende **niederösterreichische Weinkönigin Marie Huber** stammt aus der Region – vom **Weingut Huber-Spitzer aus Schranawand**.

Auch bei der **Niederösterreichischen Landesweinprämierung** überzeugten die Betriebe der Thermenregion auf ganzer Linie:

- **1. Platz (=LANDESSIEGER) – Gereifte Riedenweine rot** – Merlot Reserve Ried Hutweide 2022 – Bio-Weingut Frühwirth
- **2. Platz Gereifte Riedenweine rot** – Pinot Noir Reserve Ried Römerberg 2021 – Weingut Familie Schlager aus Sooß
- **3. Platz Riesling | Rheinriesling Klassik 2025** – Weingut 47er Schwertführer aus Sooß
- **3. Platz NÖ-Spezialitäten weiß** – Rotgipfler Selection Ried am Tiefenweg 2024 – Bio-Weingut Frühwirth aus Teesdorf
- **3. Platz Burgunder rot** – Pinot Noir Reserve Ried Hutweide 2023 – Bio-Weingut Frühwirth aus Teesdorf
- **3. Platz Rotwein Cuvée** – Intuition Cuvée Reserve Ried Hutweide 2023 – Bio-Weingut Frühwirth aus Teesdorf
- **3. Platz Andere Rotweinsorten** – Merlot Reserve 2022 – Weingut Plos aus Sooß

Ein besonderes Ausrufezeichen setzte das **Weingut Schlager aus Sooß** mit dem **SALON SIEG** – der wichtigsten Weinauszeichnung Österreichs – für seinen **Chardonnay Reserve, Ried Römerberg 2023**.

Zum Verkosten – Glas für Glas beim Heurigen

„Das Schönste an diesen Erfolgen: Man muss sie nicht nur lesen, man kann sie schmecken“, betont Heinrich Hartl und weist darauf hin, dass die ausgezeichneten Weine glasweise bei den typischen Heurigen der Thermenregion verkostet werden können – im vertrauten Ambiente, bei hausgemachten Spezialitäten und jener gelebten Gastlichkeit, die den Süden von Wien seit jeher unverwechselbar und zu einem beliebten Ausflugsziel macht. „Die nächste Gelegenheit eine große Auswahl an Thermenregion-Weinen zu verkosten gibt es bei der Genussmeile im Herbst“, so Hartl. Am 5. und 6. September sowie am 12. und 13. September können Weinfans entlang des Wasserleitungswegs zwischen Bad Vöslau und Mödling die Weine und Schmankerl der Thermenregion genießen. Besonderes Highlight ist die Sortensieger-Lounge am Wasserleitungsweg in Sooß, die alle aktuellen Sortensieger zur Verkostung bereit hält.

www.thermenregiondac.at

Medienkontakt:

diezwei kommunikation, Bernadette Steurer-Weinwurm, bernadette@diezwei-kommunikation.at,

T: 0699.105 93 004

Foto Credits: Adrian Almasan und Christian Dusek | Wienerwald Tourismus

Foto-Link:

<https://www.dropbox.com/scl/fo/0s2x9fss67ufa5ig4jnka/AJTbdZCkR-knYQU62JzZZvg?rlkey=qm61mq3dlkgdljcezjo4i7tpk&dl=0>

Bildtext Die Heurigenkultur in der Thermenregion hat viele Gesichter. Im Mittelpunkt stehen die ausgezeichneten Weine der Winzerfamilien.

Bernadette Steurer-Weinwurm

diezwei kommunikation

Beratung | Coaching | Public Relations | Workshops