



Michael Toifl führt gemeinsam mit Tochter Barbara und Sohn Christoph eine der größten Kellereien Österreichs.

# Family Business

Nur wenige Betriebe in Österreich können Weine in so großer Auflage liefern wie die Weinkellerei Toifl aus Hadersdorf im Kamptal. Dass man Wein auch in großer Menge abfüllen und dabei den Preis niedrig und die Qualität auf einem guten Niveau ansetzen kann, zeigt das familiengeführte Unternehmen.

Die Weinkellerei Toifl wurde vom Vater des aktuellen Eigentümers, Arthur Toifl, Mitte der 50er-Jahre gegründet. Er stammte aus der Weinstadt Krems und hatte sehr gute Kontakte in der Weinbranche. Arthur Toifl war eher Weinvermittler oder Weinkommissionär wie es damals hieß. Heute hätte er wahrscheinlich auf seiner Visitenkarte Weinbroker stehen. Die Nachfrage nach seinen gut selektierten Weinen stieg sehr

schnell und so wurden etwas später bereits größere Mengen im Tank gehandelt. Das Betriebsgelände in Hadersdorf am Kamp entstand 1977 bereits unter der Leitung des heutigen Besitzers und seinem Bruder Andreas. Hier fand man einen Platz, der auch für eine Expansion reichen sollte. Diese ließ auch nicht lange auf sich warten. Jahr für Jahr wuchs das Unternehmen und 1985 entschlossen sich die Brüder dazu, ihre selektionierten Weine auch selbst zu füllen und

unter ihrem eigenen Namen zu vermarkten. Inzwischen ist schon die dritte Generation am Werk. Und das mit höchsten Qualitätsansprüchen. Die gelernte Tourismuskauffrau und Absolventin der Weinbauschule Krems Barbara und ihr Bruder Christoph, seines Zeichens Kellermeister, haben sich 2015 mit Unterstützung ihres Vaters Michael Toifl einen Traum erfüllt und eine der modernsten Weinabfüllanlagen in Österreich in Betrieb genom-

men. Jeder Parameter in jedem der zahlreichen Tanks wird nun genauestens von Christoph Toifl, der schon immer einen ausgeprägten Hang zur Technik hatte, laufend unter die Lupe genommen. Temperatur, Füllstand, Details über den Gärprozess und zahlreiche andere Informationen liefert ihm seine Hightechausrüstung, die er dann auch nach Bedarf steuern kann. Anders wäre ein so großes Volumen, das täglich kontrolliert werden muss, nicht machbar. Außerdem ist die

Fotos: Barbara Toifl, beige stellt



Die hochmoderne Abfüllanlage wurde erst 2015 in Betrieb genommen.

Kellerei kein aufgeblähter Konzern, sondern schlank strukturiert. Nur acht Mitarbeiter sorgen gemeinsam mit den drei Familienmitgliedern für reibungslose Abläufe.

Michael Toifl setzt nicht nur großes Vertrauen in das Können seines Sohnes Christoph beim Einkauf, er unterstützt auch seine Tochter Barbara beim Verkauf. Ein großes Betätigungsfeld, denn im Export hat man längst die Grenzen Europas hinter sich gelassen und beliefert heute neben Deutschland, Schweiz, Niederlande und Slowenien auch Exoten wie Nigeria oder China.

Internationale Geschäftsbeziehungen werden aber nicht nur für den Export gepflegt: Weine und während der Lese auch ver-

mehrt Moste, um die Qualität noch besser beeinflussen zu können, werden zwar größtenteils in Österreich eingekauft. Wenn hierzulande die Ernte einmal nicht so gut ist, werden die Weine aber durchaus auch in Italien, Spanien oder Südafrika besorgt. Ihr wichtigster Vertriebspartner ist der Lebensmittelhandel, der flächendeckend am besten die Nachfrage abdecken kann. Hier sei an erster Stelle die Handelskette Lidl genannt, die die Preis-Leistungshits der Weinkellerei Toifl schon seit Jahren erfolgreich im Sortiment führt. Von der Qualität der Toifl-Weine zeigen sich aber nicht nur die Kunden begeistert. Die Familie Toifl kann sich über eine ganze Liste an Auszeichnungen freuen, die sie

schon bei den verschiedensten internationalen Weinwettbewerben Jahr für Jahr erzielt hat. Die Berliner Wine Trophy, Mundus Vini, AWC Vienna und Weinkaufen im Supermarkt haben die Toifl-Weine bereits mehrfach geprüft und für absolut empfehlenswert befunden. Übrigens gilt das auch für die Kellerei als solche, die IFS zertifiziert ist, also dem International Food Standard entspricht, der wiederum die Lebensmittelsicherheit und das Qualitätsniveau eines Produzenten beurteilt und garantiert.

»Wir sind ein modernes, zukunftsorientiertes Unternehmen, das durch Tradition und modernste Produktions- und Technologiestandards am Markt reüssiert. Das Entscheidende ist,

dass aus dieser Kombination am Ende ein qualitativ gleichbleibendes Produkt wird, das der Kunde wiedererkennt und immer wieder kauft«, meint Michael Toifl und freut sich, dass seine beiden Kinder das auch so sehen.

## INFO

A. u. M. Toifl GmbH & Co KG  
Weinstraße 18  
3493 Hadersdorf am Kamp  
T: +43 2735 2667  
kellerei@toifl.at  
[www.toifl.at](http://www.toifl.at)



# Toifls Selection

Gute Weine müssen nicht unbedingt teuer sein, wie ein Auszug aus dem Sortiment der Weinkellerei Toifl aus Hadersdorf im Kampal zeigt. Vielmehr sind es Erfahrung, ausgezeichnetes Kostvermögen und ein Keller, der keine önologischen Wünsche offen lässt, die hier zum Erfolg führen.



**90 von 100 Falstaff-Punkten**

**2015 Spätlese Cuvée, Pannonia Exclusiv, Burgenland**

10,5 Vol.-%, Prädikatswein, süß. Helles Goldgelb. Mit feinen Honignoten unterlegte reife gelbe Tropenfrucht, ein Hauch von Mandarinen, kandierte Orangenzensten, facettenreiches Bukett. Saftig, süße Frucht nach Honigmelone, vollreifes Steinobst, seidige Textur, ein Hauch von Dörrobst im Abgang, gut ausgewogener, leichtfüßiger und fruchtbetonter Süßweinstil. **€ 3,99**

**89 von 100 Falstaff-Punkten**

**2015 Pannonia Cuvée Prestige**

13 Vol.-%, Qualitätswein, trocken, Burgenland. Kräftiges Rubingranat, violette Reflexe, dezente Randaufhellung. Mit feiner Kräuterwürze unterlegte dunkle Waldbeeren, Noten von reifen Zwetschken, feiner tabakiger Anklang. Komplex, feine Kirschenfrucht, gut integrierte, reife Tannine, lebendig struk-

turiert, zarte Fruchtsüße im Abgang, verfügt über Entwicklungspotenzial. **€ 2,99**

**89 von 100 Falstaff-Punkten**

**2015 Grüner Veltliner, Niederösterreich**

12,5 Vol.-%, Qualitätswein, trocken. Helles Gelbgrün, Silberreflexe. Weißer Fruchtnuancen, frischer Apfel, zarte tabakige Nuancen, Limettenzensten unterlegt. Gute Komplexität, elegante Textur, gelbe Kernobstanklänge, frischer Säurebogen, dezente Fruchtsüße im Abgang, lebendig und gut balanciert, vielseitig einsetzbar. **€ 3,79**

**88 von 100 Falstaff-Punkten**

**2015 Welschriesling, Burgenland**

12,5 Vol.-%, Qualitätswein, trocken. Helles Gelb, Silberreflexe. Mit einem Hauch von frischen Wiesenkräutern unterlegte Nuancen von weißer Apfelfrucht, Nuancen von Orangenzensten. Mittlerer Körper, feine Birnenfrucht, lebendige Säurestruktur, salzig-

zitronige Nuancen, trinkanimierender, jugendlicher Stil, ein knackiger Speisengeleiter. **€ 2,69**

**88 von 100 Falstaff-Punkten**

**2015 Zweigelt Barrique trocken**

12,5 Vol.-%, Qualitätswein, trocken, Burgenland. Mittleres Rubingranat, violette Reflexe, breitere Randaufhellung. In der Nase nach reifen schwarzen Beeren, ein Hauch von Vanille und Gewürznelken, Kirschen unterlegt. Mittlerer Körper, etwas Nougat, angenehme Eichenwürze, gute Frische, schokoladiger Nachhall, bleibt gut haften. **€ 3,49**

**88 von 100 Falstaff-Punkten**

**2015 Zweigelt No 1 Pannonia Exclusiv**

12 Vol.-%, Qualitätswein, halbtrocken, Niederösterreich. Mittleres Rubingranat, violette Reflexe, dezente Randaufhellung. Einladendes dunkles Beerenkonfit, reife Herzkirschen unterlegt, zart floral, dezenter Ho-

nigtouch. Mittlere Komplexität, zart nach Brombeeren, feine Tannine, würzige Nuancen im Abgang, angenehme Kirschenfrucht im Nachhall. **€ 3,49**

**88 von 100 Falstaff-Punkten**

**2015 Zweigelt Spätlese, Burgenland**

9 Vol.-%, Prädikatswein, süß. Leuchtendes mittleres Rubingranat, violette Reflexe, breitere Randaufhellung. Feine Nuancen von Erdbeerkonfitüre, ein Hauch von eingelegten Kirschen, etwas Milchschoko unterlegt. Reifes rotes Waldbeerenkonfit, zarter Honigtouch, mittlere Komplexität, dezente Süße, Nuancen von Zwetschken im Nachhall, mineralischer Touch im Finale. **€ 4,49**

## INFO

Alle Weine sind bei Lidl in ganz Österreich erhältlich. Filialsuche: [www.lidl.at/filialsuche](http://www.lidl.at/filialsuche)