

## Mit Joachim Weretka ins Burgenland – Wein, Kultur und Natur



© Bildagentur Zoonar GmbH

### **Genussreise mit dem Journalisten und Weinkenner Joachim Weretka – Begegnungen und Verkostungen bei Winzern, Sterneküche und Naturerlebnis am Neusiedler See.**

Das Burgenland ist anders als der Rest Österreichs. Das Ostufer des Neusiedler Sees markiert den Übergang in die ungarische Puszta. In dieser Landschaft vermischen sich Einflüsse aus dem pannonischen Raum, der alpinen und mediterranen Region. Der einzigartige Lebensraum für Pflanzen und Tiere am Neusiedler See ist Unesco-Weltnaturerbe. Seit Jahrhunderten prägt der Weinbau hier Landschaft und Kultur. Wir lassen uns bei Führungen durch Weingärten, Kellern und bei Weinproben zeigen, wie sich Tradition und moderner Weinbau ergänzen und im Glas zusammenfinden. Es sind vor allem die charaktervollen Rotweine, die mit ihrer hohen Qualität auch international beeindrucken. Diese Harmonie aus Landschaft und Wein hat schon Joseph Haydn inspiriert. Er machte diese Empfindung vor rund 250 Jahren im Schloss der Fürsten Esterhazy hörbar. Seine Sinfonien im Original-Saal bleiben Ihnen für immer im Ohr. Ausgezeichnete Küche mit regionalen Produkten und ein Menü im Sterne-Restaurant Taubenkogel runden Ihre Genussreise ab.

**Termin:** 12.6.2025 | 15.9.2025 mit einem geänderten Reiseverlauf- Code 349

**Dauer:** 8 Tage | Code 351

**Preis:** ab 2.590 €

## Höhepunkte der Reise

- Natur am Neusiedler See und die beeindruckende mittelalterlich-barocke Stadt Rust
- Biologische Weine mit bemerkenswert hoher Qualität im Einklang mit der Natur
- Menü im Sterne- Restaurant Taubenkogel, einer der besten Küchen in Österreich

## Ihre Reiseleitung

### Joachim Weretka

Ich habe mit meinen 73 Jahren ein zwei geteiltes Berufsleben. Zunächst habe ich viele Jahre im Hamburger Hafen Schiffe beladen und gelöscht. Seit nunmehr 36 Jahren bin ich als Journalist tätig, davon die letzten 20 Jahre für das NDR-Radio in Hamburg. Dazwischen habe ich immer mal wieder für das Feuilleton der SZ geschrieben. Eine Journalistenreise ins Burgenland hat 1991 zum Thema Wein den Anstoß gegeben. Als Kontrastprogramm zur politischen Berichterstattung habe ich in Hamburg einen Handel mit Weinen aus Österreich begonnen und dauerhafte Kontakte zu vielen Winzern geknüpft. Ich freue mich darauf, Ihnen diese Einblicke und Eindrücke vom Weingarten, über die Gärständer bis in die Fässer und Flaschen zu ermöglichen.



## Ihr Reiseverlauf



### **1. Tag: Anreise und Kennenlernen**

Sie reisen individuell nach Rust am Westufer des Neusiedler Sees an. Die erhaltene mittelalterliche Stadtkulisse ist Teil des Unesco-Weltkulturerbes und war nicht zufällig der Drehort für die erfolgreiche TV-Serie »Der Winzerkönig«. Nach dem Check-in im Hotel Schandl, direkt in der historischen Altstadt, begrüßt Sie Ihr Reiseleiter Joachim Weretka um 18 Uhr mit einem Glas Wein und stellt Ihnen das ausführliche Programm der nächsten Tage vor. Nur kurz über den Platz empfängt uns am ersten Abend die feine Küche Im Hofgassl. Der typische lang gestreckte Innenhof mit dem blühenden Oleander stimmt uns auf die kommenden Tage ein.

### **2. Tag: Rundgang Rust | Winzerin Heidi Schröck**

Bei einem Rundgang durch Rust beeindruckt die Innenstadt mit ihren barocken Fassaden und den malerischen Innenhöfen. Danach kehren wir bei der Winzerin am Markt, Heidi Schröck ein. Das Weinmagazin Falstaff kürte sie 2003 zur Winzerin des Jahres. Heidi Schröck betreibt ihren Betrieb biologisch, mit Begrünung der Rebanlagen und natürlich ohne Pestizide. Wie gut das ihren Weinen tut, lässt sie uns ausführlich probieren. Dann bleibt Zeit, um die Atmosphäre am See zu genießen, und wir lassen den Abend in einem typischen Heurigen austrudeln.

### **3. Tag: Podersdorf am Neusiedler See | Winzer Paul Achs**

Eine kurze Seereise führt uns an das Ostufer des Neusiedler Sees nach Podersdorf. Der See ist 12 Kilometer breit und 36 Kilometer lang und gehört zu den größten Steppenseen Europas. Vom Schiff aus ist die prägende Bedeutung für Landschaft, Klima und den Weinbau sichtbar. Entlang des Ostufers erstreckt sich ein wertvolles Bio-Reservat bis nach Ungarn hinein, das zum Unesco-Weltkulturerbe gehört. Während einer Kutschfahrt im Seewinkel bekommen wir einen Eindruck von der Vielfalt in dieser einmaligen Natur. Zurück in Podersdorf ist es nicht weit bis nach Gols, der größten Weinbau Gemeinde in Österreich. Dort führt uns Winzer Paul Achs durch seinen Betrieb. Vor allem seine Blaufränkischen erhalten immer wieder Bestnoten. Ihm gelingt es jedoch, auch die hoch empfindliche Diva unter den Trauben, den Pinot Noir, überzeugend in die Flasche zu bringen. Paul Achs arbeitet selbstverständlich biologisch. Wir verkosten die Weine bei Paul Achs bei einer Jause und kehren auf dem Seeweg nach Rust zurück. Dort können Sie den erlebnisreichen Tag in einem Heurigen ausklingen lassen- Ihr Reiseleiter gibt Ihnen gern Tipps.

### **4. Tag: Eisenstadt und das Schloss Esterhazy /Besuch vom Taubenkogel Sterne Restaurant**

Wir fahren nach Eisenstadt, in die nahe gelegene Hauptstadt des Burgenlandes, und schauen uns das Schloss der Esterhazys an. Joseph Haydn hat dort Jahrzehnte komponiert und der Originalsaal lässt heute noch seine Musik nachklingen. Bei einem anschließenden Stadtbummel ist Zeit für ihre eigenen kleinen Entdeckungen.

Auf dem Rückweg nach Rust haben wir einen weiteren Höhepunkt für Sie vorbereitet: Wir kehren im Restaurant Taubenkobel ein. Der Gastroführer Gault Millau hat dem Lokal 18,5 Punkte von max. 20 und vier Hauben verliehen. Alain Weissgerber, der Küchenchef, ist Koch des Jahres 2024. Der Taubenkobel gehört zu den Top-Restaurants Österreichs.

### **5.Tag: Winzerin Birgit Braunstein**

Unser Weg führt uns in das nahe gelegene Purbach direkt am Fuß des Leitha Gebirges, das tatsächlich nur eine Hügelkette ist. Dennoch schirmt diese Erhebung das Gebiet gegen das dahinter liegende Wiener Becken ab. Welche Vorzüge dieses Weinbaugebiet zwischen See und Hügeln hat, das erklärt uns Winzerin Birgit Braunstein bei einem Rundgang durch ihre Lagen. Sie ist eine der Wegbereiterinnen des bio-dynamischen Weinbaus in Österreich und war schon 2005 Winzerin des Jahres bei Bio-Weinen. Ihre Weine tragen das Demeter Zertifikat. Ihr ganzheitliches Denken gilt der Natur und geht weit über die Rebanlagen hinaus. Zugleich vereint sie in ihrem Familien-Betrieb Tradition und moderne Kellertechnik. Der Abend ist zur freien Verfügung.

### **6. Tag: Weingut Gesellmanns**

Wir besuchen heute das sehr renommierte und hoch dekorierte Familien-Weingut der Gesellmanns in Deutschkreutz. Der Betrieb bewirtschaftet mehr als 50 Hektar. Die Rotweine, vor allem aus der Blaufränkisch-Traube stehen häufig an der Spitze der Bewertungen oder sind ganz vorne mit dabei. Ein Rundgang durch den Betrieb und ein kurzer Ausflug auf eine der besten Lagen, den Hochberc, vermitteln Gefühl und Einblick in den biologischen Weinbau auf allerhöchstem Niveau. Auf der Rückfahrt nach Rust legen wir einen Stopp für einen burgenländischen Imbiss in Neckenmarkt ein.

### **7. Tag: Weingut Ernst Triebaumer**

Das Weingut Ernst Triebaumer öffnet uns die Türen. Seine Weine wachsen und reifen im Einklang mit der Natur. Die Ergebnisse genießen wir bei einer Verkostung mit Lunch. Triebaumers Blaufränkischer „Ried Marienthal“ war schon mehrfach an der Spitze der Rotweine, nicht nur in Österreich. Ganz in der Nähe werden wir in der Weinakademie Österreich in ihrem beeindruckenden Innenhof erwartet. Dort werden Diplom-Kurse von der Wein-Sensorik bis hin zum -Marketing angeboten. Am Abend genießen wir das Abschiedsabendessen wieder im Hofgassl und lassen die Reise bei einem Absacker ausklingen.

Sicherlich haben Sie viele neue Erkenntnisse zum Thema Weine aus dem Burgenland gewinnen können und sehen diese wunderschöne Gegend nun mit anderen Augen.

## **8.Tag: Abreise und Grias di! Burgenland**

Am Morgen genießen Sie das letzte Frühstück auf dieser besonderen Reise. Check-out aus dem Hotel, Verabschiedung und individuelle Heimreise.

### **Ihre Unterkunft/Unterkünfte**

Hotel Schandl\*\*\*, Rust (7 Nächte)

Im Herzen der historischen Altstadt der Freistadt Rust ist es direkt am Rathausplatz eingebettet und steht seit über 100 Jahren für Gastlichkeit. Mit viel Feingefühl und Liebe zum Detail wurde es 2012 von den Gastgebern Barbara Schandl und Alfred Grasits umfassend modernisiert. Erdbetonte Farben, edle Stoffe und natürliche Materialien sind in den insgesamt 19 modernst ausgestatteten Gästezimmern anzutreffen, das Frühstück wird im Gastrobereich oder bei Schönwetter auf der Gastterrasse direkt am Rathausplatz serviert! Natürlich hat das Hotel ein Storchennest auf dem Dach. In Rust klappern bis zu 40 Paare von den Dächern.

Check-In von 15-20 Uhr, Check- out bis 11 Uhr

### **Generelle Hinweise**

Wir bitten zu beachten, dass im Rahmen der inkludierten Mahlzeiten die Getränke in Eigenleistung auszuwählen und zu bezahlen sind (wenn nicht anders ausgeschrieben). In diesem Zusammenhang auch ein Hinweis zu den Trinkgeldern: Trinkgelder für Fahrer, lokale Führer und Hotel- bzw. Restaurantpersonal oder Ihre Reiseleiter sollen in jedem Fall ein Ausdruck der Zufriedenheit sein und werden von den Empfängern als persönliche Anerkennung für die erbrachte Leistung gewertet. Bitte berücksichtigen Sie dies für Ihre Reisekasse. Diese Reise ist für Personen mit eingeschränkter Mobilität grundsätzlich nicht geeignet. Nähere Informationen hierzu erhalten Sie gern telefonisch bei uns.

Stornierungsbedingungen laut AGB des Veranstalters.

Eine Kreditkartenzahlung per VISA oder Mastercard ist möglich. Weitere Informationen erhalten Sie von unserem ZEIT REISEN Kundenservice.

Für den CO<sub>2</sub>-Ausstoß aus sämtlichen Fahrten mit Bahn, Bus, Flugzeug und Schiff sowie dem Landprogramm entrichten wir für Sie einen Klimaschutzbeitrag an sorgfältig geprüfte Klimaschutzprojekte. Bei unseren Partnerveranstaltern werden die Projekte jährlich abgefragt und dokumentiert.



## Termin und Preise

Für die Buchung dieser Reise erhalten Sie pro gebuchter Person **26 Bonuspunkte**. Weitere Informationen zu unserem Bonusprogramm finden Sie unter [www.zeitreisen.zeit.de/bonus](http://www.zeitreisen.zeit.de/bonus)

Beginn	Ende	Anzahl Teilnehmer	Preis	EZ-Zuschlag
12.06.2025	19.06.2025	Min. 12, Max. 18	2.590 €	100 €

Preise pro Person

## Enthaltene Leistungen

- Sieben Übernachtungen mit ausgiebigem Genuss- Frühstücksbuffet mit regionalen Produkten
- Zwei Drei- Gang Abendessen
- Ein Menü im Haubenrestaurant Taubenkogel mit Weinbegleitung
- Führung und Degustation mit Schmankerln Weingut Heidi Schröck, Paul Achs, Birgit Braunstein, Weingut Gesellmann und Weingut Triebaumer
- Reisebegleitung durch den Journalisten und Weinkenner Joachim Weretka
- Eintritte, Führungen und Transfers laut Programm
- Ein DuMont-Reiseführer pro Buchung
- Für den CO<sub>2</sub>-Ausstoß aus sämtlichen Fahrten mit Bahn, Bus, Flugzeug und Schiff sowie dem Landprogramm entrichten wir für Sie einen Klimaschutzbeitrag an sorgfältig geprüfte Klimaschutzprojekte. Bei unseren Partnerveranstaltern werden die Projekte jährlich abgefragt und dokumentiert.

## Nicht enthaltene Leistungen

- An- und Abreise nach/von Rust/ Österreich. Gern unterbreiten wir Ihnen ein Flugangebot.
- Nicht genannte Mahlzeiten und Getränke
- Trinkgelder
- Reiserücktrittskosten- und weitere Versicherungen bietet Ihnen gerne unser Partner, die HanseMerkur

## Optional buchbare Leistungen

- Zusatznacht im Einzelzimmer/ Frühstück vor oder nach unserem Reisetern zu 130€
- Zusatznacht im Doppelzimmer/ Frühstück vor oder nach unserem Reisetern zu 110€ pro Person.

## Anreiseempfehlung

**Mit dem Zug:** Vom Bahnhof Wien dauert es mit den öffentlichen Verkehrsmitteln ca. 1,5 Stunden.

**Mit dem Flugzeug:** Sie fliegen bis Wien- Schwechat, gern unterbreiten wir Ihnen ein Flugangebot. Vom Flughafen nehmen Sie sich ein Taxi- Fahrtdauer ca. 60 Minuten.

**Mit dem Auto:** Das HOTEL SCHANDL \*\*\*\*S ist mit dem Auto in 1 Stunde von Wien, mit öffentlichen Verkehrsmitteln in 1,5 Stunden von Wien sowie in 1 Stunde vom Flughafen Wien!

## Veranstalter

ZEIT REISEN

## Kontakt und Beratung

Ihr ZEIT REISEN Kundenservice Team

Telefon: 040-3280-455

Fax: 040-3280-105

E-Mail: [zeitreisen@zeit.de](mailto:zeitreisen@zeit.de)

Selbstverständlich können Sie diese Reise auch online buchen:

[www.zeitreisen.zeit.de/reise/genuss-burgenland](http://www.zeitreisen.zeit.de/reise/genuss-burgenland)