

**REISEBERICHT Sommelierreise 2008**  
**ins Weinviertel vom 7. – 9. November 2008**

Teilnehmer:

*Helmut Jörg, Günter Singer, Gebhard Walch, Rudi Pichler, Hannes Mossauer, Evamaria Walch, Markus Kegele, Adolf Werner, Gernot Ramsebner, Niki Haugeneder, Claudia Fath, Franz Pfefferkorn, Franz Egger, Hans Melcher, Hans Telser, Anette Uloth und Karlheinz Pale*

**Erster Tag, Freitag 7. November**

*Anreise nach Retz*

*Evamaria, Markus, Gebhard, Rudi und Helmut mussten schon sehr früh aufstehen, da sie direkt vom Arlberg aus nach Salzburg fuhren, wo der Bus um 06.30 Uhr zur Abfahrt bereit stand. Auch Hans und Franz aus Kärnten sowie Karlheinz Pale nützten diesen Bus, genauso wie Hans Telser aus Kufstein. Adolf Werner, Günter Singer und unser Präsident machten es sich einfacher, sie reisten schon am Vortag nach Retz, und konnten deshalb heute auch ausschlafen. Die übrigen Teilnehmer reisten individuell an.*

*Nachdem die diversen Navi-Systeme die Hausnummer 27 in der Teisenberggasse in Salzburg nicht kannten, war es gar nicht so einfach die Firma Allbus zu finden, und unser „Pilot“ Werner musste die meisten per Handy zum Treffpunkt lotsen. Nichtsdestotrotz – alle waren pünktlich, und wir verließen Salzburg per Bus um 06.45 Uhr. Nach einer kurzen Kaffepause an der Autobahn erreichten wir nur mir kurzer Verspätung Retz und damit auch das Hotel Althof, in dem wir herzlich willkommen geheißen wurden. Nach dem Zimmerbezug traf man sich an der Bar, wo uns Werner Zull mit einem Glas Winzersekt aus der Region begrüßte.*

*Und dann ging's los, kurze Busfahrt nach Unterretzbach zu Familie Pollak in den Retzbacherhof. Die schön gedeckte Tafel ließ bereits erahnen, daß uns hier „Arbeit“ erwartete. Die Winzer*

*Julius Klein aus Pernersdorf, ([www.weingut-klein.at](http://www.weingut-klein.at))*

*Ludwig Hofbauer aus Unterretzbach ([www.weingut-hofbauer.at](http://www.weingut-hofbauer.at))*

*und Gerhard Gschweicher aus Röschitz ([www.gschweicher.at](http://www.gschweicher.at))*

*standen schon bereit, um uns im Rahmen des Mittagsmenüs ihre Produkte zu präsentieren. Mit einem Glas PinoChar Sekt (Jahrgang 2006) wurden die Mägen stimuliert. Hier das Menü:*

*Gebratene Palatschinken-Blunz`nroulade  
mit roten Rüben und Krautsalat*

*Grüner Veltliner Rustenberg 2007, Weinbau Klein, Pernersdorf (13A/3,5RZ)  
Grüner Veltliner Galgenberg 2007, Weinbau Gschweicher, Röschitz (13 A/ 3RZ)*

\*\*\*

*Cremige Schwarzbrotssuppe mit Ingwer*

*Gewürztraminer 2007, Weinbau Klein, Pennersdorf(12A/7,5S/25 RZ)*

\*\*\*

*Rosa gebratener Rücken vom jungen Wollschwein mit Birnen-Butternockerl  
und Wacholdersauce*

*GV Kellerberg 2007, DAC; Gschweicher, Röschitz (13,5A/5S/4,5RZ)*

*Merlot Classic, 2007, Hofbauer, Unterretzbach*

\*\*\*

*Gebackene Grießknöderl mit Hagebutten-Sauerrahmcreme*

*Traminer Weiswein 2006, Hofbauer, Unterretzbach (12,5A/125 RZ)*

\*\*\*

*Käseplatte*

*Zur Käseplatte leisteten wir uns noch rasch drei Flaschen Hutberg Reserve 2004 vom Weingut Anton Schöffler (SC/ME/BB), wobei wieder einmal diskutiert wurde, wer diese Extra-Flaschen bezahlen darf. Um etwas Klarheit in diese Angelegenheit zu bringen, wurde beschlossen, daß nur die Herren rechts und links der Dame aufstehen müssen, wenn diese den Tisch verlässt oder zurückkommt. ( 1 Flasche Magnum Strafe), dasselbe gilt für Telefonieren oder Klingeltöne während des Essens.*

*Erwartungsgemäß gab es natürlich die Frage von Adolf W. ob es im Weinviertel auch Rotweine gibt, die man schon trinken kann.*

*Die fachliche Diskussion an diesem ersten „Verkostungsort“ drehte sich natürlich hauptsächlich um die Vorteile, die DAC den Weinviertlern gebracht hat. Hier ein Auszug was DAC bedeutet:*

*Weinviertel DAC - der pfeffrigste Wein Österreichs!*

*Mit der Einführung des Appellationssystems DAC (Districtus Austriae Controllatus) wurde in Österreichs Weinhierarchie erstmals die Herkunft über die Rebsorte gestellt. Das Weinviertel strebt mit dem Weinviertel DAC in eine neue Ära der Weinauszeichnung, der gebietstypische Veltliner mit trockenem, würzig-fruchtigem Geschmacksprofil und hoher Qualität darf stolz die **Herkunft Weinviertel** am Etikett tragen.*

*Das Weinviertel stellt Österreichs größte Weinrebläche, wobei der Grüne Veltliner mit einem Anteil von über 8000 ha - mehr als 50% der Anbaufläche - DER gebietstypische Wein ist. In den letzten Jahren erfuhr Grüner Veltliner auch international besonders viel Aufmerksamkeit und der würzig-fruchtige Weißweinstil reüssiert derzeit auf vielen Märkten als Wein erster Klasse. Somit war klar, dass der Grüne Veltliner aus dem Weinviertel **mit seinem markanten "Pfefferl" der erste DAC-Wein Österreichs** wird.*

*Klares Geschmacksprofil*

*Der Weinviertel DAC ist ein gebietstypischer Grüner Veltliner, der an seiner hell- bis grüngelben Farbe und seinem pfeffrig-würzigen, feinfruchtigen Geschmack zu erkennen ist. Er muss trocken mit max. 6g/l Restzucker ausgebaut sein und darf weder einen Holz- noch Botrytison aufweisen. Der Alkoholgehalt muss mindestens 12 vol% betragen.  
Die Weine müssen den gesetzlichen Vorschriften für Qualitätswein entsprechen und werden*

*darüber hinaus einer strengen Verkostung unterzogen bei welcher der geforderte typische Gebiets- und Sortencharakter, das sogenannte "Pfefferl", eingefordert wird.*

*Sicherheit durch Kontrolle & strenge Kostkriterien*

*Bei der Einführung des DAC-Konzeptes ging es nicht darum eine neue Qualitätskategorie zu schaffen, sondern die bestehenden Qualitäten in ein international erfolgversprechendes und leicht verständliches Herkunftssystem überzuleiten. Dazu muss ein Weinviertel DAC Wein verschiedene Prüfungen durchlaufen: Die Basis der Kontrollen für Qualitätswein ist ident mit der des Weinviertel DAC, denn auch der Weinviertel DAC-Wein muss alle Kriterien eines Qualitätsweines erfüllen. Qualitätswein wird bestimmt, wenn mindestens 4 von 6 Verkostern im Zuge einer organoleptischen Überprüfung des Weines dem zustimmen. Dazu gibt es im Weinviertel zwei Koststellen: Die Weinprüfstellen in Retz und in Poysdorf.*

*Für Weinviertel DAC-Weine folgt eine zusätzliche, noch strengere Verkostung, wobei festgestellt wird, ob dieser Wein dem regionaltypischen Geschmacksbild entspricht. Bei dieser Verkostung müssen mindestens 5 von 6 Verkostern den Wein als Weinviertel DAC zusprechen. Als Hilfestellung für die Verkoster gibt es Referenz- und Pegelweine. Entspricht der Wein, darf er als Vertreter des Weinviertels würdig seine Herkunft besonders betonen, entspricht er nicht, so bleibt er zwar Qualitätswein, trägt jedoch als Herkunft Niederösterreich.*

*Fast pünktlich erreichten wir dann das Weingut Prechtl in Zellerndorf ([www.prechtl.at](http://www.prechtl.at)) wo folgende Weine verkostet wurden:*

**GV Classic 2007**  
**GV-Alte Reben 2007**  
**GV-Längen 2007**  
**R-Wartberg, Urgestein 2007**  
**SB-Altenfeld 2007**  
**GV Leitstall 2006**

*Dann ging's schon wieder weiter nach Schrattenthal zum Betrieb unseres „Reiseleiters“ Werner Zull ([www.zull.at](http://www.zull.at)) den wir um 17.15 Uhr erreichten. In der neuen, toll eingerichteten Kellerei von Werner nahmen wir gleich das Probier-Stüberl in Beschlag, wo Sohn Philipp in die Welt der Zull-Weine einführte. Während der Verkostung wurden intensivste weintechnische Diskussionen geführt, die Philipp souverän bestritt. Wir fragten ihm wirkliche „Löcher in den Bauch“, und bekamen auf nahezu alle Fragen auch Antworten, eine wirklich spannende und lehrreiche Stunde für alle Sommeliers. Ganz interessant war auch der Vortrag von Adolf W., welcher über die neuesten Studien aus China bezüglich RESAVERTROL berichtete, ein Stoff, der in vielen Weinen enthalten ist, und der den Körper jung erhält. Auf die Frage, wie viele Flaschen Wein man täglich trinken müsste, um ewig jung zu bleiben, gab es naturgemäß keine wirkliche Antwort.*

*Wir verkosteten:*

**GV, DAC, 2007 (12,5A)**  
**GV, DAC, Äußere Bergen 2007 (13,5A)**  
**GV, DAC, Äußere Bergen 2004**  
**GV, DAC, Äußere Bergen 2005**  
**Riesling Innere Bergen 2007**  
**Chardonnay 2007**  
**Pinot Noir 2004**  
**Pinot Noir 2002**

**Pinot Noir 2006**  
**Schrattenthal Cuvé 9 ( 70 %ZW/20%ME/10%CS)**  
**Riesling BA 2006 (10,5A/8S/145RZ)**

65 % der Rebläche der Zulls sind mit Weißwein bestockt, und 35 % mit Rotweinreben. Die Kellerei erzeugt 10 verschiedene Weine, davon 5 Weißweine ( 3 GV/ 1 CH/ 1 R) und vier Rotweine. Gelegentlich wird auch ein Süßwein gekeltert.

Nun ging's zurück ins Hotel Althof, wo kaum Zeit für eine Dusche blieb, denn man traf sich bereits eine Viertelstunde nach Ankunft wieder an der Bar. Hier erwartete uns der Tourismus-Geschäftsführer der Stadt Retz, Herr Dir. Griebler. Er unternahm mit uns eine kurze Führung durch die Keller der Weinstadt Retz. Es gibt dort mehr als 20 km Keller, die teils miteinander verbunden sind. Retz besitzt jedenfalls mehr „Keller-Kilometer“ als „Straßen-Kilometer“. Auch ein Besuch im nächtlichen Tourismusbüro wurde geboten, dort werden nicht nur Prospekte verteilt, sondern auch jede Menge Wein aus der Region verkauft.

Nach der Rückkehr aus dem Untergrund spazierten wir in die Gebietsvinothek „Weinquartier“ ([www.weinquartier.at](http://www.weinquartier.at)). Im modernen Ambiente, mitten in der Stadt, präsentieren hier viele Weinbauern ihre Produkte, und es gibt auch jede Menge Accessoires zu kaufen. Günter Meindl, den viele aus Lech kennen betreute uns mit seiner Service-Mannschaft, und Christoph Wagner, Küchenchef von Wagners Wirtshaus aus Hollabrunn wurde extra für diesen Abend engagiert.

Wie schon mittags erwarteten uns hier vier Weinbauern, welche die Weine zum Essen mitbrachten, und uns dabei ihre Betriebe, bzw. Weine ausführlich präsentierten:

Christof Bauer, Jetzelsdorf ([www.bauerwein.at](http://www.bauerwein.at))

Norbert Fidesser, Platt ([www.fidesser.at](http://www.fidesser.at))

Manfred Hebenstreit, Kleinriedenthal ([www.weingut-hebenstreit.at](http://www.weingut-hebenstreit.at))

Hans Setzer, Hohenwarth ([www.weingut-setzer.at](http://www.weingut-setzer.at))

*Hier das Menü:*

*Ruccolasalat mit Mango-Currydressing  
und gebackenem Kalbsragout*

**Sauvignon Blanc 2007, Fidesser, Platt**  
**Weinviertler DAC „Classic“ 2007, Hebenstreit**

\*\*\*

*Topinamburschaumsuppe mit geräucherter Entenbrust*

**Weinviertler DAC „Fuchsberg“ 2007, Hebenstreit**  
**Roter Veltliner „Kreimelberg“ 2007 Setzer**

\*\*\*

*Seeteufel auf Wasabi mit Orangen-Sellerie und Gnocci*

**Grüner Veltliner „8000“, 2007, Setzer**  
**Grüner Veltliner „Nalber Holzapfeln“ 2007, Fidesser**

\*\*\*

*Cranberry Espuma*

**Riesling „Herberge“ 2007, Hebenstreit**

\*\*\*

*Geschmorte Rinderbacke mit Gänseleber und Erdäpfelcreme*

**Zweigelt „Privat“ 2006, Bauer,**

**Caberne Merlot 2006, Bauer**

\*\*\*

*Schokoladensoufflé mit Gewürzschaum*

**Vintage 2003, Bauer**

**BA Roter Veltliner 2007, Setzer**

*Natürlich wurde danach noch die eine oder andere „Straf-Flasche“ genossen, wer wollte, konnte aber auch die Party verlassen – viele waren das aber nicht.*

*Inzwischen war es auch schon Samstag geworden, und irgendwann ist auch ein Sommellier-Tag zu Ende.*

### **Zweiter Tag, Samstag, 8. November**

*Nach einem ausgiebigen Frühstück im Althof startete unser Fahrer Werner pünktlich um 09.00 Uhr seinen Bus, und wir fuhren zur ersten Verkostung nach Seefeld Kadolz zum Weingut Graf Hardegg ([www.grafhardegg.at](http://www.grafhardegg.at)), wo wir um 09.30 Uhr ankamen. Begrüßt wurden wir von Frau Funke, einer jungen Dame aus Süddeutschland, die für die Weinbereitung dort zuständig ist. Frau Funke stellte sich als eine sehr kompetente, fachlich äußerst sattelfeste Weinmacherin heraus, die uns gerne alle unsere Fragen beantwortete. Nach einer Führung durch den Betrieb nahmen wir im Verkostungsraum mit Blick auf das Schloß Platz, und verkosteten:*

**Riesling, Schloß, 2007**

**Chardonnay Reserve 2006, 100 % Barrique**

**Viognier 2006**

**Pinot Noir vom Schloß, Faßprobe 2006**

**Pinot Noir Reserve, 2006 (letzte Flasche)**

**Merlot Reserve 2005**

**Syrah Reserve, 1999**

**Riesling Spätlese vom Schloß, 2005**

**Viognier (Eiswein) 2003**

*Schloß Hardegg klassifiziert seine Weine folgendermaßen: Die einfachen Weine tragen nur die Rebsortenbezeichnung, die nächst höhere Stufe wird als „vom Schloß“ bezeichnet, und die höchste Stufe als „Reserve“.*

*Nun fuhren wir weiter nach Mistelbach, wo gegenüber vom Bahnhof das Gasthaus zur Linde der Familie Polak für ein größeres Mittagessen bereit stand. Die Weinbegleitung dort übernahmen die Winzer*

*Taubenschuß Monika, Poysdorf ([www.taubenschuss.at](http://www.taubenschuss.at))*

*Minkowitsch, Roland, Mannersdorf ([www.roland-minkowitsch.at](http://www.roland-minkowitsch.at))*

*Schwarz, Schrattenberg ([www.schwarzwines.com](http://www.schwarzwines.com))*

*die Präsentation ihrer Weine zu folgendem Menü:*

*Entenleberparfait mit Weichselkompott und Brioche*

**Der Junge Taubenschuss 2008 (GV/SB/CH)**

\*\*\*

*Maroni-Apfelsuppe*  
**Rochus Grüner Veltliner, 2007, Minkowitsch**  
**Zweigelt Reserve 2006, Schwarz**

\*\*\*

*Zanderfilet mit Kürbisgröstl und Safranschaum*  
**Grüner Veltliner DAC, Tenn07, Taubenschuß**  
**DE VITE 2007, Rheinriesling, Minkowitsch**

\*\*\*

*Hirschkalbsrücken mit Spinatknöderl und Rahmlinsen*  
**Weißburgunder Selektion 2006, Taubenschuß**  
**Grand Reserve 2006, Schwarz ( C/ZW/ME/SY)**

\*\*\*

*Grießsoufflé mit Hollerkoch*  
**Gewürztraminer Auslese 2007, Minkowitsch**  
**Eiswein Rheinriesling 2005, Minkowitsch**

*Wir waren nun schon etwas spät dran, und kamen deshalb auch mit einer guten halben Stunde Verzögerung in Kleinhadersdorf bei Weinrieder an. Fritz Weinrieder erwartete uns schon ([www.weinrieder.at](http://www.weinrieder.at)) und dieser Mann ist wirklich ein Enthusiast des Weines. International bekannt, kommt er weit herum, und kann zu fast jedem Wein eine kleine Story erzählen, Zudem ist er von seinem Beruf begeistert, und er wirkt wie ein Rebell. Es war jedenfalls eine sehr unterhaltsame und lehrreiche Stunde, die wir zusammen mit ihm, seiner Frau und seinem Sohn erleben durften. Er klärte uns auch über die verschiedenen Hefen, Spontangärung und andere Wahrheiten auf, die öfters vorgebracht werden. Seine Leidenschaft ist der Weingarten und die Natur. Reifegrad und Lesezeitpunkt werden von ihm nach seinem Geschmack bestimmt, weniger vom Refraktometer.*

*Wir verkosteten folgende Weine:*

**Grüner Veltliner 2007, DAC**  
**Grüner Veltliner Schneiderberg, 2007**  
**Weißburgunder BIRTHAL, 2007**  
**Riesing Kugler, 2007**  
**Grüner Veltliner, Alte Reben 2007**  
**Grüner Veltliner Reserve, 2007**  
**Riesling Kugler, 2005**  
**Riesling Grand Reserve, 2005**  
**Eiswein Welschriesling Hölzler, 2005**  
**Trockenbeerauslese Riesling Schneiderberg, 2004**  
**Eiswein Riesling Schneiderberg, 2003**

*Durch strenge Disziplin konnte ein Teil der Verspätung aufgeholt werden, und als wir um 17.15 Uhr die Weinrieders verließen, freuten wir uns schon auf ein kleines Schläfchen im Bus. Nach 45 Minuten Fahrzeit lieferte uns Werner wohlbehalten in Korneuburg bei Roman Pfaffl ab.*

*Roman Pfaffl Junior führte uns zuerst durch seinen Keller, der modern und sehr imposant auf uns wirkte. Dies ist sicher eines der größten und auch international bekanntesten Weingüter des Weinviertels, allein seine Größe von 70 ha ist überdurchschnittlich. Nach der Besichtigung ging's direkt in den Verkostungsraum:*

***Hundsleiten Grüner Veltliner 2007  
Goldjoch Grüner Veltliner 2007  
Goldjoch Grüner Veltliner 2002  
Goldjoch Grüner Veltliner 2001  
Terrassen Sonnleiten, Riesling, 2007  
Riesling am Berg, 2007  
Riesling am Berg 2004  
Waldgärten St. Laurent, 2007  
Altenberg St. Laurent 2006  
Altenberg St. Laurent 2004  
Pinot Noir 2006  
Excellent, 2006 (ZW/CS/ME)  
Heidrom 2005***

*Nach Ende der Verkostung kamen wir nach kurzer Busfahrt im Donaurestaurant Tuttendörfel bei Korneuburg an. Es war dort gerammelt voll an diesem Samstag abend, und unser Tisch war etwas eng geraten, aber die Speisen und Weine entschädigten dann bestens dafür. Der Besitzer und Koch, Herr Gas war früher einmal Mitarbeiter im Hospiz, später auf einem Schiff, und übernahm dann den elterlichen Betrieb. Natürlich hatten unsere Organisatoren auch zu diesem Dinner diverse Weingüter eingeladen, und wir wurden von folgenden Weinbauern begrüßt:*

Pollerhof, Röschitz ([www.pollerhof.at](http://www.pollerhof.at))  
Studeny, Obermarkersdorf ([www.studeny.at](http://www.studeny.at))  
Schöffmann, Haugsdorf ([www.schoefmann.at](http://www.schoefmann.at))  
Schwarzböck, Hagenbrunn ([www.schwarzboeck.at](http://www.schwarzboeck.at))

Menü mit Weinbegleitung:

*Hausgebeizter Lachs auf Trüffelnudeln  
oder  
Schafskäse auf Herbstsalaten mit Kernöl  
Weinviertler DAC, Phelling, 2007, Pollerhof  
Weinviertler DAX 2007, Atschbach, Studeny  
\*\*\*  
Rinderbouillon mit Grießnockerl  
oder  
Sellerie-Trüffelschaumsuppe  
\*\*\*  
Saibling knusprig gebraten, Trüffelsauce und Pürre  
oder  
Waldviertler Gansl, Rotkraut und Erdäpfelknödel  
Riesling Aichleiten, 2007, Schwarzböck  
Sauvignon Blanc Sündlasberg, 2007, Studeny  
Grüner Veltliner Hölle, 2007, Schwarzböck  
Zweigelt Reserve 2004, Schöffmann*

\*\*\*

*Käsevariation und Nußbrot  
Hutberg Reserve 2005, Schöfmann  
Welchsriesling TBA 2001, Schöfmann*

\*\*\*

*Topfennockerl mit Butterbrösel und Zwetschkenröster  
Riesling Reserve „S“ 2007, Studeny  
Traminer 2007, Pollerhof*

*Schon um 23.15 verließen wir dieses schöne Lokal an der Donau, und schliefen herrlich im Bus bis nach Retz. Unser Pilot Werner fand trotz dichtem Nebel wieder heim, was uns natürlich sehr freute. Einige Drinks an der Hotelbar beschlossen auch diesen Tag.*

### **Dritter Tag, Sonntag, 9. November**

*Nach dem Frühstück im Althof verließen uns bereits Adolf Werner, Günter Singer und Franz Pfefferkorn, sowie Gernot Ramsebner. Der Rest checkte in Ruhe aus, und um 10.00 Uhr starteten wir dann zur letzten Station dieser Weinreise. Wieder ließ es sich Werner Zull nicht nehmen, uns auch an diesem letzten Tag der Sommellier-Reise zu begleiten. Ausnahmsweise ging es diesmal nicht um Wein, denn unser Ziel war die Brennerei Wetter in Missingdorf, welches wir nach wenigen Minuten Busfahrt erreichten. Familie Wetter ([www.wetter-brennerei.at](http://www.wetter-brennerei.at)) empfing uns in Ihrem Haus, und erklärte ausführlich die Philosophie der Firma. Es werden dort Brände in reinster Form hergestellt, und Familie Wetter ist auch berühmt für Ihre Säfte. Alle Apfelsorten, meist sehr alte Sorten, die man sonst kaum noch findet, werden sortenrein gepresst, und in vielen Top-Restaurants angeboten. Es war wirklich sehr interessant. Als Verkostungsraum dient eine Art Museum, wo die Wetters alte Geräte, Gläser und vieles mehr ausgestellt haben. Wir verkosteten die diversen Brände, und waren ganz begeistert davon. Familie Wetter zählt sicher zu den Top 5 der österreichischen Brenner. Im Anschluß daran verkosteten wir auch noch sämtliche Apfel- und Birnensäfte, eine völlig neue Erfahrung für die Sommelliers. Dieser „Vitaminstoß“ half jedenfalls, die lange Busfahrt zurück nach Salzburg bestens zu überstehen.*

*Eine sehr interessante Weinreise ging nun zu Ende, das Weinviertel wurde uns wirklich näher gebracht, und wir alle hoffen, daß es nicht mehr fast 25 Jahre dauern wird, bis wir diese Region wieder besuchen. Nach eigenen Aussagen werden Franz Pfefferkorn und Adolf Werner dann zwar bereits im Rollstuhl mitreisen, aber das sollte dem Interesse keinen Abbruch tun.*

*Ganz herzlich möchten wir uns an dieser Stelle auch bei unserem Chef-Organisator **Gerhard Lucian** bedanken, der zwar selbst nicht dabei war, aber unseren Freund Werner Zull mit der Arbeit vor Ort beauftragt hat.*

***Werner Zull** gebührt ein besonderer Dank, er begleitete uns am Freitag von mittags bis spät in die Nacht hinein, und war auch unser Führer am Sonntag. Er brachte uns das Weinviertel wieder sehr nahe, und öffnete uns auch alle Türen bei seinen Kollegen.*

*Danke auch an unseren Chauffeur **Werner Baurecker**, der alle unsere Mätzchen vorbildlich ertrug, und uns sicher zu jeder Tages und Nachtzeit zu unseren Zielen und auch wieder nach Hause brachte.*

*Als Resumé dieser Reise möchte ich bemerken, daß sich im Weinviertel viel getan hat, und daß dort längst die sogenannten „jungen Wilden“ das Kommando übernommen haben, junge, bestens ausgebildet und international erfahren. Danke an alle.*

*Rudi Pichler*