

Mit dem Rad auf ein Low-Carb-Menü

Podersdorf. Leo Hillinger schätzt die Küche der „Dankbarkeit“. Der Figur zuliebe verzichtet er auf Kohlenhydrate

TREFFPUNKT BURGENLAND

KURIER-SERIE

VON NATASCHA MARAKOVITS

Braungebrannt, im lässigen schwarzen Outfit, sitzt Leo Hillinger im schattigen Gastgarten der „Dankbarkeit“ in Podersdorf. Es ist das Lieblingslokal des Top-Winzers, weil, wie er sagt, „die Qualität des Essens und der Weine stimmt und der Garten einfach ein Wahnsinn ist“.

Dass er Zeit für diesen Termin gefunden hat, grenzt an ein Wunder, denn, „ich bin gerade erst aus dem Ausland zurückgekommen, war nur kurz zu Hause, um gleich wieder wegzufahren. Oft habe ich zehn Termine an einem Tag. Ohne meine Assistentin, die das alles koordiniert, wäre ich aufgeschmissen“, erzählt er.

Den Erfolg habe er sich über die Jahre hart erarbeiten müssen. „Ich habe nicht bei null angefangen, sondern bei minus 400, denn ich hatte einen riesigen Schuldenberg.“ 1990 hat er den Weinhandel von seinem Vater übernommen. „Wir hatten damals nicht einmal ein Hektar Anbaufläche.“ 1997 hat Hillinger schließlich das erste Weingut mit zwölf Hektar gekauft. „Das war ein Einschnitt in meinem Leben.“ Die ersten Weine Hill 1, 2 und 3 wurden produziert. „Die haben wie ein Blitz eingeschlagen und waren in kurzer Zeit ausverkauft.“

Hillinger wurde zur Marke, die jedem ein Begriff ist. „Wir haben nie Geld für Marketing ausgegeben, sondern uns selbst gut verkauft. Man muss das Talent und die Liebe dazu haben, dann funktioniert es“, ist Leo Hillinger überzeugt. Und ganz wichtig: „Die Qualität muss stimmen. Denn ein schlechtes Produkt bedeutet trotz gutem Marketing einen schnellen Tod.“

Heute umfasst das Weingut 55 Hektar. Exportiert wird in insgesamt 18 Länder, hauptsächlich in die USA, die Schweiz, nach Deutschland und China. Seit fünf Jahren habe er keine Schulden mehr. „Wir müssen nicht mehr unter Druck verkaufen. Es muss nicht immer mehr werden.“

Zum Marketing gehören für Hillinger auch die Society-Events, auf denen er, wie er sagt, „Gesichtswäsche“ betreibt. „Ich bin berechnend, gehe nur zu Veranstaltungen, die mir wichtig sind“, sagt Hillinger und betont, dass er keineswegs ein Partylöwe ist. „Es ist wichtig für das Geschäft. Aber am wichtigsten ist die Familie. Für sie muss immer Zeit bleiben. Und ich will nicht zum Lugner der Weinbranche werden.“

„Zur Dankbarkeit“

„Normalerweise kommt Leo mit dem Rad“, sagt Josef Lentsch, der das Gasthaus „Zur Dankbarkeit“ in dritter Generation betreibt. Der Wirt und der Winzer kennen einander seit Jahren, sind Freunde. Wie erwähnt, schätzt Hillinger vor allem die Qualität



Leo Hillinger im Gastgarten der „Dankbarkeit“: „Ich liebe es, hier zu essen. Die ungarische Fischsuppe ist ein Gedicht“

des Essens. „Ich bin oft hier und bestelle immer das Gleiche: Fischsuppe und den Wels mit Gemüse. Beides ein Gedicht.“ Wie beide Gerichte verraten: Leo Hillinger verzichtet gänzlich auf Kohlen-

hydrate. „Das muss ich, sonst wäre es mit der Figur vorbei.“ Und das, obwohl der Winzer sich beinahe täglich aufs Fahrrad schwingt. „Sport ist sehr wichtig und Radfahren lässt sich gut in

den Alltag integrieren. So fahre ich zu Terminen in Wien immer mit dem Rad.“ Es darf aber ruhig auch einmal extremer zugehen. „Am Sonntag geht es von Innsbruck nach Berlin“, verrät er.

Traditionell und bodenständig ist die Küche in der Dankbarkeit. Dass in der Gaststube nur Produkte aus der Region auf den Tisch kommen, ist Josef Lentsch wichtig. „Wir beziehen Fleisch und Gemüse von umliegenden Kleinbetrieben. Auch Gewürze und Öle müssen bei uns einen Bezug zur Region haben, beispielsweise stammt das Olivenöl von einer Burgenländerin oder der Kaffee aus einer Rösterei aus Breitenbrunn.“

Für Leo Hillinger ist das Genießen im schönen Gastgarten auch schon wieder vorbei. „Ich muss zum nächsten Termin“, sagt er, schwingt sich auf sein Motorrad und braust davon.

FAKTEN

Die Dankbarkeit

Angebot
Gut bürgerliche Küche mit ausschließlich regionalen Produkten. Neben „Dankbarkeits-Klassikern“ richtet sich die Karte nach Saison.

Preise
Mittelpreisig. Die Fischsuppe mit Paprika gibt es um 6,50 €, das geschmorte Steppenrind aus dem Nationalpark um 19,50 €.

Atmosphäre
Der große, schattige Gastgarten ist an heißen Tagen sehr begehrt. In der Gaststube erinnern Bilder an die Anfänge.
www.dankbarkeit.at



Top-Winzer mit sozialem Engagement

Leo Hillinger

Nach Übernahme des Weinhandels 1990 entwickelte er den Betrieb durch Zukäufe guter Lagen rund um Jois und Rust rasch zu einem international renommierten Weingut. 2004 wurde die Produktionsstätte in Jois gebaut, 2005 der erste Flagship-Store in Parndorf eröffnet. Mittlerweile gibt es Lounges von Wien über

Salzburg und München bis Flachau. Weitere sind in Planung. Die Weine werden regelmäßig im In- und Ausland ausgezeichnet. Seit Jahren engagiert sich Hillinger für karitative Vereine und Organisationen. Von der Brustkrebshilfe bis zum Waisenhaus. Bleibt noch Zeit, hält er Vorträge und bastelt an neuen Projekten, wie einem Bed & Breakfast.



In dritter Generation führt Josef Lentsch (li.) den Familienbetrieb

HOROSKOP

Ihre Sterne der Woche



REGINA BINDER

Steinbock

(22. 12. bis 20. 1.)

Mars, Pluto und Uranus sorgen dafür, dass Ihnen nicht langweilig wird. Es gibt immer wieder etwas zu tun und auch kleine Reibereien sind nicht auszuschließen. Machen Sie reinen Tisch und klären Sie die Fronten! Dann weiß jeder, wie er dran ist.

Wassermann

(21. 1. bis 19. 2.)

Diese Woche ist ideal für Überflieger. Es gilt nur darauf achtzugeben, dass man sich dabei nicht übernimmt und dass die Ressourcen dafür nicht ausreichen. Daher lieber den Spatz in der Hand behalten als auf die Taube auf dem Dach schielen.



Fische

(20. 2. bis 20. 3.)

Mars bringt Sie auf Trab. In Punkto Fitness sind Sie nun ganz vorne mit dabei. Was liegt also näher, als sich einem Sport- und Bewegungsprogramm zu widmen. Auch im Job beeindruckt Sie durch eine hohe Leistungsfähigkeit.

Widder

(21. 3. bis 20. 4.)

Seien Sie stolz auf Ihre Erfolge und verstecken Sie sich nicht. Sie dürfen sich ruhig ein bisschen in Szene setzen. Ihr Selbstvertrauen wächst, aber Ihre Kondition hinkt hinterher. Muten Sie sich nur Dinge zu, die Sie auch durchziehen können.



Stier

(21. 4. bis 20. 5.)

Genuss kann auch gesund sein, entdecken Sie die Vorzüge der leichten Küche. Sie ist schnell, bekömmlich und schon bei guter Planung auch den Geldbeutel. Es braucht oft nur einen kleinen Schubs, um die gewohnten Pfade zu verlassen.

Zwillinge

(21. 5. bis 21. 6.)

Diese Woche sind Sie in Ihrem Element. Beflügelt von Merkur, Sonne und Jupiter gehen Sie leichtfüßig durch das Leben. Wenn Sie zu wenig Bodenhaftung haben, finden Sie sich vielleicht am Ende des Tages vor einem leeren Kühlschrank wieder.



Krebs

(22. 6. bis 22. 7.)

Mars in Ihrem Zeichen lädt Sie mit Energie auf. Dafür sollte diese Woche eine sinnvolle Verwendung gefunden werden. Nicht kanalisiert Energie könnte sich sonst durch Sticheleien oder Aggression Luft machen. Suchen Sie sich ein paar Gleichgesinnte.

Löwe

(23. 7. bis 23. 8.)

Durch Sonne und Merkur in Ihrem Zeichen strahlen Sie Kompetenz und Autorität aus. Wer etwas zu sagen hat, wird zahlreiche Zuhörer finden. Eine ideale Woche für ein Vortragsprogramm oder einfach für ein geselliges Zusammensein.



Jungfrau

(24. 8. bis 23. 9.)

Venus in Ihrem Zeichen hilft Ihnen dabei Ihre Vorzüge zur Geltung zu bringen. Gönnen Sie sich eine neue Frisur oder ein neues Outfit. Für Singles könnten diese Woche einige interessante Begegnungen auf dem Programm stehen.

Waage

(24. 9. bis 23. 10.)

Eine gute Woche, um Missverständnisse auszuräumen und um Führungskompetenzen zu beweisen. Dabei können Sie vor allem durch warmherzige Argumente und durch Einbeziehen Ihrer Umwelt für ein wohlwollendes Betriebsklima sorgen.



Skorpion

(24. 10. bis 22. 11.)

Mars gibt Power und Saturn erinnert diese Woche daran, dass es Regeln gibt, die eingehalten werden müssen. Vor allem die Enddaten werden mit den Grenzen des Machbaren und Erlaubten konfrontiert. Oft ist es besser ein wenig zu warten.

Schütze

(23. 11. bis 21. 12.)

Diese Woche weht Ihnen eine frische Brise ins Gesicht. Nicht wirklich beunruhigend, doch es dürfte immer wieder Herausforderungen geben, die Ihre volle Aufmerksamkeit erfordern. Gehen Sie behutsam vor und erkunden Sie im Vorfeld das Terrain.

