

Ausgsteckt ist wieder

Lockerung nach Corona | Viele Heurigen in der Region öffnen nach der Pandemie erstmals – manche verzichten aber auch vorerst darauf.

Von Stefanie Cajka und Josef Rittler

BEZIRK | Die Öffnung nach der Corona-Krise bietet auch den Heurigen der Region die Möglichkeit, wieder auszustecken.

Die Familie Gottschuly-Grassl lädt diese Woche zum „Wein-Genuss-Heurigen“ in ihr Weingut in Höflein. Dass man trotz Coronakrise aufsperrt, sei seit der Lockerung der Maßnahmen außer Frage gestanden. „Ich hätte gar keinen Gedanken daran verschwendet, dass ich nicht aufmache. Wir haben einen großen Hof und mehrere Räume, da ist das Abstandhalten einfach. Ich will für meine Gäste da sein“, erklärt Victoria Gottschuly-Grassl im Gespräch mit der NÖN. Mit den Vorgaben der Regierung habe man demnach kein Problem. Beim Eingang stehen Desinfektionsmittel bereit, das Servicepersonal trägt Mund-Nasen-Schutz und die Platzzuweisung sei ohnehin üblich.

Während der letzten Monate gab es am Weingut jedes zweite Wochenende einen Ab-Hof-Verkauf, an denen Produkte aus dem eigenen landwirtschaftlichen Betrieb verkauft wurden. „Wir waren auch in der schweren Zeit für unsere Gäste da, da



Stecken aus: Victoria und Michael Gottschuly-Grassl. Foto: Cajka

mit sie nicht auf eine gute Heurigenjause verzichten mussten“, betont Gottschuly-Grassl.

Die Familie Wiesböck in Wildungsmauer hat sich hingegen entschieden, jetzt nicht auszustecken. „Wir haben zwei Kinder und derzeit niemanden, der auf sie aufpasst“, erzählt Heurigenwirt Josef Wiesböck. Außerdem sei ein Heurigenbetrieb unter den geltenden Auflagen nicht sinnvoll. „Wir mussten wegen der Abstandsregeln Tische hinausstellen und hätten dann nicht genügend Plätze. Die meisten unserer Gäste kennen wir schon lange, da sind Freundschaften entstanden, und wir

wüssten nicht, wen wir heim-schicken sollten, falls jemand nicht reserviert und sich trotzdem spontan zu einem Besuch entscheidet.“ Dem Servierpersonal wolle man außerdem das ständige Tragen des Mund-Nasen-Schutzes ersparen.

Damit aber dennoch niemand die Wild- und Heurigen-spezialitäten und den Wein aus dem Hause Wiesböck vermisst, hat die Familie einen Abholservice organisiert. Die Kunden rufen am Vortag an, nennen ihre Wünsche und können sich Speisen und Wein am nächsten Tag abholen. Die Familie verarbeitet etwa das Wild direkt auf ihrem Hof, Rohschinken von Hirsch und Reh, Wildschweinspeck und Co. erreichen bei der „Ab Hof“-Messe in Wieselburg regelmäßig hohe Bewertungen. Angeboten werden auch Ziegen- und Schafkäse oder Gemüse aus der Region. „Uns ist wichtig, dass wir etwas machen“, erklärt Wiesböck. „Jeder Produzent freut sich derzeit, wenn er etwas verkaufen kann, die Gastronomie nimmt zur Zeit nicht viel ab“. Der Abholservice ist bis jetzt gut angekommen. „Es funktioniert perfekt, wir werden die Aktion im Juni wiederholen,“ kündigt Wiesböck an.