

**\*) „Editorial“ von Landwirtschaftsminister Niki Berlakovich**

„Österreich kann zu Recht als Weinland bezeichnet werden. Wein ist auf eine ganz besondere Weise Imageträger der heimischen Kulinarik, er ist Teil der österreichischen Lebensart. In den vergangenen Jahren ist es uns durch verschiedene Maßnahmen gelungen, das Produkt ‚Österreichischer Wein‘ international wettbewerbsfähig zu machen. Die Basis für diesen Erfolg ist eine gute Aus- und Weiterbildung, die eine qualitätsorientierte Weinproduktion auch künftig garantiert. Bildung ist in meinen Augen die beste Investition in die Zukunft. Nur so können wir unsere Betriebe wettbewerbsfähiger machen und den ländlichen Raum erhalten. Gerade die Winzerinnen und Winzer bewahren eine von der Natur geprägte Weinkultur und tragen durch ihre tägliche Arbeit zum Erhalt unserer Kulturlandschaft bei!“

**\*) Freigut Thallern errichtet ein multifunktionales Weinstraßenzentrum für die Weinstraße Thermenregion**

Am Standort Freigut Thallern werden mehr als drei Millionen Euro in die Infrastruktur sowie in eine neue Gebietsvinothek und in ein Tagungs- und Schulungszentrum investiert. „Wir bringen damit noch mehr Tourismus und Wertschöpfung in die Region“, freut sich ecoplus-Aufsichtsratsvorsitzender LAbg. Mag. Klaus Schneeberger. Das Freigut Thallern ist eines der traditionsreichsten und ältesten Weingüter Österreichs. Seit über 850 Jahren wird auf diesem Landgut des Zisterzienserordens von Stift Heiligenkreuz Weinbau betrieben. Jetzt wird das Freigut schrittweise noch stärker ausgebaut.



„Mit der Errichtung eines multifunktionalen Weinstraßenzentrums „Haus des Weines“ entsteht ein regionales Leitprojekt für Tourismus, Kultur und Kulinarik. Die gesamte Region wird mit diesem Projekt über Jahrzehnte hinaus belebt“, sagt Schneeberger.



Anfang nächsten Jahres wird in Thallern eine Gebietsvinothek für das Weinbaugebiet Thermenregion eröffnet. Ein kulinarisches Zentrum und der Aufbau einer neuen Produktlinie sind genauso sicher, wie der Bau eines Seminarhotels mit 19 Zimmern und zwei Seminarräumen. Zusätzlich wird am Standort in die Infrastruktur investiert.

Das Projektkonzept wurde in Abstimmung mit der Weinstraße Thermenregion und der ARGE Weinstraße NÖ entwickelt und kombiniert die Angebote von Gastronomie, Kulinarik, Wein, Seminarangebot und Kultur. „Gerade der Ausflugs-tourismus wird im Tourismus immer wichtiger. Wir unterstützen daher immer wieder Angebote, die den Tourismus nachhaltig stärken und Arbeitsplätze sichern“, erklärt LAbg. Hans Stefan Hintner.

**\*) Wein & Design**

Der österreichische Wein- und Design-Event am 28. 10. ab 20 Uhr

Wein und Kulinarik aus ganz Österreich in diesen Design-Welten und Top-Locations: Faulmann & Faulmann Küchen, 1190 Wien, Muthgasse 64, Einrichtungshaus Domicil, 1090 Wien, Berggasse 21, Autohaus MVC-Motors, 1210 Wien, Brünner Straße 66, Neudörfler, 1030 Wien, Schwarzenbergplatz 7, Sektkellerei Schlumberger, 1190 Wien, Heiligenstädter Straße 43, Volksbank, 1010 Wien, Operngasse 8, Wiener Riesenrad, 1022 Wien, Riesenradplatz 1

Infos auf [www.wienlive.at](http://www.wienlive.at)

**\*) Klassikbrunch in Nussdorf am 31. 10.**

An einem ungewöhnlichen Ort wird in Nussdorf ob der Traisen zünftig gebruncht: Zwischen altsteinzeitlichen Jägern, keltischen Kriegern, Mammuts und Säbelzähntigern kann man am Sonntag (24 Stunden vor Allerheiligen) im Urzeitmuseum Nussdorf zur vinophilen Entdeckungsreise durchs Traisental antreten und dazu herzhaft und süße Schmankerl schmausen. Musikalisch wird man dabei von einem Streicherensemble mit klassischen Melodien verwöhnt. Infos: 0660/344 09 42,

[www.nussdorf-traisen.gv.at](http://www.nussdorf-traisen.gv.at)

**\*) Rund um Göttweig am 5. 11.**

Ganz jugendlich geht es im altherwürdigen Brunnensaal des Stiftes Göttweig zu, wenn die Winzer der Markengemeinschaft „Vinum circa Montem“ (Wein um den Göttinger Berg) ihre Jungweine präsentieren. Dazu werden kalte Schmankerln aus der Region serviert. Infos: 0 27 36/72 62,

[www.vinumcircamontem.at](http://www.vinumcircamontem.at)

**\*) Wiener Wein legt zu: Verstärkung für Starwinzer**

Bekannt wurde die Dachmarke „WienWein“ durch das Revival des gemischten Satzes. Federführend dabei waren die Starwinzer Rainer Christ (Jedlersdorf), Michael Edlmoser und Richard Zahel (beide Mauer) und Fritz Wieninger (Stammersdorf). Seit kurzem verschreiben sich auch die beiden Döblinger Weingüter Cobenzl (im Eigentum der Stadt Wien) und Mayer am Pfarrplatz als WienWein-Mitglieder höchsten Qualitätsstandards und der Jahrgang 2009 läuft bereits unter der neuen Marke. [www.wienwein.net](http://www.wienwein.net)

**\*) Weinkultur in Stiften und Klöstern**

Zweimal 16 Seiten zu diesem Thema hat das renommierte Bankhaus Schelhammer & Schattera 2010 bereits ediert. „Ein besonderer Schatz, den wir in Österreich der Kirche und besonders den Klöstern verdanken, ist das, was man hierzulande mit Fug und Recht Weinkultur nennt – jene für unser Land typische Mischung aus Kunst, Genuss und Spiritualität“, sagt Generaldirektor Helmut Jonas. „Kunst und Wein beflügeln Geist und Seele – wie auch mich die besondere Atmosphäre unserer österreichischen Stifte in Verbindung mit einem guten Glas Wein zu so manchem Höhenflug inspiriert hat.“ Teil 1 stellt Klosterneuburg, Schlägl, Kremsmünster, Heiligenkreuz, Reichersberg, Zwettl und Göttweig vor, Teil 2 präsentiert Admont, Altenburg, Herzogenburg, Pannonhalma, Lilienfeld, St. Lambrecht und Melk. Das Motto des Stifts Klosterneuburg stammt übrigens von Salvador Dali: „Wer genießen kann, trinkt keinen Wein mehr, sondern kostet Geheimnisse.“ [www.schelhammer.at](http://www.schelhammer.at)

**\*) Top-Info aus der WeinWirtschaftsRedaktion: Die Weinernte bricht heuer dramatisch ein**

Dass es heuer schlimm wird, haben die Winzer schon im Sommer geahnt. Jetzt, wo die Ernte eingebracht ist, werden die schlimmsten Befürchtungen sogar noch übertroffen. Von minus 30 Prozent Ernterückgang war bisher die Rede, nun stellt sich heraus: Für viele Winzer ist 2010 ein Katastrophjahr. "Die Ernte fällt heuer um 50 Prozent geringer aus als im Vorjahr", meint Weinbau-

präsident Josef Pleil. Er rechnet in Österreich mit rund 1,6 bis 1,8 Millionen Hektoliter; in guten Jahren wären es drei Millionen. "Dadurch gehen 200 Millionen Euro an Wertschöpfung verloren", rechnet Pleil vor. Für Winzer, die in den Vorjahren kräftig investiert hätten, könnte es nun eng werden: "Ich fürchte, dass einige große Probleme bekommen werden." Der Grund für die drastischen Ernteeinbußen ist das Wetter: Erst gab es zahlreiche Frostschäden im Frühjahr. Als Anfang Juni Veltliner- und Blaufränkisch-Sorten in voller Blüte standen, regnete es kräftig, was zu kleinen und lockerbeerigen Trauben führte. Später plagten Krankheiten wie Mehltau die Weinstöcke. Auch Ernest Großauer, Kellermeister beim Großwinzer Lenz Moser, spricht von 40 bis 50 Prozent Rückgang: "Wir werden heuer die tiefste Weinernte seit 25 Jahren einfahren." Vor allem beim Grünen Veltliner, wo der Anteil alter Rebstöcke sehr hoch ist, gebe es viele Ausfälle. „Wie es aussieht, werden sich die Preise für Trauben heuer verdoppeln." In der Retzer Gegend würde man nun 80 Cent bis einen Euro für das Kilo Trauben zahlen, "im Vorjahr war es die Hälfte." Dass die Winzer diese Preisexplosion nicht selbst schlucken können, liegt auf der Hand: "Wir müssen teurer werden", meint Großauer. Eine Flasche Wien, die bisher vier Euro kostete, werde sich wohl um 50 bis 60 Cent verteuern. Die höheren Preise würden sich im Supermarkt aber kaum durchsetzen lassen, befürchten die Weinexperten, das gelte besonders für die günstigen Weine: "Die untere Preisschiene wird nicht teurer werden, aber es wird kein österreichischer Wein drinnen sein", ist Weinbaupräsident Pleil überzeugt. "Dieses Marktsegment werden wir heuer an die ausländischen Mitbewerber verlieren." Mit österreichischem Wein seien in den nächsten Monaten keine Billigaktionen möglich. Ähnliche Probleme wie in Österreich gab es zwar auch in Deutschland, Ungarn oder Tschechien, doch die Südländer dürften schon in den Startlöchern scharren, um Marktanteile zurückzugewinnen: Von 80 auf rund 70 Prozent dürfte der Marktanteil der rund 20.000 heimischen Winzer beim Weißwein heuer zurückgehen, rechnet Pleil vor, auch der Export von 30 Millionen Liter Tankwein würde mit den höheren Preisen wegbrechen.

Wer im Ab-Hof-Verkauf stark ist, könne sich mit höheren Preisen noch helfen, meint Pleil, allen anderen Winzern rät er zur Sparsamkeit: Betriebe sollten im Frühjahr bei den Bewirtschaftungsmaßnahmen wie Dünger sparen, sagt Pleil. "Und wir empfehlen betroffenen Betrieben, mit der Bank über den Aufschub von eventuellen Kreditrückzahlungen zu reden." Auch die Zulieferindustrie werde die Ernteauffälle in den nächsten Jahren zu spüren bekommen, wenn die Investitionen zurückgehen. Einen kleinen Trost gibt es für die Winzer: Die Qualität ist gut. "Vor allem das schöne Wetter hat uns geholfen", spricht Großauer von einem "typisch österreichischen Jahrgang": "Das werden heuer sehr aromatische Weine." Auf die freut sich auch Gerhard Wohlmuth, Vorsitzender des Ausschusses Wein- und Spirituosenhandel in der Wirtschaftskammer Österreich (WKÖ): „Beim Qualitätswettbewerb sind wir weiterhin an der Spitze. Das Wetter wirkt sich positiv auf die Zuckergrade aus und das Säureverhältnis beim Weißwein ist ausgewogen.“

#### **\*) „Tag des Österreichischen Sekts“**

Dieser war am 22. Oktober, als dieses heimische Qualitätsprodukt durch zahlreiche Aktivitäten in ganz Österreich in den Mittelpunkt gerückt wurde. (Beispiele waren etwa ein gemeinsamer Charity-Sektstand am Michaelerplatz in Wien, ein Sektmenü im Loisium Wine & Spa Resort, ein Workshop zum Thema Sekt im Weingut Steininger in Langenlois und vieles mehr.) Konsumenten und Sektliebhaber konnten sich über das Produkt und die Herstellungsmethoden informieren, verschiedene Sorten probieren und bei „Tagen der offenen Tür“ in heimischen Sektkellereien die Facetten des österreichischen Sekts kennen und genießen lernen. Motto: Wo Österreich draufsteht, muss auch Österreich drin sein - nur so kann das Top-Image heimischer Produkte auch in Zukunft weltweit gesichert werden. §2 Abs. 2 Öster-



reichisches Weingesetz definiert „Österreichischen Wein“ als in Österreich aus österreichischen Weintrauben hergestellten Wein – und das gilt eben auch für österreichischen Sekt.

Auch im kommenden Jahr 2011 werden rund um den 22. Oktober wieder zahlreiche Veranstaltungen zum „Tag des Österreichischen Sekts“ stattfinden. ([www.tagdesoesterreichischensekts.at](http://www.tagdesoesterreichischensekts.at))

**\*) „VinAustria & FineFoodDays 2011“ in Salzburg**

Vierzehn Jahre lang, immer wenn die Gastronomie- und Hotelleriefachmesse „Alles für den Gast-AllMountain“ angesagt war, bewegte die Parallel-Fachmesse „VinAustria“ auch private Weinliebhaber und Gastronomieprofis aus Westösterreich und dem benachbarten Ausland ins Messezentrum Salzburg. Nachdem Veranstalter Reed Exhibitions seine Frühjahrs-Gastronomie- und Hotelleriefachmessen ab 2011 strategisch neu ausrichten wird, startet auch die beliebte Publikumsmesse „VinAustria“ – im Titel ergänzt um „FineFoodDays“ – in eine neue Ära. Die erste „VinAustria & FineFoodDays“ findet von 11. bis 13. März 2011 statt, orts- und zeitgleich zur mit zuletzt rund 25.000 Besuchern überaus zugkräftigen „Automesse Salzburg“. Insgesamt erwartet Reed Exhibitions Messe Salzburg rund 140 Aussteller, darunter 80 aus dem Bereich Weine und Edelbrände.

**\*) Aus der Weingutsdatenbank von Dr. Eckhard Supp (Eno-Verlag, Hamburg):**

Weingut Erich & Walter Polz, 8471 Spielfeld, Graßnitzberg 54a (Südsteiermark)

Tel.: 0 34 53-23 01-0, Fax-DW: -6, [www.polz.co.at](http://www.polz.co.at), [weingut@polz.co.at](mailto:weingut@polz.co.at)

Weinbergslagen: Hochgrassnitzberg, Obegg, Theresienhöhe, Grassnitzberg

Rebsorten: Welschriesling, Weißburgunder, Morillon, Sauvignon blanc, Gelber Muskateller, Grauburgunder, Traminer, Zweigelt, Blaufränkisch, Cabernet Sauvignon, Spätburgunder

Weinnamen: Große Lage, Erste Lage

jährliche Flaschenfüllung: 700.000

"Sehr gut bleibt, was immer besser wird!" Dieser Leitsatz der Brüder Erich und Walter Polz gilt als höchste Maxime des seit 1912 bestehenden Weinguts. Mit zahlreichen Auszeichnungen und Spitzenbewertungen zählt Polz heute zu den führenden Weingütern in Österreich. Ende der 1980er Jahre übernahmen sie das Weingut ihrer Eltern und entwickelten es im Laufe der Zeit zu einer Größe von 70 Hektar. Mit dem Grassnitzberg und den später erworbenen Weingärten am Hochgrassnitzberg, am Obegg (beides Große Lagen nach STK-Definition) und an der Theresienhöhe bewirtschaften sie heute einige der vorzüglichsten Lagen der Steiermark. Die Rieden sind zum sehr überwiegenden Teil mit den regionaltypischen Rebsorten Sauvignon Blanc, Gelber Muskateller, Welschriesling und Morillon bestockt, Spezialitäten wie Traminer, Pinot Noir oder Zweigelt sowie finessenreiche Cuvées komplettieren das Sortiment. Der Ausbau der Weine erfolgt differenziert, wobei die Linie "Steirische Klassik" mit besonderem Augenmerk auf Fruchtigkeit, Frische und strahlende Sortentypizität im Edelstahl ausgebaut wird. Die Lagenweine gelangen je nach Charakter und Potenzial des Jahrgangs in großen oder kleinen Eichenfässern zur Reife.

**\*) Top-Info aus der Forschung 1: Atombombenspuren verraten Alter von Wein**

Der Jahrgang eines Weines lässt sich an radioaktivem Kohlenstoff ablesen, der aus Atomexplosionen der 1960er Jahre stammt. Je nach Alter der Trauben finden sich unterschiedliche Mengen des radioaktiven Isotops Kohlenstoff-14 (C14). Das berichteten australische Forscher um Graham Jones von der University of Adelaide. Manche Experten schätzen, dass bis zu fünf Prozent des als hochqualitativ verkauften Weines Fälschungen sind. Die Wissenschaftler untersuchten 20 australische Rotweinsorten aus den Jahren 1958 bis 1997 auf ihre C14-Werte. Diese Daten verglichen sie mit atmosphärischen Proben. Anhand des Verhältnisses der Kohlenstoff-Isotope C12 und C14 im Alkohol ließ sich das Alter exakt bestimmen.

Oberirdische Atombombenversuche hatten Ende der 1940er Jahre die Menge an C14 in der Atmosphäre rapide erhöht. Seit dem Ende der Tests 1963 wird die C14-Konzentration durch Kohlendioxid

(CO<sub>2</sub>) aus fossilen Brennstoffen verdünnt. Der Grad dieser Verdünnung gibt Aufschluss über das Jahr, in dem die Weintrauben gewachsen sind, denn über die Luft nehmen die Weinpflanzen CO<sub>2</sub> samt C14 auf. Um die Konsumenten vor Fälschungen zu schützen, nutzt die Weinindustrie bereits spezielle Abdichtungen und Aufkleber. Die neue Methode zur Jahrgangsbestimmung könne zusätzliches Vertrauen schaffen, erklären die Forscher.

### **\*) Top-Info aus der Forschung 2: Hefepilze erzeugen Weinaromen**

Hefepilze sorgen im Weinkeller nicht nur für die Gärung, sie erzeugen auch eigene Weinaromen, die mindestens für zwei Jahre stabil bleiben. Mit diesen Erkenntnissen kann die Analyse von Weinaromen weiter verfeinert und Kellermeister bei der Hefewahl unterstützt werden. „Billige Backhefe eignet sich zur Weinbereitung ebenso gut wie eine teure Weinhefe“: Dieser Spruch sei in Weinforschungskreisen immer wieder zu hören gewesen, meint man bei der Schweizer Forschungsanstalt Agroscope Changins-Wädenswil (ACW). Denn, so die Argumentation, für die Weinqualität entscheidend sei nicht die Hefe, sondern die Inhaltsstoffe im Traubensaft.

Ein Forschungsteam der ACW konnte diese Auffassung nun widerlegen. Es wies nach, dass durch Hefe erzeugte Aromen existieren - und dass sie in fertigen Weinen mindestens zwei Jahre lang erhalten bleiben. Die Forscher nutzten für ihre Studie - neben dem menschlichen Geschmacks- und Geruchssinn - das Hightech-Gerät SmartNose, eine sogenannte elektronische Nase. Kellermeister wissen übrigens aus Erfahrung schon lange, dass die Wahl der Hefe entscheidend ist für die Weinqualität: Weltweit gibt es mehr als 150 verschiedene Weinhefen.

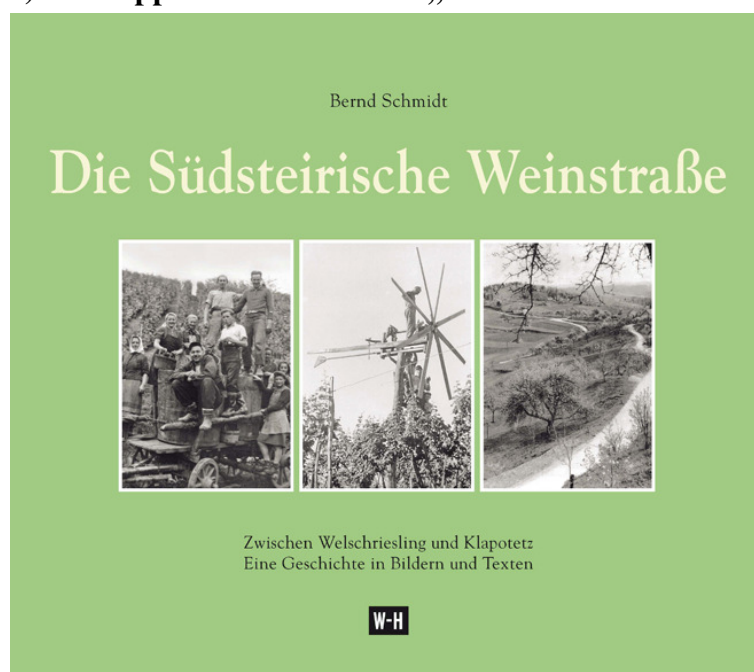
### **\*) Buchtipp 1: Frank Kämmer „Super-Weine aus dem Supermarkt 2011/12“**

Der renommierte Spitzen-Sommelier sichtet das aktuelle Angebot und stellt – sortiert nach Herkunftsland und Supermärkten – die besten Weine für jeden Anlass vor: vom exklusiven Spitzenwein für besondere Gelegenheiten bis zum unkomplizierten, sauber gemachten Alltagsstropfen (garantiert keiner teurer als zehn Euro). Und: Kämmer zeigt auch, wovon man besser die Finger lässt ...

Frank Kämmer: Super-Weine aus dem Supermarkt 2011/12

Eichborn Verlag, ISBN 978-3-8218-6536-2, 10,30 Euro, erscheint dieser Tage

### **\*) Buchtipp 2: Bernd Schmidt „Die Südsteirische Weinstraße“**



Die Südsteirische Weinstraße wurde 1955 feierlich eröffnet. Das ursprünglich 2,6 km lange Teilstück zwischen „Kästenburg“ und „Rebenhof“ hat sich seither zu einem weit über die Grenzen hinaus prominenten Straßennetz entwickelt. Die erste als solche ausgewiesene Weinstraße Österreichs, die in der politisch sensiblen Zeit des „Kalten Krieges“ unter intensiver Mitwirkung der ansässigen Bevölkerung ausgebaut wurde, erschließt heute eine Genussregion, die von Ehrenhausen, Gamlitz und Spielfeld bis nach Leutschach reicht. Vormalig eine Anzahl vom Wetter abhängiger, meist lehmiger und nur mit Fuhrwerken, die von Ochsen gezogen wurden, befahrbarer Hohlwege, mauserte sich der Güterweg zur naturverbundenen Tou-

zogen wurden, befahrbarer Hohlwege, mauserte sich der Güterweg zur naturverbundenen Tou-

ristenattraktion. Die Menschen, Weinbauern und Gasthäuser, die Veränderungen in der Arbeitswelt, der beginnende Ausflugsverkehr, der diese Region seit 1955 geprägt hat, sowie die Entwicklung der Weinkultur werden in historischen Bildern und Gesprächen mit Zeitzeugen dokumentiert.

Das Ergebnis stellt eine Geschichte der Südsteirischen Weinstraße in Bildern und Texten dar. Dieser Band bietet eine Geschichte in Bildern und Texten zu Österreichs wohl bekanntester Weinstraße und ihren Gemeinden (in alphabetisch Aufzählung): Berghausen, Ehrenhausen, Eichberg-Trautenburg, Gamlitz, Glanz a. d. Weinstraße, Leutschach, Ratsch a. d. Weinstraße, Schloßberg, Spielfeld, Straß, Sulztal a. d. Weinstraße und Vogau.

Bernd Schmidt: Die Südsteirische Weinstraße

Zwischen Welschriesling und Klapotetz – Eine Geschichte in Bildern und Texten

112 Seiten mit über 100 historischen Abbildungen, Edition Winkler-Hermaden, ISBN: 978-3-9502845-8-4, 19,90 Euro

2123 Schleinbach, Hauptstraße 37, Tel.: 0 22 45/45 92, [www.edition-wh.at](http://www.edition-wh.at), [info@edition-wh.at](mailto:info@edition-wh.at)

### **\*) Epilog in eigener Sache:**

Liebe Weinfreundinnen und Weinfreunde, liebe Weinmacher!

Unser BBJ-Wein-Newsletter ist ausgesprochen „süffig“ gestartet und wir sind über die zahlreichen positiven verbalen Reaktionen ebenso höchst erfreut wie über den umfangreichen Adressatenschatz, den wir uns nach nur fünf BBJ-Wein-Newsletter-Ausgaben erarbeitet haben. Rechtzeitig für die Vorausplanung 2011 erlauben wir uns daher bereits heute anzukündigen, dass ab dem nächsten Kalenderjahr drei Varianten für BBJ-Wein-Newsletter Jahres-Werbepackages verfügbar sein werden. Details zu den Modalitäten werden im nächsten, dem sechsten, BBJ-Wein-Newsletter am 9. 11. 2010 veröffentlicht. Im Jahr 2011 erscheinen insgesamt 26 Newsletters (beginnend mit 11. 1. zwei im Jänner, zwei im Februar, zwei im März, zwei im April, drei im Mai, zwei im Juni, zwei im Juli, zwei im August, zwei im September, zwei im Oktober, drei im November und zwei im Dezember).

+ + +

Vinophile Grüße!

Impressum BBJ-Wein-Newsletter

Herausgeber: Bernulf Bruckner jun., Herbert Braunöck (Active Communications)

Redaktionelle Leitung: Paul Christian Jezek

Werbepartner werden: [bernulf.bruckner@gmx.at](mailto:bernulf.bruckner@gmx.at) - [h.braunoeck@actcom.at](mailto:h.braunoeck@actcom.at) - [paul.jezek@boerse-express.com](mailto:paul.jezek@boerse-express.com)

Der BBJ-Wein-Newsletter erscheint seit dem 31. August zumindest vierzehntägig und bietet umfassende Informationen zur österreichischen Weinwirtschaft und zu internationalen Wein-Angeboten und -News. BBJ verpflichtet sich gegenüber seinen Usern, alle organisatorischen und technischen Möglichkeiten auszunutzen, um personenbezogene Daten vor Verlust, Änderung und Missbrauch zu schützen. Diese Daten werden nach dem Datenschutzgesetz 2000 streng vertraulich behandelt und nicht an Dritte weitergegeben. Eine etwaige Auswertung dient ausschließlich dem internen Gebrauch. Die Weitergabe von persönlichen Daten erfolgt nur mit vorheriger Zustimmung des Users, außer wenn gesetzliche Vorschriften dies unbedingt notwendig machen, Rechte oder Eigentum des BBJ-Wein-Newsletters gefährdet sind, oder um Interessen anderer User zu schützen.