

# Leser kürten Heurigen Zeitlberger zum Top-Heurigen in Niederösterreich



**KURIER-Aktion.**  
Preisgekrönte Weine, edle Schmankehl, nettes Ambiente – der Heurige von Familie Zeitlberger ist der beliebteste im ganzen Land.



**Auszeichnung für die Familie Zeitlberger: Pleil, Höfinger, Pernkopf und Michaela Zichtl vom KURIER-Marketing (v.l.) ehrten den Heurigen**

Die Weinregion Wagram ist ein traditionelles Weißwein-gebiet. Nicht aber für Heurigenwirt und Jungwinzer Josef Zeitlberger aus Tiefenthal bei Groß Weikersdorf im Bezirk Tulln. „Wenn alle den Weißwein machen, spezialisiere ich mich halt auf den Rotwein“, sagt der 30-jährige Josef Zeitlberger, der den Heurigen im Jahr 2007 von seinen Eltern übernommen hat. Jetzt wurde der Familienbetrieb in Tiefenthal von den KURIER-Lesern zum „Top Heurigen 2013“ gewählt (siehe Bericht rechts). Landesrat Stephan Pernkopf, Weinbaupräsident Josef Pleil

und Nationalratsabgeordneter Johann Höfinger überreichten die Auszeichnung.

**Qualität**

Der Mainstream-Weinbau ist nichts für den 30-Jährigen Josef Zeitlberger. „Für meinen ersten Wein, allerdings ein Grüner Veltliner, habe ich gleich 91 Punkte bekommen. Das gilt als Spitzenprodukt“, sagt Josef Zeitlberger. Gerechnet habe er damit nicht, aber: „Ich hab mir gedacht, wenn das so ist, dann mach ich das halt weiter.“

Danach sei alles ganz schnell gegangen: „Wenn,

dann g’scheit, hab ich mir gedacht.“ Und daran hat er sich gehalten. Josef Zeitlberger hat einen alten Stall weggerissen und eine beeindruckende Halle mit Ausschank und Kulinarum, sowie ein Weinlager errichten lassen. Bis zu 170 Gäste finden in der Halle Platz. Und die Gäste, die kommen in Scharen, sagen die Heurigenwirte und Eltern von Josef, Maria und Josef Zeitlberger.

Seit fünf Generationen betreiben die Zeitlbergers eine naturnahe Pflege ihrer Kulturen. Begonnen haben die Heurigenwirte mit einer

gemischten Landwirtschaft. Noch immer bereitet die Chef-in des Hauses alle Speisen selbst zu: Neben Klassikern wie Schweins- und Kümmelbraten und schmackhaften Aufstrichen, bietet der Heurige Zeitlberger auch selbst gemachten Prosciutto vom Wildschwein, Chutneys, eingelegte Eierschwammerl, Wildpasteten und hausgemachtes Gebäck an.

„Ich lese sehr viel Wert auf die Qualität meiner Schmankehl“, sagt Heurigenwirtin Zeitlberger. Für die hochwertigen Speisen ist ausschließlich sie zuständig. Die edlen

Tropfen produzieren Vater und Sohn. Mittlerweile umfasst das Weinangebot der Zeitlbergers zwölf Weine. Sechs rote und sechs weiße. Der Rotwein „Himmelreich“ wurde vom Falstaff mit 91 Punkten ausgezeichnet. Punktegleich mit dem Sieger in der Wertung. Mittlerweile exportiert der Familienbetrieb über 50 Prozent seiner Weine ins Ausland. „Hauptsächlich nach Deutschland, Holland und Skandinavien“, sagt Josef Zeitlberger.

INTERNET  
www.zeitlberger.at

## KURIER suchte den besten Heurigen in NÖ

**Voting.** Die KURIER-Leser gelten als Genießer. Und Niederösterreich ist ein Land des Weines und der feinen Schmankehl. Was also liegt näher, als diese beiden Komponenten zu verbinden? In der diesjährigen Sommeraktion gab der KURIER seinem Publikum die Möglichkeit, den beliebtesten Heurigen in Niederösterreich zu wählen. Von Anfang Juni bis Anfang September konnten die Leser ihre Stimme für ihren Heurigen abgeben. Im KURIER wurden zahlreiche Heurige porträtiert. Über 5000 Einsendungen sind so in der Redaktion eingetrudelt. Als Sieger ging der Heurige Zeitlberger in Tiefenthal bei Groß Weikersdorf (Bezirk Tulln) hervor.

Der Familienbetrieb Zeitlberger besticht durch seine preisgekrönten Weine (Falstaff-Zweigelt Grand Prix, Wagram Cup, Falstaff Weinguide, AWC-Vienna) und hausgemachte Schinken (unter anderem Barrique oder vom Wildschwein). Vor acht Jahren hat sich der Heurige auf die Produktion von Rotwein spezialisiert. Drei Generationen erzeugen Wein auf einer Fläche von neun Hektar. Die Ried „Himmelreich“ gilt als eine Weinlage, die sich wegen ihrer Südlage und guten Boden auszeichnet.