



Ein Sommernachtstraum

**Die biodynamischen Winzergruppe Respekt feierte ihr erstes gemeinsames Fest zur Sonnenwende, das „Respekt Johanni 2013“. Ein Sinnesspektakel rund um Sonne, Mond und Sterne.**

Wien, am 24. Juni 2013

„Respekt! Respekt vor dieser biodynamischen Winzergruppe, die einen gemeinsamen Weg eingeschlagen hat, um das zu bewahren, was unser aller Leben lebenswert macht: die Natur, ihre Vielfalt und Lebendigkeit. Die in Weingarten und -keller deshalb nach eigenen strengen Richtlinien arbeitet und sich dabei urtraditionell an den Mondphasen orientiert, um zukunftsweisende Weine zu keltern. Und Respekt vor diesem wunderbaren Fest! Dass so viele Menschen – Gäste, Erzeuger biologischer Lebensmittel, große Köche – hier gemeinsam feiern, ist ein Zeichen dafür, dass ihr den richtigen Weg eingeschlagen habt. Danke, dass ihr ihn geht!“ Mit diesen Worten hat Sozialminister Rudolf Hundstorfer am Sonntag Nachmittag das „Respekt Johanni 2013“, das erste große Fest der Winzergruppe Respekt, am Weingut Wieninger in Wien Stammersdorf eröffnet.

Slow-Food-Wien-Chefin Barbara van Melle schloss sich seinen Worten an. Der respektvolle Umgang mit unseren Ressourcen und die Förderung und der Erhalt klein strukturierter Landwirtschaft sei der einzige Ausweg aus einem globalen Desaster verursacht durch Monokulturen. Über 800 Festgäste, unter ihnen Österreich-Wein-Chef Willi Klinger, die Opernstars Michael Schade, Piotr Bezala und Benjamin Bruns sowie viel Prominenz aus der Gastronomie wie Hans Weibel, Wilhelm Schnattl, Robert Glock und Konstantin Filippou haben gemeinsam mit den gastgebenden Winzern ihr Sonnwendfest gefeiert. Dieses stand im Zeichen des Feuers, des ewigen Kreislaufs der Natur und ihrer biodynamischen Weine und wurde von der Stadt Wien als „Öko-Event“ zertifiziert.

Die namhaften Köche Christian Petz, Max Stiegl, Stefan Unterkircher aus Südtirol und der Fleischer Manfred Höllerschmid haben ebenso für das leibliche Wohl gesorgt wie die Erzeuger hochwertiger und biologischer Lebensmittel: Bio-Steckerlfisch von Biofisch Großalm Salmos, Wiener Schnecke von Gugumuck, Käse von Paget, Brot von Gragger, Langenloiser Eingelegtes von Gillinger, Bier der Neufeldner Biobrauerei, Bio-Kaffee von Grandoro, Bio-Gulasch von Dormayer, Gemüse der Gärtnerei Bach, Säfte von Wetter und Mineralwasser von Vöslauer. Josef Zotter der gleichnamigen Schokoladenmanufaktur hat für das Fest eine eigene Respekt-Johanni-Schokolade gefertigt, mit Weinen des Gastgeber-Winzers Fritz Wieninger. Zum krönenden Abschluss gab es Blue-Gin-Tonic von Reisetbauer.

Das jährlich stattfindende „Respekt Johanni“ findet im Sinne des ewigen Kreislaufes immer zur Sonnenwende und immer bei einem anderen der Respekt-Winzer statt. Der Verein Respekt wurde 2007 von fünfzehn biodynamisch arbeitenden Winzergrößen gegründet. Die Mitglieder kommen aus Österreich, Ungarn und Südtirol: Paul Achs Judith Beck, Kurt Feiler/Feiler-Artinger, Karl Fritsch, Michael Goëss-Enzenberg/Manincor, Andreas Gsellmann, Gernot und Heike Heinrich, Johannes Hirsch, Fred Loimer, Hans und Anita Nittnaus, Bernhard Ott, Gerhard Pittnauer, Claus Preisinger, Franz Weninger und Fritz Wieninger.

Im Anhang druckfähige Fotos © Roland Unger. Weitere Fotos unter [www.havel-petz.at](http://www.havel-petz.at) im Pressedownload.

**VEREIN RESPEKT**

**Vereinssitz:** Oberstockstall 24, Weinberghof Fritsch, 3470 Kirchberg am Wagram

**Obmann:** Franz Weninger

Tel. +43 (2610) 42165-0, E-Mail: [weingut@weninger.com](mailto:weingut@weninger.com)

[www.respektgroup.at](http://www.respektgroup.at)

**Rückfragehinweis:**

Sylvia Petz, havel & petz

Fillgradergasse 15/11, 1060 Wien, [www.havel-petz.at](http://www.havel-petz.at)

E-Mail: [s.petz@havel-petz.at](mailto:s.petz@havel-petz.at), Tel. +43 (699) 1100 8040, skype sylvia.petz