

## **Frauenpower aus dem Weinviertel:**

### **Winzerin Monika Neustifter & BIO-Landwirtin Brigitte Neustifter**

**TIPP: Chardonnay 2017 ungeschwefelt, unfiltriert (Spargelwein!)**

**TIPP: BIO-Rapsöl aus dem Weinviertel**

„Manchmal ist meinem Vater unsere Frauenpower ein bisserl zu viel“, lacht Monika Neustifter. Gemeinsam mit ihrer Mutter, Brigitte Neustifter, bringt sie laufend neue Ideen ein, die im Poysdorfer Familienbetrieb in die Praxis umgesetzt werden. So wie zum Beispiel der Chardonnay ungeschwefelt und unfiltriert. „Wir haben bereits einen Grünen Veltliner „ungeschwefelt“ in unserem Sortiment, der bei unseren Weinfreunden sehr gut angekommen ist. Neu ist der Chardonnay „ungeschwefelt“, der mich mit seiner Cremigkeit überzeugt. Zu weißem oder grünem Spargel ein Gedicht“, gerät die Winzerin ins Schwärmen. Mutter Brigitte Neustifter ist am Wein. Gut für ihre spannenden Touren durch das unterirdische Kellersystem bekannt. Als BIO-Landwirtin ist es ihr ein großes Anliegen, alles, was geerntet wird, zu verarbeiten. Aus dem BIO-Raps wird ein geschmackiges BIO-Rapsöl hergestellt, das Salate und Suppen veredelt. Zu bestellen via Online-Shop unter [www.weingut-neustifter.at](http://www.weingut-neustifter.at)

### **Alles auf BIO: Wein.Gut Neustifter inmitten der Poysdorfer Weingärten**

Fast malerisch liegt das Refugium der Familie Neustifter in den Poysdorfer Weingärten. Zum Weingut gehört auch ein Wein.Hotel mit Wein.Restaurant, die als Top-Heurigen geführte Wein.Küche und die BIO-Landwirtschaft von Brigitte Neustifter. „Nach einigen Jahren der Umstellung freuen wir uns sehr, dass wir mit der Ernte 2021 zu 100 Prozent auf biologischen Weinbau umgestellt haben. Das lag uns schon sehr lange am Herzen“, betont Karl Neustifter, der seine Rebflächen ganz bewusst als Wein„gärten“ sieht. „Im Fokus unseres täglichen Schaffens steht die Nähe zum Wein und die Gesundheit der Böden. Den behutsamen Umgang mit den Reben versuchen wir in jeder Flasche erlebbar zu machen“, so Winzerin Monika Neustifter.

### **Winzerin, die gerne Neues probiert: Chardonnay „ungeschwefelt“**

„Wir haben es getestet: es geht auch ohne Schwefel“, erzählt Winzerin Monika Neustifter. Der Chardonnay wurde im 500 l Holzfass naturbelassen ausgebaut. Nach der Gärung und biologischem Säureabbau lagerte der Weine ein ganzes Jahr auf der Hefe. „Wir haben die Hefe regelmäßig aufgerührt und den Wein ganz ohne Schwefel belassen“, so die Winzerin. Abgefüllt wurde der Chardonnay unfiltriert und mit einer Weinbeere in jeder Flasche. „Als Frischeelixier sozusagen“, schmunzelt Monika Neustifter, die das Weingut gemeinsam mit ihrem Vater Karl führt. Sie empfiehlt den cremigen, fülligen Wein als außergewöhnlichen Speisenbegleiter, zum Beispiel zu Spargel oder Gemüse-Risotto.

### **Alles verwerten: Ernte aus BIO-Landwirtschaft wird zu BIO-Produkten**

„Ich wünsche mir mehr Achtsamkeit bei dem, was wir täglich zu uns nehmen“, betont Brigitte Neustifter, die sich neben den Kellergassen-Führungen am Wein.Gut, auch um die Bewirtschaftung der landwirtschaftlichen Flächen kümmert. „Bei den österreichischen Konsumenten steigt das Bewusstsein für Bioprodukte und das Interesse an biologischer Landwirtschaft“, betont die BIO-Landwirtin. „Unser großes Anliegen ist es, alles, was wir anbauen, auch zu verwerten“, so entstand vor ein paar Jahren die Idee aus den BIO-Kürbiskernen und dem BIO-Raps Öle zu fertigen. Das Neustifter Rapsöl wurde kaltgepresst hat eine goldgelbe Farbe und einen intensiven Geschmack. „Wir verwenden es gerne für Salate oder ganz pur über Gemüsesuppen“, verrät Brigitte Neustifter.

### Großfamilie: funktionierende Zusammenarbeit als Team

Der Familienbetrieb der Neustifters baut seit vielen Jahren erfolgreich auf eine gut abgestimmte Aufgabenverteilung. „Jedes Familienmitglied betreut für Hotel, Weingut, Landwirtschaft und Heurigen den Bereich, der zu seinen Stärken gehört. Die Grenzen sind oft verschwimmend“, so Brigitte Neustifter. Ein Fixpunkt im Alltag der Neustifters ist das gemeinsame Mittagessen am Weingut. „Bei einer Großfamilie ist einfach immer etwas los“, lacht Winzerin Monika Neustifter, die letztes Jahr zum ersten Mal Mutter wurde. „Im Familienteam funktioniert das gut mit meiner Doppelfunktion als Winzerin und Mutter. Es ist schön, dass ich weiterhin mit dem Wein arbeiten kann und mich gleichzeitig um unseren Sohn kümmern kann. Ich bin ja selbst auch am Weingut aufgewachsen und war immer mit dabei. Das hat viel Spaß gemacht und mich auch sehr geprägt“, erzählt Monika Neustifter. „Es ist schön, dass alle unsere Kinder in unseren Betrieben mitarbeiten. Ich genieße aber auch die regelmäßigen Ruhephasen und die Stille am Ende eines Arbeitstages“, gesteht Brigitte Neustifter als Mutter von 4 Kindern und dreifacher Oma.

#### Produktdaten:

##### **Chardonnay unfiltriert**

13,5 % Vol. Alkohol, 1,0 g/l Restzucker, 5,7 g/l Säure, Trinkreife 2020-2024, Ab-Hof-Preis: € 13,80 (Online-Shop)

##### **BIO Rapsöl (0,5 l)**

€ 10,40 ab Hof (Online-Shop)

##### **VERSANDKOSTENFREIER VERSAND:**

Ab einer Bestellmenge von 12 Flaschen wird österreichweit versandkostenfrei versandt!

##### **Wein.Gut Neustifter: Laaerstraße 10, 2170 Poysdorf, Weinviertel, Niederösterreich**

Das BIO-Weingut mit Wein.Hotel der Familie Neustifter liegt idyllisch inmitten der Poysdorfer Weingärten. Zum Weinviertler Familienbetrieb gehört auch ein Wein.Restaurant sowie die als Heurigen geführte Wein.Küche mit regionalen Spezialitäten. BIO-Winzerin Monika bewirtschaftet die rund 24 ha gemeinsam mit ihrem Vater Karl Neustifter. Zu besten Lagen zählen: Zapfelsberg, Maxendorf, Saurüssel und Hermannschachern, die älteste Riede Poysdorfs, die seit 1338 besteht. Die Hauptsorte ist Grüner Veltliner, der als Weinviertel DAC und als Stockkultur ausgebaut wird. Neben Veltliner und Rosé gilt die große Leidenschaft den Rotweinen wie Zweigelt, Pinot Noir und Cabernet Sauvignon. [www.weingut-neustifter.at](http://www.weingut-neustifter.at), [www.facebook.com/wein.neustifter](https://www.facebook.com/wein.neustifter), E: [info@weingut-neustifter.at](mailto:info@weingut-neustifter.at), T: +43 (0) 2552 34 35

##### **Wein.Hotel Neustifter: Am Golfplatz 9, 2170 Poysdorf, Weinviertel, Niederösterreich**

[www.hotel-neustifter.at](http://www.hotel-neustifter.at), [info@hotel-neustifter.at](mailto:info@hotel-neustifter.at), T: +43 (0) 2552 20606

##### **Wein.Küche Neustifter: Am Golfplatz 3, 2170 Poysdorf, Weinviertel, Niederösterreich**

[www.weingut-neustifter.com/weinkueche/](http://www.weingut-neustifter.com/weinkueche/), T: +43 (0) 680 117 45 67

#### Termine bei der Familie Neustifter ab APRIL 2021

##### (Änderung aufgrund aktueller Verordnungen vorbehalten – siehe Website):

4. April 2021	Osterbuffet im TOP-Heurigen Wein.Küche
5. April 2021	Osterjazzbrunch im Wein.Hotel Neustifter
10. bis 11. April 2021	Weintour Weinviertel
9. Mai 2021	Muttertagsbuffet im TOP-Heurigen Wein.Küche
9. Mai 2021	Muttertagsbrunch im Wein.Hotel Neustifter
24. Mai 2021	Maibock & Spargel Buffet im TOP-Heurigen Wein.Küche
5. bis 6. Juni 2021	Wein-Picknick
13. Juni 2021	Vatertagsbuffet im TOP-Heurigen Wein.Küche
13. Juni 2021	Vatertagsbrunch im Wein.Hotel Neustifter
26. Juni 2021	Golfturnier

**Medienkontakt:** Bernadette Steurer-Weinwurm, T: +43 (0) 699.105 93 004, [bsw@diezwei-marketing.at](mailto:bsw@diezwei-marketing.at)

**Foto Credits:** Weingut Neustifter (Flaschenfoto, Produktfoto), Steve Haider (Monika und Brigitte Neustifter)