

## der perchtoldsdorfer heurige

In der Vorstellung vieler Menschen ist das Buschenschankwesen eine "uralte" Einrichtung. Das stimmt nicht ganz. Bis zu Zeiten Kaiser Josefs II. war die Idee der Gewerbefreiheit verpönt. Das Schankrecht besaßen ursprünglich der Pfarrer, das Spital, einige Zechen und die Bürger, also jene Ortsbewohner, die ein eigenes Haus besaßen. Der Grundsatz, daß jeder Untertan den von ihm produzierten Wein im Detail verkaufen bzw. ausschenken dürfe, wird erstmals in zwei kaiserlichen Verordnungen der Jahre 1784 und 1785 vertreten. Im Anschluß daran entwickelte sich vor allem im Vormärz in der Umgebung größerer Städte, besonders in der Nähe Wiens, jenes Heurigenwesen, wie wir es heute kennen.

Das Wort "Heuriger" hat eine Doppelbedeutung: Es meint sowohl den Wein der letzten Ernte, der an Martini (11. November) des folgenden Jahres zum "Alten" wird, als auch den Ort, wo man ihn trinkt.

Beim Heurigen kulminieren Tradition und Zeitlosigkeit im sinnlichen Erleben von Trinken, Essen und der Liebe zum Leben. *Bartel F. Sinhuber*

Ein grüner Föhrenbuschen als "Weinanzeiger" kennzeichnet jene gemütlichen Lokale und lauschigen Gärten, in den Eigenbauwein ausgeschenkt wird und reichhaltige Buffets auf hungrige Gäste warten. Wo der grüne Buschen winkt, ist das biedermeierliche Lebensgefühl noch Wahrheit und Wirklichkeit. In Gärten, Höfen und geschmackvoll eingerichteten Lokalitäten kann man bei einem Viertel Wein ungestört seinen Träumen nachhängen oder in angeregt fröhlicher Runde leichtzünftig über die vergänglichen Unzuträglichkeiten des Lebens plaudern, lachen und sinnieren. Der Heurige ist in seiner Vielfalt und Form der Ausstattung sowie aufgrund seines Angebotes ein gerade für den Nahbereich Wien typischer Ort der Begegnung.