

BBJ-WEIN-NEWSLETTER 2013_08

19. APRIL 2013

Die Themen:

- Wein verbindet Rumänien mit Österreich –
das Top-Thema von Herbert Braunöck 2
- „Irrlicht“, „Raserei“ und „Kopfsprung“ 2
- Domäne Wachau punktet bei Sommelier-Champions..... 3
- Die Life Ball Weinedition 2013 –
Heimische Weinproduzenten im Dienst der guten Sache..... 3
- Facelifting für Kellermeister Privat 4
- Weinbau profitiert vom Klimawandel 4
- Top aktuell: Domäne Wachau gewinnt den Falstaff Federspiel-Cup 2013 5
- Aus der internationalen Wirtschaftsredaktion
(1): Rotkäppchen-Mumm will mehr ins Ausland verkaufen –
auch nach Österreich 5
- (2): Weinkonsum in Italien um ein Fünftel eingebrochen –
Verbrauch so niedrig wie zuletzt im 19. Jahrhundert 6
- (3): Vinitaly verzeichnete Besucherplus..... 6
- (4): VDP setzt sich festlich und fachlich in Szene 7
- Aus der Wissenschaftsredaktion: Die Chemie des Katers..... 7
- Wein im TV im April 8
- Termine – Termine – Termine..... 11
- Die Kooperations-Packages für den BBJ-Wein-Newsletter 2013 13
- Die BBJ-Wein-Newsletter-Partner 14

Herausgegeben von:

Herbert BRAUNÖCK – Bernulf BRUCKNER jun. – Paul Christian JEZEK

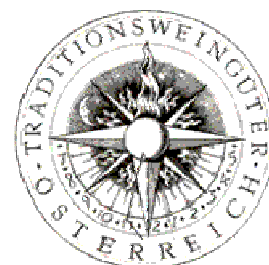
KAMPTAL WINERY

R A B L



H I R T L

WINZER KREMS Sandgrube 13



*) Wein verbindet Rumänien mit Österreich – das Top-Thema von Herbert Braunöck

Am 16. April war es so weit: Die Botschafterin Rumäniens in Österreich I.E. Silvia *Davidoiu* und der Großmeister des St. Urbanus Weinritter Ordenskollegium Herbert *Braunöck* konnten über 100 Gäste aus Diplomatie, Wirtschaft, Kultur und Politik in der Botschaft begrüßen. 17 Weine der beiden Länder standen im Mittelpunkt des Abends. Die Auswahl der Weine aus Österreich war vom Vize-Präsidenten des Wiener Sommeliervereins Diplomsommelier Prof. Dr. Walter *Kutscher* vorgenommen worden. Er präsentierte gemeinsam mit den jeweils persönlich anwesenden Winzern den Wiener Gemischten Satz 2012 vom Weingut *Christ*, den Roten Veltliner Wagramterrassen 2012 von Josef *Fritz* in Zaussenberg am Wagram, einen Sauvignon Blanc 2012 vom Weingut *10er-Vock* aus Hohenruppersdorf im Weinviertel, den Grünen Veltliner Goldberg 2011 der Familie *Bauer* aus Großriedenthal, den Zweigelt Rubin Carnuntum vom Weingut Franz und Christine *Netzl* aus Göttlesbrunn und einen Blaufränkisch Leithaberg DAC von Markus *Altenburger* aus Jois. Dazu kamen fünf Weine der beiden rumänischen Weingütern *Lacerta* und *Liliac*, die von österreichischen Winzern geführt werden, und sechs weitere Kostproben rumänischer Weine, die vom Präsidenten des rumänischen Sommelier Verbandes, Doru *Dumitrescu*, höchstpersönlich vorgestellt und ausführlich beschrieben wurden. Alle präsentierten Weine waren von überdurchschnittlicher bis ausgezeichneter Qualität und gaben einen hervorragenden Einblick in die Weinkultur des jeweiligen Landes. Gastgeber und Gäste beschlossen eine ähnliche Weinpräsentation in naher Zukunft zu wiederholen – wir freuen uns darauf! (hb) (www.actcom.at, www.urbani-ritter.at)



„Alkoholiker wie Abstinenzler sind nicht nur beide fehlgeleitet, sondern sie machen auch noch denselben Fehler: Sie denken bei Wein nur an Drogen, obwohl es doch eigentlich ein Getränk ist.“

(G. K. Chesterton, englischer Buchautor und Journalist, 1874-1936)



*) „Irrlicht“, „Raserei“ und „Kopfsprung“

Die neuen Garser Weine sind getauft. „Irrlicht“, „Raserei“ und „Kopfsprung“ heißen sie und nicht

nur die Namen, die von der Weinpatin und Wahlgarserin Anne *Bennent* stammen, sind außergewöhnlich. Der schöne Kamptal DAC (Irrlicht) und der betont fruchtige Zweigelt (Raserei) kommen von ein- und demselben Winzer: Rudolf *Rabl* aus Langenlois konnte sich bei getrennten Blindverkostungen sowohl bei den Weiß- als auch bei den Rotweinen gegen die Konkurrenz durchsetzen. Das ist einmalig in der sechsjährigen Geschichte des Garser Weins. Der Sekt (Kopfsprung) kommt wie in den Jahren zuvor aus dem Hause der Langenloiser Winzerfamilie *Steininger*.



Doppelsieger – bei Rot- und Weißwein – Rudolf Rabl (3.v.l.) und Sekt-Seriensieger Karl Steininger (1.v.l.) in Feierlaune bei der Taufe zum „Garser Wein“. © www.gars.at

Bei der Weintaufe am Ostermontag im Zeitbrückemuseum wurden auch feierlich die Etiketten der neuen Garser Weine enthüllt, die aus dem Atelier des Garser Künstlers Mag. Anton *Ehrenberger* stammen. Für die musikalische Umrahmung der Weintaufe sorgten der Akkordeonist Otto *Lechner* & Friends. Die neuen Garser Weine und der Sekt sind ab sofort bei den Garser Genusswirten und im Kaufhaus Kiennast erhältlich. Sehr zum Wohle!

*) Domäne Wachau punktet bei Sommelier-Champions

Das Dream-Team unter den besten Sommeliers hat verkostet – und den Singerriedel Riesling Smaragd 2011 unter die besten Weißweine Österreichs gereiht.

Markus *del Monego* und Andreas *Larsson* gehören zweifellos zu den ganz großen ihrer Zunft. Beide tragen den Titel Sommelierweltmeister und der hat definitiv etwas zu bedeuten. Man muss ein Gedächtnis wie ein Elefant haben, um die theoretische Prüfung zu bestehen und eine Nase wie ein Jagdhund, um zum Schluss die Korken knallen lassen zu können.

Gemeinsam haben sie vor einigen Jahren das „tasted journal“ gegründet und verkosten sich seitdem penibelst und objektivst durch die Weinwelt. Es sind grundsätzlich Blindverkostungen und beide Weltmeister verkosten unabhängig voneinander. Das Mittel ergibt dann den Punktwert und der Singerriedel Riesling Smaragd 2011 hat es auf extrem ordentliche 91,5 Punkte gebracht.

Andreas *Larsson* zum Singerriedel Smaragd: „Pure and young nose of mineral stone fruits and citrus. The palate has good weight and mineral grip, fresh and mouth watering, attractive ripe fruit and long persistence.“

Markus *del Monego*: „Elegant but persistent nose with aromas reminiscent of apricots, a hint of lychees and tropical fruit. On the palate well structured with good length and opulent character, but still on the rather elegant side.“

Verkostet, bewertet und mit Punkten versehen wurden zudem Grüner Veltliner Smaragd Kellerberg 2011 (90,5), Grüner Veltliner Smaragd Achleiten 2011 (89,5) sowie der Riesling Smaragd von der Achleiten 2011 (89 Punkte).



*) Die Life Ball Weinedition 2013 – Heimische Weinproduzenten im Dienst der guten Sache



„Mit Fantasie Leben retten“ lautet das verbindende Element zwischen dem Life Ball 2013 und seiner unterhaltsamen wie sinnlichen Inspirationsquelle: „1001 Nacht“. Als größte AIDS Charity Veranstaltung weltweit setzt der Life Ball seit 1993 ein lautes, teils schrilles Signal für Toleranz und Solidarität, das am 25. Mai 2013 nunmehr zum 21sten Mal weit über die Stadt- und Landesgrenzen in die ganze Welt hinaus tönt.

Bereits zum dritten Mal stellen sich heuer auf Initiative von GOMARIN (Gourmet Marketing International) fünf heimische Weinproduzenten in den Dienst der guten Sache und unterstützen den Life Ball mit ihren Spitzenweinen. Die Weingüter A & G *Gober* (Horitschon, Mittelburgenland), Günther *Hautzinger* (Tadten, Neusiedlersee), Andrea und Martin *Hirtl* (Poysdorf, Weinviertel), Gustav *Krug* (Gumpoldskirchen, Thermenregion) und Erwin *Steinschaden* (Langenlois, Kamptal) sorgen dabei für die ideale Verbindung von Charity und Genuss, um die Botschaft für mehr Solidarität, die Freude am Leben und die Vielfalt der Kulturen als elementares Zeichen im Kampf gegen AIDS an die Weinliebhaber aus aller Welt zu tragen.

Als limitierte Edition werden die eigens für den Life Ball abgefüllten Rot- und Weißweine an die hochkarätigen Gäste beim Life Ball, der AIDS Solidarity Gala, sowie weiteren Side-Events aus-

geschenkt und stehen ab Anfang Mai 2013 auch für alle Weininteressenten zur Verfügung. Die Etiketten, kreiert von „trafikant – Handel mit Gestaltung“, wurden von Life Ball Gründer und Organisator Gery *Keszler* persönlich ausgewählt und verweisen eindrucksvoll auf das diesjährige Motto der Veranstaltung.

*) **Facelifting für Kellermeister Privat**

Die wichtigste Wein-Linie der Winzer Krems für die Gastronomie ist seit vielen Jahren die Serie „Kellermeister Privat“. Nicht nur, dass hier gehobene Weinqualität zum Vorzugspreis angeboten wird, aus den Weinen dieser Linie rekrutieren sich seit 2002 regelmäßig die Weine der Winzer Krems für den Wiener Opernball. Unter dem Label werden – für einen führenden Weinproduzenten aus dem Kremstal selbstverständlich – ein Grüner Veltliner aus der Lage Kremser Goldberg und ein Riesling aus der Lage Kremseiten angeboten – beide in der Qualität eines Kremstal DAC. Dazu kommen bei den Weißweinen noch ein Chardonnay, ein Gelber Muskateller und ein Sauvignon Blanc sowie ein Zweigelt, ein St. Laurent und Blauer Burgunder in Rot – allesamt natürlich aus den besten Kremser Lagen.

Mit dem Jahrgang 2012 erhalten diese Weine nun ein Facelifting, mit dem nicht nur dem Zeitgeist ein wenig mehr Rechnung getragen wird, sondern auch dem vielfachen Wunsch der Gastronomie entsprochen wurde, die Informationen auf dem Etikett so übersichtlich und einfach verständlich wie möglich, gleichzeitig auch aber so aussagekräftig und lehrreich wie nötig darzustellen. Neben einem neuen Front-Etikett mit klarer, strukturierter Anordnung der wichtigen Details zum Wein wird erstmals auch auf den Drehverschluss als bereits in anderen Weinlinien erprobte und funktional höchst zuverlässige Alternative zum Naturkork umgestellt.

(*Anmerkung bbj*: Aus eigener leidvoller Erfahrung mit Korkfehler behafteten Weinen aus praktisch allen weinbautreibenden Ländern dieser Welt können wir diesen Schritt nur aufs Allerherzlichste begrüßen und aus dem tiefsten Inneren dafür danken! Jedesmal blutet einem förmlich das Herz, wenn der Wein aus einer Flasche mit Naturkork wieder einmal entsetzlich schmeckt, weil ein fehlerhafter Kork die Arbeit eines Winzers eines ganzen Jahres verdorben hat!)



*) **Weinbau profitiert vom Klimawandel**

Wenn der Klimawandel den Österreichern verrücktes Wetter und andere Scherereien bringt, können sie in Zukunft ihren Frust wenigstens in größeren Mengen von einheimischem Wein ertränken. Denn der Weinbau in Österreich wird von der globalen Erwärmung profitieren. Das erklärte Herbert *Formayer* vom Institut für Meteorologie der Universität für Bodenkultur (BOKU) Wien bei einem Vortrag anlässlich des 14. Österreichischen Klimatages in Wien.

Schon heute wäre es in mehr Gebieten möglich, Wein anzubauen als um 1950, weil die Durchschnittstemperatur in den vergangenen Jahrzehnten um etwa ein Grad Celsius gestiegen ist, so *Formayer*. Damals wäre nur der burgenländische Seewinkel optimal für den hochqualitativen Weinbau geeignet gewesen. Heute würden die aus den Subtropen stammenden Weinreben in weiten Teilen Ostösterreichs gut wachsen. Der Experte prophezeit, dass bis zum Ende des 21. Jahrhunderts zu den aktuellen „Gunstlagen für Weinbau“ wie dem burgenländischen Seewinkel, der Oststeiermark und dem niederösterreichischen Weinviertel auch das Waldviertel und der nördliche Teil Oberösterreichs dazukommen. „Die Gebiete weiten sich massiv aus, weil Weinbau bis weit über 1.000 Meter Seehöhe möglich sein wird“, sagte *Formayer*. Lediglich in den Alpen und dem

Alpenvorland würde der hohe Niederschlag den Anbau begrenzen. Die Weinreben würden dort zu wenig Sonne abbekommen und die Trauben bei hoher Feuchtigkeit oft von Pilzen befallen.

Doch auch die Konkurrenz wird durch den Klimawandel wachsen: „Große Gebiete von Polen, Deutschland und der Ukraine werden für den Weinbau geeignet sein“, erklärte der Forscher. Dafür könnte es umgekehrt in den klassischen Weinbaugebieten zu heiß und zu trocken werden. Hier würden schon jetzt Probleme auftauchen. Aber auch für heimische Weinbauern bringt die Erwärmung nicht nur Gutes. Durch die sich ständig ändernden Bedingungen sei es schwer bis unmöglich, eine etablierte Sorte beizubehalten. „Einen Weingarten anzulegen dauert einige Jahre, die Winzer müssen also vorausschauen und überlegen, welche Sorten langfristig verwendbar sind“, sagte *Formayer*. Das sei allerdings kein neues Problem – die Weinbauern würden das auch jetzt schon tun.

***) Top aktuell: Domäne Wachau gewinnt den Falstaff Federspiel-Cup 2013**

Der Grüner Veltliner vom Loibenberg holt die begehrte Wachauer Trophäe! Rang drei für den 1000-Eimer-Berg in der Kategorie Riesling rundet das erfreuliche Ergebnis ab.

Jubel, Freude und Begeisterung unter dem Kellerberg: Den Cup zu gewinnen ist ein toller Erfolg für das Domäne-Team. Es ist wie beim Kicken: Alle nehmen teil und nur einer steht zum Schluss ganz oben. „Dass es mit dem Grünen Veltliner Loibenberg 2012 gelungen ist den Cup zu holen, zeigt, dass unsere Arbeit, unsere Ziele und unsere Ideen Früchte tragen. 92 Punkte!“ so der Geschäftsführer der Domäne Wachau, Mag. (FH) Roman *Horvath* MW, in einer Presseaussendung heute Vormittag.

So wertete die Jury: „... feine Mineralik ... ein Hauch von Tropenfrucht ... tabakige Nuancen ... saftig, elegante Textur, feiner Fruchtschmelz, gut integrierte Säurestruktur ... salziger Touch im Abgang, facettenreicher Speisenbegleiter mit Entwicklungspotenzial.“ Wow.

In bester österreichischer Sportlermanier jubeln man in Dürnstein natürlich auch über Platz drei für den Riesling vom 1000-Eimer-Berg. „Für sich ein fast genauso großer Erfolg und dass wir auch mit unserer zweiten großen Rebsorte punkten konnten, freut uns natürlich gewaltig.“ so *Horvath* weiter und meint: „91 Punkte verdienen es kurz analysiert zu werden: „... attraktive Pfirsichfrucht, mineralisch und einladend, gelbe Tropenfruchtanklänge. Saftig, straff, engmaschige Textur, lebendiger Säurebogen, weiße Frucht, Zukunftspotenzial.“

Auch vier weitere Federspiele der Domäne Wachau haben die 90 Punkte-Marke übersprungen. Wir gratulieren natürlich herzlich und halten es wie *Horvath* und sein kongenialer Partner Heinz *Frischengruber*: „Wir trinken ein Glas drauf. Federspiel natürlich!“

***) Aus der internationalen Wirtschaftsredaktion (1):**

Rotkäppchen-Mumm will mehr ins Ausland verkaufen – auch nach Österreich

Die deutsche Sektkellerei Rotkäppchen-Mumm will verstärkt ausländische Märkte erobern. Das Wachstum in Deutschland sei überschaubar. Der Kurs, auf internationalen Märkten Fuß zu fassen, werde 2013 fortgesetzt, sagte Vorstandschef Gunter *Heise* am Dienstag bei der Bilanzvorlage in Leipzig. „Wir wissen, dass man dort nicht auf uns wartet, aber wir setzen das behutsame Erschließen neuer Märkte fort“. Im Blick hat Rotkäppchen-Mumm, nach eigenen Angaben Marktführer auf dem deutschen Sektmarkt, etwa China, Russland und Kanada. Bereits vertreten ist die Kellerei in Österreich, der Schweiz und Luxemburg. Bisher verkauft Rotkäppchen-Mumm nur etwa 1 Mio. Flaschen ins Ausland. Insgesamt setzte das Unternehmen im vergangenen Jahr 240,4 Mio. Flaschen Sekt, Wein und Spirituosen ab. Das ist im Jahresvergleich ein Plus von 2,4 Prozent. Der Umsatz stieg um 2,9 % auf 855,6 Mio. Euro. Zum Gewinn macht Rotkäppchen-Mumm keine Angaben.

„Wir hatten insgesamt ein gutes Jahr, aber getragen vom Sekt“, sagte *Heise*. Rotkäppchen-Mumm hat 2012 den Absatz bei Sekt erneut deutlich gesteigert. Mit 177 Mio. Flaschen stieg er 2012 im Jahresvergleich um 4,4 %. Mit 19,8 Mio. verkauften Flaschen Wein stagnierte die Entwicklung. Bei

Spirituosen verbuchte Rotkäppchen-Mumm einen Rückgang von 4,7 % auf 43,6 Mio. Flaschen. Handelsmarken und Billigprodukte machten den etablierten Marken zu schaffen, sagte Heise. Auf dem deutschen Sektmarkt baute Rotkäppchen-Mumm nach eigenen Angaben seine Marktführerschaft von 47,8 % auf 49,1 % aus. Wettbewerber sind hauptsächlich Henkel und Schloss Wachenheim. In Deutschland wurden laut *Heise* insgesamt 313 Mio. Flaschen Sekt verkauft (2011: 315). Am Gesamtmarkt haben die deutschen Sekte einen Anteil von knapp 82 Prozent. Der pro-Kopf-Verbrauch ist seit Jahren mit 3,9 Litern nahezu konstant. Im Trend liegen Rosé und alkoholfreier Sekt. Wie der gesamten Branche machen auch Rotkäppchen-Mumm steigende Preise für Energie und Rohstoffe zu schaffen.

Die Rotkäppchen-Mumm Sektkellereien produzieren in Hochheim am Main und Eltville am Rhein (Hessen) die Sektmarken Mumm, Jules Mumm und MM Extra. Aus Breisach am Rhein (Baden-Württemberg) kommt die Edelmarke Geldermann. Im thüringischen Nordhausen werden die Spirituosen hergestellt. Am Hauptsitz im sachsen-anhaltischen Freyburg wird Rotkäppchen-Sekt produziert. Für Vorstandschef Gunter *Heise* war dies der letzte größere öffentliche Auftritt. Der Manager zieht sich zurück und wechselt in den Beirat des Unternehmens

***) Aus der internationalen Wirtschaftsredaktion (2): Weinkonsum in Italien um ein Fünftel eingebrochen – Verbrauch so niedrig wie zuletzt im 19. Jahrhundert**

Die anhaltende Wirtschaftskrise schlägt den Italienern nicht nur aufs Portemonnaie, sondern auch auf den Magen. Binnen zehn Jahren sei der Konsum von Wein um 22 % eingebrochen, heißt es in einem am Samstag veröffentlichten Bericht des landesgrößten Landwirtsverbandes Coldiretti. Dass der Verbrauch der Italiener heute so niedrig sei wie zuletzt im 19. Jahrhundert, liege neben finanzieller Einbußen aber auch an veränderten Konsumgewohnheiten. Allein zwischen 2011 und 2012 ging der Absatz von Wein demnach um 2 % zurück. Vergangenes Jahr tranken die Italiener insgesamt noch 22,6 Mio. hl Roten, Weißen und Rosé – deutlich weniger als die Franzosen, die auf 30,3 Mio. hl kamen. In den USA waren es mit 29 Millionen Hektolitern ebenfalls wesentlich mehr, allerdings bei fünf Mal größerer Bevölkerungszahl. Eine Online-Umfrage von Coldiretti brachte zutage, dass 32 % der Teilnehmer nur zu besonderen Gelegenheiten Wein trinken. 6 % sagten, sie würden nie zur Flasche greifen, 18 % genehmigen sich ein bis zwei Gläser pro Woche. Immerhin: Während der Binnenabsatz Anlass zur Sorge bietet, ist Wein Made in Italy laut Coldiretti im Exportgeschäft zum Verkaufsschlager avanciert.

***) Aus der internationalen Wirtschaftsredaktion (3): Vinitaly verzeichnete Besucherplus**

Die Vinitaly, eine der größten internationalen Fachmessen für Weine und Destillate, meldet in diesem Jahr wieder einen Besucherzuwachs. Rund 148.000 Besucher, davon 53.000 aus dem Ausland, kamen vom 7. bis 10. April nach Verona, um die Weine von über 4.200 Ausstellern aus mehr als 20 Ländern zu probieren. Die Zahl der Besucher stieg damit gegenüber dem Vorjahr um 6 %, die der internationalen Besucher sogar um 10 %. „Unter den Besuchern waren in verstärktem Maße spezialisierte internationale Händler und Einkäufer nicht nur aus traditionellen Märkten, sondern auch aus aufstrebenden Ländern mit zunehmendem Interesse an italienischem Wein wie China und Russland“, sagt Giovanni *Mantovani*, CEO und Generaldirektor des Messeveranstalters Veronafiere. Aus China war auch eine Delegation des Wirtschaftsministeriums angereist.

2012 hatte sich die Messe mit einem neuen Konzept präsentiert, das insbesondere die Dauer von fünf auf vier Tage reduziert hatte. Die Besucherzahl war daraufhin absolut gesunken, bezogen auf die Zahl der Messetage jedoch erneut gestiegen: Nach rund 152.990 Besuchern 2010 und rund 156.000 Besuchern 2011 lag der Wert 2012 bei knapp 140.660 Besuchern. Statistisch nahmen demnach 2010 pro Tag 30.598 Besucher, 2011 pro Tag 31.200 Besucher und 2012 pro Tag 35.165 Besucher an der Messe teil; für 2013 ergibt sich ein Wert von 37.000 Besuchern pro Tag. Die Zahl der Aussteller hat sich in diesen Jahren kontinuierlich erhöht und 2011 erstmals die Marke von

4.000 Anbietern überschritten. Auch das Medieninteresse ist ständig größer geworden: Zur diesjährigen Vinitaly waren rund 2.640 Journalisten aus 47 Ländern akkreditiert, knapp 6 % mehr als im Vorjahr.

Die Vinitaly 2014 findet vom 6. bis 9. April in Verona statt. Dabei soll der Schwerpunkt auf ökologisch erzeugte Weine wiederum ausgebaut werden: Mit der VinitalyBio ist dann ein eigener Ök Wein-Bereich geplant, der die bisherige Sonderfläche „ViViT – Weine, Winzer und Terroir“ ablösen soll.

***) Aus der internationalen Wirtschaftsredaktion (4):**

VDP setzt sich festlich und fachlich in Szene

Das letzte Aprilwochenende steht in Mainz und Wiesbaden wieder ganz im Zeichen des Traubendeadlers, wenn der Verband Deutscher Prädikatsweingüter (VDP) den Ball des Weines und die VDP-Weinbörse ausrichtet. Die VDP-Weinbörse findet am 28. und 29. April in Mainz statt und gilt als die weltweit größte Fachmesse für deutsche Spitzenweine. Mit der Aufnahme der beiden Weingüter Stefan Winter aus Rheinhessen und F.B. Schönleber aus dem Rheingau zählt der VDP seit März dieses Jahres über 200 Mitgliedsbetriebe, von denen sich 175 auf der Weinbörse präsentieren. Auf der internationalen Fachmesse ProWein Ende März in Düsseldorf waren 138 VDP-Winzer auf der rund 1.400 Quadratmeter umfassenden Gemeinschaftsfläche des Verbands vertreten.

In Mainz können die Fachbesucher aus Handel und Gastronomie rund 1.500 Weine probieren, von denen die meisten aus Riesling, Silvaner sowie den weißen und roten Burgundersorten gekeltert sind. Die Weinbörse ist am Sonntag von 11 bis 18 Uhr und am Montag von 10 bis 17 Uhr geöffnet, Karten zum Preis von 25 Euro sind an der Tageskasse erhältlich. Am Sonntag Abend laden der VDP und seine Partner aus der Gastronomie zu vielfältigen Weinerlebnissen von locker bis gediegen ein. info@balldesweines.de, www.balldesweines.de

***) Aus der Wissenschaftsredaktion: Die Chemie des Katers**

Kopfschmerzen, Übelkeit, Zittern und allgemeines Unwohlsein – wer kennt sie nicht, die qualvollen Nachwirkungen einer Nacht, in der zu viel Alkohol getrunken wurde. Wie man diese Erscheinungen am besten abwehrt, war Thema bei einer Chemikerkonferenz in New Orleans. Auf der Leinwand wohnt dem Katerzustand offenbar Unterhaltungswert inne – nicht umsonst erscheint im Mai bereits der dritte Teil der Hollywood-Komödie „Hangover“ – eine Trilogie über die Abgründe übermäßigen Alkoholkonsums. Am eigenen Leib verspürt ist der „Hangover“ aber weit weniger witzig, wie wenn im Film drei Männer ohne Erinnerung an die letzte Nacht, in Gesellschaft eines Tigers in einem Hotelzimmer erwachen. So sei etwa die in New Orleans berühmte „Yak-a-mein Soup“, die auf der Straße, aber auch in vielen Restaurants serviert wird, das perfekte Kateressen, sagte Alyson E. Mitchell (University of California, Davis) in ihrem Vortrag zum Thema „Chemistry of Hangovers“. Schenkt man dem amerikanischen Mythos Glauben, so sollen in den 1950er Jahren in Korea stationierte US-Soldaten die Geheimwaffe gegen den „Hangover“ in die USA importiert haben. „Das ist ein gutes Beispiel von intuitiver Forschung – ein effektives Heilmittel, dessen Wirkung schon längst bekannt war, aber erst Jahre später wissenschaftlich bestätigt wurde“, so Mitchell in einer Aussendung. Denn die Suppe – wenngleich das Rezept variiert – enthalte genau das, wonach sich ein Kater geplagter Körper sehne: eine salzige Brühe die auf Rindfleisch und Soya-Sauce basiert; Nudeln, die wichtige Kohlenhydrate liefern; Shrimps, Hühnerfleisch oder eben Rindfleisch spenden Proteine; und nicht zuletzt in der Suppe enthalten: ein hart gekochtes Ei.

Warum aber schmecken und helfen bei einem Kater genau diese Zutaten? Dazu lohnt sich eine kurze Betrachtung dessen, was sich bei einem Kater im menschlichen Körper abspielt. Ein Kater kann als „Stoffwechselgewitter“ beschrieben werden, erklärt Alyson Mitchell. Dieses „Gewitter“ resultiere einerseits aus dem erhöhten Anteil von Ethanol im Blut und der damit einhergehenden Dehydration, die wiederum hauptverantwortlich für Kopfschmerzen ist. Andererseits speise sich das

„Gewitter“ aus dem Vorhandensein von Acetaldehyd im Blut, jenem Zwischenprodukt, das beim Abbau von Ethanol im Körper erzeugt wird und das für viele der Kater-Symptome verantwortlich ist. Dieses Acetaldehyd schädigt außerdem die Leber in vielfältiger Weise: Es begünstigt etwa die Entstehung einer Leberzirrhose, außerdem führt Acetaldehyd zur vermehrten Bildung von Sauerstoffradikalen, welche die Membranen der Zellen schädigen.

Aber: Alkohol ist nicht gleich Alkohol. So rufen unterschiedliche alkoholische Getränke verschiedene Kater-Symptome hervor, sagt *Mitchell*. Dabei würden Getränke die mehr sogenannte Kongenere – ein Nebenprodukt bei der Gewinnung von Ethanol – enthalten, für schlimmere körperliche Beschwerden sorgen. Besonders in dunklen alkoholischen Getränken wie etwa Whiskey, Brandy, Tequila, Bourbon und rotem Wein ist der Kongeneranteil sehr hoch, zum Teil werden Kongenere dem Getränk absichtlich aus Geschmacksgründen beigefügt. In weißem Wein, Vodka oder Gin, ist ihr Anteil um ein vielfaches geringer – deshalb sei auch der Kater, den diese Getränke hervorrufen, weniger schlimm. Aber bei exzessivem Konsum dieser Getränke sollte man sich wohl dennoch nicht darauf verlassen, dass man unbeschadet davon kommt.

Der einzige Weg, wie sich ein Kater zu 100 % vermeiden lässt, ist ganz einfach: keinen Alkohol trinken. Weil das aber nicht immer funktioniert, hier noch die besten Katermittel, die *Alyson Mitchell* auf der Tagung in New Orleans empfohlen hat: Vor dem Alkoholkonsum sollten möglichst fetthaltige Speisen konsumiert werden, denn diese absorbieren den Alkohol besser, als etwa ein Salat. Wenn der Kater schon voll ausgeprägt ist, hilft Eier essen, denn sie enthalten Zystein, eine schwefelhaltige, als Baustein von Eiweißkörpern vorkommende Aminosäure, die den Abbau von Acetaldehyd fördert. Trinken sollte man etwa „Sportgetränke“, aber auch Suppe, denn beide enthalten Salze, die dabei helfen das verlorene Natrium, Kalium und andere Ionen wieder aufzufüllen, die zuvor durch die harntreibende Wirkung von Alkohol übermäßig ausgeschieden wurden. Auf Kaffee sollte man auch bei der schlimmsten Müdigkeit verzichten – denn er verschlimmert die ohnehin schon vorhandene Dehydrierung durch den Alkohol. Weiters empfiehlt *Mitchell* die Einnahme von Vitamin B1 (enthalten etwa in Getreide, Sojaprodukten, Erdnüssen, Haferflocken, Hülsenfrüchten, Kartoffeln aber auch in Schweinefleisch oder Fisch) da dieses den Aufbau von Glutarat fördert – ein Stoff, der wiederum gegen das Kopfweh helfen soll. Und noch ein Hinweis am Rande: Der Körper kann pro Stunde nur 15 Milliliter reinen Alkohol abbauen. Das heißt: nicht mehr als ein kleines Bier, nicht mehr als 150 Milliliter Wein und nicht mehr als 30 Milliliter „harten“ Alkohol pro Stunde trinken.

***) Wein im TV im April** (ohne Anspruch auf Vollständigkeit)

- Freitag, 19. April, 15:25 Uhr | 3sat
unterwegs – Argentinien, der Norden: Berge, Wein und Wasserfälle
Andrea Jansen macht sich auf den langen Weg nach Colomé, einem Weingut, weit ab von jeglichen geteerten Straßen oder großen Städten. Die Fahrt mit dem Mietauto führt durch eine spektakuläre Landschaft, und das Weingut entpuppt sich als Weinoase inmitten hoher Berge.
- Samstag, 20. April, 14:30 Uhr | 3sat
Reisewege Champagne – Eine Reise für die Sinne
Die Champagne, das sind endlose Weinfelder, tiefrote Mohnblumen und sanfte Hügellandschaften. Schon *Auguste Renoir* war von dieser Gegend so begeistert, dass er viel Zeit in Essoyes verbrachte. Auch *Charles de Gaulle* verliebte sich in die Champagne und zog mit seiner Familie in das abgeschiedene Dorf Colombey-les-Deux-Églises. Natürlich spielt in der Champagne auch der Champagner eine Rolle. Im „La Cave au Champagne“ hat sich Küchenchef *Bernard Ocio* ganz auf Champagner spezialisiert. Das edle Getränk begleitet dort jedes Menü und ist zugleich wichtigste Zutat. Im Département Aube kann man ein traditionsreiches Champagner-

haus, das seit über 200 Jahren in Familienbesitz ist, besuchen. Kellermeister Christophe *Bayen* gewährt Einblicke in die Produktion und in sein zeitintensives Hobby. Er ist passionierter Sammler der kunstvoll gestalteten Metallkapseln, die jede Champagnerflasche verschließen. Am Wochenende fährt er hunderte von Kilometern, um auf Flohmärkten echte Raritäten zu erstehen. Die Dokumentation „Reisewege Champagne“ begibt sich auf eine sinnesfrohe Reise.

- Samstag, 20. April, 17:03 Uhr | ARD
Ratgeber Recht: „Bekömmlicher Wein“
Mit solchen gesundheitsbezogenen Werbeaussagen könnte bald Schluss sein. Denn Hersteller dürfen in ihrer Werbung nur noch behaupten, was auch wissenschaftlich bewiesen ist. Europa-weit werden deshalb gesundheitsbezogene Werbeaussagen jetzt streng kontrolliert. Die sogenannte Health-Claims-Verordnung der EU setzt klare Regeln: Was darf auf den Verpackungen stehen und was nicht?
- Montag, 22. April, 12:40 Uhr | hr fernsehen
Weinland (5) – Zehnteilige Sendereihe: Rheinhessen
Im Mittelpunkt stehen die Charakteristika der Weinlandschaften im Wonnegau, im nördlichen Rheinhessen rund um Ingelheim und in der rheinhessischen Schweiz.
- Dienstag, 23. April, 12:40 Uhr | hr fernsehen
Weinland (6) – Zehnteilige Sendereihe: Mittelrhein
Im Mittelpunkt stehen die Charakteristika der Weinlandschaften bei Bacharach, Oberursel und Boppard sowie der sonst eher vernachlässigten Regionen wie dem unteren Mittelrhein oder der rechtsrheinischen Gebiete um Kaub.
- Mittwoch, 24. April, 12:40 Uhr | hr fernsehen
Weinland (7) – Zehnteilige Sendereihe: Baden
Kraichgau, Badische Bergstraße, Taubertal, Ortenau, Breisgau, Kaiserstuhl, Markgräflerland und Bodenseeregion: Das drittgrößte deutsche Anbaugebiet mit fast 16.000 Hektar beeindruckt durch unterschiedliche Landschaften, ein breites Spektrum von Weintypen und faszinierende Winzerpersönlichkeiten. Baden erstreckt sich über 400 Kilometer lang von Wertheim an der Tauber bis hin zum Bodensee. Es ist das einzige deutsche Anbaugebiet in der Weinbauzone B der Europäischen Union.
- Donnerstag, 25. April, 12:45 Uhr | hr fernsehen
Weinland (8) – Zehnteilige Sendereihe: Rheingau
Weingüter mit klingenden Namen liegen im Rheingau – wie das größte deutsche Weingut, Kloster Eberbach, hessisches Staatsweingut, oder die älteste reine Riesling-Domäne der Welt, Schloss Johannisberg. 84 % der knapp 3.200 ha Rebfläche des Rheingaus sind mit Riesling bestockt.
Ausgewählte Winzerpersönlichkeiten, die heute in dieser traditionsreichen Wein-Kulturlandschaft wirken, werden vorgestellt: der Traditionalist Hans-Josef *Becker* aus Walluf, der auch als Kommissionär aktiv ist, der Biodynamiker Peter Jakob *Kühn* aus Oestrich-Winkel mit seinem ökologischen Weinbau, die junge Erbin Theresa *Breuer*, die in die großen Fußstapfen ihres früh verstorbenen Vaters Bernhard wächst, die ausgebildete Winzerin Schwester Thekla vom Kloster Eibingen in Rüdesheim und Joachim *Flick*, der am östlichen Ende des Rheingaus an einer bemerkenswerten Erfolgsgeschichte bastelt.

- Freitag, 26. April, 10:45 Uhr | ZDFinfo
hitec: Die Formel des Dionysos – Weinproduktion in Kalifornien
Napa Valley in Kalifornien hat sich zur Musterlandschaft des Weinbaus entwickelt. Weinbau wird nach modernen Anbaumethoden betrieben. Jede neue Idee wird hier ausprobiert: Fermentierungstanks aus Edelstahl, wärmegegesteuerte Gärung, unterirdische Bewässerungssysteme und Wettersensoren. "hitec" blickt hinter die Kulissen des modernsten Anbaugbiets der Welt.
- Freitag, 26. April, 12:40 Uhr | hr fernsehen
Weinland (9) – Zehnteilige Sendereihe: Franken
In der Weinlandschaft Franken werden Winzer, Weingüter und Weinanbaugebiete vorgestellt. Ferdinand Erbgraf zu *Castell-Castell* erläutert, wie der Silvaner einst nach Franken kam, Horst *Sauer* erzählt die Erfolgsgeschichte des modernen Frankenweins, Hans *Ruck* belegt eindrucksvoll, dass man auch zurück in die Zukunft gehen kann, das ehrwürdige Juliusspital in Würzburg zeigt Grandezza in neuem Gewand, Christian Stahl beweist, dass das Taubertal beileibe kein Mauerblümchen ist, Paul *Fürst* präsentiert Rotweine von Weltruf, Armin *Heilmann* baut Riesling auf Schieferboden an, und Martin *Warmuth* vom Weingut Schloß Saaleck verweist stolz auf die Weintradition seiner Heimatstadt Hammelburg.
- Samstag, 27. April, 09:35 Uhr | 3sat
Zwischen Wein und Wasser – Rund um das Kahlenbergerdorf
Eingezwängt zwischen Donau, Schnellstraße und dem steilen Anstieg zum Leopoldsberg und Josefsdorf liegt es wie ein dicht gewobenes Nest, das zunächst einmal nur als Dachlandschaft zu erkennen ist: das Kahlenbergerdorf. Die Dokumentation „Zwischen Wein und Wasser – Rund um das Kahlenbergerdorf“ stellt die kleine Gemeinde am Rande Wiens vor, erzählt Geschichten aus der Region und geht auch auf die Bedeutung des Weinbaus an den Hängen der Donau ein.
- Samstag, 27. April, 15:30 Uhr | rbb Fernsehen
Der Winzerkönig – Die Krise
Fernsehserie, Deutschland/Österreich 2010, Staffel 3, Folge 31
Der Gasthof wird vorübergehend geschlossen. Trotz der großen emotionalen Belastung hält Thomas alles zusammen. Er gewinnt Gottfried für eine zwischenzeitliche Leitung der Geschäfte von Claudias Weingut.
- Samstag, 27. April, 20:15 Uhr | Das Erste (ARD)
Melodien der Berge – Von der Wachau nach Wien
In der Mitte Europas liegt eine einzigartige Kulturlandschaft: die Wachau. Die Wiege Österreichs, ein Weinland und Weltkulturerbe ist der Ausgangspunkt dieser musikalischen Reise von Michael Harles, die weiter führt in die alte Kaiserstadt Wien mit ihrer reichen kulturellen und kulinarischen Tradition. Und in eine reiche, vielfältige Natur: Vom Hügelland des Mostviertels geht es über die wilden Alpen Niederösterreichs und seiner Eisenwurzeln bis in die Wiener Hausberge.
- Montag, 29. April, 12:40 Uhr | hr fernsehen
Weinland (10) – Zehnteilige Sendereihe: Württemberg
In der Weinlandschaft Württemberg werden Winzer, Weingüter und Weinanbaugebiete vorgestellt: der Nebenerwerbs-Winzer Helmut Dolde, der Silvaner im Grenzklima am Rande der Schwäbischen Alb anbaut, der Winzer Hans *Kusterer*, der Weinbau in den steilen Terrassenlagen von Esslingen betreibt. Der Spitzenklassen-Winzer Rainer *Schnaitmann* aus Fellbach baut seine Weine im Remstal an, Winzer Michael Graf *Adelmann* von der Burg Schaubeck in Kleinbottwar

haucht seinen württembergischen Weinen französische Lebensart ein, die Existenzgründer-Winzer Nanna und Ulrich *Eißler* bewirtschaften das Weingut Steinbachhof in Vaihingen-Gündelbach, die Weinbauschule in Weinsberg bildet den Winternachwuchs aus, die Genossenschaftskellerei Heilbronn-Erlenbach-Weinsberg bietet ihren 750 Mitgliedern eine Heimat, und Winzer Wolfgang *Alt* geht in Neipperg seinen ganz eigenen Weg in Sachen Lemberger.

- Dienstag, 30. April, 16:55 Uhr | arte
Im Flieger über ... Die Schweiz – Vom Wallis in den Kanton Waadt
Er ist Auslandsjournalist und Fotoreporter, aber auch ein passionierter Pilot: Jetzt hat Vincent *Nguyen* in der Dokumentationsreihe „Im Flieger über ...“ die Möglichkeit, beide Leidenschaften zu verbinden. Er stellt in jeder Folge die Schönheit einer anderen Region Europas aus der Luft vor. Dabei wird er jeweils von einem einheimischen Piloten begleitet, der ihm nach der Landung nicht nur historische und kulturelle Besonderheiten der Region erläutert, sondern ihm auch interessante Bewohner vorstellt. Heute lernt Vincent Nguyen u. a. das größte zusammenhängende Weinanbaugebiet der Schweiz kennen.

*) Termine – Termine – Termine

- Samstag, 27. April, und Sonntag, 28. April 2013: **Kamptaler Weinfrühling**
Die Weinbaugebiete Kamptal, Kremstal und Traisental machen gemeinsame Sache: Mehr als 150 Weingüter öffnen an am 27. und 28. April ihre Keller und laden zu einem Weinfrühling, wie man ihn in dieser Dichte noch nicht erlebt hat. Im Kamptal alleine laden 94 Winzer wieder zum Plaudern, Verkosten und Genießen ein. Mehr Infos unter: www.kamptal.at/weinfruehling/
Folder zum Download: www.kamptal.at/weinfruehling/folder_weinfruehling_2013/
- Samstag, 27. April, und Sonntag, 28. April 2013
Samstag, 4. Mai, und Sonntag, 5. Mai 2013: **Weintage der Vinovative**
Wenn acht Individualisten aus vier unterschiedlichen Weinbaugebieten an einem Strang ziehen, kann eigentlich nichts mehr schief gehen.
Noch dazu, wenn es hilfreiche Hände im Hintergrund gibt, die mit Rat und Tat zur Seite stehen und man gestärkt der Welt den so berühmten „Haxn“ ausreissen will. Zusätzlich noch aufgeputscht durch zahlreiche nationale und internationale Auszeichnungen, die in der Weinlandschaft unerlässlich sind, können sich diese acht Winzer entspannt, aber trotzdem nicht zu viel, zurücklehnen. (Mehr Infos unter: www.vinovative.at)
- Samstag, 4. Mai, und Sonntag, 5. Mai 2013, 10:00 – 18:00 Uhr: **19. Tour de Vin der Österreichischen Traditionweingüter**
Unter dem Motto „kosten – plaudern – kaufen“ laden die 23 Betriebe zum 19. Mal alle Weininteressierten ein! Dazu: Magnumparty am Samstag, 4. Mai, im Kloster Und in Krems
Infos unter: www.traditionsweingueter.at/aktuell.html
Landkarte untere: www.traditionsweingueter.at/download/TdV_landkarte_2013.pdf
Adressenliste der Mitgliedsbetriebe: www.traditionsweingueter.at/download/adressen_2013.pdf
Jedes Österreichische Traditionsweingut bietet wieder ein individuelles Zusatzprogramm an: www.traditionsweingueter.at/download/TdV_programm_2013.pdf
- Samstag, 4. Mai, und Sonntag, 5. Mai 2013, 10:00 – 18:00 Uhr: **Wachauer Weinfrühling**
Der Wachauer Weinfrühling ist bereits zu einem Veranstaltungsfixpunkt in der Wachau geworden. Verbringen Sie eine entspannte Zeit in der Wachau und verkosten Sie die Weine bei etwa 100 einzelnen Winzern und Weinbaubetrieben. Die Steinfeder-Night wird am 4. Mai ab 18:00 Uhr im Schloss Spitz gefeiert.
Folder zum Download: www.domaene-wachau.at/uploads/media/Folder_Weinfruehling.pdf

- **Donnerstag, 2. Mai, bis Freitag, 31. Mai 2013: Weinfestival Thermenregion**
Bereits zum 11. Mal findet der beliebte Weinevent in der Thermenregion-Wienerwald statt. Drei große Veranstaltungen (KELLERTOUR, WEIN IM PARK, WEIN IN DER BURG) sowie mehr als 20 Wein-Menüs machen den Mai in der Thermenregion zum Genussmonat:
KELLERTOUR: 17. und 19. Mai 2013, 13 bis 19 Uhr, div. Winzer in der Thermenregion (Eintrittsband „KELLERTOUR“ bei teilnehmenden Winzern und Ortsvinotheken Baden und Perchtoldsdorf am Veranstaltungstag erhältlich, für beide Tage gültig, KEIN Vorverkauf!)
WEIN IM PARK: Samstag, 18. Mai 2013, 15 bis 22 Uhr, Kurpark, Baden
WEIN IN DER BURG: Donnerstag, 23. Mai 2013, 18 bis 22 Uhr, Neue Burg, Perchtoldsdorf
Tickets: € 19,-- (Vorverkauf: € 17,--), Glaseinsatz € 3,--, oe.ticket
Weitere Infos, Details zu den Wein-Menüs und Programme: www.weinfestival.com
- **Dienstag, 14. Mai 2013, 18:30 Uhr: Genuss Tour Thermenregion**
Eine kulinarische Reise durch die Thermenregion mit regionalen Spezialitäten
Erleben Sie die Vielfalt dieser Genussregion in vier Gängen und schlemmen Sie bei einer geführten Tour in vier der besten Restaurants der Thermenregion. Zu jedem Menügang geht es mit dem Shuttlebus in ein neues Lokal. Vom Aperitif mit Fingerfood über Vorspeise, Hauptgang und Dessert werden Sie von einem Genuss zum nächsten chauffiert. Vier Top-Thermenwinzer runden den kulinarischen Genuss mit ausgewählten Weinen ab. Es erwarten Sie:
 - Restaurant Jagdhof (Guntramsdorf) und Weingut *Piriwe* (Traiskirchen)
 - Rathausstüberl (Laxenburg) und Weingut *Biegler* (Gumpoldskirchen)
 - Restaurant Iuno (Münchendorf) und Weingut *Johanneshof Reinisch* (Tattendorf)
 - Kloostergasthaus Thallern und Weingut *Alphart* (Traiskirchen)Gemütlicher Ausklang im Restaurant Jagdhof in Guntramsdorf mit allen Winzern und Wirten.
Genuss Tour Karten erhältlich ausschließlich im Vorverkauf in den acht beteiligten Betrieben.
Preis: € 78,-- p.P. (inkl. 4-Gang-Menü, Busfahrt, Weinbegleitung – je 2 Glas pro Winzer)
- **Samstag, 18. Mai 2013, 13.30 – ca. 16.30 Uhr: Wein.Rieden.Wanderung**
Eine kulinarische Reise durch die Thermenregion mit regionalen Spezialitäten
Die Wachau ist eine gewachsene Konstellation aus Steinterrassen, Marillen- und Weingärten. Die Domäne lädt zur Entdeckungsreise durch die erblühenden Dürnsteiner Rieden und ein einmaliges Ökosystem. Das Finale findet am Kellerberg mit einer Selektion von Weinen der Domäne statt! (Infos und Anmeldung unter: www.domaene-wachau.at)
Anmeldung erforderlich! Treffpunkt: Vinothek der Domäne Wachau. € 25,- pro Person

***) Die Kooperations-Packages für den BBJ-Wein-Newsletter 2013:**

a) Das *Basis-Package* für alle: Um 325 Euro Jahresbeitrag gibt's vier Meldungen im BBJ-Wein-Newsletter 2013 und die Nennung als Partner (mit Adresse und url) in jedem BBJ-Wein-Newsletter (auf Wunsch mit Logo).

b) Das *Top-Jahres-Package* für Top-Partner: Um 549 Euro Jahresbeitrag gibt's eine Verkostung inkl. Weinbeschreibungen und Bewertungen (z. B. Jahrgangsvorstellung; max. 8 Weine) bzw. einen ausführlichen Bericht über einen Event im Jahr (inkl. Weinbewertungen von max. 5 Weinen), fünf Meldungen im BBJ-Wein-Newsletter 2013 und die Nennung als Top-Partner (mit Adresse und url) in jedem BBJ-Wein-Newsletter (auf Wunsch mit Logo).

c) Das *Premium Partner-Package*: Für 998 Euro gibt's jährlich max. zwei Verkostungen inkl. Weinbeschreibungen und -bewertungen (z. B. Jahrgangsvorstellung; jeweils max. 8 Weine) bzw. ausführliche Berichte über einen Event (inkl. Weinbewertungen von jeweils max. 5 Weinen), wahlweise eine Verkostung und einen Bericht, acht redaktionelle Meldungen im BBJ-Wein-Newsletter 2013 sowie die Nennung als Premium Partner (mit Adresse und url) in jedem BBJ-Wein-Newsletter (auf Wunsch mit Logo). Top-Goody für Premium Partner: Diese können auf Wunsch auch exklusiv bei Herbert Braunöcks „Wine after Work“ oder St. Urbanus-Abenden mitwirken.

ALLE Partner werden (auf Wunsch) mit den Homepages von Herbert Braunöck (www.actcom.at) und Bernulf Bruckner jun. (www.lrtc.at) verlinkt.

Alle Preise ohne gesetzliche Steuern. 2013 erscheinen noch mindestens 18 Newsletters (noch einer im April, je zwei im Mai, Juni, Juli, August und September, drei im Oktober, sowie je zwei im November und im Dezember). Partner-Packages werden selbstverständlich als solche gekennzeichnet. Alternativvorschläge zu den drei Kooperationspackages sind durchaus diskutabel.

Vinophile Grüße!

Impressum BBJ-Wein-Newsletter

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

Redaktionelle Leitung: Paul Christian Jezek

Werbepartner werden: bernulf.bruckner@gmx.at - h.braunoeck@actcom.at - paul.jezek@boerse-express.com

Der BBJ-Wein-Newsletter erscheint seit dem 31. August 2010* 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.

* Mehr als ein halbes Hundert: Am 18. Juli 2012 ist mit der vierzehnten Ausgabe 2012 bereits der 50. BBJ-Wein-Newsletter erschienen!

Die BBJ-Wein-Newsletter-Partner



R A B L

WEINGUT RABL
 Weraingraben 10, 3550 Langenlois
 Tel.: +43(0)2734/2303
office@weingut-rabl.at
www.weingut-rabl.at



WINZER KREMS eG
 Sandgrube 13, 3500 Krems
 Tel.: +43(0)2732/85511-0, Fax.: -6
office@winzerkrems.at
www.winzerkrems.at



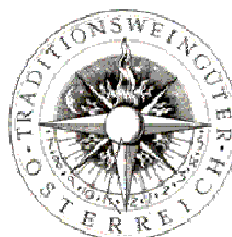
WEINGUT HIRTL
 Brunnegasse 72, 2170 Poysdorf
 Tel.+Fax: +43(0)2552/2182
weingut.hirtl@utanet.at
www.weingut-hirtl.at



DOMÄNE WACHAU
 3601 Dürnstein 107
 Tel: +43(0)2711/371
office@domaene-wachau.at
www.domaene-wachau.at



WEINGUT WALTER GLATZER
 Rosenbergstraße 5, 2464 Göttlesbrunn
 Tel: +43(0)2162/8486
info@weingutglatzer.at
www.weingutglatzer.at



Verein Österreichischer Traditionsweingüter
 Kloster Und, Undstraße 6, 3504 Krems-Stein
 Ansprechpartner: Obmann Michael Moosbrugger
 Tel.+43(0)664/4873704 (Hannelore Geyer)
info@traditionsweingueter.at
www.traditionsweingueter.at



Ansprechpartnerin: Michaela Lefor
 Tel.: +43(0)660/2020976
lefor@diemoberbauer.at
www.genuss-mensch.at
