

DER WEIN 2017



Lebensregion
Biosphärenpark
Wienerwald

MIT UNTERSTÜTZUNG DER LÄNDER NIEDERÖSTERREICH UND WIEN UND DER EUROPÄISCHEN UNION



Land Wien

LE 14-20
Verordnung für den europäischen Raum

EUROPÄISCHE UNION

Europäische Union
schaffende für die Entwick-
lung des öffentlichen Raumes
Man versteht Europa in die
Blick der Gebirge



UMWELT
MUSTERSTADT
WIEN



NATURLAND NIEDERÖSTERREICH
Einzigartig. Vielseitig. Schätzenswert.

VORWORT



GESCHÄTZE LESERINNEN UND LESER!

Die faszinierende Artenvielfalt der Weinbaulandschaft zu erhalten ist eines der Ziele im Biosphärenpark Wienerwald. Regionale Qualitätsprodukte und umweltfreundliche Produktionsweisen sind wichtige Faktoren für den Biosphärenpark Wienerwald als Modellregion für Nachhaltigkeit. Mit unserem jährlichen Weinwettbewerb wollen wir als gutes Beispiel voran gehen und zeigen, in welchem hohen Maße extensive Bewirtschaftung und hervorragende Qualität verbunden sind. Das Besondere an der Weinprämierung des Biosphärenpark Wienerwald Managements sind die hohen Kriterien zum nachhaltigen Anbau. Aus diesem Grund wurden heuer nur mehr Betriebe zugelassen, die nachweislich ohne Einsatz von Herbiziden wirtschaften.

Zusammen mit den Auszeichnungen verleihen wir, als Zeichen der nachhaltigen Bewirtschaftung, allen prämierten Winzerinnen und Winzern eine symbolische Patenschaft für eine besondere Tier- und Pflanzenart, die aufgrund der Bewirtschaftungsweise Lebensraum in den jeweiligen Weingärten findet.

Auch wir als KonsumentInnen können durch den Erwerb von regionalen, ökologisch nachhaltig produzierten Produkten, wie den prämierten Biosphärenpark Weinen, einen wichtigen Beitrag zum Naturschutz leisten. Unser Dank gebührt allen Winzerinnen und Winzern, die durch ihre tägliche Arbeit nicht nur qualitativ hochwertige Produkte erzeugen, sondern damit auch die Artenvielfalt in unserer lebenswerten Region erhalten.

Herzlichst Ihr

Dr. Herbert Greisberger

Direktor Biosphärenpark Wienerwald



SEHR GEEHRTE LESERINNEN UND LESER!

Seit Jahrhunderten gedeihen auf den Rieden der Thermenlinie, der Großlage Klosterneuburg und den vielfältigen Weinbergen Wiens, Weine von hervorragender Qualität. So vielfältig wie die Landschaft und die im Wienerwald lebenden Menschen, sind auch die Weine im Biosphärenpark Wienerwald. Jeder Wein ist anders in seinem Geschmack und seiner Herkunft. Aber eines haben sie alle gemeinsam: die herausragende Qualität und die schonende Wirtschaftsweise. Dieses Zusammenspiel von Umweltbewusstsein und sanften Wirtschaftsweisen macht die prämierten Weine Jahr für Jahr zu besonderen Produkten aus der Region und beweist, dass Qualität, nachhaltige Produktion und Wirtschaftlichkeit eindrucksvoll miteinander im Einklang stehen. Mit der Auszeichnung „Der Wein 2017“ möchten wir zeigen, welche hochqualitativen regionalen Weine aus nachhaltiger Bewirtschaftung zur Auswahl stehen. Die herausragende Leistung der Winzerinnen und Winzer besteht nicht nur in der Herstellung der großartigen Weine, sondern auch in der Erhaltung und Pflege der Jahrhundertealten Kulturlandschaft. Damit leisten die Bewirtschafterinnen und Bewirtschafter einen wesentlichen Beitrag zum Naturschutz im Biosphärenpark Wienerwald. Deshalb fördern wir den nachhaltigen Weinbau und wollen mit Aktionen wie diesem Weinwettbewerb auf den ökologischen Mehrwert im Biosphärenpark Wienerwald hinweisen.

Ulli Sima

Mag.^a Ulli Sima
Stadträtin für Umwelt und
Wiener Stadtwerke

Stephan Pernkopf

Dr. Stephan Pernkopf
LH-Stellvertreter in der Nieder-
österreichischen Landesregierung

LEBENSRAUM WEINGARTEN

Der Wienerwald ist nicht nur das größte noch existierende Laubwaldgebiet Mitteleuropas mit einer ausgesprochen wertvollen Wiesenvielfalt. An seinen östlichen Abhängen, die vom warmen, pannonischen Klima geprägt sind, liegen auch hervorragende Weinbaulagen. Von Norden nach Süden erstreckt sich um Klosterneuburg, in Wien und an der Thermenlinie Niederösterreichs eine ausgedehnte, außergewöhnlich vielfältige Weinbaulandschaft.

Im Vergleich zu anderen großen Weinbaugebieten sind die Weingärten hier relativ kleinflächig angelegt. Dazwischen bereichert eine Vielzahl von Strukturen wie Böschungen, Raine, Hecken und Feldgehölze, vielfältige Brachen, Obstbäume, Lesesteinriegel und Trockensteinmauern die Landschaft. Viele seltene Tier- und Pflanzenarten finden durch diese Vielfalt einen



© Wikimedia/Le Loup Gris (GFDL)



Lebensraum. Voraussetzung ist eine umsichtige Pflege der Landschaftsstrukturen z.B. ohne den Einsatz von Pestiziden.

So bieten mosaikartig mit Pflanzen bewachsene Trockensteinmauern zahlreichen Arten wie der Schlingnatter, Fledermäusen, Insekten wie z.B. Mauerbienen und vielen anderen Tieren einen wichtigen Unterschlupf.

Weinbaulandschaften – Lebensraum seltener Arten

Die prachtvolle Smaragdeidechse, die größte Eidechsenart Österreichs, hat entlang der Thermenlinie einen ihrer zwei bedeutenden Verbreitungsschwerpunkte in Niederösterreich, am Nußberg ihr Hauptvorkommen in Wien.

Sie stellt hohe Ansprüche an ihren Lebensraum. Insektenreichtum auf ungespritzten Zwischenstrukturen, sandige offene Bodenbereiche zur Eiablage, besonnte Steinhäufen oder Trockensteinmauern sowie Lückenräume, Asthaufen und Gebüsche als Versteck sind Voraussetzung.

Der äußerst seltene Osterluzeifalter ist im Raum Pfaffstätten zu finden. Seine Raupen fressen ausschließlich an der hochgiftigen Osterluzei, deren Gift die Raupe zur Abwehr gegen Feinde in ihrem Körper einlagert. Die Osterluzei kommt hier vor allem an Weingartenrändern und auf Böschungen vor. Der Falter wählt aber nur gut besonnte, lichte Bestände zur Eiablage aus.

Auf Obstbäumen wie Kirsche oder Apfel leben die Raupen des Wiener Nachtpfauenauges, des größten heimischen Schmetterlings. Mit Hilfe des Geruchssinns findet der männliche Schmetterling das Weibchen über eine Strecke von bis zu elf Kilometern!

Lebensraum Weingarten

Acker-Gelbstern und Italienische Schönschrecke leben in Bereichen mit offenem Boden. Die EU-weit geschützte Heidelerche brütet sogar in den Weingärten selbst.

Vielfalt durch umsichtige Bewirtschaftung

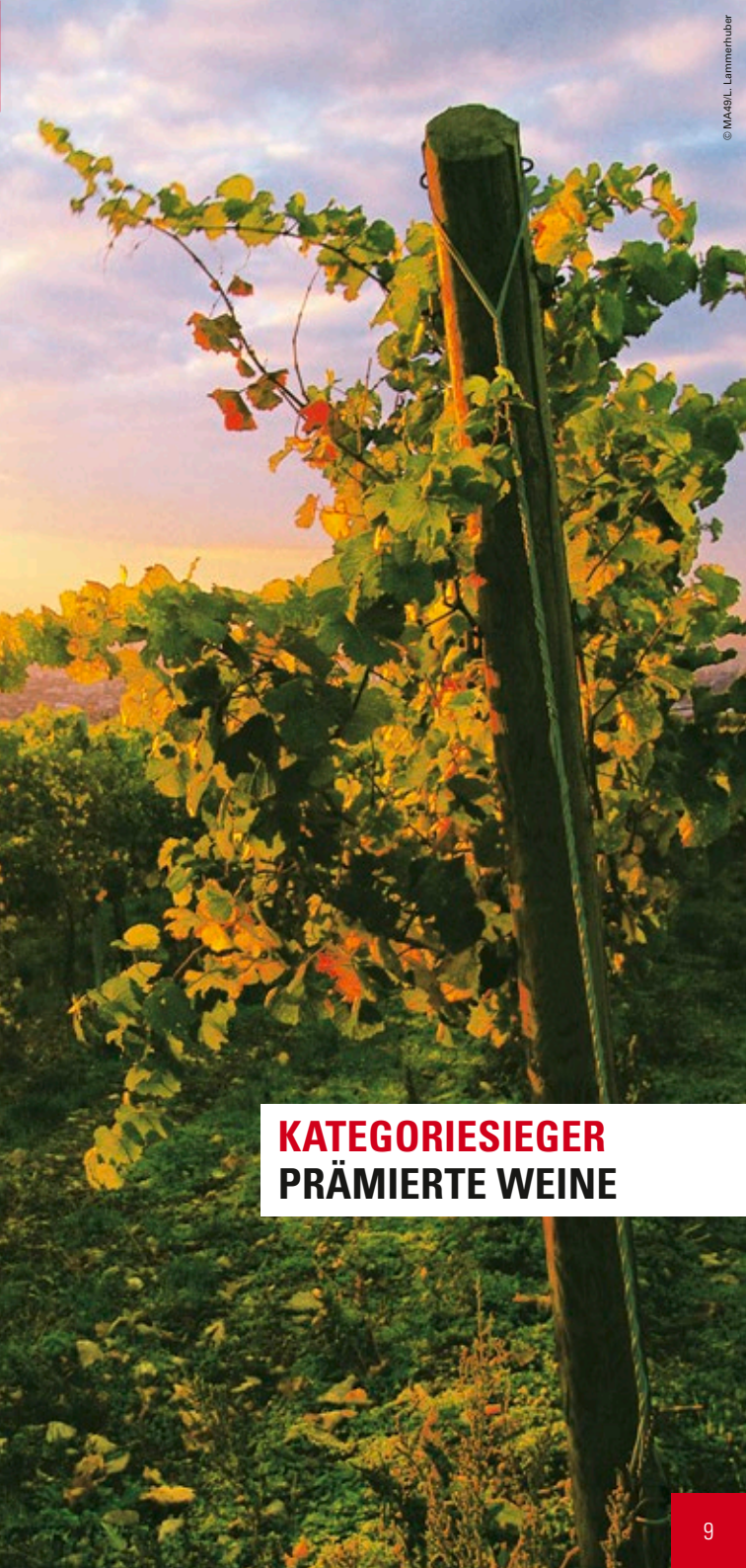
Die faszinierende Vielfalt der Weinbaulandschaft zu erhalten, ist eines der Ziele des Biosphärenpark Wienerwald. Der Biosphärenpark prämiert daher jährlich in einem Wettbewerb mit Blindverkostung Weine der Region. Seit 2017 ist die Bewirtschaftung ohne Herbizideinsatz – bio-zertifiziert oder durch Teilnahme an der ÖPUL Maßnahme – Teilnahmebedingung.

Jedem prämierten Betrieb wird außerdem in Form einer „Patenschaft“ eine besondere Tier- oder Pflanzenart seiner Weinbauflächen zugeordnet, die er durch die nachhaltige Bewirtschaftung seiner Weingärten schützt und erhält.

Mit dem Kauf dieser Weine kann der/die KonsumentIn somit nicht nur ausgezeichnete Weine der Region genießen, sondern gleichzeitig zur Erhaltung der einzigartigen Weinbaulandschaft im Biosphärenpark Wienerwald mit ihrer Vielfalt an Pflanzen und Tieren beitragen.



© WildCommons/M. Schroeren (CC BY-SA 4.0)



KATEGORIESIEGER
PRÄMIERTE WEINE



SIEGER IN DER KATEGORIE WEISSWEIN LEICHT

Weingut Ceidl

2500 Baden, Vöslauer Straße 15

Tel.: 02252/444 93

www.ceidl.at

Sauvignon Blanc 2016

Ausgeprägter Duft, sehr sortentypisch nach Mango und tropischen Früchten, Stachelbeere und Grapefruit. Mit frischer Säure und langem Abgang.

Passt besonders gut zu: Frischkäse, Paradeiser, Paprika und Kürbis

Analytische Daten: 11,8 % Alkohol, 1,5 % Restzucker/l

aus biologischem Anbau

SMARAGDEIDECHSE (*Lacerta viridis*)

Die Smaragdeidechse ist die größte einheimische Eidechse. In Österreich hat sie ihr nördlichstes Vorkommen innerhalb Europas. Als wärmeliebende Art bevorzugt sie gebüschreiche, kleinstrukturierte Lebensräume an nach Süden gerichteten Hängen. Sie benötigt ausreichend Versteckmöglichkeiten. Dafür sind zum Beispiel Trockensteinmauern in der Weinbaulandschaft hervorragend geeignet.

In deren Umfeld benötigt die Smaragdeidechse aber auch noch offenen Boden, lockere Gebüsch und Haufen aus Totholz, Reisig, Laub oder ähnlichen Materialien. Durch die grüne Färbung und ihre Größe kann man erwachsene Tiere sehr gut erkennen, wenn sie sich auf Steinen sonnen. Sie ernähren sich von Spinnen oder Insekten wie Heuschrecken, Grillen und Käfer. Neben der tierischen Nahrung fressen sie auch süße Früchte wie Brombeeren.

Während in den ursprünglichen Lebensräumen natürliche Felsen eine wichtige Rolle spielen, sind in den Weinbaulagen der Thermenregion Trockensteinmauern entscheidend für das Vorkommen der Smaragdeidechse. Außer von der Erhaltung ihrer strukturreichen Lebensräume profitiert die Smaragdeidechse auch von der Reduktion des Spritzmitteleinsatzes im Weinbau.





EX-AEQUO-SIEGER IN DER KATEGORIE WEISSWEIN SCHWER – BURGUNDERSORTEN UND -TYPEN

Weingärtnerei Peter Uhler

1190 Wien, Hackenberggasse 29/7/4

Tel.: 0660/533 75 51

www.weinuhler.at

Burgundercuvée Grinzinger Kirchenplatz 2016

Duftet nach Blüten und Vanille, würzig, gelbe Kriecherl, etwas Haselnuss und Biskuit. Extraktsüß und gehaltvoll.

Passt besonders gut zu: hellem Fleisch und kräftigem Fisch mit cremigen Saucen

Analytische Daten: 13,6 % Alkohol, 5,4 % Restzucker/l
aus biologischem Anbau

ABENDSEGLER (*Nyctalus noctula*)

Der Abendsegler zählt zu den größten heimischen Fledermausarten und weist eine Flügelspannweite von über 40 Zentimeter auf. Er bewohnt verwaiste Spechthöhlen als Tages- und Winterschlafquartiere. Auch Spalten an Gebäuden werden genutzt. Als Ersatzquartiere können an geeigneten Stellen Fledermauskästen aufgehängt werden. Ihr Winterschlaf dauert etwa von November bis März, im Frühling ziehen die Tiere nach Nord- und Osteuropa. Zwischen Sommer- und Winterquartieren legen sie zum Teil beachtliche Strecken zurück, bis zu 1.600 km wurden nachgewiesen. Ab August treffen die Großen Abendsegler wieder in Österreich ein, vor dem Winterschlaf balzen die Männchen noch mit niederfrequenten Rufen um Weibchen. Diese Rufe sind zum Teil so laut, dass sie auch für uns Menschen hörbar sind.

Der Name „Abendsegler“ kommt daher, dass diese Fledermausart zum Teil schon sehr früh fliegt. In der Dämmerung kommt der Abendsegler aus seinem Versteck und begibt sich mittels Echoortung auf die Jagd nach Insekten. Im Herbst und bei warmer Witterung im Winter unternimmt der Abendsegler auch tagsüber Jagdausflüge. Ihr geradliniger Flug mit plötzlichen Sturzflügen ist typisch, dabei können sie bis zu 70 km/h erreichen. Der Abendsegler jagt vorwiegend über Gewässern, Wäldern und Parks.





EX-AEQUO-SIEGER IN DER KATEGORIE WEISSWEIN SCHWER – BURGUNDERSORTEN UND -TYPEN

Weingut & Heuriger zur Weinbergstraße, Fam. Plos

2504 Sooß, Weinbergstraße 7

Tel.: 0699/19 52 08 92

www.plosweinbergstrasse.at

Weißburgunder 2016

Nussig, etwas blumig, Mandarine und Honig.

Mineralisch, lebendige Struktur und langer Abgang

Passt besonders gut zu: Pilzgerichten, Pute, Kalb und Fisch

Analytische Daten: 13,9 % Alkohol, 1 % Restzucker/l

aus biologischem Anbau

NEUNTÖTER (*Lanius collurio*)

Europaweit zählt der Neuntöter heute zu den geschützten Arten, da die Vorkommen im Zuge der Intensivierung der Landwirtschaft und der Flurbereinigung in der zweiten Hälfte des 20. Jahrhunderts deutlich abgenommen haben. Sein Lebensraum sind sonnige Landschaften mit vielen Hecken und Sträuchern. Außer in reich strukturierten Wiesenlandschaften sind solche Strukturen auch in naturnah bewirtschafteten Weinbaugebieten zu finden. Dem Neuntöter bieten sie Nistplätze und Jagdgebiete. Seine Nahrung ist sehr vielfältig und umfasst überwiegend größere Insekten, daneben auch manchmal kleine Säugetiere wie etwa Mäuse. Eine interessante Verhaltensweise ist das Aufspießen von Beutetieren auf Dornen, um diese dann weiter zu bearbeiten oder als Vorrat zu verwenden. Neuntöter sitzen gerne auf Warten wie Pflöcken, kleineren Bäumen oder höheren Sträuchern, um das Revier zu überblicken, nach Beute Ausschau zu halten oder sich zu putzen, zu sonnen oder einfach zu ruhen. Das Aussehen der Männchen und Weibchen unterscheidet sich, wobei männliche Neuntöter die charakteristische schmale, schwarze Gesichtsmaske auf dem grau-blauen Kopf tragen. Den Winter verbringen die Tiere in Dornbusch- und Trockensavannen im südlichen Afrika.



© J. Bohdal, NaturfotoCZ



SIEGER IN DER KATEGORIE WEISSWEIN SCHWER – GRÜNER VELTLINER UND RIESLING

Weingut Wieninger

1210 Wien, Stammersdorfer Straße 31

Tel.: 01/290 10 12

www.wieninger.at

Grüner Veltliner Nussberg 2016

Vielschichtige Aromatik nach reifen Birnen und Apfel, Ananas, Blüten, Honig und Kräuter. Würzig, pfeffrig, mineralisch, kräftiger Schmelz und langer Abgang.

Passt besonders gut zu: Kalb und Klassikern der Wiener Küche

Analytische Daten: 13,6 % Alkohol, 1,4 % Restzucker/l

aus biologischem Anbau

WIENER SCHNIRKELSCHNECKE (*Cepaea vindobanensis*)

Die Wiener Schnirkelschnecke ist eine hauptsächlich in Südosteuropa verbreitete Schneckenart, die aus Wien zum ersten Mal wissenschaftlich beschrieben wurde. Die etwa eineinhalb Zentimeter große Schnecke hat deutliche Streifen am Gehäuse. Man braucht aber ein wenig Erfahrung, um sie von ähnlichen Arten zu unterscheiden. In Wien lebt sie in Brachen und Böschungen, am Rand des Wienerwaldes gerne im Saum von Gehölzen. In der Weinbaulandschaft oberhalb von Nußdorf und Grinzing wird die Wiener Schnirkelschnecke immer wieder gefunden. In der Nachbarschaft der Weingärten profitiert sie davon, dass höhere Grasbestände einen kühleren Platz und Schutz vor Feinden bieten. Auch Trockensteinmauern, in deren Fugen sich die Schnecken zurückziehen können, sind günstig. Die Wiener Schnirkelschnecke steht in Wien unter Naturschutz. Chemische Schneckengifte, die gegen die lästige Spanische Wegschnecke eingesetzt werden, sowie Herbizide gefährden auch seltene Arten wie die Wiener Schnirkelschnecke und nützliche Nacktschnecken wie den Tigerschnegel.





SIEGER IN DER KATEGORIE WEISSWEIN SCHWER – ROTGIPFLER & ZIERFANDLER

Weingut Familie Niegl

2345 Brunn am Gebirge, Feldstraße 27

Tel.: 02236/355 55

www.weingut-niegl.at

Rotgipfler 2016

Feiner Duft nach Mandarinen und exotischen Früchten,
Honig und Nüsse. Körperreich und harmonisch.

Passt besonders gut zu: Geflügel und Kalb

Analytische Daten: 14 % Alkohol, 8,8 % Restzucker/l

aus biologischem Anbau

WEISSDORN (*Crataegus monogyna*)

In trockenen Gebieten gehört der Eingriffelige Weißdorn zu den häufigsten „Dornsträuchern“ in Hecken und Gebüsch. Ob der Name auf die weißen Blüten oder auf die im Gegensatz zur – auch Schwarzdorn genannten – Schlehe hellere Rinde hinweist, ist nicht klar. Mancherorts wird der Strauch auch Hagedorn genannt. Das althochdeutsche „hag“ bedeutet so viel wie Hecke, Dorngebüsch oder Umfriedung.

Der Weißdorn bildet mit seinen dornigen Zweigen manchmal eine dichte Hecke um Felder und Weingärten. Dieses undurchdringliche Gestrüpp ist auch ein idealer Brutplatz für viele Vogelarten. Die Weißdorn-Früchte erinnern ein wenig an Hagebutten. Sie sind jedoch kleiner und enthalten beim Eingriffeligen Weißdorn auch nur einen Kern. Aus den Blüten und Früchten des Weißdorns hergestellte Medikamente werden bei leichten Herzbeschwerden und Bluthochdruck verwendet.



© WikiCommons/Isidre blanc (CC BY-SA 4.0)



SIEGER IN DER KATEGORIE WEISSWEIN SCHWER – GEMISCHTER SATZ

Weingut Ubl-Doschek

3420 Kritzensdorf, Schelhamnergasse 64

Tel.: 02243/246 40

www.ubl-doschek.at

Gemischter Satz Donauprinzessin 2016

Frische Aromen von Kräutern und Blüten, Citrus, Steinobst und exotische Früchte, etwas Pfeffer, harmonisch und lebendig.

Passt besonders gut zu: Gemüse, Fisch und Geflügel

Analytische Daten: 13,9 % Alkoholgehalt, 4,2 % Restzucker/l

aus biologischem Anbau

C-FALTER (*Polygonia c-album*)

Typisch für diese Schmetterlingsart sind die tief eingeschnittenen, stark gezackten Flügelränder. Seinen Namen hat der C-Falter aufgrund der weißen Zeichnung auf der Unterseite der Hinterflügel, die an den Buchstaben C erinnert, erhalten. Pro Jahr entwickeln sich ein bis drei Generationen. Während die Exemplare der ersten Generation meist helle Flügelunterseiten haben, sind die der nachfolgenden Generationen dunkler gefärbt.

Der C-Falter hält sich bevorzugt in wald- und gebüschreichen Biotopen auf, ist aber auch in naturnahen Gärten und Weingärten zu beobachten. Die Raupen entwickeln sich auf Hopfen, Brennnesseln oder Ulmen und verstecken sich tagsüber auf den Blattunterseiten.

Für C-Falter sind strukturreiche Landschaftsformen besonders wichtig, da ausgewachsene Schmetterlinge an geschützten Stellen überwintern. Bei der ersten stärkeren Erwärmung im Frühjahr können die Falter wieder ausfliegen. Bereits ab Februar kann man diesen orangebraunen Tagfalter beobachten.



©Wikimedia Commons/Sydmolen (GFDL)



SIEGER IN DER KATEGORIE ROTWEIN LEICHT

Winzerhof Landauer-Gisberg

2523 Tattendorf, Badner Straße 32

Tel.: 02253/810 22

www.winzerhof.eu

St. Laurent Selektion 2014

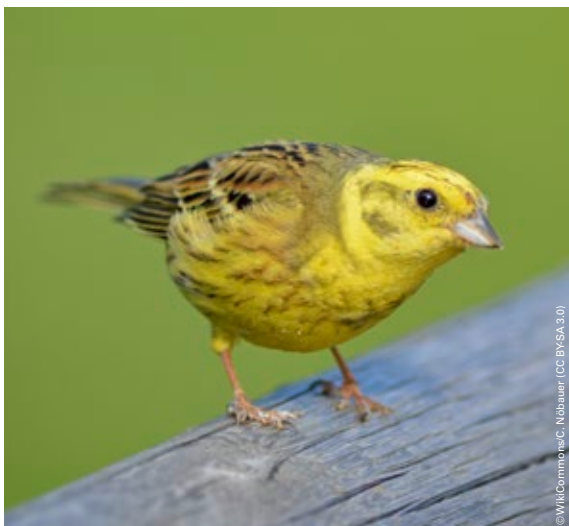
Intensiver Duft nach reifen dunklen Beeren, Orangen-
zesten, Kirschen, Röstaromen und Schokolade. Reife
Tannine, extraktreich und lang im Abgang.

Passt besonders gut zu: Lamm, Rindfleisch und
Wildgerichten

Analytische Daten: 12,5 % Alkohol, 1 % Restzucker/l
aus biologischem Anbau

GOLDAMMER (*Emberiza citrinella*)

Die Goldammer lebt in reich strukturierten Kulturlandschaften, oft in der Nähe von Waldrändern, und ist in ganz Europa verbreitet. Wichtig für sie sind Strukturen zwischen landwirtschaftlichen Nutzflächen wie einzeln stehende Bäume, Hecken und Feldgehölze. Goldammern ernähren sich von Insekten, Spinnen und im Winter auch von Samen verschiedener Pflanzen. Von Ende Februar bis in den Herbst kann man ihren Gesang hören, der romantisch als „wie wie hab ich dich lieb“ umschrieben werden kann. Oft sitzen die mehr oder weniger ausgeprägt gelb gefärbten Vögel auf Sträuchern oder Bäumen und singen unermüdlich. Beethoven, der bekanntlich die Weinbaulandschaften am Rand des Wienerwaldes sehr schätzte und oft besuchte, soll der Gesang der Goldammer zum berühmten Motiv der fünften Symphonie inspiriert haben. Die kleinteilige Weinbaulandschaft bei Pfaffstätten, in der Familie Landauer-Gisperg einige Weingärten bewirtschaftet, ist von besonderer Bedeutung für die Goldammer. Durch die Erhaltung der Zwischenstrukturen, wie z. B. Obstbäumen, sichern die WinzerInnen dieses Vorkommen.





SIEGER IN DER KATEGORIE ROTWEIN SCHWER OHNE HOLZ

Weingut Zechmeister

2328 Perchtoldsdorf, Hochstraße 64

Tel.: 01/865 91 57

www.weinbau-zechmeister.at

Zweigelt Ried Igelsee 2015

Röst- und Edelholzaromen, reife, dunkle Beeren, Zwetschge, Kirsche, Rumtopf, Kaffee. Extraktsüß, rund und samtige Tannine.

Passt besonders gut zu: Lamm und Rind

Analytische Daten: 14 % Alkohol, 1 % Restzucker/l

Anbau mit Herbizidverzicht

ITALIENISCHE SCHÖNSCHRECKE (*Calliptamus italicus*)

Wie der Name vermuten lässt, liebt die Italienische Schönschrecke warme und trockene Lebensräume. Ihr Aussehen lässt sie auf dem Boden fast verschwinden, weil sie so gut getarnt ist. Im Flug kommen jedoch ihre rosarot gefärbten Hinterflügel zum Vorschein. Ein weiteres Merkmal sind ihre schönen roten Unterschenkel. Im Gegensatz zu vielen anderen Heuschrecken erzeugt sie durch das Aneinanderreiben der Mundwerkzeuge für den Menschen fast unhörbare Laute. Die Italienische Schönschrecke hat insgesamt ein weites Verbreitungsgebiet, gilt aber in Mitteleuropa als gefährdet. Der Grund ist der Lebensraumverlust durch die Verbuschung von Trockenrasen und trockenen Wiesen. Eine Maßnahme zur Erhaltung der Art ist deshalb die Beweidung dieses trockenen Graslandes durch Schafe. In der Thermenregion liegt ein Schwerpunkt der österreichischen Verbreitung. Außer den Trockenrasen werden hier auch Waldränder, Weinärten und Brachland besiedelt.



© Wikicommons/G. San Martin (CC BY-SA 2.0)



SIEGER IN DER KATEGORIE ROTWEIN SCHWER MIT HOLZ

Weingut Schneider

2523 Tattendorf, Badner Straße 3

Tel.: 02253/810 21

www.weingut-schneider.co.at

Pinot Noir Tagelsteiner 2015

Jugendlich, vielschichtig, fruchtig, würzig, blumig, mineralisch. Nach Sauerkirschen, Waldbeeren, Mandeln mit feinen Röstaromen. Körperreich, mittlerer Gerbstoffgehalt und viel Potential zur weiteren Entwicklung.

Passt besonders gut zu: Geflügel, Lamm und leichten Wildgerichten, z.B. Coq au vin

Analytische Daten: 13,5 % Alkohol, 1 % Restzucker/l

aus biologischem Anbau

FELD-MANNSTREU (*Eryngium campestre*)

Der stachelige Feld-Mannstreu ist eine Steppenpflanze und kommt in Österreich vor allem im Osten vor, im sogenannten pannonischen Gebiet. Ob der Name mit der Treue der Männer zu tun hat, ist umstritten. Die Pflanze liebt die Sonne und bevorzugt warme, nährstoffarme Standorte mit kalkhaltigen Böden. Die Wurzeln wachsen bis zu zwei Meter tief, wodurch sie genügend Feuchtigkeit und Standfestigkeit erhält. Der Feld-Mannstreu ist grau bis gelblich-grün und sparrig verzweigt. Die Zugehörigkeit zur Familie der Doldenblütler ist nicht auf den ersten Blick zu erkennen. Die Blüten sind weiß oder graugrün und von zahlreichen Hochblättern umgeben. Die Lebensweise des Feld-Mannstreus ist die eines Steppenrollers. Nach der Reife der Samen wird der oberirdische Teil der bis dahin halbkugelig herangewachsenen Pflanze an einer „Sollbruchstelle,“ vom Wurzelballen abgerissen. Der Wind rollt die Pflanze über den Boden und die Samen werden verbreitet. In der Weinbaulandschaft besiedelt der Feld-Mannstreu vor allem Randflächen und Brachen.





SIEGER IN DER KATEGORIE ROSÉWEINE

Weingut Familie Niegl

2345 Brunn am Gebirge, Feldstraße 27

Tel.: 02236/355 55

www.weingut-niegl.at

Pink Cabernet 2016

Schöne Farbe nach Zwiebelschalen, Aromen von Kräutern, Gewürzen und roten Beeren, leicht und frisch.

Passt besonders gut zu: Gemüsegerichten, Pasta und Curry

Analytische Daten: 12,5 % Alkohol, 10 % Restzucker/l
aus biologischem Anbau

BLAUFLÜGELIGE ÖDLANDSCHRECKE (*Oedipoda caerulea*)

Am Boden ist die Ödlandschrecke ausgezeichnet an ihre Umgebung angepasst, im Flug entfaltet sie jedoch ihre auffälligen, bläulich-schimmernden Hinterflügel. Eher unangenehm klingende Bedingungen, nämlich trockene Böden mit spärlicher Vegetation, stellen für diese Tiere den optimalen Lebensraum dar. Im Vergleich mit manchen Verwandten ist die Blauflügelige Ödlandschrecke aber doch weniger anspruchsvoll und so stellen außer artenreichen Trockenwiesen auch Weingärten und manchmal sogar verbrachte Industrieanlagen für sie geeignete Flächen dar. Auf jeden Fall benötigt sie offene Bodenstellen und, da sie sich fast ausschließlich auf dem Boden fortbewegt und große Hindernisse nur schwer überwinden kann, eine nicht zu hohe Vegetationsdecke. In der Wienerwald Thermenregion kommt die Blauflügelige Ödlandschrecke sowohl auf Trockenrasen als auch immer wieder in Weingärten vor. So auch in Perchtoldsdorf, wo die Trauben für den ausgezeichneten Pink Cabernet von Familie Niegl wachsen.



© Wikimedia Commons, Eidler (CC BY-SA 4.0)



SIEGER IN DER KATEGORIE SCHAUM- UND PERLWEIN

Weinbau Barbach

2380 Perchtoldsdorf, Rudolfgasse 8

Tel.: 0664/346 82 48

www.weinbau-barbach.at

Frizzante 2016

Intensiver Duft nach frischen Trauben, Muskat, Hollerblüten und Steinobst. Spritzig mit leichter Restsüße

Passt besonders gut als: Aperitiv

Analytische Daten: 12,7 % Alkohol, 17 % Restzucker/l

Anbau mit Herbizidverzicht

ÄSKULAPNATTER (*Zamenis longissimus*)

Die ungiftige Äskulapnatter gehört mit bis zu zwei Metern Länge zu den größten Schlangen Europas. Ihr Name kommt aus der griechischen Mythologie, wo Äskulap als Sohn des Gottes Apoll und zugleich als Gott der Heilkunst gilt. Angeblich wurden Äskulapnattern in der Antike in der Nähe von Tempeln und Kurbädern auch bewusst angesiedelt. Bei uns kommen sie vor allem dort vor, wo es nach Süden gerichtete, warme und sonnige Standorte gibt. Wein- und Obstgärten sind für sie der ideale Platz zum Wohlfühlen. Von der Thermenregion ausgehend zieht sich die Verbreitung an wärmebegünstigten Standorten auch in das Innere des Wienerwaldes. Bevorzugt besiedelt die Äskulapnatter Kleinstrukturen, in denen sie Schutz findet, wie unter anderem Trockensteinmauern oder Randbereiche von landwirtschaftlich genutzten Flächen mit stacheligem Brombeer-Gestrüpp. Durch die Intensivierung der Landwirtschaft gehen diese Landschaftselemente in vielen Gebieten zunehmend verloren und der Lebensraum dieser beeindruckenden Tiere schwindet. Durch Förderung und Erhaltung dieser Strukturen bieten die WinzerInnen der Äskulapnatter Platz zum Leben und zugleich ein ausreichendes Nahrungsangebot wie z.B. Mäuse, aber auch Vögel.



© WikiCommons/F. Reimann (CC BY-SA 3.0)



**TOP-WINZER 2017 –
PRÄMIERTE BETRIEBE**



TOP WINZER 2017

Weingut Ubl-Doschek

3420 Kritzensdorf, Schelhamnergasse 64

www.ubl-doschek.at

Heuriger Weingut Ubl-Doschek

Aussteckzeiten unter „Heurigentermine“ auf

www.ubl-doschek.at

Reservierungen unter der Tel.: 02243/246 40

Weine aus biologischem Anbau

ZAUNEIDECHSE (*Lacerta agilis*)

Die Färbung dieser Reptilienart kann sehr unterschiedliche sein und wird von der Jahreszeit, dem Alter und Geschlecht des Individuums beeinflusst. Ausgewachsene Männchen weisen auf den Seiten eine grüne Färbung auf, die in der Paarungszeit, nach der ersten Häutung, besonders intensiv leuchtet. Jungtiere und Weibchen sind braun gefärbt.

Zauneidechsen benötigen Lebensräume mit vielen Strukturen, die sich aus offenen, lockeren Bodenflächen, teilweise dicht bewachsenen Bereichen und Elementen wie Totholz und Steinen zusammensetzen. Bevor sie mit der Nahrungssuche beginnen, nehmen sie bei schönem Wetter am Morgen ein Sonnenbad, um ihren wechselwarmen Organismus auf eine ideale Temperatur zu bringen. Sie ernähren sich vor allem von Insekten, Spinnen und Regenwürmern. Der Erhalt von Trockensteinmauern und Lesesteinhaufen in der Weinbaulandschaft ist wichtig, da sich die Zauneidechsen hier in der Sonne aufwärmen können und in den Steinzwischenräumen Zuflucht vor Fressfeinden finden. Neben dem Lebensraumverlust durch die Intensivierung der Landwirtschaft stellen auch Katzen im Siedlungsbereich eine Gefahr dar.



©Wikimedia/F. Böhringer (CC BY-SA 3.0)



TOP WINZER 2017

Weingut Hajszan-Neumann

1190 Wien, Grinzinger Straße 86

www.hajszanneumann.com

Weingut Hajszan-Neumann

Ab-Hof-Verkauf bei Weingut Wieneringer

Montag bis Freitag von 8 bis 16 Uhr,

Samstag von 10 bis 16 Uhr

1210 Wien, Stammersdorfer Straße 31

Tel.: 01/290 10 12

Weine aus biologischem Anbau

HEIDELERCHE (*Lullula arborea*)

Die Heidelerche ist eine Besonderheit der Weinbaulandschaften an der Thermenlinie. Aufmerksame BeobachterInnen können die gut getarnte Heidelerche am ehesten auf den Pflöcken in den Rebzeilen oder auf einzeln stehenden Bäumen entdecken, die sie als Ansitzwarten nutzt. Von der viel häufigeren Feldlerche kann die etwas kleinere Heidelerche unter anderem durch einen weißlichen Streifen über den Augen unterschieden werden.

Ihr schöner Gesang ist oft schon von Ende Februar an bis Ende Juni zu hören. Sie ist zum Brüten auf offene Bodenstellen oder Bereiche mit sehr niedrigem Bewuchs angewiesen, wie sie in Weingärten immer wieder zu finden sind. In dieser Zeit sind die Gelege und Jungvögel durch freilaufende Hunde und streunende Katzen besonders gefährdet.





TOP WINZER 2017

Weinbau Zechmeister

2380 Perchtoldsdorf, Hochstraße 64

www.weinbau-zechmeister.at

Heuriger Weinbau

Andreas & Traude Zechmeister

Aussteckzeiten unter „Ausstecktermine“ auf

www.weinbau-zechmeister.at

Reservierungen unter der Tel.: 01/865 91 57

Anbau mit Herbizidverzicht

SCHWALBENSCHWANZ (*Papilio machaon*)

Der Schwalbenschwanz ist einer unserer auffälligsten und größten Tagfalter. Die Schmetterlinge sind von Mai bis Juni und von Mitte Juli bis September zu beobachten. Die Falter versammeln sich gerne um sonnige Hügelkuppen auf artenreichen Magerwiesen und Trockenrasen. Dort finden sie nicht nur genug Blütennektar, sie veranstalten auch lange Balzflüge, bevor es zur Paarung kommt. Ihre Eier legen sie an Doldenblütlern wie Bibernell, Hirschwurz und Wilder Karotte ab. Im Garten sind sie manchmal an Fenchel, Karotten und Dill, seltener an Petersilie zu finden. Die Raupen richten allerdings keinen Schaden an, da die Falter die Eier einzeln und nie in Gruppen ablegen. Nach wenigen Tagen schlüpfen aus den Eiern etwa zwei Millimeter lange dunkel gefärbte Raupen, die sich durch ihr Aussehen anfangs als Vogelkot tarnen. Spätere Raupenstadien sind auffällig grün-schwarz getreift, und fallen dadurch im Grasgewirr kaum auf.





TOP WINZER 2017

Weinbau Barbach

2380 Perchtoldsdorf, Rudolfgasse 8

www.weinbau-barbach.at

Heuriger Fam. Barbach

Aussteckzeiten unter

www.weinbau-barbach.at

Reservierungen unter der Tel.: 01/869 83 78

und 0664/142 72 37

Anbau mit Herbizidverzicht

BUNTSPECHT (*Dendrocopos major*)

Der Buntspecht lebt in Wäldern, Gärten und im baumreichen Kulturland. Seine Nahrung besteht vor allem aus Insektenlarven und im Herbst und Winter aus Früchten und Samen. Der Erhalt und die Förderung großer Bäume im Siedlungsraum, im Kulturland und im Wald sind besonders wichtig, da der Buntspecht als Höhlenbaumeister auf große und alte Bäume angewiesen ist.

Der Buntspecht ist schwarzweiß gefärbt, nur am Steiß sind die Federn leuchtend rot. Die Männchen haben einen roten Fleck am Hinterkopf, die Jungvögel tragen eine rote Kappe. Im Februar beginnt die Balz der Buntspechte: Männchen und Weibchen trommeln dabei auf morschen Ästen, das Trommeln ist dabei über weite Strecken hörbar. Der Buntspecht spielt eine wichtige Rolle im Ökosystem, da seine selbstgezimmernten Baumhöhlen nur für die Brut verwendet werden und danach vielen anderen Tieren als Unterschlupf dienen. Im Kulturland dienen dem Buntspecht Feldgehölze, Obstbäume, Hecken und große Bäume als Lebensraum. Von diesen strukturreichen Landschaften profitieren auch viele andere Arten wie Insekten, Fledermäuse und Vögel.



©Wikimedia/S. Staszuk (CC BY-SA 3.0)



TOP WINZER 2017

Weingut Familie Niegl

2345 Brunn am Gebirge, Feldstraße 27

www.weingut-niegl.at

Weingut Familie Niegl

Aussteckzeiten unter

www.weingut-niegl.at

Reservierungen unter der Tel.: 02236/355 55

Weine aus biologischem Anbau

STIEGLITZ (*Carduelis carduelis*)

Der Stieglitz wird auch Distelfink genannt. Seine Nahrung setzt sich aus halbreifen und reifen Samen von Stauden, Wiesenpflanzen und Bäumen zusammen. Während der Brutzeit frisst er auch kleine Insekten, insbesondere Blattläuse. Sein Lebensraum sind offene, baumreiche Landschaften. Er ist an Waldrändern, in Streuobstwiesen, Feldgehölzen und an Flussufern zu finden. Wenn in der Nähe Ruderalstandorte vorhanden sind, sucht er auch naturnahe Gärten, Friedhöfe, Weinberge, Alleen und Parks auf. Wichtige Lebensraum-Elemente stellen einzeln stehende Bäume und Brachen dar. Früher war der Stieglitz im Volksglauben und in der Malerei ein Symbol für Ausdauer, Fruchtbarkeit und Beharrlichkeit. Das bunte Gefieder des Stieglitzes erklärt eine Sage folgendermaßen: Als Gott allen Vögeln ihre Farben gab, blieb der Stieglitz bescheiden in der hintersten Ecke sitzen. Schließlich kam er als letzter an die Reihe, als keine Farbe mehr übrig war. Da suchte Gott aus jedem Topf noch einen kleinen Tupfer. So kam die auffällige Färbung des Vogels zustande. Im Winter ist der Stieglitz oft auf Brachen zu Gast und frisst an den Samenbeständen von Disteln. Der Gebrauch von Pestiziden, gemähte Zwischenstrukturen sowie aufgeräumte Gärten nehmen ihm jedoch mehr und mehr seine Nahrungsgrundlage.



© Wikicommons/Francis C. Franklin (CC-BY-SA-3.0)



TOP WINZER 2017

Wein und Heuriger Pferschy-Seper

2340 Mödling, Friedrich Schiller-Straße 6

www.pferschy-seper.at

Heuriger Pferschy-Seper

Aussteckzeiten unter

www.pferschy-seper.at

Reservierungen unter der Tel.: 02236/270 70

Weine aus biologischem Anbau

KLEINER SCHLEHEN-ZIPFELFALTER (*Satyrium acaciae*)

Der Kleine Schlehen-Zipfelfalter ist ein Schmetterling aus der besonders artenreichen Familie der Bläulinge. Der wissenschaftliche Artname „*acaciae*“ stiftet ein wenig Verwirrung. Er geht darauf zurück, dass man den Schlehdorn bei uns früher – bevor der Name hier für die aus Nordamerika eingebrachten Robinien verwendet wurde – als Akazie bezeichnet. Die „echten“ Akazien kommen allerdings fast ausschließlich in Australien vor. Der Schlehen-Zipfelfalter ist auf niedrige – geschnittene oder krüppelig wachsende – Schlehen angewiesen. Die Eier überwintern in Astgabeln, die Raupen fressen an ihren Blüten und Blättern. Die ersten Falter kann man im Juni und Juli beobachten. Aufgrund ähnlicher Ansprüche tritt der Schlehen-Zipfelfalter oft gemeinsam mit dem Segelfalter auf. In der kleinteilige Weinbaulandschaft des Wienerwaldes sind warme, trockene Standorte mit Schlehengebüsch immer wieder zu finden. Niedrige Gebüsch am Rand der Weingärten, sind hier ein ökologisch wertvolles Nebenprodukt des Weinbaus und schaffen Lebensraum für diese Falter.



©Wikimedia Commons/www.invertebratendiversitaet.de (CC BY-SA 3.0)



TOP WINZER 2017

Weingut Johannes Gebeshuber

2352 Gumpoldskirchen, Jubiläumsstraße 43

www.weingut-gebeshuber.at

Weingut Johannes Gebeshuber

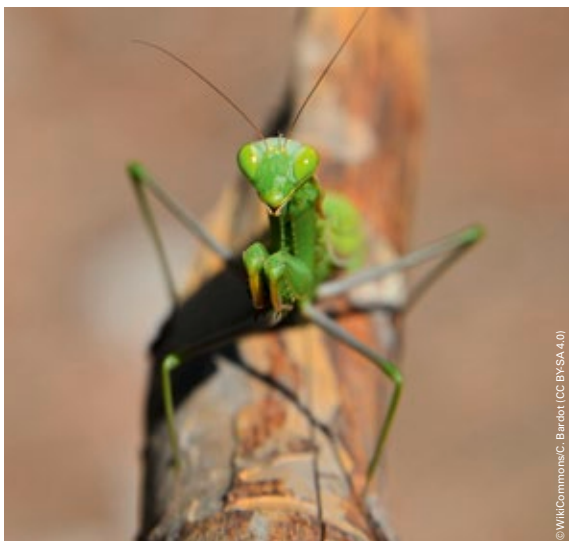
Ab-Hof-Verkauf: Montag bis Freitag von 8 bis 17 Uhr

Tel.: 02252/611 64

Weine aus biologischem Anbau

GOTTESANBETERIN (*Mantis religiosa*)

Die ursprünglich aus Afrika stammende Fangschreckenart schaffte es vor längerer Zeit auf natürlichem Weg nach Europa. Sie ernährt sich von Heuschrecken und anderen Insekten. Ihren deutschen Namen erhielt sie aufgrund der Haltung der Fangarme, die im Vergleich zu den restlichen Beinen auffallend kräftig sind. Im Biosphärenpark Wienerwald findet diese wärmeliebende Insektenart in den Weingärten und Trockenrasen wertvolle Lebensräume. Meistens halten sich die Tiere an den höherwüchsigen Rändern kurzrasiger Flächen auf. Die erwachsenen Tiere sind hier von August bis in den Herbst zu beobachten. Da die Gottesanbeterin den Winter in Mitteleuropa nur im Eistadium übersteht, benötigt die Art auch Brachen und Raine, die im Herbst nicht gemäht werden. Hier überwintern die Eier in Kokons. Für die Erhaltung des Bestandes sind zusammenhängende Lebensräume mit trockenen Randstrukturen und letztlich auch ein gutes Insektenangebot wichtig. Wie für die meisten Tierarten ist der Verzicht auf chemisch-synthetische Pflanzenschutzmittel für die Gottesanbeterin überlebenswichtig.



© Wikimedia Commons/C. Bardot (CC BY-SA 4.0)



TOP WINZER 2017

Weingut Hannes Hofer

2352 Gumpoldskirchen, Neustiftgasse 4

www.weingut-hofer.at

Weingut Hannes Hofer

Aussteckzeiten unter „Heuriger“ auf

www.weingut-hofer.at

Reservierungen unter der Tel.: 0664/574 88 51

Anbau mit Herbizidverzicht

BERBERITZE (*Berberis vulgaris*)

Der Strauch wird auch Sauerdorn oder „Weinscharl“ genannt. Die „Stacheln“ sind umgewandelte Blätter, in der Fachsprache bezeichnet man sie als Blattdornen. Auffällig sind die gelben Blüten, die im Mai oder Juni erscheinen. Der eigenartige Geruch der Blüten, der auch bei der Weißdorn- und Birnblüte auftritt, lockt Käfer zur Bestäubung an. Die kleinen Früchte sind walzenförmig, rot gefärbt und ein wenig sauer, doch im Grunde wohl-schmeckend. Sie zeichnen sich durch einen hohen Vitamingehalt aus und werden vor allem in der orientalischen Küche für eine ganze Reihe von Gerichten verwendet. Bei uns hat die Verwen-dung als Tee und für saure „Zuckerln“ Tradition, auch Marmela-de und Saft kann aus den Berberitzen hergestellt werden. Die Weinbaulandschaft oberhalb von Klosterneuburg hat zahlreiche artenreiche Gehölzbestände aufzuweisen. Außer Berberitzen finden sich hier unter anderem Feld-Ahorn, Kirschbäume, Rote Heckenkirsche und Schwarzer Holunder. Gemeinsam mit den an-grenzenden Weingärten und einzelnen Lesesteinhaufen sind diese Gehölze Lebensraum für eine ganze Reihe von Pflanzen- und Tierarten.



© Wikimedia/Aljirdas (CC BY-SA 00)



TOP WINZER 2017

Weingut Stadlmann

2514 Traiskirchen, Wiener Straße 41

www.stadlmann-wein.at

Weingut Stadlmann

Ab-Hof-Verkauf nach telefonischer Vereinbarung unter
der Tel.: 02252/523 43 oder 02252/563 32

Weine aus biologischem Anbau

FELDGRILLE (*Gryllus campestris*)

Die Feldgrille gehört zu den „Echten Grillen“ unter den Heuschrecken. Sie kann nicht fliegen, springt nur selten, ist aber ein flinker Läufer. Vielen Menschen ist das Zirpen der Grillen besser bekannt als die Tiere selbst. Sie sind etwa zwei Zentimeter groß und mit ihrer braunen Färbung gut getarnt. Die langen Vorderflügel bedecken den Hinterleib. Durch Aneinander-Reiben der Flügel erzeugen die Männchen den charakteristischen Gesang, mit dem sie untereinander kommunizieren. Die Gehörorgane sitzen aber nicht am Kopf, sondern an den Vorderbeinen. Bei ihrer Ernährung sind sie nicht sehr wählerisch, sowohl Blätter als auch kleine Bodentiere werden gerne gefressen. Feldgrillen sind an sonnigen und trockenen Hängen und Böschungen zu finden. Dort bauen sie ihre bis zu 20 Zentimeter tiefen Höhlen. In vielen Regionen hat die intensive Landwirtschaft und Flurbereinigung zu einem Rückgang der Populationen geführt. Da Grillen sehr reviertreu sind und ihren Platz auch gegenüber Artgenossen verteidigen, sollte man sie nicht einfangen und an anderen Standorten aussetzen. Reich strukturierte Weinbaulandschaften mit Anteilen an unterschiedlich dichten und hohen Grasbeständen wie die Gegend um die Mandelhöhe, auf der einige der besten Lagen vom Weingut Stadlmann bewirtschaftet werden, sind wichtige Lebensräume für die Feldgrille.



© Wikicommons: G. San Martin (CC BY-SA 3.0)



TOP WINZER 2017

Schaflerhof

2514 Traiskirchen, Wiener Straße 9–11

www.schaflerhof.at

Schaflerhof

Aussteckzeiten unter „Unser Heuriger“ auf

www.schaflerhof.at

Reservierungen unter der Tel.: 02252/523 78

Anbau mit Herbizidverzicht

SCHARFER MAUERPFEFFER (*Sedum acre*)

Die Pflanze ist ein typischer Besiedler von Sand-, Fels-, und Trockenrasenlebensräumen und fühlt sich besonders auf steinigen, trockenen und humusarmen Böden wohl. Im ersten Jahr bildet der Scharfe Mauerpfeffer einen grünen Rasen, erst ab dem zweiten Jahr erscheinen die leuchtend gelben Blüten. Die Bestäubung erfolgt vor allem durch Hautflügler.

Der scharfe Mauerpfeffer zählt zu den Dickblattgewächsen und kann sehr gut mit extrem wenig Wasser auskommen. Die dicken, kleinen Blätter haben nur wenige Spaltöffnungen und ein großes Wasserspeichungsvermögen. Auch ihr Stoffwechsel ist perfekt an die Bedingungen angepasst: In der Nacht bildet die Pflanze mit Sauerstoff und Feuchtigkeit organische Säuren, die an heißen und trockenen Tagen wieder zu Kohlendioxid und Wasser aufgespalten und für die Photosynthese verwendet werden. Der 5 bis 15 Zentimeter hohe Scharfe Mauerpfeffer ist mit seinen gelben Blüten ein schöner Blickfang im Weingarten, wo man ihn vor allem an Mauern oder Felsen antrifft. So auch oberhalb der Weingärten „Pfarrgarten“ in Pfaffstätten, wo Familie Schafler in den letzten Jahren eine mehrere hundert Meter lange traditionelle Trockensteinmauer errichtet hat.



© Wikimedia Commons: S. Jelfhaar (CC BY-SA 3.0)



TOP WINZER 2017

Weingut Ceidl

2500 Baden, Vöslauer Straße 15

www.ceidl.at

Heuriger Weingut Ceidl

Aussteckzeiten unter „Heuriger“ auf

www.ceidl.at

Reservierungen unter der Tel.: 02252/444 93

Weine aus biologischem Anbau

SCHACHBRETTFALTER (*Melanargia galathea*)

Der Schachbrettfalter ist durch seine auffällige, schwarz-weiße Musterung, der er auch seinen deutschen Namen verdankt, unverwechselbar. Er ist auch unter dem Namen Damenbrett bekannt und verfügt über eine Flügelspannweite von bis zu fünf Zentimeter. Die Unterseite seiner Flügel ist deutlich blasser gezeichnet als ihre Oberseite.

Der Schachbrettfalter fliegt von Mitte Juni bis August. Meist ist er dabei auf naturbelassenen Wiesen, lichten Waldbereichen, Waldwegen und Böschungen anzutreffen. Nektar findet er auf Flockenblumen, Skabiosen und Disteln.

Das Weibchen lässt die Eier im Flug fallen. Die Raupen, die man ab September und nach der Überwinterung bis in den Juni finden kann, sind nachtaktiv und so vor tagaktiven Fressfeinden sicher. Sie wechseln im Lauf ihrer Entwicklung die Futterpflanzen, zu denen etwa Fiederzwenke, Aufrechte Trespe und Wiesen-Rispengras gehören.



©Wikimedia/Leviathan1983 [CC BY-SA 3.0]



© A. Stöcher

TOP WINZER 2017

Winzerhof Landauer-Gisberg

2523 Tattendorf, Badner Straße 32

www.winzerhof.eu

Heuriger Winzerhof Landauer-Gisberg

2523 Tattendorf, Pottendorfer Straße 17

Aussteckzeiten unter „Heuriger“ auf

www.winzerhof.eu

Reservierungen unter der Tel.: 02253/816 72

Weine aus biologischem Anbau

NATTERNKOPF (*Echium vulgare*)

Der attraktive Natternkopf fällt im Sommer bei Spaziergängen durch die extensive Weinbaulandschaft aufgrund seiner leuchtend blauen Blüten auf. Er gilt als Pionierpflanze und ist an trockene Standorte gut angepasst: Um sich ausreichend mit Wasser versorgen zu können, bildet er eine bis zu zwei Meter lange Pfahlwurzel aus. Eine dicke Haut schützt die Blätter vor Wasserverlust durch Verdunstung. Die dichte, steife Behaarung an Stängeln und Blättern schreckt nicht nur Fressfeinde ab, sondern fängt auch Tau auf, der zu den Wurzeln hinunter tropft. Die mehrjährige, krautige Pflanze erreicht Wuchshöhen zwischen 25 bis 100 Zentimeter. Die Blütenform war es, die dem Gewöhnlichen Natternkopf seinen deutschen Namen gab. Der vorspringende Griffel wurde als Natternzunge interpretiert. Er dient zusammen mit den unterschiedlichen Staubblättern Bestäubern als Landeplatz. Blütenbesucher sind Bienen, Schwebfliegen und über 40 verschiedene Schmetterlingsarten. Die Art wird auch als Zierpflanze gehandelt und ist für Naturgärten zu empfehlen.



DER WIENERWALD IST UNESCO BIOSPHÄRENPAK

Diese besondere Auszeichnung erhielt er im Jahr 2005 aufgrund seiner einzigartigen Vielfalt an Natur- und Kulturlandschaften am Rande der Großstadt. 16 Naturschutzgebiete und vier Naturparke befinden sich im Biosphärenpark Wienerwald. Er umfasst eine Fläche von 1.050 km² in 51 Niederösterreichischen Gemeinden und sieben Wiener Gemeindebezirken. Rund 815.000 Menschen sind in dieser lebenswerten Region zu Hause.

Die Länder Niederösterreich und Wien gestalten gemeinsam mit lokalen Partnern und Akteuren eine Modellregion der Nachhaltigkeit, in der Mensch und Natur gleichermaßen voneinander profitieren können. Biologische Vielfalt, wirtschaftliche und soziale Entwicklung sowie der Erhalt kultureller Werte sollen miteinander in Einklang stehen – damit der Wienerwald auch für kommende Generationen so lebenswert bleibt.

Schützen, was uns wertvoll ist!

Wälder, Wiesen, Weiden, Äcker und Weingärten – die landschaftliche Vielfalt im Wienerwald ist Grundlage für die bemerkenswert hohe Anzahl an unterschiedlichen Tier- und Pflanzenarten. 33 verschiedene Wald- und 23 Wiesentypen haben hier ihr Vorkommen und bieten Lebensraum für über 2.000 Pflanzenarten und an die 150 Brutvogelarten. Der Schutz natürlicher Lebensräume ist ebenso wichtig wie der Erhalt der vom Menschen geprägten, wertvollen Kulturlandschaften, um die Vielfalt und das ökologische Gleichgewicht in der Region für die Zukunft zu sichern.



Nützen, was die Region hervorbringt!

Biosphärenpark Wein, Bio-Produkte, die Heubörse – zahlreiche Anbieter im Biosphärenpark setzen bereits auf nachhaltige Bewirtschaftung und umweltfreundliche Produktion. Partnernetzwerke zur Stärkung der regionalen Wirtschaft sowie der Kauf lokaler Erzeugnisse steigern die Wertschöpfung im Wienerwald und tragen zum Erhalt der wertvollen Kulturlandschaft bei. Nachhaltige Waldbewirtschaftung sichert den Waldbestand für künftige Generationen. Die umsichtige Nutzung erneuerbarer Energien, wie Waldbiomasse oder Sonnenenergie, trägt zum Klimaschutz bei. Sport, Erholung und Genuss – der Wienerwald ist Naherholungsgebiet und Freizeitparadies mit einem umfangreichen Angebot an Aktivitäten, Kultur und Kulinarik.

Lernen, was besonders ist!

Die Natur vor der Haustür entdecken, Kultur und Tradition in der Region kennenlernen und erleben. Schulprojekte für Kinder, Führungen und Bildungsveranstaltungen für Erwachsene wecken das Bewusstsein für die Besonderheiten im Wienerwald. Forschung und internationaler Austausch mit anderen Biosphärenparken sind Grundlage für neue Informationen und Ideen. Wertvolles Wissen wird weitergegeben, neues kann entstehen.

TOP-WINZER 2017

Gereiht von Nord nach Süd

Kritzendorf	Weingut Ubl-Doschek
Wien	Weingut Hajszan-Neumann
Perchtoldsdorf	Weinbau Barbach Weinbau Zechmeister
Brunn am Gebirge	Weingut Familie Niegl
Mödling	Wein und Heuriger Pferschy-Seper
Gumpoldskirchen	Weingut Johannes Gebeshuber Weingut Hannes Hofer
Traiskirchen	Schaflerhof Weingut Stadlmann
Baden	Weingut Ceidl
Tattendorf	Winzerhof Landauer-Gisperg

NACHHALTIG LEBEN, WIRTSCHAFTEN UND SCHÜTZEN IN DREI ZONEN

Die **Entwicklungszone** (76 % der Gesamtfläche) ist Lebens-, Wirtschafts- und Erholungsraum. Hier werden neue Wege und Ideen für nachhaltige Lebensweisen umgesetzt, die den Ansprüchen von Mensch und Natur gleichermaßen gerecht werden.

In den **Pflegezonen** (19 %) stehen der Erhalt und die verantwortungsvolle Nutzung der wertvollen Kulturlandschaft im Vordergrund. Dadurch wird die Vielfalt an Lebensräumen mit zahlreichen Tier- und Pflanzenarten gesichert.

In den **Kernzonen** (5 %) hat der Naturschutz Vorrang. Die 37 streng geschützten Waldflächen bieten der Natur Freiraum für eine ungestörte Entwicklung und werden zu den Urwäldern von morgen.

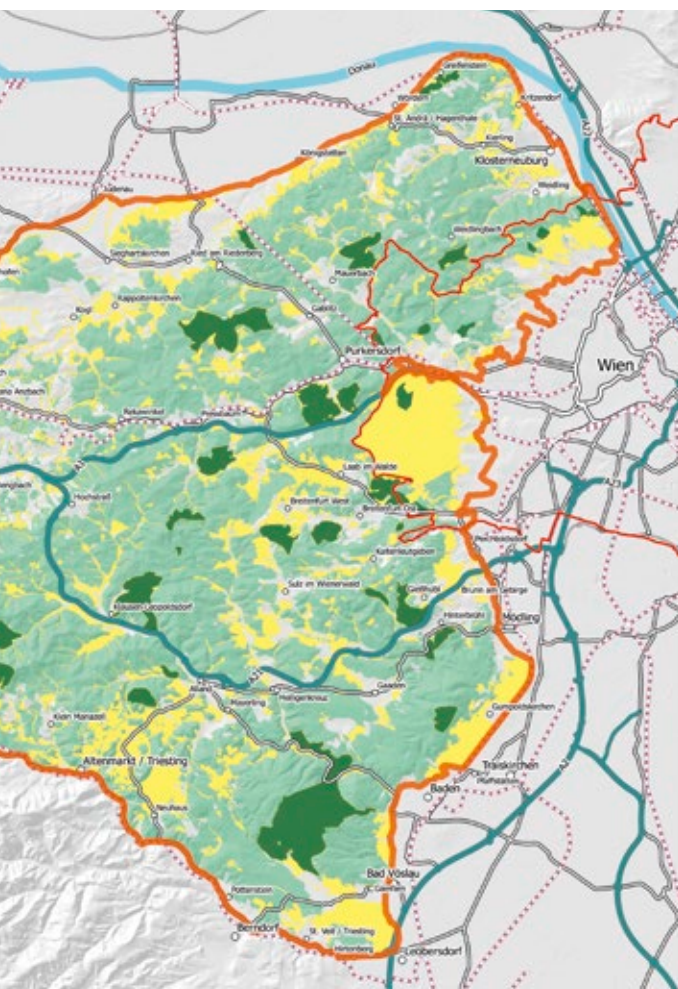


Zonierung

- Biosphärenpark Grenze
- Landesgrenze Wien
- Kernzone
- Pflegezone
- Wald

BIOSPHERÄNPARK WIENERWALD

ÜBERSICHTSKARTE



Es wird keine Gewähr für die Richtigkeit und Vollständigkeit der angebotenen Informationen übernommen.
© BPWW 2017

BIOSPÄRENK WIERERWALD – DER WEIN

Bereits zum zwölften Mal veranstaltet das Biosphärenpark Wienerwald Management diesen Wettbewerb, bei dem die besten Weine der Region gesucht werden. Mit dieser Aktion wird die nachhaltige Bewirtschaftung der Weingärten gefördert, die Wertschöpfung für die WinzerInnen der Region gesteigert und es werden zusätzliche Impulse für die Erhaltung der artenreichen Weinbaulandschaft gesetzt. Zum Wettbewerb eingereicht werden dürfen ausschließlich Qualitätsweine aus Trauben aus dem Biosphärenpark Wienerwald.

Als Nachweis für nachhaltige Produktion werden folgende Bewirtschaftungsweisen anerkannt: biologischer Anbau (inkl. Betriebe in Umstellung) und die Teilnahme an ÖPUL 2015–2020: „Pflanzenschutzmittelverzicht Wein mit Herbizidverzicht“ sowie die Zertifizierung „Nachhaltig Austria“.

Kategorie-Sieger

Die eingereichten Weine aus den drei Weinbauregionen im Biosphärenpark – Thermenregion, Wien und Wagram/Großlage Klosterneuburg – werden von einer Expertenjury in einer zweistufigen Blindverkostung bewertet.

Top-Winzer

Auch heuer werden wieder jene WinzerInnen, die mit mindestens drei eingereichten Weinen Top-Bewertungen erreichen, als „TOP WINZER“ ausgezeichnet.

Patenschaften

Allen Betrieben, die prämiert werden, wird eine Patenschaft für eine besondere Art verliehen, die von ihnen auf den Flächen der ausgezeichneten Weine erhalten wird.

TEILNEHMENDE BETRIEBE

Folgende Betriebe haben im Rahmen ihrer Teilnahme am BPWW-Weinwettbewerb 2017 einen Nachweis für ihren Weinbau mit Herbizidverzicht geliefert: durch einen gültigen Kontrollvertrag mit einer Biokontrollstelle oder die Teilnahme an der ÖPUL 2014-2020 Maßnahme Erosionsschutz mit Herbizidverzicht. Als KonsumentIn kann jeder durch den Erwerb ihrer Produkte zum Erhalt der Artenvielfalt in der Weinbaulandschaft des Wienerwaldes genussvoll beitragen.

Kritzendorf	Weingut Ubl-Doschek	Schelhamnergasse 64
Wien	Wein- und Obstbau Lenikus GmbH Weinbau Obermann Weingärtnerei Peter Uhler Weingut Hajszan Neumann Weingut Walter Wien Weingut Wieninger	Cobenzlgasse 2 Cobenzlgasse 102 Hackenberggasse 29/7/4 Grinzinger Straße 86 Untere Jungenberggasse 7 Stammersdorfer Straße 31
Perchtoldsdorf	Weinbau Barbach Weinbau Zechmeister	Rudolfgasse 8 Hochstraße 64
Brunn am Gebirge	Weingut Familie Niegl	Feldstraße 27
Gießhübl	Weinbau Gasslwasinger	Hauptstraße 112
Mödling	Wein und Heuriger Pfersch-Seper Weingut Norbert Stock	Friedrich Schiller-Straße 6 Herzogasse 1
Gumpoldskirchen	Weingut Johannes Gebeshuber GmbH Weingut Hannes Hofer	Jubiläumsstraße 43 Neustiftgasse 4
Traiskirchen	Schafflerhof Weingut Stadlmann	Wiener Straße 9–11 Wiener Straße 41
Baden	Weingut Ceidl	Vöslauer Straße 15
Sooss	Weingut & Heuriger zur Weinbergstrasse, Fam. Plos Weingut Sovik	Weinbergstraße 7 Hauptstraße 59
Tattendorf	Winzerhof Landauer-Gisperg Weingut Schneider	Badner Straße 32 Badner Straße 6

IMPRESSUM

Wir danken allen Partnerorganisationen für die Zusammenarbeit beim Weinwettbewerb 2017: HBLA für Wein- und Obstbau Klosterneuburg, Johannes Kleedorfer, DI Dr. Harald Rötzer und DI Peter Stockhammer

Konzept und Redaktion: Mag. Ines Lemberger; Assistenz: Julia Stockklausner

Titelfoto: © MA49/L. Lammerhuber

Datengrundlage Karte Seite 59: NOEGIS und VIENNAgis

Herausgeber: Biosphärenpark Wienerwald Management GmbH,
3013 Tullnerbach

Layout & Reinzeichnung: Breiner&Breiner

Druck: Grasl FairPrint

Gedruckt auf Recyclingpapier, CO₂-neutral



Dieses Produkt entspricht dem Österreichischen Umweltzeichen für schadstoffarme Druckprodukte (UZ 24). www.grasl.eu
Grasl Druck & Neue Medien, Bad Vöslau, UZW-Nr. 715



Für die Inhalte der genannten Websites übernimmt der Herausgeber keine Verantwortung.





**Biosphärenpark Wienerwald
Management GmbH**

Norbertinumstraße 9

3013 Tullnerbach

Tel.: 02233/541 87, Fax: 02233/541 87-50

office@bpww.at, www.bpww.at



Eine Initiative der Länder
Niederösterreich und Wien



United Nations
Educational, Scientific and
Cultural Organization



Wienerwald
Biosphere Reserve since 2008
MAB and the Biosphere Programme