

Premiere: Weinstraße Weinviertel trifft

KäseStrasse Bregenzerwald beim Weinlesefest Retz

Genussfreunde erlebten beim 60. Weinlesefest in Retz eine Premiere: Zum ersten Mal präsentierten sich die Weinstraße Weinviertel und die KäseStrasse Bregenzerwald gemeinsam bei dem beliebten Weinfest. Die Besucher konnten sich von dem langjährigen intensiven kulinarischen Austausch ein Bild machen: Im Mittelpunkt standen der „Weinviadla Kas“ aus dem Bregenzerwald und der jährlich in Vorarlberg gekürte „Wäldar Win“ aus dem Weinviertel. Darüber hinaus gab es weitere Käsespezialitäten aus Heumilch – darunter Kässpätzle - und im Rahmen der Generali Winzer-Initiative Probus prämierte Weine zu verkosten.

Die Initiatoren Toni Honsig (Generali Winzer-Initiative Probus) und Klaus Gössl (Geschäftsführer der Weinstraße Weinviertel) freuten sich über den großen Erfolg, der auch dank der Unterstützung der HLT Retz möglich wurde: „Kulinarische Partnerschaften zwischen dem Weinviertel und dem Bregenzerwald haben in Retz Tradition. Bereits vor über 100 Jahren handelte die Handelsfamilie Verderber mit Käse aus dieser Region. Umso mehr freuen wir uns, dass wir auf dem Retzer Hauptplatz diese Tradition wieder lebendig gemacht haben.“

Wäldar Win

Der „Wäldar Win“ ist ein Projekt der Generali Winzer-Initiative Probus gemeinsam mit Partnern wie der Weinstraße Weinviertel, dem Weinkomitee Weinviertel und der KäseStrasse Bregenzerwald. Organisator Toni Honsig erklärt: „Der Wäldar Win wird seit über 15 Jahren in zwei Blindauskostungen in Retz und dem Bregenzerwald ermittelt. Den Wäldar Win 2014 stellen der Weinhof Edlinger aus Röschitz (Weinviertel DAC 2013) und der Weinbauernhof Josef Diem aus Zellerndorf (Rotwein-Cuvée 2010). Der Wäldar Win 2014 kam sowohl als Festwein beim 49. Bregenzerwälder Bezirksmusikfest in Langenegg als auch bei der Bregenzerwälder Handwerksausstellung ins Glas. Außerdem bereichert er die Weinkarte der Käsewirte.

Weinviadla Kas

Den Weinviadla Kas gibt es in drei verschiedenen Reifestadien mild, würzig und kräftig-würzig. Aus der tagesfrischen Heumilch stellt die Bergkäserei Schoppernau den „milden Weinviadla“ mit dem grünen Etikett her, einen Bergkäse, der mindestens 6 Monate gereift ist. Die Alpe Hinter Üntschen oberhalb Schoppernau ist die Heimat vom rot etikettierten würzigen Weinviadla Kas, einem handgeschöpften Alpkäse vom Alpsommer des Vorjahres. Als wahrlich besondere Rarität gilt der „goldene“ Weinviadla Kas mit seinem kräftig würzigen Aroma, einem etwa zweijährigen Alpkäse aus der vorletzten Alpsaison. Dieser Kas ist buchstäblich handverlesen und auf Grund seiner langen Reifezeit nicht regelmäßig verfügbar.

Erhältlich ist der Weinviadla Kas mit seinen Variationen über den Vertriebspartner Neubauer-Retzer Delikatessen.

Bildtext: Foto

Ein Fest für Genießer mit Weinviadla Kas und Wäldar Win (v.l.):

Franz Neubauer (Weinviadla Kas-Vertriebspartner von Retzer Delikatessen)

Jonas Metzler (Obmann der KäseStrasse Bregenzerwald)

Toni Honsig (Generali Winzer-Initiative Probus)

Rosa Kohler (1. Vorarlberger Käsekönigin)

Wolfgang Swobotka, NÖ Landeshauptmann-Stellvertreter

Tanja Dworzak (NÖ Weinkönigin)

Jürgen Kirchler (Fachvorstand HLT Retz)

Klaus Gössl (Geschäftsführer Weinstraße Weinviertel)

Foto: Schleich

