

## Weingut Opitz lädt zum Gänsemarsch



Copyright: Barbara Seiberl Stark

### AN DIE GÄNSE, FERTIG, MARSCH

Der Seewinkel ist im Frühling Treffpunkt für Natur- und Weinliebhaber. Nur wenige Meter von den Feldern entfernt, wo man die jungen Gänse in ihrer natürlichen Umgebung beobachten kann, lässt man sich am Weingut des weltprämierten Winzers Willi Opitz einen seiner edlen Tropfen schmecken: den „Gänsemarsch“. Der Blick auf das Etikett verrät, die beliebte Cuvée, welche es als Rot- und Weißwein gibt, vereint fünf verschiedene Rebsorten: Die Altgans steht für die Hauptrebsorte Grüner Veltliner. Ihr folgen Chardonnay, Weißburgunder, Grauburgunder und Muskateller. Willi Opitz setzt auf seinem Weingut auf die Weinlese per Hand. Die Trauben für seinen Schilfwein werden bis zu sechs Monate getrocknet.

Das Schauspiel der Vögel zieht jedes Jahr Naturfreunde aus der ganzen Welt an den Neusiedler See. Die Rückkehr der Zugvogelarten an den burgenländischen Steppensee ist ein besonderes Erlebnis. Die heimische Wildgans etwa, die aus wärmeren Gebieten an den See zurückkehrt, fühlt sich am Weingut Willi Opitz besonders wohl. "Genauso wie der Wein, gehört auch die Gans zu uns. Ihr zu Ehren haben wir den ‚Gänsemarsch‘ kreiert", erklärt Opitz seine Motivation, diesen speziellen Wein herzustellen. Am Gaumen präsentiert sich die Cuvée mild-fruchtig – mit feinem Honigblüten-Bukett und dem Geschmack von zartem Holunder und Stachelbeere. „Jetzt, wo die neuen Ganserln da sind und die Natur in voller Blüte steht, ist der richtige Zeitpunkt, unseren ‚Gänsemarsch‘ gut gekühlt, beispielsweise als Begleitung zum jungen Spargel, zu genießen".

### TEAMBUILDING á LA GANS

Was hat die Gans mit Teambuilding zu tun? „Von der Gans können wir viel lernen,“ so der burgenländische Gänsemarschvater Willi Opitz. Genau wie die Gänse benötigt der Mensch ein Ziel im Leben und dieses erreicht er eher und leichter in der Gemeinschaft. Auf dem Weingut und Gästehaus der Familie von Willi Opitz werden Teambuilding-Seminare für Unternehmen und Kleinbetriebe angeboten, die in Anlehnung an die Gänsebeobachtung von Ur-Gänsevater Konrad Lorenz, den Gemeinschaftssinn schärfen sollen. „Die Gans ist das beste Beispiel für Leadership. Die Gans geht und geht, dreht sich nie um, hat immer den Überblick und ist vorausschauend. Wer ihr folgt ist auf gutem Weg“, erklärt Willi Opitz.

### WILLI OPITZ UND DIE C.I.A.

Die Familie Opitz freut sich über Gäste, die den Gänsemarsch und weitere edle Kreationen im Gästehaus mit acht Zimmern in Illmitz verkosten möchten. Wie den Pink Kiss als Aperitif zum Beispiel. Der Pinot Noire Rosé Frizzante Pussy Cat wird mit einer Himbeere serviert, die mit einem hausgemachten Merlot-Sirup gefüllt ist. Abgeschlossen wird jede Degustation mit dem weltberühmten roten Schilfwein „Opitz One“, kombiniert mit einem Chocolate Brownie, der nach original englischer Rezeptur von Tochter Angela und Schwiegersohn Ian in der Küche kreiert wird. Beide betreiben das Private-Dining-Service „Catering by Ian & Angela“, kurz C.I.A. Ihr Handwerk erlernten sie bei Drei-Sterne-Köchen in England. Jetzt verwöhnen sie ihre Gäste im Landhaus Willi Opitz.

ÜBER MR. FORMEL 1 Ganz nach dem Motto „Das Leben ist zu kurz, um schlechten Wein zu trinken“, leibt und lebt Willi Opitz, Winzer aus Leidenschaft und prämiierter Weinproduzent aus Illmitz am Neusiedler See. Der gelernte Maschinenbauingenieur verwirklichte sich 1995 gemeinsam mit seiner Frau Maria seinen Traum als Winzer. Heute zählen die beiden zu den schillerndsten Persönlichkeiten in der nationalen und internationalen Weinszene. Als erster Österreicher wurde Opitz 1996/97 in London mit dem Titel „Late Harvest Winemaker of the Year“ ausgezeichnet. Als Schilfweinerfinder gelang ihm der Eintrag in das österreichische Weingesetzbuch sowie der Eingang in die einzigartige BBC Wein-Dokumentation „Jancis Robinson’s Wine Course“. Der renommierte Winzer, Wein-Konsulent und gefragte Keynote Speaker betreibt ein kleines Weingut in Illmitz, auf dem auch Seminare für an Wein und Genuss interessierte Gruppen angeboten werden. Mit dem Wissen von Tochter Angela, gelernt in London bei Marco Pierre White\*\*\* Michelin, und

Schwiegersohn Ian, gelernt im Hotel Savoy\*\* Michelin, kann man gegen Voranmeldung durch das CIA-Cateringservice unbeschreibliche kulinarische Höhenflüge erleben. Neben der heimischen Weinproduktion unterstützt Willi Opitz „Ethic Winemaking“: Er berät internationale Projekte in Transsylvanien oder Armenien und verhilft durch neu entstandenen Weinbau in strukturschwachen Regionen zu neuen Arbeitsplätzen vor Ort. Weitere Informationen unter [www.willi-opitz.at](http://www.willi-opitz.at) und [www.private-dining.at](http://www.private-dining.at) {<http://www.private-dining.at>} .

C.I.A Ashworth-Opitz

St. Bartholomäusgasse 18

7142 Illmitz

Tel.: +43 (0) 2175 2084 0

E-Mail: [winery@willi-opitz.at](mailto:winery@willi-opitz.at) {<mailto:winery@willi-opitz.at>}

E-Mail: [office@private-dining.at](mailto:office@private-dining.at)

(mst)

Weingut Opitz {<http://www.willi-opitz.at>}

Private Dining {<http://www.private-dining.at>.}



Copyright: Curt Themessl\_Maria und Willy Opitz



Copyright: Weingut Optiz