

Was ist ein Heurigen?



Du hast den Begriff „Heuriger“ bestimmt schon oft gehört. Doch was ist ein „Heuriger“? Für diesen Begriff gibt es zwei Erklärungen. Zum einen bezeichnet er den Jungwein vor der Vollendung des ersten Lebensjahres, zum anderen ist damit auch das Lokal gemeint, in dem der Wein verkauft wird. Dieses Lokal wird auch als „Buschenschank“ bezeichnet.

Früher war es teilweise verpflichtend einen Buschen aus Föhren-, Tannen- oder Fichtenzweigen und eine Tafel mit Namen am Eingang des Lokales anzubringen. Daher kommt die Bezeichnung „Buschenschank“.





Wie entstand der Heurigen?

Es lässt sich nicht genau sagen, wann der erste Buschenschank bzw. der erste Heuriger eröffnet wurde. Bereits im Mittelalter war der Buschenschank allgemein zugänglich, jedoch gab es noch keine gesetzlichen Regelungen dafür. Am 17. August 1784 erließ Kaiser Josef II. ein Gesetz, welches jedem Erzeuger von Lebensmitteln und Getränken erlaubte, diese zu beliebigen Zeiten und Preisen zu verkaufen.

Die Heurigen waren in früheren Zeiten sehr einfach. Der Wein wurde Großteils in den Wohnräumen der Weinbauern ausgeschenkt. Als sanitäre Anlagen dienten das Plumpsklo der Familie. Anfangs wurden neben Wein oft nur Brot und Nüsse angeboten. Lange Zeit war es selbstverständlich zum Heurigen sein Essen selbst mitzubringen, weil kleinere Heurigen nur eine kleine Auswahl an Speisen oder gar keine anboten.

Im Laufe der Zeit entwickelten sich die Heurigen immer weiter und es wurden gemütliche Räumlichkeiten eingerichtet, so wie wir sie heute kennen.





Typische Getränke beim Heurigen

Ursprünglich gab es beim klassischen Heurigen nur Wein in drei verschiedenen Arten:

- den Heurigen,
- den Alten,
- den Spezi (Spezialwein)

Heute werden Weine aller Art ausgeschenkt.

Weitere typische Getränke beim Heurigen sind: Sturm, Obstwein, Most und Obstsaft aus Äpfel, Birnen oder Beerenobst, wie zum Beispiel Traubenmost und Traubensaft.



Typische Speisen beim Heurigen



Die Speisen beim Heurigen sind vielfältig und können von Region zu Region unterschiedlich sein.

Dazu zählen unter anderem:

heimische Wurst- und Käsesorten

Schinken und Speck

kaltes Fleisch (z.B. Geselchtes)

diverse Salate

hartgekochte Eier

Brotaufstriche aller Art (z.B. Liptauer, Schmalz,, Ei)

Brot und Gebäck

hausgemachte Mehlspeisen (z.B. Apfelstrudel oder Topfenstrudel)

An warmen Speisen sind unter anderem Grammelknödel, Fleischlaberl, Schweinsbraten oder Schnitzel üblich.

Eine weitere bekannte Heurigenspezialität ist die Brettljause. Dabei handelt es sich um eine kalte Jause mit diversem Fleisch, Aufstrichen und Gemüse, wie Gurkerl oder Pfefferoni, serviert auf einem Holzbrett.

Heurigen in Baden



In Baden gibt es 22 Heurigen. Bei einigen davon warst du bestimmt schon einmal mit deiner Familie oder mit Freunden.

Familie Märzweiler

Zierer

Familie Ceidl

Vielleicht ist dir bereits aufgefallen, dass nicht jeder Heurigen das ganze Jahr „ausgesteckt“, das bedeutet geöffnet, hat. Um herauszufinden, wann welcher Heurigen ausgesteckt hat, hilft es dir in den Heurigenkalender zu schauen. Darin steht genau, wann der jeweilige Heurigen geöffnet hat. Weiters kannst du dort anhand eines Stadtplanes von Baden sehen wo sich der Heurigen befindet.