

Projektbeschreibung „Top-Heuriger“

In Niederösterreich gibt es geschätzte 2000 Heurigenbetriebe. Um den Gästen bei der Auswahl Orientierungshilfe und Qualitätssicherheit zu bieten, wurde das Qualitätsprogramm „Top-Heuriger“ ins Leben gerufen. Dabei geht es darum, besonders qualitätsvolle Heurigenbetriebe als „Top-Heurige“ auszuzeichnen. Die Betriebe müssen dafür bestimmte Qualitätskriterien erfüllen, die auch regelmäßig überprüft werden.

Wofür steht die Marke „Top-Heuriger“?

- Ausgezeichnete und geprüfte Qualität mit mehr als 50 Qualitätskriterien und jährlichen Mystery Checks
- Prämierte Weine und Moste aus eigener Produktion
- Saisonale Schmankerl aus der Region
- Vielfältige Speisenauswahl von traditionell bis vegetarisch und kreativ-leicht
- Fachkundige, individuelle Betreuung durch die Heurigenfamilie garantiert durch jährlich verpflichtende Qualitäts-Schulung

Was bringt die Auszeichnung für meinen Betrieb?

- Abhebung von anderen Heurigen-Betrieben
- Vertrauensbildung beim Gast
- Überregionale Bewerbung des Betriebes
- Imagesteigerung und Attraktivität für neue, qualitätsorientierte Zielgruppen
- Möglichkeit zur Teilnahme an weiteren Marketingaktionen zB „So schmeckt NÖ“
- Ansporn zur laufenden Qualitätsverbesserung

Anforderungen für Top-Heurige

Um die Auszeichnung können sich alle bäuerlichen und gewerblichen Wein- und Mostheurige in NÖ bewerben, sofern sie bereit sind, die geforderten Qualitätskriterien zu erfüllen. Grundvoraussetzung für eine Teilnahme ist die Einhaltung aller gesetzlichen Vorschriften und, dass jedenfalls ein Wein- bzw. Obstbaubetrieb vorhanden ist, wo selbst Wein bzw. Most produziert wird. Außerdem muss der „Heurigencharakter“ gewahrt bleiben (auch bei gewerblichen Heurigenbetrieben).

Regionale und saisonale Schmankerl

Um ausgezeichnet zu werden, muss ein Heurigenbetrieb mehr als eine Brettljause und ein Achtel Wein bieten. Ein klarer betrieblicher Schwerpunkt muss auf einem qualitativ hochwertigen Getränke- und Speisenangebot liegen mit deutlicher Bevorzugung von regionalen Schmankerln und saisonalen Lebensmitteln. In der Speisekarte müssen die regionalen Lebensmittel ausgelobt sein. Neben traditionellen, bodenständigen Buschenschank-Gerichten muss auch eine Auswahl an leichten, fettarmen und fleischlosen Speisen angeboten werden.

Qualitätsweine (Weinheurige)

Weiters müssen jährlich 2/3 der angebotenen Weine (mind. jedoch 4 Weine) Qualitätsweine mit Prüfnummer sein, jeweils aus eigener Produktion und mit zeitgemäßer Glaskultur (Stielgläser) und Präsentation beim Servieren. Unter den Qualitätsweinen müssen in den DAC-Gebieten jährlich mind. 2 DAC Weine oder in der Wachau jährlich mind. 2 Smaragdweine und 2 Weine aus den Kategorien Federspiel und Steinfeder (darunter jedenfalls ein Grüner Veltliner und ein Riesling) sein oder es muss eine der folgenden Auszeichnungen für mind. 2 Weine erreicht werden:

Niederösterreich-Siegel bei der NÖ Weinprämierung, awc Gold oder Silber, Weinauszeichnung bei OIV-zertifizierten Verkostungen (zB Mundus Vini, Berliner Wein Trophy), Auszeichnung bei der BioFach Nürnberg. Sämtliche Qualitätsweine müssen in der Karte auch sensorisch beschrieben sein.

Qualitätsmoste (Mostheurige)

2/3 der angebotenen Moste (mind. jedoch 3 Moste) müssen Qualitätsmoste mit dem NÖ Landesgütesiegel sein, jeweils aus eigener Produktion und mit zeitgemäßer Glaskultur (Stielgläser) und Präsentation beim Servieren. Jährlich muss für mind. 1 Most eine Prämierung bei der NÖ Landesprämierung Wieselburg (Gold-, Silber- oder Bronzemedaille) oder bei einer gleichwertigen Prämierung in einem anderen Bundesland (zB Alpe Adria in Kärnten) werden oder es muss jährlich mind. 1 Qualitätsmost mit Prüfnummer vorhanden sein. Sämtliche Qualitätsmoste müssen in der Karte auch sensorisch beschrieben sein.

Sonstige Anforderungen

Eine gepflegte, angenehme und stimmige Atmosphäre im Heurigenlokal, wo das Thema „Wein“ bzw. „Most“ sichtbar und präsent ist, ist ebenso ein Muss wie die einschlägige Aus- und regelmäßige Weiterbildung der Heurigenfamilie. Auch ein dem Gesetz entsprechender Nichtraucherbereich muss bei allen Top-Heurigen vorhanden sein.

Das sind nur einige wesentliche Punkte aus einem Kriterienkatalog, der von Fachleuten unter Einbindung von Heurigen-Betrieben ausgearbeitet wurde.

Von der Anmeldung zur Anerkennung

Wer sich für die Auszeichnung interessiert, muss jedenfalls im Vorfeld selbst überprüfen, in wie weit die geforderten Teilnahmekriterien erfüllt werden können und wo eventuell noch Verbesserungsmaßnahmen notwendig sind. Dazu kann eine Top-Heurigen Richtlinienmappe unter Tel.: 05 0259 26500 oder per E-Mail unter office@top-heuriger.at angefordert werden. Nach der Selbstüberprüfung durch den Betrieb findet als Vorbereitung auf die externe Kontrolle eine Betriebsberatung durch einen Projektmitarbeiter statt. Danach erfolgt die externe Kontrolle und - bei positiver Beurteilung – die Verleihung der Auszeichnung „Top-Heuriger“ mittels Hoftafel und Urkunde.

Kontinuität in der Qualität

Die Auszeichnung „Top-Heuriger“ führt bei den Gästen zu besonders hohen Erwartungen. Es ist daher sehr wichtig, dass die geforderten Qualitätskriterien laufend von allen Top-Heurigen eingehalten werden. Um das zu gewährleisten, werden die Betriebe zusätzlich anonym während der Öffnungszeiten getestet (so genannte „mystery guests“). Weiters ist jeder TOP Heurige zur laufenden Weiterentwicklung verpflichtet, dazu gehört zB die regelmäßige Selbstüberprüfung anhand der Top-Heurige Qualitätskriterien (alle 2 Jahre).

Kosten

- Erstanerkennung (inkl. Richtlinienmappe zur Selbstüberprüfung, Hoftafel und Urkunde): 120 Euro für die Betriebsberatung und 105,60 inkl. 20 % Mehrwertsteuer für die externe Kontrolle durch die Firma inspirations Inc.& Co KG
- Jährlicher Mitgliedsbeitrag Weinheurige: 200 Euro pro Betrieb und Jahr
- Jährlicher Mitgliedsbeitrag Mostheurige: 80 Euro pro Betrieb und Jahr

Anmeldung und Information

Landesverband für bäuerliche Direktvermarkter NÖ, Tel.: 05 0259 26500,
E-Mail: office@top-heuriger.at, www.top-heuriger.at.