



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  
NACHHALTIGKEITSPIONIERE

[www.mmm-club.de](http://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 außerge-  
wöhnlichen Markt eröffnet mit  
Fokus auf Feinkost, Frische, Trend-  
food und To-Go-Convenience.



**15:30 Uhr** **Geführte Besichtigung in Kleingruppen**  
durch den INTERSPAR-Markt

## MITTWOCH – 22. JUNI 2022

**16:45 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 beson-  
deren Abend mit Haya Molcho und  
ihrem Team, begleitet von Köst-  
lichkeiten 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**

## THERMAL-GEMÜSEWELT VON FRUTURA

Herzlich willkommen in Bad Blumau in der Steiermark!

**10:30 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

**11:00 Uhr**

### **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

**14:45 Uhr**

Abfahrt der Busse nach Andau, Burgenland

**17:00 Uhr**

## 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

**18:30 Uhr**

## 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

EXKLUSIV FÜR  
MMM-MITGLIEDER  
**Jetzt Anmelden**  
[www.mmm-club.de/austria](http://www.mmm-club.de/austria)

9:30 Uhr

Abfahrt der Busse

10:00 Uhr

**S  
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 Weingartenpflirsiche. 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  
G**

12:30 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 Weingartenpflirsiche. 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.

– Änderungen im Programm vorbehalten –

**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](http://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