



Pressemitteilung
Kirchberg am Wagram, Juli 2021

Schneckenpartie Vol.2 – Das Slow Food-Kulinarik Festival zu Ehren des Roten Veltliners

Bei ihrer zweiten Ausgabe des Kulinarik Festivals „Schneckenpartie“ zeigt die Winzergruppe Slow Food Roter Veltliner Donauterrassen noch deutlicher, wie sie ihr kulinarisches Netzwerk zu pflegen und zu präsentieren gedenkt.

Zehn Winzer aus Niederösterreich rund um Obmann Hans Czerny haben vergangenes Jahr als Winzergruppe "Slow Food Roter Veltliner Donauterrassen" die „Schneckenpartie“ im Gut Oberstockstall ins Leben gerufen. Dieses Jahr feiern sie ihre Premiere als offizielles Presidio-Projekt – ein Titel, den die Internationale Slow Food-Stiftung für ausgewählte Projekte zum Erhalt der biologischen Vielfalt verleiht.

Die Schnecke als Zeichen der Slow Food-Bewegung steht sowohl für das langsame und sorgfältige Entstehen von Wein und Speisen als auch für das gemütliche Ambiente, das die Besucher hier erwartet.

Gastwinzer aus Wien

Erstmals ist mit dem Presidio Wiener Gemischter Satz eine Winzergruppe aus der Slow Food-Familie mit an Bord, deren Obmann Fritz Wieninger ist. „Wir sind stolz darauf, dass wir mit dem Wiener Gemischten Satz das erste Slow Food-Presidio für Wein in Österreich verliehen bekommen haben. Als Obmann gratuliere ich der Winzergemeinschaft Slow Food Roter Veltliner Donauterrassen zum Presidio-Titel und freue mich auf eine erfolgreiche gemeinsame Veranstaltung.“

Slow Food

Zu den kulinarischen Ausstellern zählen etwa das Fermentarium von Rudi Hoheneder, Wiener Schnecken von Gugumuck, Quinoa (Queen Oa) vom Gut Oberstockstall, Waldstaudenkorn von Martin Allram, Tauernroggen von Günther Naynar oder Klotzenbirne von Leopold Feichtinger. Ergänzend dazu werden vom Restaurant Gut Oberstockstall verschiedenste Speisen in Bio-Qualität gereicht, darunter auch Vegetarisches wie Risotto vom Lungauer Tauernroggen oder Flammkuchen aus Waldstaudenkornmehl.

Antwort für die Zukunft

Die Roter Veltliner-Winzer haben indessen die Zeit seit ihrer Vereinsgründung vergangenes Jahr genutzt und weiter an ihren Zielen gearbeitet. Im Mittelpunkt steht die Selektion der Hoflinien, also das Hervorbringen widerstandsfähiger Klone mit spezifischer Akklimatisation an einen Standort. Etwas, das gerade in Hinblick auf den Klimawandel eine ampelografische Antwort geben kann. „Es hat sich gezeigt, dass Roter Veltliner eine geringere Sensibilität gegenüber Hitze hat. Als Bio-Winzer sind wir im Kampf gegen den Klimawandel schon auf Kurs und leben die ressourcenschonende Landwirtschaft bereits“, so Obmann Hans Czerny.



AUF EINEN BLICK

Was: Schneckenpartie der Slow Food Community Roter Veltliner Donauterrassen & Friends

Wann: Sonntag, 29. August 2021, 11 bis 17 Uhr

Wo: Gut Oberstockstall, Ringstraße 1, 3470 Kirchberg am Wagram

www.gut-oberstockstall.at

Eintritt: € 68,- Inklusivpreis für Wein und Speisen

Glaseinsatz: € 20,- (vor Ort zu bezahlen)

Tickets: im Vorverkauf unter <https://www.roterveltliner.bio/events/> erhältlich oder bei den veranstaltenden Slow Food-Winzern.

www.roterveltliner.bio

Die Bio-Winzer der Slow Food Community Roter Veltliner Donauterrassen

Arkadenhof Hausdorf
3471 Neudegg
www.hausdorf.at

Weingut Martin Obenaus
3704 Glaubendorf
www.mo-unchained.at

Familie Bauer – Bioweingut
3471 Großriedenthal
www.familiebauer.at

Fritz Salomon
3470 Oberstockstall
www.fritzsalomon.at

Weinberghof Fritsch
3470 Oberstockstall
www.fritsch.cc

Weingut Herbert Schabl
3465 Königsbrunn
www.weingut-schabl.at

Weingut Mantlerhof
3494 Gedersdorf
www.mantlerhof.com

Bioweingut Soellner
3482 Gösing
www.weingut-soellner.at

Bio-Weingut Mehofer Neudeggerhof
3471 Neudegg
www.mehofer.at

Weingut Wimmer-Czerny
3481 Fels
www.wimmer-czerny.at

Die Bio-Winzer der Slow Food Community Wiener Gemischter Satz

Weingut Christ
1210 Wien - Jedlersdorf
www.weingut-christ.at

Bioweingut Uhler
1190 Wien
<http://www.weinuhler.at>

Weingut Wieninger
1210 Wien
www.wieninger.at

**Kontakt**

Slow Food Community „Roter Veltliner Donauterrassen Austria“
Obmann Hans Czerny | Obere Marktstraße 37 | 3481 Fels am Wagram
+43 2738 2248 | weingut@wimmer-czerny.at | www.wimmer-czerny.at

Pressekontakt

Dagmar Gross | [grosswerk public relations & art promotion](mailto:grosswerk@grosswerk.com)
Liniengasse 20/6 | 1060 Wien | +43 1 236 26 64
werk@grosswerk.com | www.grosswerk.com