Josef II hält Einzug in Schönbrunn

Das UNESCO-Weltkulturerbe Schönbrunn lädt ab 1. Oktober 2021 mit der Eröffnung von „Joseph II.“ zu typischen Wiener Heurigenschmankerln und ausgezeichneten Wiener Weinen. Internationale, nationale und Wiener Genussliebhaber können so inmitten einer der beliebtesten Kulturstätten der Welt ein herzhaftes Stück Wiener Heurigenkultur genießen.

Copyright: leisure communications_Christian Jobst

BM SCHRAMBöCK ERöFFNET DAS KLEINOD

Gerade frisch von Architekt MANFRED WEHDORN renoviert, bittet SHI-Group-Geschäftsführer und „Joseph II.“-Betreiber JOSIP SUSNJARA seit 1. Oktober 2021, täglich von 10.00 bis 24.00 Uhr, zu traditioneller Wiener Heurigenküche und serviert einen Querschnitt der besten Weine der Region im „Kontrollorstöckl“, einem Seitentrakt des Schloss Schönbrunn, zwischen Orangerie und Hauptgebäude. Donnerstagabend wurde der erste Schönbrunner Heurige in Anwesenheit der Bundesministerin für Digitalisierung und Wirtschaftsstandort, MARGARETE SCHRAMBöCK, feierlich eröffnet.

"Mit dem neuen Heurigen ‚Joseph II.‘ erweitert das Schloss sein kaiserliches Programm um ein traditionell kulinarisches Highlight. Bei dem Bauvorhaben haben 28 heimische Firmen mit 74 MitarbeiterInnen ihren handwerklichen Beitrag geleistet. Zudem ist er eingebettet in ein heimisches System von Dienstleistern und Zulieferern. Durch die Eröffnung des Heurigen in Schönbrunn unterstützen wir nicht nur die heimische Wirtschaft, sondern geben Wien und Österreich ein weiteres touristisches Highlight, das es so weltweit kein zweites Mal gibt“, sagt Schramböck.

IMPERIALER APPETITANREGER

„Ich selbst liebe die authentische Wiener Heurigenkultur. Mit einer zum Teil modernen Interpretation der Küche bringt Joseph II.‘ das traditionelle Heurigenerlebnis in die Jetztzeit und möchte vor allem den Wienerinnen und Wienern Lust auf die kulinarische Tradition der Bundeshauptstadt machen“, so Susnjara. Er ergänzt: „Mit einer breiten und abwechselnden Auswahl der Weine aus allen Wiener Weinbaugebieten möchten wir zum Genussbotschafter und Ausgangspunkt für eine Entdeckungsreise durch den gastronomischen Reichtum der Wiener Weinbaugebiete inmitten von Schönbrunn werden. Wir sehen uns als Appetit-Anreger, der Lust auf die Wiederentdeckung des Heurigen macht.“

"Ich bedanke mich ganz herzlich bei unserer Eigentümervertretung, dem BM für Digitalisierung und Wirtschaftsstandort, und unserem Aufsichtsrat, die dieses Heurigen-Projekt möglich gemacht haben. Ein großer Dank auch an alle Beteiligten!“, ergänzt KLAUS PANHOLZER, Geschäftsführer der Schönbrunn Group. „Die Tradition des Weinbaus in Schönbrunn wird nun in die Zukunft geführt und unser gesamtes Ensemble um ein gastronomisches Konzept bereichert, das nicht wienerischer sein könnte. ‚Joseph II.‘ wird den Geschmack des heimischen Publikums treffen und die Heurigenkultur bei internationalen Gästen bekannt machen.“

DER NAMENSGEBER

Bereits unter Maria Theresia gab es in Schönbrunn Weingärten, die bis heute auf einer Fläche von 1.000 Quadratmetern auf der Riede „Liesenpfenning“ im Orangeriegarten bestehen und von den Winzerinnen und Winzern der „WienWein“-Gruppe als „Gemischter Satz“ gepflegt werden. Reben verschiedener Sorten werden bunt gemischt angebaut; insgesamt 500 Stöcke der Sorten Grüner Veltliner, Riesling, Welschriesling, Neuburger, Weissburgunder, Zierfandler und Rotgipfler.

Namensgeber des neuen Heurigen ist Kaiser Joseph II., der Sohn Maria Theresias, der den Wiener Weinbauern 1784 erstmals per Dekret den Ausschank des eigenen Weines erlaubte und somit den Grundstein für die florierende Wiener Heurigenkultur legte.

Der zeitgemäße Heurige „Joseph II.“ macht die Vielfalt der Wiener Weine für heimische und internationale Gäste erlebbar und bietet Winzerinnen und Winzern eine neue Präsentationsfläche, die heimische wie internationale Weinliebhaberinnen und Weinliebhaber gleichermaßen erreicht. Dementsprechend finden sich auf der Karte Positionen bekannter Weinbauern, aufstrebender Newcomer und ambitionierter NebenerwerbswinzerInnen, die allesamt mit viel Liebe zum Produkt und zur Natur Tropfen erzeugen, die weit über die Landesgrenzen hinaus beliebt sind.

DIE URIGE HEURIGENKARTE

Kulinarisch werden den Gästen Klassiker sowie moderne Interpretationen des Wiener Heurigen von den drei Küchenchefs Thomas Wieland, Horst Hergesell und Tristan Kalb serviert. Vom Alt Wiener Suppentopf (6,90 Euro), dem Aufstrichteller (9,90 Euro) oder der Heurigenjause (14,90 Euro) über Schnecken von Gugumuck (13,90 Euro) und sauren Knödel (6,90 Euro) als Vorspeisen gibt es natürlich auch altbekannte und beliebte Klassiker wie Fleischlaberl (7,90 Euro), Schinken- (10,90 Euro) und Krautfleckerln (9,90 Euro) bis hin zu Schweinsbraten (13,90 Euro), Spinatknödel (10,90 Euro) und Blunzngröstl (11,90 Euro). Der klassische Apfelstrudel (4,50 Euro), Eierlikör-Gugelhupf (3,90 Euro) und Weinbeissermousse (5,90 Euro) runden die vielfältige Speisekarte ab.

HISTORISCHE ARCHITEKTUR

Bei der Idee, Planung und Umsetzung des Heurigen kommt dem historischen Bezug eine hohe Priorität zu, ebenso dem Status als UNESCO-Weltkulturerbe. Auf einer Nutzfläche von rund 350 Quadratmetern wurden die leerstehenden Räumlichkeiten des „Kontrollorstöckls“ zwischen Orangerie und Hauptgebäude in Abstimmung mit dem Bundesdenkmalamt von Architekt Manfred Wehdorn umgebaut, adaptiert und saniert. Neben den zwei Gasträumen, die in zurückhaltenden Grautönen mit viel natürlichem Holz und einer großen Schank als Herzstück überzeugen sowie Platz für 100 Personen bieten, stehen zwei Gastgärten mit einer Nutzfläche von 130 Quadratmetern, die Platz für 80 Personen bieten, zur Verfügung. Der Heurige wird sowohl von der Schönbrunner Schloßstraße als auch über den Innenhof, dem sogenannten „Meidlinger Viereckl“, zugänglich sein. Auch während der Schließzeiten des Schlossparks kann „Joseph II.“ besucht werden.

"Der Wiener Heurige ist eine kulturelle Institution. Der Architekt kann nur versuchen, den baulichen Rahmen zu schaffen, in dem sich der Gast wohlfühlt; in dem sich Leben entfaltet und alles funktioniert. Im Falle von Schloss Schönbrunn ist es der Spagat zwischen höfischer Eleganz und der Gemütlichkeit eines traditionellen Heurigen, den es zu bewältigen gilt. Sozusagen: ‚Schönbrunnergelb‘ und ‚Heurigengrün‘. Ob es gelungen ist, wird der Gast zu beurteilen haben, denn er ist die Hauptperson“, so Wehdorn.

WIENER GEMüTLICHKEIT MIT REGIONALEM WEINGENUSS

Für die Weinkarte zeichnet Diplomsommelier THOMAS KöBERL verantwortlich. Die angebotenen Weine repräsentieren die gesamte Bandbreite an Wiener WinzerInnen, allen voran die „WienWein“-Gruppe. Die Weine werden gemäß der Rebsorte präsentiert. Zusätzlich zum Stammsortiment wird es saisonal wechselnde Schwerpunkte aus den Wiener Weinbaugebieten geben. Vom Weingut ERIKA und ROLAND KROISS, der Bio Weingärtnerei PETER UHLER, dem Weingut EDLMOSER, dem STADTWEINGUT MüLLER, dem Weingut LENTNER, dem Weingut FUHRGASSL-HUBER, dem Weingut WLITSCHKO, dem Bio Weingut NORBERT WALTER, dem Bio Weingut LENIKUS, dem WEINGUT COBENZL Grinzing, dem Weingut STRAUCH, dem Weingut HOFER, dem Weingut WIENIGER, dem WEINGUT CHRIST, dem Weingut BERNREITER, dem Weingut MAYER AM PFARRPLATZ, dem Weingut STIFT KLOSTERNEUBURG, dem Weingut WAILAND, dem Weingut WIESELTHALER, bis hin zum Weingut HP GöBEL sind alle Wiener Weinbaugebiete vertreten.

Neben dem Heurigenbetrieb gibt es im Heurigen „Joseph II.“ auch eine Vinothek mit Verkostungsmöglichkeit und Flaschenverkauf. Auch Produkte der vielseitigen Heurigenlandschaft Wiens werden zum Mitnehmen angeboten.

(mst)
Heuriger Josef II {https://www.heurigerschoenbrunn.at}

Copyright: Lifestyle - Das gute Leben im Internet

Copyright: leisure communications_Christian Jobst