

Faktenblatt: Der Wiener Heurige

(Stand: Juli 2020)

Heuriger und Buschenschank

Der Wiener Heurige geht zurück auf eine Verordnung Kaiser Josefs II. aus dem Jahre 1784. Seit damals bestehen zwei wesentliche Merkmale, die den ursprünglichen Heurigen bis heute kennzeichnen:

- Verkauf ausschließlich von Eigenbauwein
- Ein Föhrenbuschen zur Kennzeichnung der genehmigten Ausschank

Lange Zeit war auch eine beschränkte Dauer der Ausschankzeit charakteristisch, die jedoch in Wien nicht mehr gilt. Heute sind alle Rechte und Pflichten im Wiener Buschenschankgesetz geregelt. Der Begriff „Heuriger“ ist nicht geschützt und kann somit beliebig verwendet werden. Der Verein „Der Wiener Heurige“ versteht unter dem Begriff „Heuriger“, eine Buschenschank entsprechend dem Wiener Buschenschankgesetz.

Außerdem wird als „Heuriger“ auch ein junger Wein aus der letzten Weinernte bezeichnet. Ab dem 11. November (Martini) wird der Heurige zum „Altwein“ und der Wein des aktuellen Jahrgangs wird wieder als Heuriger bezeichnet.

Anzahl der Heurigen

Alle Heurigen, die ihren Betrieb nach dem Buschenschankgesetz führen, sind zu einer Meldung beim zuständigen Magistratischen Bezirksamt (MBA) verpflichtet. In der so ermittelten Statistik werden auch jene Mischformen von Betriebe erfasst, die zusätzlich zur Buschenschank auch ein (befähigungsfreies) Gewerbe angemeldet haben. Diese Gewerbebeanmeldung ermöglicht das in Wien so typische, warme Heurigen-Bufferet.

Abgrenzung: All jene reinen Gewerbebetriebe mit Heuriger-Anmutung (Restaurants, „Stadt-Heurige“) ohne Buschenschankanmeldung sind hier nicht erfasst. Sie haben eine volle Gastgewerbeberechtigung und führen meist keinen Eigenbauwein und dürfen keine Föhrenbuschen zur Kennzeichnung verwenden.

Insgesamt schätzen wir die Anzahl aller „echten“ Heurigen, dh mit Eigenbauwein, in Wien, unabhängig ihrer Betriebsform, auf zirka knapp **100 Betriebe**.

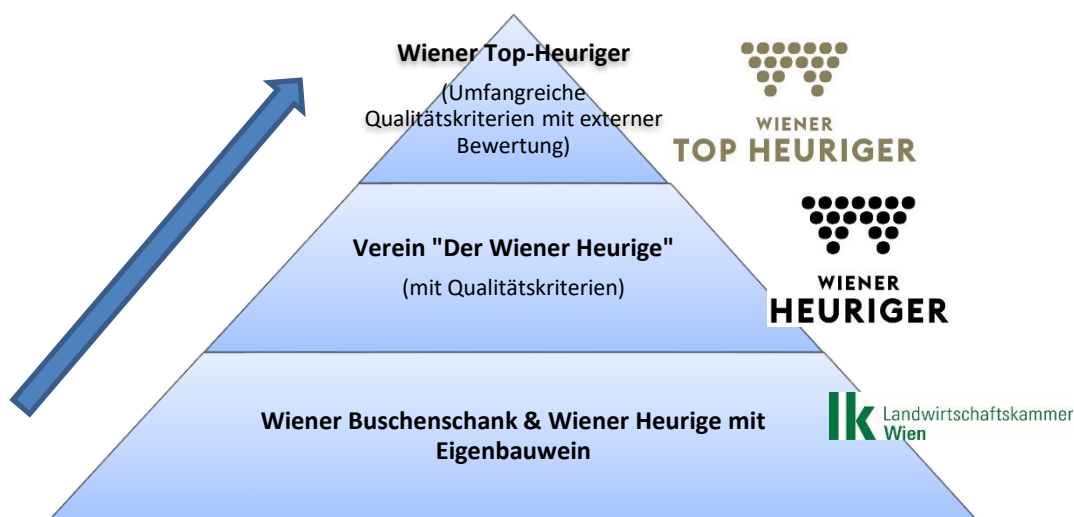
- Die Summe der Buschenschank-Anmeldungen aller Bezirke schwankt seit 2015 zwischen 80 und 90 Betrieben. Hier müssen noch die Gewerbebetriebe mit Eigenbauwein aber ohne Buschenschankanmeldung ergänzt werden, die jedoch nur geschätzt werden können.
- Im Vergleich dazu wurden laut Statistik der WKO 2019 in Wien 103 gewerbliche „Weinlokale, Weinschenken und Heurigenbuffets“ sowie 7 befähigungsfrei Buschenschankbuffets, dh in Summe 110 Betriebe geführt. Hier müssten noch die „Stadt-Heurigen“ ohne Eigenbauwein abgezogen werden.

Entwicklung der Heurigen in Wien

1956 wurden in Wien noch 512 Buschenschanken gezählt, was einen deutlichen Rückgang der Betriebe zeigt. Damals waren sehr viele Kleinstbetriebe aktiv, die aufgrund ihrer geringen Weinmenge nur wenige Wochen im Jahr ausstecken konnten. Zumal waren die gesetzlichen Rahmenbedingungen als auch die Erwartungen der Kunden andere, Gäste wurden unter sehr urigen und einfachen Bedingungen bewirtet. Der Begriff „Nobel-Heuriger“ stammt aus der Zeit, wo nur jene als große Ausnahme ihren Gästen bereits WCs angeboten haben. Heute haben viele Betriebe in Wien oft ganzjährig offen. Die Summe des Angebots für die Gäste, dh die Summe aller Ausstecktage bzw die Auswahl an gleichzeitig geöffneten Heurigen, ist höchst wahrscheinlich über all die Jahre gleichgeblieben.

Der Verein „Der Wiener Heurige“

Der Verein „Der Wiener Heurige“ wurde 2003 gegründet um die Wiener Heurigenkultur zu bewahren und zu pflegen sowie die Wiener Heurigenbetreiber durch gemeinsame Initiativen zu unterstützen. Sie pflegen mit ihrer Arbeit und ihrem Engagement die einzigartige (Wein-)Kulturlandschaft in Wien, die mit rund 660 Hektar Weingärten weltweit die einzige Großstadt mit nennenswertem Weinbau im Stadtgebiet ist. Derzeit umfasst der Verein 45 Betriebe, die sich an einem gemeinsam definierten Leitbild orientieren und mit der Qualität von Wein, Kulinarik und Erlebnis mehr bieten als vom Buschenschankgesetz gefordert wird. Zu diesen 45 Betrieben zählen auch die geprüften 18 Wiener Top-Heurigen, die höchste Qualitätskriterien erfüllen. Die Mitglieder schenken ausschließlich selbstproduzierten Wein aus und weisen mit einem Föhrenbuschen auf ihre Aussteckzeiten hin. Mit der neuen Positionierung von 2018 setzen die Mitglieder verstärkt auf Regionalität bei Speisen und Getränken.



Qualitätspyramide der Wiener Heurigen

Aufbauend auf den Grundsätzen und Leitbild des Vereins DWH, wurde ein umfangreicher Qualitätskriterienkatalog für die Wiener Top-Heurigen (WTH) erarbeitet. Die Bewertung führt ein externes und unabhängiges Zertifizierungsunternehmen durch. Die Kriterien sind weitgehend ident mit den Kriterien des „Top-Heurigen“ in NÖ und wurden an die Wiener Rahmenbedingungen angepasst. Diese gliedern sich in acht Bereiche: Finden — Reservieren — Anreisen, Außengestaltung, Gasträume, Tischkultur, Wein- und Getränkeangebot, Speisenangebot / Buffet, Präsenz der Gastgeberfamilie / Auftreten der Mitarbeiter und Besonderes.

Ausg'steckt im Weingarten

Seit 2014 nutzen vermehrt viele Heurigenbetriebe die Möglichkeit an Wochenenden in ihren Weingärten auszuschenken. Viele Touristen und Spaziergänger sowie Wienerinnen und Wiener nutzen diese sehr beliebte Gelegenheit um im Grünen, den Wiener Wein zu genießen. Aufgrund von Corona wurde begrenzt für die zweite Jahreshälfte 2020 die tägliche Öffnung ermöglicht.

Bedeutung des Wiener Heurigen

Lebensqualität und Tourismus

Wien ist die einzige Hauptstadt weltweit mit nennenswertem Weinbau innerhalb der Stadtgrenzen. Die Wienerinnen und Wiener sind stolz auf diese Besonderheit und wissen dies durchaus zu schätzen. Die Stadt Wien organisiert jährlich im Herbst den allseits beliebten Wiener Weinwandertag. Hier können sich die unzähligen Besucher entlang von mehreren Routen durch die Weingärten vor Ort von der Qualität der Wiener Weine und Heurigen-Schmankerln an den Labe-Stationen überzeugen.

Wirtschaftsfaktor durch regionale Direktvermarktung

Der Heurige genießt den Vorteil der Regionalität. Die Heurigenlokale sind direkt vor Ort und öffentlich gut erreichbar. Die Nähe der Heurigenbetriebe schafft einen engen Bezug zu den Gästen, der Anteil der Stammkunden ist sehr hoch. Für die meisten der Wiener Weinbaubetriebe ist der Heurige der wichtigste Absatzkanal. Mehr als die Hälfte der Wiener Winzerinnen und Winzer vermarkten ihren Wein über den Heurigen. Dabei wird mehr als 70% der Menge an Wiener Wein über diese klassische Direktvermarktungsschiene abgesetzt.

Der Wiener Wein ist dank seiner hohen Qualität ein enormer Wirtschafts- und Tourismusfaktor und heute kaum mehr aus der Stadt wegzudenken. Unter Bedacht auf die beschäftigten Mitarbeiter, der gelebten Regionalität, der umweltbewussten Produktion mitten in der Stadt sowie der erzielten hohen Wertschöpfung, können die Wiener Heurigen als nachhaltig bezeichnet werden.

Quellen

¹ Rebflächenverzeichnis der MA 58 mit Stichtag 31.12.2019

² WKO, Statistik des Fachverbandes Gastronomie, Mitgliederstatistik (Berechtigungen - inkl. Saisonbetriebe) mit Stichtag 31.12.2019

Rückfragen & Kontakt

Verein „Der Wiener Heurige“
Gumpendorfer Straße 15, 1060 Wien
Dipl.-Ing. Elmar Feigl, MA, Geschäftsführer
Tel. 01 5879528-36
Mobil: 0664 6025911136
elmar.feigl@lk-wien.at

Fachinformation: Dipl.-Ing. Elmar Feigl, Tel. +43 1 5879528-36, elmar.feigl@lk-wien.at