



E I N L A D U N G

MMM

ÖFFNET TÜREN

ZU GAST BEI SPAR ÖSTERREICH,
FRUTURA & MEHR – 22.-24. JUNI 2022



THE RESORT

WEINGUT
SCHEIBLHOFFER

& STEKOVICS

ÜBER NEUE HANDELS- UND
GASTRONOMIEKONZEPTE,
REGIONALE HELDEN UND
NACHHALTIGKEITSPIONIERS

www.mmm-club.de

MITTWOCH – 22. JUNI 2022

Individuelle Anreise der Teilnehmer

und Deponierung des Gepäcks im 25hours Hotel Wien beim MuseumsQuartier, Lerchenfelderstraße 1-3, A-1070 Wien

12:30 Uhr

Abfahrt der Busse ab dem 25hours Hotel Wien beim MuseumsQuartier

INTERSPAR-HYPERMARKT AM SCHOTTENTOR

12:45 Uhr

Zusammenkunft der Teilnehmer im INTERSPAR-Restaurant „das Mezzanin restaurant & bar“ und leichter Lunch

14:00 Uhr

Begrüßung und Einleitung
MMM-Präsidentin Simone Krah
& die Gastgeber der SPAR Österreich

Referenten



Markus Kaser
Vorstand
SPAR Österreich



Johannes Holzleitner
Geschäftsführer
INTERSPAR
Österreich

Vorträge & Diskussionen **Der Flagship-Markt: INTERSPAR im Haus am Schottentor**

IDEE, KONZEPT UND EINKAUFSERLEBNIS



Genuss- Location

In historischem Ambiente eines ehemaligen Bankgebäudes hat INTERSPAR einen außergewöhnlichen Markt eröffnet mit Fokus auf Feinkost, Frische, Trendfood und To-Go-Convenience.



15:30 Uhr

**Geführte Besichtigung in Kleingruppen
durch den INTERSPAR-Markt**

MITTWOCH – 22. JUNI 2022

17:00 Uhr

Bustransfer zum 25hours Hotel Wien beim MuseumsQuartier & Check-in

18:30 Uhr

Abfahrt der Busse zur Abendveranstaltung

19:00 Uhr

GET-TOGETHER BEI NENI AM PRATER

Dieser Wohlfühlort, der mit Flair sowie Herz, Seele und einer großen Portion Leidenschaft für gute Küche punktet, steht dem MMM-Club heute exklusiv zur Verfügung.

GET
TOGETHER



Exklusiv für MMM

Freuen Sie sich auf einen besonderen Abend mit Haya Molcho und ihrem Team, begleitet von Köstlichkeiten aus der orientalischen Küche im Balagan-Style, kühlen Drinks und einer entspannten, kommunikativen Atmosphäre.



Ab 22:30 Uhr

Rückpendel der Busse zum 25hours Hotel Wien beim MuseumsQuartier

DONNERSTAG – 23.JUNI 2022

Ab 6:30 Uhr Frühstück im 25hours Hotel Wien beim MuseumsQuartier

8:30 Uhr Abfahrt der Busse ab dem Hotel

F
R
U
T
U
R
A

10:30 Uhr Herzlich willkommen in Bad Blumau in der Steiermark!

11:00 Uhr **Präsentationen:**
Die Gewächshäuser und das Geothermie-Konzept – Herausforderungen der landwirtschaftlichen Produktion und Versorgungssicherheit im Zuge des Klimawandels
Manfred und Katrin Hohensinner, Geschäftsführer der Frutura Obst und Gemüse Kompetenzzentrum GmbH

anschl. Führung in Gruppen durch die Thermal-Gemüsewelt
Erleben Sie einen exklusiven Einblick in eine der innovativsten und nachhaltigsten Fruchtgemüseproduktionen Europas. Bei Frutura in Bad Blumau wachsen Österreichs geschmackvollste Tomaten sowie Gurken, Melanzani und Paprika. Das Thema Bio-Fruchtgemüse und Nachhaltigkeit spielen hier eine große Rolle.

13:00 Uhr Mittagessen

15:00 Uhr Abfahrt der Busse nach Andau, Burgenland

THE RESORT

Ankunft im neuen „THE RESORT“ des Weinguts Scheiblhofer in Andau

In Andau im Burgenland eröffnet im Frühjahr 2022 „THE RESORT“ des Weinguts Scheiblhofer, ein einzigartiger Wein-Wellness-Betrieb, der Architektur, Design und gelebte Nachhaltigkeit verbindet.

Einchecken & Zeit zum Frischmachen

BESICHTIGUNG, DINNER, TALK UND WEINVERKOSTUNG

Erleben Sie einen kommunikativen und von Kulinarik geprägten Abend im „The Resort“. Winzer Erich Scheiblhofer berichtet von der Erfolgsgeschichte des renommierten Weinguts. Zudem erfahren Sie mehr über die Idee und Umsetzung des jüngst eröffneten Großprojekts. Freuen Sie sich auf Köstlichkeiten aus der heimischen Küche samt Weinverkostung.

T
R
H
E
S
O
R
T



F
R
U
T
U
R
A



PIONIERE IN SACHEN NACHHALTIGKEIT
FRUTURA HAT MIT DER THERMAL-GEMÜSEWELT EIN INTERNATIONALES LEUCHTTURMPROJEKT GESCHAFFEN. UND TOP-WINZER ERICH SCHEIBLHOFFER SETZT MIT DEM NEUEN WEINRESORT IM BURGENLAND MASSSTÄBE MIT BLICK AUF DESIGN UND UMWELT.



W
S
C
H
E
I
B
L
H
O
F
E
R



FREITAG, 24. JUNI 2022

9:00 Uhr

Abfahrt der Busse

10:00 UhrS
T
E
K
O
V
I
C
S**BESICHTIGUNG DES BETRIEBS
VON ERICH & PRISKA STEKOVICS**

Erich Stekovics ist Bio-Bauer und gilt als „Kaiser der Paradeiser“ (Tomaten); er kultiviert mehr als 3.200 Sorten sowie Paprika, Chilis, Erdbeeren, Maulbeeren, Gurken und Weingartenpfirsiche. Wir besichtigen seinen Betrieb und verkosten die Früchte seiner Arbeit.



Österreichs
Spitzenköche
zählen seit der
ersten Stunde
zu den Kunden
von Stekovics.

B
E
S
I
C
H
T
I
G
U
N
G12:30 Uhr

Abfahrt der Busse

Station 1

Flughafen Wien
Ankunft: ca. 13:15 Uhr

Station 2

25hours Hotel Wien beim MuseumsQuartier
Ankunft: ca. 13:50 Uhr

DIE GASTGEBER

SPAR ÖSTERREICH

UNSER HAUPTGASTGEBER
UND MITORGANISATOR DER
DIESJÄHRIGEN AUSGABE VON
„MMM ÖFFNET TÜREN“.

SPAR Österreich ist ein zu 100 Prozent privates österreichisches Familienunternehmen. Die Anteile an SPAR Österreich halten noch immer zum größten Teil jene Familien, die bei der Gründung der SPAR AG ihre Betriebe in das Unternehmen eingebracht haben. Der Brutto-Verkaufsumsatz der gesamten Gruppe wuchs 2021 um insgesamt +4,7 % auf 17,37 Milliarden Euro. In Österreich konnte die SPAR im Lebensmittelhandel mit einem Verkaufsumsatz von 8,63 Milliarden Euro (+3,9 %) die Marktführerschaft weiter ausbauen. Das Unternehmen ist mit über 50.000 Mitarbeiter:innen der größte private österreichische Arbeitgeber.

**WEINGUT SCHEIBLHOFFER &
„THE RESORT“**

Mit den meisten Sonnenstunden und den höchsten Temperaturspitzen ist Andau als Hitzepol Österreichs bekannt. Als wärmste Gemeinde bieten sich in Kombination mit den mineralischen Schotterböden ideale Bedingungen für reife und vollmundige Weine. Bereits unter dem Gründer Johann Scheiblhofer wurde das Weingut nicht nur für seine Prädikatsweine, sondern vor allem für seinen Top-Rotwein „Big John“ bekannt. Mit seinem Sohn, Erich Scheiblhofer, steht einer der jungen Garde an der Spitze, der durch seine hervorragenden Rotweinqualitäten mit einer unverwechselbaren Stilistik für Furore sorgt. Mit dem „THE RESORT“ eröffnet in Andau im Mai 2022 das einzigartige Wein-Wellness-Resort von Scheiblhofer.

**FRUTURA OBST + GEMÜSE
KOMPETENZZENTRUM**

Frutura ist der größte Produzent und Vermarkter für Obst und Gemüse in Österreich. Wir besuchen ihr internationales Leuchtturmprojekt – die Thermal-Gemüsewelt in Bad Blumau. Frisches Gemüse wird hier das ganze Jahr klimaschonend angebaut. Und das ressourcensparend und mit dem Kreislauf der Natur. Seit 2016 nutzt Frutura in Bad Blumau dafür Thermalwasser aus 3.500 Metern Tiefe. Mit 125 Grad Celsius wird es an die Oberfläche gepumpt und versorgt 26 Hektar Anbaufläche in Gewächshäusern und Tunnels, in denen bei wohliger Wärme bis zu 9.000 Tonnen Tomaten, Paprika, Gurken, Melanzani und Radieschen im Jahr wachsen. Danach wird das Wasser abgekühlt und wieder in die Tiefe von 3.500 Meter zurückgepumpt. Bei dem gesamten Vorgang geht kein Tropfen Wasser verloren! Ein Vorzeigeprojekt, das ganzjährig Arbeitsplätze sichert, die regionale Versorgung gewährleistet und maximal klimaschonend ist.

ERICH & PRISKA STEKOVICS

Erich Stekovics, geboren 1966, ist der „Kaiser der Paradeiser“. Auf seinen Feldern im burgenländischen Frauenkirchen kultiviert er gemeinsam mit seiner Frau Priska neben mehr als 3.200 Paradeiser-(Tomaten-) sorten unter anderem auch Paprika, Chilis, Erdbeeren, Maulbeeren, Gurken und Weingartenpfirsiche. Die ausschließlich biologisch angebauten Obst- und Gemüsesorten werden zu Spitzenprodukten weiterverarbeitet, die in der Gastronomie und europaweit in ausgewählten Spezialitätengeschäften sehr gefragt sind. Sein Betrieb wurde mit der „Trophée Gourmet“ ausgezeichnet und ist jährlich Anziehungspunkt für zehntausende Menschen.

MMM-Club e.V.

Im Westpark 15

D-35435 Wettenberg

T +49 (0) 641 97442-222

info@mmm-club.de

www.mmm-club.de

ANMELDUNG

Die Anmeldung erfolgt online unter: www.mmm-club.de/austria

Die Veranstaltung bleibt exklusiv MMM-Mitgliedern vorbehalten.

Die Teilnehmerzahl ist begrenzt, eine frühzeitige Anmeldung ist daher empfehlenswert.

TEILNAHMEGEBÜHR INKLUSIVE HOTELÜBERNACHTUNG

Für MMM-Mitglieder: 1.650,- Euro netto pro Person zzgl. MwSt.

In der Teilnahmegebühr sind bereits zwei Übernachtungen

im 25hours Hotel Museumsquartier in Wien (22.-23. Juni 2022, EZ/Kategorie Medium)

sowie im THE RESORT/Weingut Scheiblhofer (23.-24. Juni 2022, EZ0) enthalten.

Sollten Sie früher anreisen oder verlängern wollen, wenden Sie sich bitte direkt an die Hotels.

25hours Hotel MuseumsQuartier Wien

Lerchenfelder Straße 1-3

1070 Wien

res.wien@25hours-hotels.com

www.25hours-hotels.com

Parken beim 25hours Hotel Wien

Sollten Sie mit dem PKW nach Wien anreisen: Eine Tiefgarage mit einer limitierten Anzahl an Parkplätzen steht im Hotel zur Verfügung (29,- Euro pro Tag); eine Vorab-Reservierung eines Platzes ist nicht möglich. Eine vorherige Anmeldung an der Rezeption ist bei Anreise notwendig. Weiterhin besteht eine Kooperation mit der Tiefgarage am Schmerlingplatz/Wien. Ein Tagesticket kostet am Empfang des 25hours Hotel Wien beim MuseumsQuartier 29,- Euro pro Tag.

Scheiblhofer – THE RESORT

Resortplatz 1, 7163 Andau

reservation@theresort.at

www.theresort.at

STORNOBEDINGUNGEN

Sollte es Ihnen trotz Anmeldung nicht möglich sein, an der Veranstaltung teilzunehmen, akzeptieren wir gerne einen Ersatzteilnehmer. Abmeldungen können nur schriftlich vorgenommen werden. Nach Erhalt der Anmeldung fallen Stornogebühren wie folgt an:

- ab Anmeldung bis 28 Tage vor Veranstaltungsbeginn: 50 % der Teilnehmergebühr
- 27 bis 0 Tage vor Veranstaltungsbeginn: 100 % der Teilnehmergebühr

WICHTIGER HINWEIS – 2G+-EVENT

Die Veranstaltung ist ein 2G+-Event, d.h. zugelassen sind nur Personen, die vollständig gegen COVID-19 geimpft oder genesen sind. Zusätzlich wird ein aktueller Test benötigt (PCR- oder Antigen-Schnelltest, offizielles Testzertifikat darf zum Veranstaltungsbeginn nicht älter als 24 h sein). Die Testpflicht besteht auch für bereits geboosterte Gäste, um einen bestmöglichen Schutz zu gewährleisten. Der Impfnachweis muss in digitaler Form vorliegen. Damit möchten wir Ihnen ein sicheres und mit möglichst wenig Einschränkungen verbundenes Veranstaltungserlebnis ermöglichen. Das Covid 19-Zertifikat wird in Verbindung mit einem Ausweisdokument vor Ort beim Einchecken kontrolliert. Danke für Ihr Verständnis!