

Pressemappe: „Schlossquadrat-Trophy 2026“



Inhalt:

- Presstext „Start der 16. Schlossquadrat-Trophy im Gergely's“
- Überblick: Termine und FinalistInnen 2026
- Finalist #1: Johannes Kölbl | Weinviertel
- Finalist #2: Martin Hahnekamp | Leithaberg
- Finalist #3: Martin Heinzl | Weinviertel
- Finalist #4: Lukas Schiefermair | Oberösterreich / Bergland
- Finalistin #5: Katharina Baumgartner | Weinviertel
- Finalist #6: Johannes Haimerl | Kamptal
- SALON Österreich Wein
- KooperationspartnerInnen
- Pressekontakt & Kontakt Schlossquadrat

Auftakt zur 16. Schlossquadrat-Trophy im Gergely's Sechs FinalistInnen aus drei Bundesländern am Start

4 FinalistInnen aus NÖ (Weinviertel (3x), Kamptal), 1 Finalist aus OÖ/Bergland und 1 Finalist aus dem Burgenland (Leithaberg).

Fotolink: <https://www.dropbox.com/scl/fo/x6ysdfiszixmutpnuen7n/AM5ShHneQAKvEMCchFro6qw?rlkey=poz4gyzmqxo9at9vgz4z5o77y&dl=0>

Österreichs junge WinzerInnen stellen erneut ihr Können im Wiener Schlossquadrat unter Beweis: Zum 16. Mal geht die renommierte Schlossquadrat-Trophy über die Bühne. Dieses Jahr haben sich sechs vielversprechende Nachwuchstalente aus Niederösterreich, Oberösterreich und dem Burgenland für das Finale qualifiziert. Vertreten sind die Weinbaugebiete Weinviertel, Kamptal, Oberösterreich/Bergland und Leithaberg. Die Initiative zur Förderung junger Weintalente wurde 2009 vom Schlossquadrat gemeinsam mit dem SALON Österreich Wein ins Leben gerufen. Seither hat sich die Trophy zum wichtigsten Nachwuchswettbewerb der heimischen Weinszene entwickelt, der von namhaften Unternehmen unterstützt wird. Folgende 6 WinzerInnen schafften den Einzug ins Finale: Johannes Kölbl (Weinviertel), Martin Hahnekamp (Leithaberg), Martin Heinzl (Weinviertel), Lukas Schiefermair (OÖ/Bergland), Katharina Baumgartner (Weinviertel) und Johannes Haimerl (Kamptal). Die erste Einzelverkostung findet am Dienstag, 7. Oktober 2025, im Restaurant Gergely's statt. Beginn ist um 17:00 Uhr bzw. um 19:30 Uhr, mit fixen Sitzplätzen. Dazu serviert die Schlossquadrat-Küche feines Fingerfood. Anmeldung: info@schlossquadrat.at

Erfolgsgeschichte mit Strahlkraft

„Nach eineinhalb Jahrzehnten blicken wir auf eine beeindruckende Entwicklung zurück: Die Schlossquadrat-Trophy ist zu einem jährlichen Fixpunkt geworden, der mit den jungen WinzerInnen gewachsen ist. Die zahlreichen Einreichungen und die ausverkauften Verkostungen sprechen für sich. Dass sich inzwischen zahlreiche PartnerInnen aktiv einbringen, unterstreicht die nachhaltige Bedeutung unseres Wettbewerbs,“ freut sich Jürgen Geyer, Geschäftsführer der Schlossquadrat Gastronomie GmbH. Partner der ersten Stunde ist die Österreich Wein Marketing. Geschäftsführer Chris Yorke betont: „Eine große Chance für Österreichs WinzerInnennachwuchs: Den vielen jungen Talenten bietet die Schlossquadrat-Trophy eine gute Gelegenheit, die eigenen Weine in Wien zu präsentieren und wichtige Kontakte zu knüpfen.“

Preise für das „Weintalent des Jahres“ & die 6 FinalistInnen:

Der oder die SiegerIn der Trophy darf sich über eine Vielzahl attraktiver Preise freuen. Marzek Etiketten+Packaging stellt 10.000 Flaschenaufkleber für das „Weintalent des Jahres“ zur Verfügung und unterstützt alle FinalistInnen mit Trophy-Etiketten. „Als Familienunternehmen in der 5. Generation legen wir besonders großen Wert auf die Nachwuchsförderung. Die Schlossquadrat-Trophy bietet den jungen WinzerInnen eine exzellente Plattform, um ihr Können einem größeren Publikum zu präsentieren. Wir freuen uns sehr, dass wir dieses wichtige Projekt für den österreichischen Weinbau als Partner begleiten können“, so Dr. Johannes Michael Wareka.

BMW Bierbaum stellt dieses Jahr für den Sieger ein Genusswochenende in der Südsteiermark mit dem brandneuen BMW X3 Premium SUV - inklusive 400 Euro Gutschein für den Schlosskeller

Südsteiermark - zur Verfügung. „Als BMW Bierbaum ist es uns eine große Freude, solch besondere Talente zu fördern – und ihnen mit einem kulinarischen Highlight in einer der besten Genussregionen Österreichs etwas zurückzugeben,“ so Werner Walter, Geschäftsführer BMW Bierbaum.

Von Müller Glas erhält das Weintalent 2026 Flaschen im Wert von € 1.000,-, die ÖGZ stellt ein einseitiges Weinporträt zur Verfügung und der Falstaff Verlag begleitet den JungwinzerInnen-Wettbewerb medial, porträtiert die FinalistInnen im Newsletter und stellt kostenlose Abos, sowie Tickets für Weinevents zur Verfügung. Von der Österreich Wein Marketing erhält der Trophy-Sieger einen ÖWI-Handelsutschein im Wert von € 1.500,-. Neue KooperationspartnerInnen der Schlossquadrat-Trophy sind „Die Niederösterreicherin“, die mit kostenlosen Abos, der Online-Vorstellung aller FinalistInnen sowie einem Porträt des Siegers/der Siegerin im Heft unterstützt. Die Weininfluencerin Corni Winelover besucht das Weintalent 2026 und stellt den Betrieb in einem Beitrag sowie in ihrem Podcast „Prost Mahlzeit“ vor.

Verkostungen mit Publikumsvoting

Das bewährte Verkostungskonzept bleibt: Zwei Durchgänge (17:00 Uhr und 19:30 Uhr) mit fixen Sitzplätzen, gemeinsamer Weinverkostung und Austausch mit dem Winzer oder der Winzerin. Serviert wird saisonales Fingerfood aus der Schlossquadrat-Küche. „Wichtig ist, dass die Gäste bei der Reservierung bekannt geben, ob sie in Slot 1 oder 2 dabei sein möchten“, betont das Schlossquadrat-Team. Das große Finale im Mai 2026 findet traditionell im Gastgarten von Gergely's und Silberwirt statt. Beim Wettbewerb entscheidet ein dreistufiges Voting-System: Stimmen des Publikums bei den Einzelverkostungen, Bewertungen der Fachjury sowie das Live-Voting beim Finale. „Damit ist garantiert: Jede Stimme zählt – und das nächste „Weintalent des Jahres“ wird gemeinsam von Publikum und Fachjury gekürt“ fasst Jürgen Geyer zusammen.

Zwei Verkostungsdurchgänge („Slots“) mit fixen Sitzplätzen bei allen EINZELVERKOSTUNGEN

Slot 1: 17.00 bis 19.00 Uhr

Slot 2: 19.30 bis 21.30 Uhr

Ort: Restaurant Gergely's, Schlossgasse 21, 1050 Wien

Voranmeldung erforderlich: info@schlossquadr.at

Kostbeitrag (Einzelverkostungen): € 15,- (inkl. Fingerfood, Brot & Wasser)

Termine Einzelverkostungen:

7. Oktober	2025	KÖLBL Johannes, Respizhof Kölbl, Weinviertel
4. November	2025	HAHNEKAMP Martin, Weingut Hahnekamp-Sailer, Leithaberg
13. Jänner	2026	HEINZL-GETTINGER Martin, Weingut Heinzl, Weinviertel
10. Februar	2026	SCHIEFERMAIR Lukas, Schiefermair Wein, Oberösterreich/Bergland
10. März	2026	BAUMGARTNER Katharina, Domäne Baumgartner, Weinviertel
14. April	2026	HAIMERL Johannes, Weingut Haimerl, Kemptal

Das Große Finale findet am 12. Mai 2026 ab 17.30 Uhr mit ALLEN 6 FinalistInnen outdoor im Schlossquadrat Innenhof statt. Kostbeitrag Finale: € 30,- (inkl. Kostproben aus der Schlossquadrat-Küche, Brot & Wasser)

Termine & FinalistInnen 2026:

16. Schlossquadrat-Trophy von Oktober 2025 bis Mai 2026

Verkostungen im Überblick:

ab Oktober 2025

7. Oktober	2025	KÖLBL Johannes, Respizhof Kölbl, Weinviertel
4. November	2025	HAHNEKAMP Martin, Weingut Hahnekamp-Sailer, Leithaberg
13. Jänner	2026	HEINZL Martin, Weingut Heinzl-Gettinger, Weinviertel
10. Februar	2026	SCHIEFERMAIR Lukas, Schiefermair Wein, OÖ/Bergland
10. März	2026	BAUMGARTNER Katharina, Domäne Baumgartner, Weinviertel
14. April	2026	HAIMERL Johannes, Weingut Haimerl, Kamptal

Finale Schlossquadrat-Trophy 2026:

12. Mai 2026

Alle Verkostungen finden mit fixen Sitzplätzen im Restaurant Gergely's statt.

Das Große Finale findet am 12. Mai ab 17.30 Uhr outdoor im Schlossquadrat-Innenhof (Gergely's & Silberwirt) statt.

Zwei Verkostungsdurchgänge („Slots“) mit fixen Sitzplätzen

Slot 1: 17.00 bis 19.00 Uhr

Slot 2: 19.30 bis 21.30 Uhr

Ort: Restaurant Gergely's, Schlossgasse 21, 1050 Wien

Voranmeldung erforderlich: info@schlossquadr.at

Kostbeitrag (Einzelverkostungen): € 15,- (inkl. Fingerfood, Brot & Wasser)

Kostbeitrag Finale: € 30,- (inkl. Kostproben aus der Schlossquadrat-Küche, Brot & Wasser)

KÖLBL Johannes (geb. 1999)

Respizhof Kölbl, Röschitz, Weinviertel

„Qualität entscheidet sich am Weinstock“

Der Respiz-Hof Kölbl ist seit 1660 in Röschitz ansässig. Seit 2018 arbeitet Johannes am Familienbetrieb aktiv mit. Auf 14 Hektar werden Grüner Veltliner, Riesling, Chardonnay, Weißburgunder und mehr kultiviert. Die wichtigsten Lagen sind Himmelreich, Reipersberg und Galgenberg. Seine aktuellen Lieblingsweine sind der Weinviertel DAC Ried Himmelreich und der Riesling vom Urgestein Ried Galgenberg. Johannes ist Absolvent der Obst- und Weinbauschule Krems. Seine Praktika führten ihn in die Schweiz und zum Weingut Knoll. Er steht für „elegante, sortentypische Weine mit hohem Lagerpotential“. Sein Fokus liegt auf die Arbeit im Weingarten: „Qualität wird am Weinstock entschieden und nicht im Keller“.

www.respiz-hof.at

Weinpräsentation im Gergely's (im Schlossquadrat):

7. Oktober 2025

Slot 1: 17.00 bis 19.00 Uhr

Slot 2: 19.30 bis 21.30 Uhr

NEU: Fixe Sitzplätze im Restaurant Gergely's, Schlossgasse 21, 1050 Wien

Voranmeldung erforderlich: info@schlossquadr.at



Foto Credits: Respizhof Kölbl

HAHNEKAMP Martin (geb. 1990)

Weingut Hahnekamp-Sailer, Großhöflein, Leithaberg

„Das Potential jeder Beere ausschöpfen.“

Seit 2006 arbeitet Martin am Weingut in Großhöflein aktiv mit. Nach der Ausbildung an der landwirtschaftlichen Fachschule Eisenstadt und der Ausbildung zum Kellermeister folgte 2024 die Graduierung zum Weinakademiker. Seit Generationen wird im Familienbetrieb Wein produziert und dabei Trauben aus 10 Hektar in den Lagen Fölligberg, Neusatz, Haussatz und Tatschler verarbeitet. Die Hauptsorten sind Zweigelt, Blaufränkisch und Chardonnay. Sein Favorit ist der Meteor 2022, eine Rotweincuvée. Martin schätzt die Verbindung von Natur und Region: „Wein ist ein lebendiges Kulturgut – Ausdruck von Boden, Klima und der Menschen“. Bei der Vinifizierung schöpft er das maximale Potential jeder einzelnen Beere aus.

www.hahnekamp-sailer.at

Weinpräsentation im Gergely's (im Schlossquadrat):

4. November 2025

Slot 1: 17.00 bis 19.00 Uhr

Slot 2: 19.30 bis 21.30 Uhr

NEU: Fixe Sitzplätze im Restaurant Gergely's, Schlossgasse 21, 1050 Wien

Voranmeldung erforderlich: info@schlossquadr.at



Foto Credits: Weingut Hahnekamp-Sailer

HEINZL Martin (geb. 2000)

Weingut Heinzl-Gettinger, Deinzendorf, Weinviertel

„Im Einklang mit der Natur und Boden“

Das Weingut in Deinzendorf wurde erstmals 1620 erwähnt und wird von der Familie Heinzl in 3. Generation bewirtschaftet. Seit 2020 arbeitet Martin im Betrieb mit. Als Absolvent der HBLA Klosterneuburg führten ihn seine Praktika in die USA (Napa Valley) und nach Südafrika. Die Lagen Ried Steinviertel und Ried Innere Bergen prägen die Weine des Weinguts. Zu den wichtigsten Sorten der rund 25 Hektar zählen Grüner Veltliner, Sauvignon Blanc, Gelber Muskateller, Sankt Laurent und Zweigelt. Seine Lieblingssorte ist der Grüne Veltliner: „Es gibt weltweit keine Sorte, die Bodentypizitäten so klar wiedergibt“. Im Fokus seiner Arbeit steht der Einklang mit Natur und Boden. Seine Mission: „Mit meinen Weinen Glücksmomente schenken“.

www.weingut-heinzl.at

Weinpräsentation im Gergely's (im Schlossquadrat):

13. Jänner 2026

Slot 1: 17.00 bis 19.00 Uhr

Slot 2: 19.30 bis 21.30 Uhr

NEU: Fixe Sitzplätze im Restaurant Gergely's, Schlossgasse 21, 1050 Wien

Voranmeldung erforderlich: info@schlossquadr.at



Foto Credits: Weingut Heinzl-Gettinger

SCHIEFERMAIR Lukas (geb. 1995)

Schiefermair Wein, Kematen/Krems, OÖ/Bergland

„Oberösterreichische Weine mit Potential“

Schiefermair Wein wurde 2017 in Oberösterreich gegründet und zählt zu den jüngsten Betrieben in der Region. Nach Abschluss der HBLA Klosterneuburg folgte ein Praktikum im Kamptal. Zwei Jahre im Weinlabor brachten dem Jungwinzer Know-How in Weinanalytik und Qualitätssicherung. Weitere Erfahrungen sammelte er im Mittelburgenland und in der Weststeiermark. Seit 2019 bewirtschaftet er seinen eigenen Weingarten mit 10 Hektar. Die wichtigsten Sorten: Gemischter Satz, Grüner Veltliner, Muskateller, Weißburgunder und Sauvignon Blanc. Lukas Lieblingswein ist der Riesling. Seine Motivation: „Mit meinen Weinen Freude bereiten und zeigen, welches Potential in der Weinbauregion Oberösterreich steckt“. Bereits viermal in Folge wurde das Weingut in den SALON Österreich Wein aufgenommen.

www.schiefermair.at

Weinpräsentation im Gergely's (im Schlossquadrat):

10. Februar 2026

Slot 1: 17.00 bis 19.00 Uhr

Slot 2: 19.30 bis 21.30 Uhr

NEU: Fixe Sitzplätze im Restaurant Gergely's, Schlossgasse 21, 1050 Wien

Voranmeldung erforderlich: info@schlossquadr.at



Foto Credits: Schiefermair Wein

BAUMGARTNER Katharina (geb. 1998)

Domäne Baumgartner, Untermarkersdorf, Weinviertel

„Weingenuss moderner machen“

Seit 300 Jahren produziert die Familie Baumgartner Wein in Untermarkersdorf. Mit 200 Hektar Rebfläche ist die Domäne Baumgartner das größte Weingut Österreichs. Seit 2022 ist die Jungwinzerin die Geschäftsführerin. Die wichtigste Lage ist der Schatzberg. Nach Abschluss der HBLA Klosterneuburg studierte Katharina Wirtschaftsrecht und Internationales Weinmarketing. Sie möchte die Region Pulkatal stärken und beweisen, dass auch große Weingüter Wein in höchster Qualität vinifizieren. Ihr Credo: „Weingenuss moderner machen. Dabei gehe ich meinen eigenen Weg und möchte Neues schaffen“. Ihre Lieblingssorte Grüner Veltliner baut sie auch als Orange Wine, Reserve und Musikwein aus. Sie erhielt u.a. Doppelgoldmedaillen in New York sowie den Liese Prokop-Frauenpreis.

www.wein-baumgartner.at

Weinpräsentation im Gergely's (im Schlossquadrat):

10. März 2026

Slot 1: 17.00 bis 19.00 Uhr

Slot 2: 19.30 bis 21.30 Uhr

NEU: Fixe Sitzplätze im Restaurant Gergely's, Schlossgasse 21, 1050 Wien

Voranmeldung erforderlich: info@schlossquadr.at



Foto Credits: Domäne Baumgartner

HAIMERL Johannes (geb. 1999)

Weingut Haimerl, Gobelsburg, Kamptal

„Wein-Leidenschaft in 7. Generation“

Das Weingut der Familie Haimerl besteht seit 1829 in Gobelsburg. Auf den 25 Hektar Rebflächen im Kamptal werden Grüner Veltliner und Riesling kultiviert. Zu den wichtigsten Lagen zählen Ried Spiegel, Ried Redling und Reid Haid. Mit Johannes ist seit 2020 ein „Weintüftler“ mit Liebe zum Detail, im Keller für die Qualität der Weine verantwortlich. Nach Abschluss der HBLA Klosterneuburg absolvierte er seine Praktika bei Schloss Gobelsburg, Von Othegraven und Grove Mill. Im Mikroklima des Kamptales fühlen sich Grüner Veltliner und Riesling besonders wohl. „Geduld, moderne Technik und altes Weinbauwissen sorgen für ausdrucksstarke Weine mit Persönlichkeit“, betont er.

www.haimerl.at

Weinpräsentation im Gergely's (im Schlossquadrat):

14. April 2026

Slot 1: 17.00 bis 19.00 Uhr

Slot 2: 19.30 bis 21.30 Uhr

NEU: Fixe Sitzplätze im Restaurant Gergely's, Schlossgasse 21, 1050 Wien

Voranmeldung erforderlich: info@schlossquadr.at



Foto Credits: Weingut Haimerl

SALON Österreich Wein

Der SALON Österreich Wein ist der härteste Weinwettbewerb des Landes, der 2017 sein 30-jähriges Jubiläum feierte. Er hat sich in mehr als drei Jahrzehnten zur wichtigsten nationalen Bühne des österreichischen Weinwunders entwickelt und dabei stetig an Attraktivität und Verkaufswirksamkeit zugelegt.

SALON Weine zeigen eine ständig steigende Performance vom Ab-Hof-Verkauf bis hin zum Absatz im Weinhandel. Aus über 8000 eingereichten Weinen werden in mehreren gedeckten Fachverkostungen 275 SALON Weine ermittelt. Somit ist der SALON der härteste Weinwettbewerb des Landes und der objektivste Qualitätsspiegel der heimischen Weinwirtschaft.

Das duale Bewertungssystem schafft einen einmaligen Mix aus „Blue Chips“ und Aufsteigern: einerseits werden in den Landessieger-Bewerben aus über 8000 Weinen die 550 Finalisten für die SALON Finalverkostung ermittelt. Andererseits nominieren Fachmagazine 60 Weine von etablierten Spitzenbetrieben für die SALON Finalverkostung. Von einer Fachjury werden in der darauffolgenden Blindverkostung die besten 275 SALON Weine und die 28 SALON Sieger ermittelt.

SALON Österreich Wein & Schlossquadrat-Trophy

Jedes Jahr werden alle österreichischen SALON WinzerInnen eingeladen, ihre Nachwuchstalente für die Schlossquadrat-Trophy zu nominieren. Die jungen WinzerInnen sind max. 35 Jahre alt und tragen Verantwortung im Betrieb. 2009 wurde die Initiative zur Förderung junger Weintalente aus Österreich vom Schlossquadrat in Kooperation mit dem SALON Österreich Wein ins Leben gerufen. Beim kommenden Finale im Mai 2026 wird zum 16. Mal die begehrte Trophäe vergeben. Eine aktuelle Aufnahme im SALON Österreich Wein ist NICHT Voraussetzung für die Teilnahme an der Schlossquadrat-Trophy.

Von Oktober bis Mai stellen sich junge NachwuchswinzerInnen im Schlossquadrat vor. Im Mai 2026 findet das große Finale statt. Eine Fachjury, das anwesende Publikum sowie das Voting der Einzelverkostungen – all das entscheidet, wer „Weintalent des Jahres“ wird und die begehrte Schlossquadrat Trophy erhält.

Unsere KooperationspartnerInnen:



BMW Bierbaum:

BMW Bierbaum steht seit über 65 Jahren für Fahrfreude und exzellenten Service. 1956 als KFZ-Reparaturbetrieb in Baden gegründet, ist es heute eines der renommiertesten Autohäuser der Region. Mit Standorten in Baden, Eisenstadt und Sooß betreut BMW Bierbaum eine breite Kundschaft und beschäftigt über 115 Mitarbeiter. Seit 2024 gehört das Unternehmen zur Gady Family, einem traditionsreichen Familienbetrieb aus der Steiermark. BMW Bierbaum unterstützt die Schlossquadrat-Trophy mit einem Genusswochenende in der Südsteiermark mit dem brandneuen BMW X3 – Premium SUV – für den/die Siegerin - inklusive 400 Euro Gutschein für den Schlosskeller Südsteiermark. „Als BMW Bierbaum ist es uns eine große Freude, solch besondere Talente zu fördern – und ihnen mit einem kulinarischen Highlight in einer der besten Genussregionen Österreichs etwas zurückzugeben,“ Werner Walter, Geschäftsführer BMW Bierbaum

Der neue BMW X3 – Premium-Fahrspaß auf höchstem Niveau: Als eines der jüngsten Modelle aus der BMW Premium-Flotte vereint der neue BMW X3 sportlich-elegantes Design mit modernster Technologie. Dynamische Linien, hochwertige Materialien im Innenraum und intuitive Assistenzsysteme machen jede Fahrt zu einem besonderen Erlebnis. Ob kurvige Panoramastraßen entlang der südsteirischen Weinstraße oder komfortables Cruisen durch sanfte Hügel – der neue X3 garantiert stilvolle Mobilität und maximalen Fahrkomfort.

Schlosskeller Südsteiermark – Kulinarik mit Auszeichnung: Hoch über den Weinbergen bei Leibnitz gelegen, ist der Schlosskeller Südsteiermark eine der ersten Adressen für GenießerInnen. Küchenchef Markus Rath bietet in der Gourmetstube (Michelin-Stern, 4 Gault Millau-Hauben) und im Wirtshaus (2 Hauben) eine Meisterleistung an Kreativität, Regionalität und Handwerk. Hier wird jede Mahlzeit zu einem Fest für die Sinne. www.bmw-bierbaum.at

Marzek Etiketten+Packaging:

Das 1879 gegründete Familienunternehmen Marzek Etiketten+Packaging produziert in Traiskirchen und drei weiteren europäischen Werken verkaufsfördernde Etiketten und Verpackungen für Weingüter sowie internationale Industrieunternehmen. Als Marktführer ist Marzek ein wichtiger Partner für österreichische WinzerInnen bei der Gestaltung und Produktion hochveredelter Weinetiketten und Weinkartonagen. „Als Familienunternehmen in der 5. Generation legen wir großen Wert auf die Nachwuchsförderung. Die Schlossquadrat-Trophy bietet jungen Winzer eine exzellente Plattform, um ihr Können einem größeren Publikum zu präsentieren. Wir freuen uns sehr, dieses wichtige Projekt für den österreichischen Weinbau seit Anfang an und heuer zum 15. Mal als Partner begleiten zu können“, erklärt Dr. Johannes Michael Wareka, 4. Generation der Marzek-Gründerfamilie. Marzek unterstützt die Schlossquadrat-Trophy mit 10.000 Etiketten „Finalist Schlossquadrat-Trophy“ und „Weintalent des Jahres“ für die Nominierten und SiegerInnen der Trophy. www.marzek.at

Kultur und Wein:

K & W, das beschauliche Magazin: „Kultur & Wein“ ist ein online-Medium, das mit Artikeln aus beiden Welten das Interesse seiner Leser für den jeweiligen anderen Themenbereich erwecken will. Monatlich wird ein Newsletter an ca. 10.000 Sichtkontakte verschickt. Zu den Adressaten zählen u. a. hochrangige Vertreter aus den Bereichen Bühne und Museum sowie aus der Weinbranche maßgebliche Winzer in Österreich und über die Grenzen hinaus in Deutschland und Italien. So wird auch seit deren Beginn die Schlossquadrat-Trophy mit Präsentationen der einzelnen Teilnehmer betreut.

www.kulturundwein.at

Müller Glas:

Müller Glas & Co ist Österreichs führendes Unternehmen für Glas- und Lebensmittelverpackungen. Die Firma Müller Glas & Co beschäftigt auf seinen fünf Standorten Göttlesbrunn, Langenlois, Wildon, Győr und Innsbruck (neu!) mehr als 100 MitarbeiterInnen. Müller Glas vertritt einige der größten europäischen Glashütten, sowie internationale Verschlussproduzenten in Österreich und Ungarn. Müller Glas unterstützt die Schlossquadrat-Trophy mit Weinflaschen im Wert von € 1.000,- für den/die Gewinner/in. www.muellerglas.at

ÖGZ:

Die ÖGZ ist seit 1946 die führende Gastronomie & Hotel-Fachzeitung in Österreich und wird an mehr als 20.000 Gastronomen und Hoteliers österreichweit verschickt. Berichtet wird über alle für die Zielgruppe relevanten Themen, so auch über Wein. Die ÖGZ stellt dem Sieger/der Siegerin der 15. Schlossquadrat-Trophy eine Seite WinzerInnenportrait zur Verfügung. www.gast.at

Die Niederösterreicherin

Das Lifestyle-Magazin „Die NIEDERÖSTERREICHERIN“ liefert seit 2014 jeden Monat die neuesten Trends aus Mode, Wohnen, Wirtschaft, Kulinarik, Kultur und Society – exklusiv und inspirierend, mit Tiefgang und Stil. Ein besonderer Fokus liegt vor allem auf regionalen Inhalten: von aktuellen Trends über interessante Unternehmen und Persönlichkeiten bis hin zu kulturellen Ereignissen, kulinarischen Highlights und natürlich der Weinvielfalt des Landes – die NIEDERÖSTERREICHERIN liebt es, zu begeistern und ihre Leserinnen und Leser sowohl in Print als auch online zu unterhalten! Die Niederösterreicherin stellt kostenlose Abos, Online-Vorstellung aller FinalistInnen sowie ein Porträt im Heft für den/die SiegerIn der Schlossquadrat-Trophy zur Verfügung. www.dieniederoesterreicherin.at

Prost Mahlzeit Podcast

Jeden Sonntag um 8:00 laden Cornelia Becker aka Corni Winelover, eine der erfolgreichsten österreichischen Influencerinnen, und Christoph Baumert, Genussmensch, Event-Vagabund und Plattendreher, zu einer geschmackvollen Runde voller flüssiger, spritziger und schmackhafter Highlights ein. Ob edle Tropfen, spannende Food-Trends oder faszinierende Persönlichkeiten aus der Welt des Genusses – hier wird probiert, diskutiert und vor allem genossen! Mit einer Prise Humor, jeder Menge

Know-how und lockeren Gesprächen servieren Corni & Christoph die perfekte Mischung für alle, die guten Wein und feines Essen lieben. Immer sonntags um 8:00 frisch auf allen gängigen Podcast-Plattformen! Prost & Mahlzeit!

Weininfluencerin Corni Winelover

Die Weinbloggerin und Podcasterin aus Österreich stellt auf ihrem Instagramkanal @corni.winelover Weine, Weinregionen und WinzerInnen aus Österreich, sowie Veranstaltungen rund um den Wein vor. Die FollowerInnen profitieren von: Weinwissen über das Weinland Österreich, neue Weinentdeckungen, Winzerportraits, Rabattcodes sowie Wine & Food Pairings. www.corni.at

diezwei kommunikation

Bernadette Steuerer-Weinwurm unterstützt als Kommunikationsexpertin im Bereich Public Relations, bei der Optimierung der digitalen Sichtbarkeit von Unternehmen und Persönlichkeiten sowie bei der Entwicklung von Kommunikationsstrategien. Als KommCoach hilft sie bei Entscheidungen im Business Kontext, beruflicher Entwicklung, Optimierung der internen Kommunikation sowie im Positionierungsprozess. Alle 6 FinalistInnen der Schlossquadrat-Trophy erhalten von diezwei einen kostenlosen KommCheck (Analyse des digitalen und analogen Auftritts) im Wert von je EUR 650,-. www.diezwei-kommunikation.at

Das Schlossquadrat: Genuss-Hochburg in Margareten



Mitten im 5. Bezirk trifft man sich am besten im Schlossquadrat. Im Sommer bieten die gemütlichen Innenhöfe die perfekte Kulisse für einen leichten Business-Lunch oder chillige Abende mit Freunden und der Familie. Im Winter sind die insgesamt vier Lokale im Schlossquadrat der ideale Platz für Geschäftsessen oder gemütliche Stunden zu zweit oder mit Freunden. Feine Cocktails, eine große Auswahl an nationalen und internationalen Weinen sowie frisch gezapftes Bier sind die perfekte Begleitung für das vielfältige kulinarische Angebot.

Kontakt:

Schlossquadrat:

- Cuadro
- Silberwirt
- Trattoria Margareta
- Gergely's

Reservierung: 01/544 07 67, info@schlossquadr.at, Schlossgasse 21, 1050 Wien

www.schlossquadr.at

www.facebook.com/schlossquadrat

www.schlossquadrat-trophy.at

Pressekontakt:

diezwei kommunikation

Bernadette Steurer-Weinwurm

T: 0699.105 93 004

bernadette@diezwei-kommunikation.at

www.diezwei-kommunikation.at

www.facebook.com/diezwei.kommunikation

