

Wenig Promille, viel Legende: der Poysdorfer Saurüssel ist zurück und besser denn je



Copyright: Christine Miess

Er ist frisch, fruchtig und unbeschwert leicht: der Poysdorfer Saurüssel, einer der ältesten Markenweine Österreichs, feiert mit gerade einmal 10,5 % Alkohol ein eindrucksvolles Comeback. Hinter dem humorvollen Namen steckt ein echter Qualitäts-Grüner Veltliner aus dem Herzen Niederösterreichs – und eine Geschichte, die bereits 1959 begann.

EINE LEGENDE MIT TIEFGANG: DER LANGE WEG DES SAURÜSSELS

Der Name 'Poysdorfer Saurüssel' leitet sich von der Weinriede 'Saurüsseln' ab, die zwischen Poysdorf und Walterskirchen liegt – ein geografischer Ursprung, der dem Wein von Anfang an Charakter verliehen hat. 1959 kreierte der niederösterreichische Winzerverband unter der Leitung des Poysdorfer Winzers Ing. Josef Weisböck diesen Markenwein und machte ihn damit zu einem der ersten seiner Art in ganz Österreich überhaupt. Jahrzehntlang wurde er erfolgreich durch den NÖ Winzerverband und den Winzerkeller Poysdorf vermarktet, bis die Marke nach einer Phase unter Lenz Moser im Jahr 2003 vorübergehend eingestellt wurde. Den Neustart läutete das Jahr 2010 ein: Die Stadtgemeinde Poysdorf erwarb die Markenrechte, und engagierte WinzerInnen schlossen sich zusammen, um dem 'Saurüssel' ein zeitgemäßes neues Leben einzuhauchen. Lukas Heger, Obmann des Saurüssel-Vereins, beschreibt die Neupositionierung mit Begeisterung: "Seit 2012 präsentiert sich der Poysdorfer Saurüssel erfrischend zeitgenössisch und humorvoll mit dem neuen Design in Anmutung eines Saurüssels. Der hohe Wiedererkennungswert des Etiketts sorgt für Bekanntheit. Die Legende lebt!"

GEMEINSCHAFT, QUALITÄT, HERKUNFT: DAS PRINZIP HINTER DEM SAURÜSSEL

Was den 'Poysdorfer Saurüssel' heute so besonders macht, ist das gemeinschaftliche Konzept: Alle 13 WinzerInnen füllen den eigenen Saurüssel ab, und doch trägt jede Flasche dasselbe unverwechselbare Etikett und erfüllt dieselben strengen Qualitätskriterien. Nur wer in Poysdorf oder einer Katastralgemeinde ansässig ist, darf mitmachen und den 'Saurüssel' nach den gemeinsam vereinbarten Richtlinien produzieren. Der Wein muss trocken, leicht und frisch-fruchtig sein, mit maximal 11,5 % vol. Alkohol – die aktuelle Version kommt sogar mit nur 10,5 % aus. Heger unterstreicht auch den visuellen Aspekt: "Für die KonsumentInnen ist der Wein auch optisch sehr einprägsam: wir haben uns bewusst für ein modernes einheitliches Flaschendesign entschieden, das auch in der Gastronomie einen hohen Wiedererkennungswert hat." Saurüssel-Winzerin Monika Neustifter setzt den Trend in Worte: "Junge WeintrinkerInnen sind auf der Suche nach Einstiegsweinen, die einfach Spaß machen und schmecken. Die Gastronomie hat einen großen Bedarf an low alcohol Weinen, die mit österreichischer Qualität und gutem Design überzeugen." Die Grünen Veltliner Trauben müssen dabei nicht aus der Riede 'Saurüsseln' selbst stammen – einzige Bedingung ist, dass der Weinbaubetrieb in Poysdorf oder einer der Katastralgemeinden liegt.

LEICHT, SPRITZIG, ALLTAGSTAUGLICH: DER WEIN DER STUNDE

Sylvia Hugel, ebenfalls Saurüssel-Winzerin, bringt es auf den Punkt: "Der Poysdorfer Saurüssel ist ein Wein, der in keinem Kühlschrank fehlen sollte! Ein Qualitätswein, den man in jedem Gastronomiebetrieb findet – und Geschmack, auf den man sich verlassen kann." Die Spritzigkeit und die frisch-fruchtige Aromatik des trockenen Grünen Veltliners machen ihn zum idealen Begleiter für jede Gelegenheit – sei es als eleganter Aperitif, als Begleitung zum klassischen Wiener Schnitzel oder zu Schinkenfleckerl, und ganz besonders an lauen Sommerabenden zu gegrillten Koteletts, Käsekrainer oder Gemüse vom Rost. "Im Sommer ein perfekter, leichter Wein zu saftigen Grillkoteletts oder gegrilltem Gemüse. Der Poysdorfer Saurüssel passt immer gut", sind sich die WinzerInnen einig. Wer selbst verkosten möchte, findet den 'Poysdorfer Saurüssel' direkt ab Hof bei allen teilnehmenden WinzerInnen sowie im Poysdorfer Weinmarkt

AUSFLUGSTIPP FÜR SAURÜSSEL-FANS

DIE STADT DES POYSDORFER SAURÜSSEL

Auf den Spuren der „Legende“ wandeln und die Stadt Poysdorf erkunden. Alle Highlights der Geburtsstadt des Saurüssel-Weins

SAURÜSSEL-RADROUTE UND SAURÜSSEL-WANDERWEG

Die gemütliche Weinwanderrunde startet beim Vino Versum in Poysdorf und führt auf rund 6 km z.B. durch die Kellergasse „Alte Geringen“ und vorbei an einem kleinen Teich mit Rastplatz und Trinkwasser. Die Saurüssel Radroute führt vorbei an der Ried Saurüsseln bis ins „verrückte Dorf“ Herrnbaumgarten. Tipp: als Proviant empfiehlt sich der Saurüssel-Picknick-Rucksack – vorzubestellen im Vino Versum.

WEINMARKT POYSDORF

Im Weinmarkt Poysdorf gibt es nicht nur alle 13 Saurüssel Weine zum attraktiven Ab-Hof-Preis, sondern auch eine große Auswahl an Weinen der Poysdorfer Weinbaubetriebe.

(kjz)

Alle 13 Saurüssel Weinbaubetriebe (<https://www.sauruessel.at/>)

Online bestellen im Weinmarkt Poysdorf (<https://shop.weinmarkt-poysdorf.at/de/weine/poysdorfer-sauruessel>)

Die Stadt des Poysdorfer Saurüssel im Vinoversum (<http://www.vinoversum.at/>)



Copyright: Christine Miess



Copyright: Weingut Hugl-Wimmer/Poysdorfer Saurüssel