

Thomas Hatwagners „Schüsseltrieb Manufaktur“ ausgezeichnet

Bereits zum 13. Mal verliehen die RegionalMedien Burgenland die Regionalitätspreise. Die Verleihung fand traditionell im Rahmen der Eröffnung der Genussmesse in der Oberwarter Messehalle statt.



Die glücklichen Gewinner des Regionalitätspreises 2022 © Michael Strini

Einmal im Jahr wollen wir Betriebe oder Initiativen vor den Vorhang holen, die in herausragender Weise für Wertschöpfung in der Region sorgen, Nahversorgung und Arbeitsplätze sichern und damit insgesamt zur Lebensqualität in Burgenlands Regionen beitragen“, so RegionalMedien Burgenland-Chefredakteur Christian Uchann, der die Verleihung moderierte.

Die Jury – bestehend aus Vertretern der Sponsoren Landwirtschaftskammer Burgenland und Wirtschaftsbund Burgenland sowie der RegionalMedien Burgenland – hatte die insgesamt sechs Gewinner ermittelt, die sich unter anderem über eine einzigartige Trophäe

der Künstlerin **Manu Tober** aus St. Margarethen freuen dürfen.

Das lesen Sie in diesem Artikel

- **Schüsseltrieb Manufaktur von Thomas Hatwagner und Philipp Szemes**
- **Hans Bauer und sein burgenländischer Prosciutto**
- **Südburgenland als diesjähriger Abräumer**
 - **Das Wiener Genussresort im Uhudlerviertel in Eltendorf**
 - **Videk von Marth und Tanczos**
- **Das Wein-Wellness-Resort von Erich Scheiblhofer**

Schüsseltrieb Manufaktur von Thomas Hatwagner und Philipp Szemes

Eine Auszeichnung ging ins Südburgenland zur „**Schüsseltrieb Manufaktur**“ in Pinkafeld. Dabei handelt es sich um ein Gemeinschaftsprojekt von Fleischermeister und Jäger Thomas Hatwagner sowie dem bekannten Schmankerl-Koch Philipp Szemes. Die Geschäftsidee ist einfach und erfolgreich: Sorgsam ausgewähltes regionales Wildfleisch wird mit regionalen Zutaten veredelt und als fertige Speise ins Glas gebracht – fix und fertig zum Mitnehmen und nur mehr zum Erwärmen. Der Namen des Unternehmens kommt aus der Weidmannssprache. „Nach der Jagd gibt es noch ein gemütliches Beisammensein der Jägerschaft mit gemeinsamen Essen und Trinken,

und das nennt man Schüsseltreib“, erklärte Thomas **Hatwagner**.

Hatwagner und Philipp Szemes bekamen den Regionalitätspreis für ihre „Schüsseltrieb Manufaktur“. Bettina Pauschenwein (Wirtschaftsbund) gratulierte. © Michael Strini

Hans Bauer und sein burgenländischer Prosciutto

Gutes Team für Wein & Schinken.

Auch **Hans Bauer** konnte sich über eine Auszeichnung für sein „Hans Bauer Wein & Prosciutto“ freuen. In dem Pöttelsdofer **Betrieb** keltert Hans Bauer seit 1993 Wein. Im Jahr 2000 verwirklichte er seine Vision, einen am Knochen gereiften Rohschinken zu produzieren – das war die Geburtsstunde des Wulka Prosciutto. Im historischen Ambiente eines 150 Jahre alten Streckhofes können die Spezialitäten auch vor Ort genossen oder mit Hause genommen werden. Auf die Frage, wie er den Geschmack des Wulka Prosciutto beschreiben würde, meinte Bauer in aller Kürze: „Sauguat!“

Südburgenland als diesjähriger Abräumer

Noch zwei weitere Auszeichnung gingen in das Südburgenland.

Das Wiener Genussresort im Uhudlerviertel in Eltendorf

von Stefan Wiener und seiner Lebensgefährtin Michelle Medl gilt als „Leuchtturmprojekt“ für die gesamte Region. Das Bauernhaus wird nachhaltig zu einem Hauptgebäude des Genussresorts adaptiert und erweitert – mit hochwertigen Appartements, einem Restaurant, einem Hofladen und eine Eventlocation für bis zu 150 Personen. Außerdem erfolgt im Frühjahr 2023 die Auspflanzung heimischer Rebstöcke auf einer Liegenschaft in Henndorf.

Videk von Marth und Tanczos

Der dritte Regionalitätspreis-Trophäe ging an Cathrin Maria Marth und René Tanczos und ihr Projekt „**Videk**“ – ungarisch für Land & Region“ –, die regionale Winzer bei der digitalen Vermarktung ihrer Weine und der Abwicklung des Verkaufsprozesses unterstützen.

Das Wein-Wellness-Resort von Erich Scheiblhofer

Die sechste burgenländische Regionalitätspreis ging an „**The Resort**“ – einem einzigartigen Hotelprojekt des Andauer Star-Winzers Erich Scheiblhofer. Das Wein-Wellness-Resort verfügt über 118 Zimmer, einen exklusiven Spa-Bereich und ein hoteleigenes Restaurant.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at