

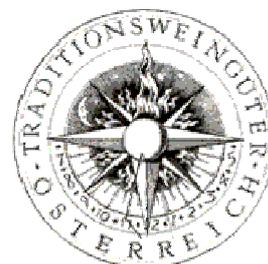
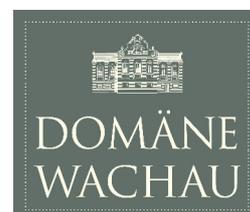
BBJ-WEIN-NEWSLETTER 2015_22

5. NOVEMBER 2015

Die Themen:

- Wein und Grippe oder Schnupfen – Das Top-Thema von Dr. Herbert *Braunöck* 2
- WINZER KREMS erobern Thailand:
Partnerschaft mit Red-Bull-Teilhaber *Yoovidhya*..... 2
- Kamptaler Wein Nacht 2015 3
- Trockenheit in der Steiermark – dennoch guter Weinjahrgang..... 3
- Culinary & Wine Tourism Conference an der FHWien der WKW 4
- Aus der internationalen Wirtschaftsredaktion
(1): Italien verdrängte Frankreich bei Weinproduktion wieder von Spitze 4
(2): China als Zukunftsmarkt für österreichische Weine..... 4
- Aus der internationalen Politik-Redaktion:
Die Richtlinien der International Alliance for Responsible Drinking (IARD)..... 5
- Die Wein-TV-Tipps für den November 6
- Termine – Termine – Termine 11
- Die Kooperations-Packages für den BBJ-Wein-Newsletter 2015..... 14
- Die BBJ-Wein-Newsletter-Partner..... 15

Herausgegeben von:
Herbert BRAUNÖCK – Bernulf BRUCKNER jun. – Paul Christian JEZEK



***) Wein und Grippe oder Schnupfen – Das Top-Thema von Dr. Herber Braunöck**

Sie riechen nichts und schmecken nichts. Auf einmal ist der Trinkspaß verschwunden. Die Nasenschleimhäute sind blockiert und Sie zählen die Tage von 14 herunter. Das Ende der Verkühlung bringt auch die Freude am Weingenuss zurück. Was machen Sie aber in der Zwischenzeit? Abstinenz oder Glühwein, den man doch irgendwie wahrnimmt? Geruchs- und geschmacksintensive Weine wie Sauvignon Blanc, Muskateller oder Traminer, bei denen die Erinnerung an bessere Geschmackszeiten wach wird? Eine Verkühlung macht müde. Dazu kommt bei völliger Abstinenz, dass der Körper ein Gefühl des Entzugs wahrnimmt. Die belebende Wirkung eines Glases Wein fehlt plötzlich und verstärkt die Müdigkeit der Verkühlung. Trinken aus therapeutischen Überlegungen? Sie sehen, es gibt viele Fragen, die einen Weingenießer in der Grippezeit beschäftigen können. Ich hoffe Sie sind nicht verkühlt! Prost – Gesundheit! (hb) (www.actcom.at, www.urbani-ritter.at)



„Trink ihn aus, den Trank der Labe,
und vergiß den großen Schmerz!
Wundervoll ist Bacchus' Gabe,
Balsam fürs zerrißne Herz.“

(Johann Christoph Friedrich von Schiller (1759-1805),
deutscher Dichter und Dramatiker, aus: „Das Siegesfest“, 1804)



***) WINZER KREMS erobern Thailand: Partnerschaft mit Red-Bull-Teilhaber Yoovidhya**

Bereits Anfang 2013 haben die Exportaktivitäten der WINZER KREMS-Sandgrube 13 in Südostasien einen weiteren Aufschwung genommen: Seitdem ist Siam Winery als der Marktführer im Weinhandel in Südostasien auch gleichzeitig der neue Vertriebspartner von WINZER KREMS in Thailand. Siam Winery ist im Besitz von Chalerm Yoovidhya, als Red-Bull-Mehrheitseigentümer gleichzeitig auch Thailands bedeutendster Weinproduzent und -importeure. Nun konnte diese erfolgreiche Partnerschaft weiter intensiviert werden. Im thailändischen Nobel-Tourismuszentrum Hua Hin präsentierte WINZER KREMS-Geschäftsführer Direktor Franz Ehrenleitner im Rahmen eines „Wine Dinners“ am 2. November 2015 im Hyatt Regency Hotel die WINZER KREMS und ihre Weine vor Händlern und Weinjournalisten.

In Japan ist WINZER KREMS-Wein bereits gut am Markt etabliert. „So war der Schritt nach Thailand, noch dazu mit



WINZER KREMS beim Wine Dinner in Hua Hin/Thailand (v.l.n.r.): Surachet Puangkrasae, Chef-Sommelier von Siam Winery, WINZER KREMS-Geschäftsführer Dir. Franz Ehrenleitner sowie Siam Winery-General Manager Daniel Schwalb. © CAYENNE / Wathano Photography

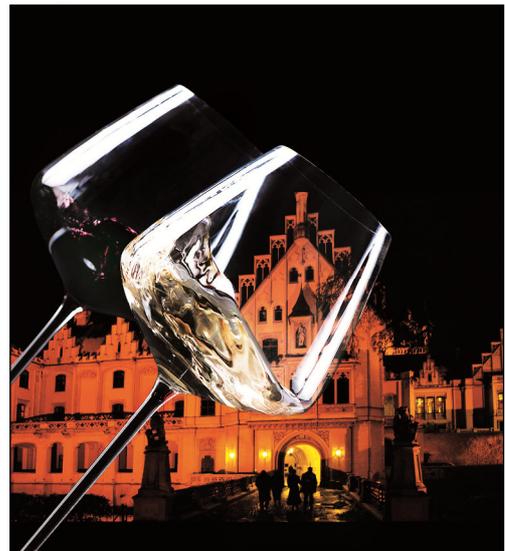
einem so namhaften Partner, nur logisch und für uns sehr wichtig!“, freut sich *Ehrenleitner*. Da wie dort dominieren die international gefragten österreichischen Rebsorten Grüner Veltliner und Blauer Zweigelt. Aber auch der Riesling „Kremser Kreamsleiten“, einer der WINZER KREMS-Weine zum Wiener Opernball, wird schon an Siam Winery geliefert. „Der Wiener Opernball ist ja als Österreichs bedeutendstes Kulturereignis weit über die Grenzen Europas und gerade in Südostasien sehr populär. Dass wir genau jene Weine, die wir beim Opernball präsentieren dürfen, auch in Thailand anbieten können, unterstützt die Vermarktung wesentlich!“, so *Ehrenleitner*. Serviert wird Kremser Wein in Thailand zumeist in der gehobenen Gastronomie, in Hotels, wie etwa dem Siam-Kempinski-Hotel Bangkok, und in führenden Golfclubs.

Vor über 75 Jahren gegründet, haben sich die WINZER KREMS zum mittlerweile umfangreichsten Qualitätsweinproduzenten Österreichs entwickelt und übernehmen dabei ausschließlich handverlesene Weintrauben von 980 Mitgliedsweinhauern, mit einer Vertragsrebläche von rund 990 ha. Durch die ganzjährig enge Kooperation zwischen Weinfachleuten und Winzern wird ein optimaler Zeitpunkt für die Handlese bestimmt. Zu den beliebtesten Weißweinsorten der WINZER KREMS zählen neben dem Grünen Veltliner auch der Riesling und der Gelbe Muskateller.

*) **Kamptaler Wein Nacht 2015**

Wenn die Weinlese vorüber ist und der Weinherbst Niederösterreich dem Ende zu geht, wird im Schloss Grafenegg eine kulinarische Gala zu Ehren des Kamptaler Weines gefeiert: Die Weinstraße und das Regionale Weinkomitee Kamptal laden wieder zur „Kamptaler Wein Nacht“ ein.

Am Freitag, dem 20. November 2015 lässt man das Weinjahr Revue passieren und präsentiert die besten Weine aus dem Kamptal – Grüne Veltliner und Rieslinge Kamptal Reserve DAC sowie die preisgekrönten Rotweine des Kamptaler Zweigelt Preis. Zum Aperitif gibt es bereits die ersten Jungweine aus dem Kamptal. Im Mittelpunkt der Veranstaltung steht aber die Verleihung des „Kamptal DAC Reserve Cups 2015“ und des „Kamptaler Zweigelt Preises 2015“. Einer der erfolgreichsten österreichischen Wintersportler – Ex-Skispringer Thomas *Morgenstern* – wird die begehrten Trophäen des Künstlers *Fritz Gall* an die Siegerwinzer überreichen.



Genuss und Stimmung erfüllen anschließend die Bel Etage des Schlosses Grafenegg, wenn die Kamptaler Wirte *Mörwald Gourmet Service Catering*, *Heurigenhof Bründlmayer*, *Benjamin Schwaighofer* von der Arche Noah Gartenküche und *Karl Schwillinsky* (Schloss Rosenberg) kulinarische Highlights beim viergängigen Menü kredenzen. Verkosten Sie dazu die prämierten Spitzenweine aus dem Kamptal. Musikalisch umrahmt wird der Abend einmal mehr von Wolfgang *Friedrich* und seiner Weinherbst Dixieland Band. Tauchen Sie ein in das einzigartige Ambiente der Kamptaler Wein Nacht 2015:

Freitag, 20. November 2015, 18:30 Uhr im Schloss Grafenegg (NÖ)

Eintritt: € 52,- p.P. (inkl. Aperitif, 4-gängigem Menü, Käsebuffet, Verkostung aller Siegerweine)

Reservierung und Kartenvorverkauf unbedingt notwendig im Ursin Haus Langenlois unter Tel. 02734/2000-0 oder weinstrasse@kamptal.at.

*) **Trockenheit in der Steiermark – dennoch guter Weinjahrgang**

Das Wechselspiel aus langer Hitzeperiode und heftigen Niederschlägen hat die steirische Erntebilanz 2015 unterschiedlich geprägt: Eines der steirischen agrarischen Leitprodukte, der Wein, wird heuer mengenmäßig geringer als angenommen ausfallen: 210.000 hl nach dem Rekordtief von 198.700 hl im Jahr 2014. Die August-Hitze hat die prognostizierten 255.000 hl doch herunter-

gebremst, dafür wird der Jahrgang „vollreif“ sein. Im Vormarsch bei den Winzern ist der Sauvignon Blanc – dieser ist mittlerweile nach dem Welschriesling die zweitwichtigste Sorte.

***) Culinary & Wine Tourism Conference an der FHWien der WKW**

Vom 21. bis 23. Oktober 2015 veranstaltete das Institut für Tourismus-Management der FHWien der WKW gemeinsam mit der Deutschen Gesellschaft für Tourismuswissenschaft (DGT) und der FH Krems die Kulinarik- und Weintourismuskonferenz. Mehr als 80 Teilnehmer aus 15 Ländern – von Kanada bis Neuseeland – waren gekommen um ihre Forschungsarbeiten zu präsentieren und die Ergebnisse untereinander auszutauschen. Der erste Tag war den praktischen Erfahrungen gewidmet. Die Themen Foodblogs, Service Design, Food Pairing sowie Weintourismus und Architektur wurden in interaktiven Workshops vorgestellt. Wein & Obstkultur *Preiß*, die Initiativen Frauenzimmerwein, respekt-biodyn (Weingut Fred *Loimer*) und WienWein präsentierten ihre Produkte.

Markus *Penz* von Wien Tourismus eröffnete den zweiten Tag und präsentierte Wien von seiner kulinarischen Seite. Danach gehörte der Tag den wissenschaftlichen Vorträgen. In drei parallelen Veranstaltungen wurden insgesamt 27 Forschungsarbeiten vorgestellt. Dabei wurden Themen wie die Erfassung kulinarischer Touristen, die Möglichkeit der Markenbildung durch kulinarischen Tourismus oder die gegenseitige Beeinflussung der Gäste bei der Bestellung analysiert. Die unterschiedlichen wissenschaftlichen und kulturellen Hintergründe zeigten die Vielschichtigkeit und Bedeutung des Themas auf.

Auch der gesellige Teil kam nicht zu kurz. Die Teilnehmer produzierten gemeinsam einen „Original Wiener Apfelstrudel“ und lernten bei einem kulinarischen Streifzug Wien kennen. Am dritten Tag stand eine Exkursion in die Wachau mit Führungen beim „wein.sinn“ der WINZER KREMS und in der Domäne Wachau auf dem Programm.

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

Italien verdrängte Frankreich bei Weinproduktion wieder von Spitze

Italien hat Frankreich wieder vom Spitzenplatz der weltweit größten Weinproduzenten verdrängt. In Italien wurden dieses Jahr 48,9 Mio. hl Wein produziert und damit 10 % mehr als 2014, wie die Internationale Organisation für Rebe und Wein (OIV) mitteilte.

Frankreich – im vergangenen Jahr vor Italien auf Platz eins – folgt mit einer Produktion von 47,4 Mio. hl, auf Rang drei kommt Spanien mit 36,6 Mio. hl.

Deutschland landet mit einer Produktion von 8,8 Mio. hl auf dem zehnten Platz. Die deutsche Weinproduktion ging damit im Vergleich zum Vorjahr um 4 % zurück.

Weltweit wurden dieses Jahr 275,7 Mio. hl Wein hergestellt – das sind um 2 % mehr als 2014 und längerfristig gesehen ein „guter Schnitt“, wie die Weinorganisation auf Grundlage von Schätzungen mitteilt. Nach Italien, Frankreich und Spanien sind die USA, Argentinien, Chile, Australien, China und Südafrika die größten Weinproduzenten. (www.oiv.int)

***) Aus der internationalen Wirtschaftsredaktion (2):**

China als Zukunftsmarkt für österreichische Weine

Vom 11. bis 13. November 2015 wird die 17. internationale Fachmesse für die Nahrungsmittelwirtschaft FOOD & HOSPITALITY CHINA (FHC) gemeinsam mit der ProWine China 2015 in Shanghai veranstaltet. Über 2.150 internationale Aussteller aus 73 Ländern werden sich über 30.000 erwarteten Fachbesuchern präsentieren. Österreich ist mit zwei Gruppenständen der AUSSENWIRTSCHAFT AUSTRIA der Wirtschaftskammer Österreich (WKO) vor Ort, auf denen 27 österreichische Unternehmen ihre Produkte vorstellen werden.

Die Produktpalette umfasst österreichische Qualitätsweine, Spirituosen, Bio-Wein, Sekt und Frizzante, Kürbiskernbier, Mineralwasser, diverse antialkoholische Getränke, Fruchtsaftlimonaden,

Waffelprodukte, Kokoskuppeln, Süßwaren und Gebäck, Milchprodukte und Käsespezialitäten, Bio-Kürbiskernprodukte und Bio-Kürbiskernöl, Bio-Lebensmittel im Trockensortiment, Messerschleifer sowie Backmischungen und Zubehör.

„China ist derzeit der am schnellsten wachsende Importmarkt für Lebensmittel, Getränke und Wein. Der Mittelstand in China wächst rasch und soll bis 2020 auf 400 Mio. Menschen anwachsen. Rapide Urbanisierung, steigende Pro-Kopfeinkommen und ungebrochenes Interesse an westlichen Produkten machen den chinesischen Markt für österreichische Lebensmittelproduzenten attraktiv“, so Franz *Ernstbrunner* von der AUSSENWIRTSCHAFT AUSTRIA. In den letzten Jahren hatte China mit verschiedenen Lebensmittelskandalen zu kämpfen, die das Vertrauen in einheimische Produkte schwinden ließen. Käufer aus den oberen Einkommensschichten sowie Eltern von Kleinkindern sind nicht zuletzt deshalb vermehrt auf gesunde, ausgewogene Ernährung bedacht und vertrauen auf internationale Marken. *Ernstbrunner*: „Ausländische Erzeugnisse sind erfahrungsgemäß im oberen Preissegment angesiedelt und werden als Qualitätsprodukte mit hoher Lebensmittelsicherheit wahrgenommen.“ China ist auch der fünftgrößte Weinmarkt der Welt mit einer starken urbanen Mittelklasse-Bevölkerung, die beim Weinkonsum vermehrt auf Qualität, Herkunft und Fachwissen Wert legt und damit einen unaufhaltsamen Trend von reiner Weinkonsumation hin zu Weinkultur geschaffen hat.

***) Aus der internationalen Politik-Redaktion:**

Die Richtlinien der International Alliance for Responsible Drinking (IARD)

Motiviert durch den gemeinsamen Wunsch, ihre langjährigen Bemühungen, die auf die Reduzierung schädlichen Alkoholkonsums abzielen, zu stärken und auszubauen, haben weltweit führende Hersteller von Wein, Bier und Spirituosen eine Reihe von kollektiven, proaktiven Commitments unterzeichnet. Diese gezielten Aktionen, anwendbar in fünf Schlüsselbereichen und umzusetzen über einen Zeitraum von fünf Jahren, zielen ab auf:

- Reduzierung des Alkoholkonsums bei Minderjährigen
- Stärkung und Ausbau der Verhaltenskodizes für die Vermarktungspraxis
- Bereitstellung von Verbraucherinformationen und verantwortungsbewusste Produktinnovation
- Reduzierung von Trunkenheit am Steuer
- Sicherung der Unterstützung der Einzelhändler bei der Reduzierung schädlichen Alkoholkonsums

Im Einvernehmen mit Gesundheitsexperten, glauben Unterzeichner dieser Commitments-Initiative, dass es wichtig ist, Einzelhändler in die Bemühungen zur Herstellung sicherer Trinkumgebungen und Verhinderung schädlichen Alkoholkonsums einzubeziehen und dass die Zusammenarbeit effektiver ist als allein zu arbeiten. Die Richtlinien für verantwortungsvollen Verkauf von alkoholischen Getränken wurden gemeinsam entwickelt, um einen Standard festzulegen, der sowohl Einzelhändler als auch Hersteller motiviert und unterstützt Alkohol verantwortungsbewusst zu verkaufen. Führende Einzelhändler haben bereits Richtlinien übernommen und Maßnahmen durchgeführt, um verantwortungsvollen Handel zu fördern. Viele Hersteller unterstützen Initiativen für verantwortungsvollen Einzelhandel wie Altersnachweis-Bestimmungen und Ausschankschulungen.

Vereinbart von weltweit führenden Wein-, Bier- und Spirituosenherstellern mit Unterstützung der Einzelhändler sollen diese Richtlinien sowohl Hersteller als auch Händler gleichermaßen ermutigen, ihren Teil für den verantwortungsvollen Verkauf von Alkohol beizutragen.

(<http://bit.ly/RetailCommitment>)

***) Die Wein-TV-Tipps für den November**

Wie immer ohne Anspruch auf Vollständigkeit; kurzfristige Programmänderungen sind möglich.

- Donnerstag, 5. November, 20:15 Uhr | ServusTV
Krassnitzers – In Vino Vita: Die neue Winzergeneration
Weinliebhaber und selbsternannter Genussmensch Harald *Krassnitzer* stattet in seiner vorerst letzten Folge „In Vino Vita“ der neuen, jungen Winzergeneration Österreichs einen Besuch ab. Die selbstbewusste Christina *Tschida* gilt als „Enfant Terrible“ der Winzerszene. „Meine Weine kann man mit einer Symphonie von Beethoven oder einem genialen Arrangement von Pink Floyd oder Clapton vergleichen“, erklärt sie Harald *Krassnitzer*.
Komplett gegensätzlich dazu betreiben das junge Winzerpaar Eduard und Stephanie *Tscheppe-Eselböck* in Oggau ein traditionsreiches Weingut, das sie in ihrem eigenen Sinne weiterführen. „Wir kreieren keine Weine, sondern wir kreieren Persönlichkeiten“, meinen die beiden philosophisch. Ihre edlen Tropfen tragen Namen wie Timotheus, Joschuari oder Wiltrude.
Und im niederösterreichischen Weinviertel liegt das Weingut von Manfred und Marion *Ebner-Ebenauer*. Mit dem besonnenen Manfred und der energiereichen Marion hat sich ein perfektes Duo gefunden, das traditionsreichen Weinbau mit modernem Marketing verbindet.
- Freitag, 6. November, 21:00 Uhr | hr-fernsehen
Einmal quer durch Südafrika
Von Kapstadt geht es über die Weinberge des sogenannten Franzosenecks.
- Sonntag, 8. November, 02:20 Uhr | ARD-alpha
Der Letzte seines Standes? Der Waaler vom Vinschgau
Mehr als 3.000 km ist Wendelin *Hauser* von Mai bis September gewandert, soviel wie einmal Bozen-Kopenhagen und zurück. Wendelin ist von Beruf Waaler, er sorgt dafür, dass das Wasser, das die Bauern und Winzer im Vinschgau so dringend für ihre Obstplantagen und Weinberge brauchen, störungsfrei fließt.
- Sonntag, 8. November, 03:40 Uhr | ARD-alpha
Der Letzte seines Standes? Der Fassbinder aus Sankt Paul
In einem kleinen Dorf an der Südtiroler Weinstraße lebt und arbeitet der Fassbinder Johann *Kostner*. Mit 86 Jahren steht er immer noch Tag für Tag in seiner Werkstatt, die er vom Großvater übernommen hat. Er ist einer der letzten Fassbinder, die trotz der unaufhaltsamen Entwicklung hin zu Kunststoff- und Edelstahlcontainern noch immer Fässer handwerklich herstellen – mit alten Werkzeugen, aus dem Holz der Edelkastanie.
- Sonntag, 8. November, 06:50 Uhr | hr-fernsehen
Ein Hoch auf die Azoren
Auf Pico pflegen die Winzer eine besondere Weinkultur, die die UNESCO als Weltkulturerbe anerkannt hat: Die Weinstöcke werden von Mauern aus Lavagestein gegen die beständigen Winde vom Meer geschützt. Die Reise endet an der Stelle, an der Europa sprichwörtlich ins Wasser fällt.
- Sonntag, 8. November, 07:15 Uhr | SWR Fernsehen
Der Südwesten von oben - Die Pfalz
Der Wald, der Rhein und der Wein – diese drei Dinge prägen nicht nur die zentralen Landschaften der Pfalz, sondern verraten auch viel über ihre Seele. Wo sich die Berge des Pfälzer Walds langsam verlieren, zeigen sich die ersten Rebflächen am Haardtrand. Entlang der deutschen Weinstraße reiht sich ein Winzerdorf ans andere, begrenzt durch die Weinmetropolen Landau, Neustadt und Bad Dürkheim.

- Sonntag, 8. November, 20:15 Uhr | hr-fernsehen
Grenzgeschichten zwischen Odenwald und Rheingau
In den Weinbergen oberhalb von Rüdesheim ist Moderator Kurt *Lotz* bei den Nonnen der Benediktinerinnenabtei St. Hildegard während der Weinlese zu Gast. Danach geht's weiter rheinabwärts zum ehemaligen „Freistaat Flaschenhals“ – ein politisches Kuriosum für wenige Jahre, das nach dem Ersten Weltkrieg entstand. In Lorch, an der Mittelrheinfähre, im UNESCO-Weltkulturerbe „Oberes Mittelrheintal“, enden die „Grenzgeschichten zwischen Odenwald und Rheingau“ mit einem guten Tropfen Wein von diesseits und jenseits der hessischen Grenze, die hier mitten durch den Rhein verläuft.
- Montag, 9. November, 11:15 Uhr | EinsPlus
Köstliches aus Rheingauer Kellern
Nicht nur Wein reift in den Kellern unter der Erde des Rheingaus. In einem 300 Jahre alten Gewölbekeller von Schloss Reinhartshausen duftet es nach ganz etwas anderem: Der Rheingau-Affineur ist hier tätig. Käsemeister Reiner Wechs veredelt hier die feinsten Käse. Im schönen Keller reifen der Rheingauer Runde, der Rheingauer Zisterzienserkäse, der Rheintaler und viele mehr – köstlich zum Rheingauer Wein. Im Schloss Vaux geht es um das spritzige Vergnügen, das Beste, was aus Wein werden kann. So sieht es Graf *Plettenberg*, der Leiter der Sektmanufaktur. Bei einer Veranstaltung des Rheingau-Gourmet-Festivals gewährt er einen Blick in die Keller und erklärt, wie das prickelnde Getränk hergestellt wird. Beim anschließenden Menü können die Gäste erleben, wie gut Sekt zum Essen passt.
- Mittwoch, 11. November, 14:00 Uhr | 3sat
Das Rheinland
Warum ist das Rheinland wohl so schön? Die Antwort: Es liegt am Rhein und am Land drum herum. Eine filmische Hommage an eine wunderbare Landschaft und die Menschen, die hier leben. Gemeinsam mit seinem Kamerateam bricht Reporter Christian *Dassel* auf zu einer Sommerreise zwischen Bad Godesberg und Köln, zwischen Weinbergen und Dom, zwischen Kottenforst und Karneval und zwischen Pfützen und brennender Sonne.
Karl-Heinz *Broel* ist Winzer im nördlichsten Weinanbau-Gebiet der Welt. In der mittlerweile achten Generation trotzen die *Broels* dem Steilhang unterm Drachenfels ihre edlen Reben ab. „Ich finde, es hat etwas Heroisches, jenseits des 50. Breitengrades Wein anzubauen“, sagt Karl-Heinz *Broel* mit berechtigtem Stolz. Die Reben-Ernte erfolgt nach wie vor von Hand. Anders als in Rhein-Hessen, wo die Hänge flacher sind, ist in Rhöndorf die maschinelle Weinernte unmöglich. Schere, Eimer, stramme Waden - so geht der Winzer in den Berg, und das schon seit Jahrhunderten.
- Mittwoch, 11. November, 14:45 Uhr | SWR Fernsehen
Bilderbuch: Elsass – Die südliche Weinstraße
Der südliche Teil der elsässischen Weinstraße führt durch eine reizvolle Landschaft mit romantischen Weindörfern und mittelalterlichen kleinen Städten. Bis hoch zu den Vogesenwäldern ziehen sich die Rebberge. Seit den Römern prägt der Weinbau diese Gegend, die weltweit berühmt ist für ihre Weine. Vor mehreren Jahren schon wurden 17 ha Rebland, darunter beste Grand Cru Lagen, auf biodynamischen Anbau umgestellt. Die Winzer sind überzeugt, Wein beginnt im Weinberg, und nur im völligen Einklang mit der Natur lässt sich ein Optimum an Geschmack erreichen. Hoch zu Ross sind die Patrouillen der Brigade Verte, der Umweltpolizei, in den Weinbergen und den Wäldern der Vogesen unterwegs.
- Donnerstag, 12. November, 20:15 Uhr | ServusTV
Krassnitzers – In Vino Vita: Der moderne Klassiker aus Gumpoldskirchen
Harald *Krassnitzer*, Schauspieler und überzeugter Genussmensch taucht intensiv in das Leben und die Arbeit österreichischer Winzer ein. Dieses Mal führt ihn seine Reise nach Niederösterreich. In Gumpoldskirchen trifft er Johannes *Gebeshuber* auf seinem Weingut „Spätrot“. Hier werden die traditionsreichen Weinsorten Zierfandler und Rotgipfler angebaut.

Die Region, rund um Stift Heiligenkreuz mit seinem uralten Zisterzienserkloster, hat eine Jahrhunderte lange Weinbaugeschichte. *Gebeshuber* selbst ist allerdings Quereinsteiger und hat innerhalb von kurzer Zeit einen erfolgreichen Senkrechstart in der Weinszene hingelegt.

- Freitag, 13. November, 20:15 Uhr | Bayerisches Fernsehen
Die Närrische Weinprobe aus dem Staatlichen Hofkeller zu Würzburg
Echte fränkische Urgewächse bietet „Die Närrische Weinprobe“ aus dem Staatlichen Hofkeller der Residenz in Würzburg. Diese Weinverkostung der besonderen Art präsentieren Martin *Rassau* und Nicole *Then* von der Comödie Fürth, unterstützt von fränkischen Kabarettisten.
„Die Närrische Weinprobe“ aus dem romantischen Keller unter der Würzburger Residenz macht auch heuer wieder den Anfang im fränkischen Faschingsreigen. Wegen der kurzen Fastnachts-saison 2015/2016 gibt's diesen Narren-Auftakt bereits im November.
- Samstag, 14. November, 05:15 Uhr | hr-fernsehen
Der Winzer und sein neuer Rotwein
Sieben Uhr morgens. Die mobile Abfüllanlage kommt. 3.000 Flaschen wollen sie heute abfüllen, vor allem Rotwein, denn das Weingut liegt in Rüdesheim-Assmannshausen – einem idealen Anbaugbiet für Rotwein. Auch wenn Robert *König* seit Monaten schon draußen im Weinberg mit dem neuen Jahrgang beschäftigt ist, muss er heute den Tag ganz dem letzten Jahrgang widmen. Er ist zufrieden mit seinem Wein, aber wird er ihn auch gut verkaufen können?
Es ist nicht leicht, sich im Kampf um guten und bezahlbaren Wein am Markt zu behaupten. Die Konkurrenz schläft nicht. Sie ist groß, geht oft mit deutlich mehr Hektar Fläche an den Start. Daher heißt es für ihn: genau zu kalkulieren, keine Traube und keinen Tropfen bei der Herstellung des Weins zu verschwenden und vor allem sich stetig auf die Suche nach neuen Produkten und neuen Kunden zu begeben.
- Samstag, 14. November, 18:15 Uhr | SWR Fernsehen
Grünzeug: Heike *Boomgaarden* gibt Tipps für den Weinanbau im eigenen Garten.
- Sonntag, 15. November, 20:15 Uhr | SWR Fernsehen
Azoren – Oasen im Atlantik
Das „Azorenhoch“ tauchte im heißen Sommer 2015 fast täglich im Wetterbericht auf. Unabhängig davon haben die neun Inseln der Azoren einige Überraschungen zu bieten. Der Bootsbauer João *Silvera Tavares* und der ehemalige Fischer Manuel *Homem da Silva* schwärmen von ihrer Heimatinsel Pico: „Wie dieses Land duftet! Wenn die Trauben reif sind und eine leichte Brise vom Meer weht, dann riecht man die Weintrauben.“ Picos Wein war im 19. Jahrhundert so berühmt, dass selbst der russische Zar ihn im Keller hatte.
- Montag, 16. November, 14:15 Uhr | ARD-alpha
Alkohole und ihre Derivate
Alkohole sind eine umfangreiche Gruppe chemischer Verbindungen, die viele Ähnlichkeiten aber auch große Unterschiede aufweisen. Der bekannteste Alkohol entsteht, wenn die Weinhefe den Zucker im Traubensaft vergärt. Der Film geht aus von der Weinherstellung beim Winzer. Im Labor experimentieren Schüler, sie setzen einen Gärversuch an und testen die chemischen und physikalischen Eigenschaften verschiedener Alkohole. Trickfilmabschnitte veranschaulichen die homologe Reihe dieser Verbindungen. In Experimenten und Realfilmabschnitten wird gezeigt, wie aus Alkoholen ihre Derivate entstehen, wie Ethanol zu Ethanal oder Essigsäure wird. Auch die Ester stammen von den Alkoholen ab, sie sind als Aromastoffe in der Natur verbreitet.
- Mittwoch, 18. November, 15:30 Uhr | 3sat
Weinviertel – Weites Land
Es ist die Weite, die den Besucher des Weinviertels in seinen Bann schlägt. „Das Viertel unter dem Manhartsberg“, so genannt seit 1254, vermittelt ein Gefühl der endlosen Landschaft. Seinen Namen trägt das Weinviertel nicht von ungefähr – der Weinbau bestimmt das Landschaftsbild in all seinen Kulturformen und ist seit jeher prägend für die Bewohner dieser Region.

- Donnerstag, 19. November, 14:05 Uhr | 3sat
Neuseeland von oben – Ein Paradies auf Erden: Die Südalpen
Weite Steppen, hohe Bergwipfel, eisige Gletscher, eine Vielzahl an Schmelzwasserseen, die Southern Lakes und überraschend hoch gelegene Weinanbauggebiete in der Provinz Otago kennzeichnen die Region. Heute sichern sich die Bewohner Otagos ihren Wohlstand mit Wein, der den Winzern weltweit Respekt eingebracht hat.
- Samstag, 21. November, 17:00 Uhr | SR Fernsehen
Amalfiküste, da will ich hin!
Die Amalfiküste ist nicht nur bekannt für das besonders blaue Meer und die besonders gelben Zitronen, sondern auch für hervorragenden Wein.
- Sonntag, 22. November, 12:00 Uhr | Bayerisches Fernsehen
Kochgeschichten: Aus dem Burgund
Das Burgund – nirgendwo in Frankreich gibt es eine solche Dichte und Vielfalt von Feinschmeckerrestaurants wie in der Region Burgund. So kann das Reisen durch diese abwechslungsreiche Landschaft mit ihren historischen Sehenswürdigkeiten auch kulinarisch eine Entdeckungsreise sein.
Fleisch, Geflügel und Gemüse sind von bester Qualität und die Wirte in den Restaurants und Gaststätten legen großen Wert auf frische regionale Produkte. Die berühmten Burgunderweine, Weiße oder auch Rote, veredeln besonders die traditionsreichen Gerichte, wie *bœuf bourguignon*, in Rotwein mit Zwiebel und Kräuter geschmortes Rindfleisch oder das zu Recht berühmte *coq au vin*, Hähnchen in Burgunder, auch in Rotwein pochierte, verlorene Eier, *œufs en meurette* zählen zu den Besonderheiten Burgunds.
Das Filmteam ist unterwegs im nördlichen Burgund, in Tanlay und besucht das Restaurant „Le Bonheur Gourmand“, bei der Weinstadt Beaune den Bauernhof „La Chaume des Buis“, in Nolay das Restaurant „Le Burgonde“ und „am Ende der Welt“ in Evelle die „Auberge du Vieux Pressoir“.
- Sonntag, 22. November, 13:05 Uhr | 3sat
Die Geschichte des Südtiroler Törggelen: Eine kulinarische Spurensuche im südlichen Eisacktal
Das Törggelen in Südtirol entstammt dem alten Brauch der Bauern und Weinhändler, zwischen dem letzten Wochenende im September und dem Beginn der Adventszeit den jungen Wein zu verkosten. Aus diesem Brauch ist im Lauf der Jahre ein äußerst lukratives Tourismusangebot geworden. Hartwig *Mumelter* begibt sich auf eine kulinarische Spurensuche im südlichen Eisacktal und zeigt, wie geschickt oder weniger geschickt das Törggelen vermarktet wird.
- Sonntag, 22. November, 19:00 Uhr | Bayerisches Fernsehen
Unter unserem Himmel
Eichenholz aus dem Spessart ist ideal für den Bau von hölzernen Weinfässern, die wieder sehr gefragt sind, seit Barrique-Wein im Trend liegt. Nachdem in Frankreich das Eichenholz knapp wird, werden die Fässer auch dorthin geliefert.
- Sonntag, 22. November, 20:15 Uhr | hr-fernsehen
Entdeckungen in Rheingau und Taunus: Zwischen Rheinromantik und hessischer Lebensart
Die Sendung entführt in hessische Regionen, wo liebliche Landschaften den Geist der Rheinromantik heraufbeschwören und wo Gemütlichkeit und Gastlichkeit großgeschrieben werden: in den Rheingau, Deutschlands Weinkammer, und in den Taunus, der mit seiner sanft hügeligen und waldreichen Landschaft zu den schönsten deutschen Mittelgebirgen gehört.
Wald, Wasser und Wein sind die beherrschenden Themen dieser Region. Im Taunus trifft Tanja *Höschele* auf lichte Wälder und zahllose Kulturdenkmäler, im Rheingau unternimmt sie eine Schiffsreise und begegnet Winzern, denen sie bei ihrer täglichen Arbeit über die Schulter schauen darf. Natürlich zeigt die Sendung auch kulinarische Highlights in Rheingau und Taunus und kehrt gemütlich – meistens natürlich bei einem guten Glas Wein – in schönen und besonderen Lokalen ein.

- Montag, 23. November, 08:30 Uhr | ZDFinfo
Genussstrinken und Komasaufen: Wie Alkohol wirkt
Alkohol macht uns locker, gesellig und gehört scheinbar bei vielen Gelegenheiten dazu. Doch wie bestimmt unser Trinkverhalten unser Verhältnis zu der gesellschaftlich anerkannten Droge? Wie sich unterschiedliches Trinkverhalten auf Geist und Gesundheit auswirken, untersuchen die Zwillingbrüder und Ärzte Chris und Xand *van Tulleken* in einem vierwöchigen Experiment. Der eine trinkt exzessiv an Wochenenden, der andere konsumiert täglich Alkohol.
Zwar fordern uns Warnhinweise auf Flaschenetiketten zu maßvollem Trinken auf, doch möglicherweise ist das vertretbare Maß schneller überschritten, als allgemein angenommen. Wann wird aus dem vermeintlichen Freund ein gefährlicher Verführer?
- Montag, 23. November, 09:15 Uhr | ZDFinfo
WISO plus: Trink mit!
Was ist Alkohol? Droge, Genussmittel, Forschungsobjekt, Verkaufsschlager oder auch Heilmittel? „WISO plus“ – der Service für Verbraucher, User und alle, die Neues entdecken wollen.
- Dienstag, 24. November, 20:15 Uhr | hr-fernsehen
Der Winzer, die Wirtschaft und das Wetter
Ganz hinten im Rheingau liegt Rüdesheim-Assmannshausen – ein ideales Anbaugebiet für Rotwein: steile Lagen, viel Sonne, viel Arbeit. Es ist sieben Uhr morgens. Die mobile Abfüllanlage kommt. 3.000 Flaschen wollen sie heute abfüllen - vor allem Rotwein, denn das Weingut liegt in Rüdesheim-Assmannshausen, einem idealen Anbaugebiet für Rotwein.
Auch wenn Robert *König* seit Monaten schon draußen im Weinberg mit dem neuen Jahrgang beschäftigt ist, muss er heute den Tag ganz dem letzten Jahrgang widmen. Er ist zufrieden mit seinem Wein, aber wird er ihn auch gut verkaufen können? Es ist nicht leicht, sich im Kampf um guten und bezahlbaren Wein am Markt zu behaupten.
- Dienstag, 24. November, 20:15 Uhr | Phoenix
Die Ostküste der USA
Delaware ist bekannt als Steuerparadies, aber an seiner Küste wachsen auch ausgezeichnete Weine. Peggy *Raleys* Weingut ist an der gesamten Ostküste bekannt.
- Mittwoch, 25. November, 12:20 Uhr | 3sat
Vom Gurkerl zum Wein – Reise durch das Retzer und Znaimer Land
In der Region um Retz und Znaim finden sich entlang der Staatsgrenze kaum noch Spuren, die auf die bis 1989 strikte Trennung von Österreich und Tschechien hinweisen – im Gegenteil. Es sind längst wieder „Welten, die einander gleichen“ – mit vielen Gemeinsamkeiten: Prächtige Altstädte gehören dazu, mächtige Türme und geheimnisvolle Kellerlabyrinth, und nicht zuletzt auch Wein und Gurkerl.
- Freitag, 27. November, 08:30 Uhr | arte
Xenius: Klimawandel im Weinberg
Im Weinberg ist der Klimawandel keine Zukunftsmusik, sondern sichtbar und spürbar; vielerorts besorgniserregend, in manchen Regionen dagegen segensreich. Was heißt das für europäische Weine, und wie kann man den Weinberg an den Klimawandel anpassen? Das untersucht „Xenius“ im Languedoc in Südfrankreich und im Rheingau in Deutschland.
Die Moderatoren Emilie *Langlade* und Adrian *Pflug* erleben bei der Weinlese in den Versuchsweinbergen des französischen Instituts für Agrarforschung (Inra), wie der Klimawandel Einzug hält. Denn die Trauben bekommen mehr Wärme, dadurch werden sie früher reif und entwickeln außerdem mehr natürlichen Zucker; für den Wein heißt das mehr Alkohol. Das größere Problem aber ist die Trockenheit. Zum einen regnet es weniger, zum anderen müssen die Winzer wegen der Hitze immer mehr bewässern. Die Folge ist Wasserknappheit.
Aber die Forscher entwickeln bereits Strategien, um Wein und Weinberge an den Klimawandel anzupassen, und sie setzen diese in die Praxis um: von neuen Bewässerungssystemen und Zu-

schnitten der Weinreben bis hin zu technischen Methoden bei der Weinherstellung. Außerdem: Anders als der Languedoc ist der Rheingau ein Klimawandel-Gewinner. Man freut sich über gleichmäßigere Reifegrade und Jahrgänge als vor 30 Jahren. Aber die Idylle hat auch eine Kehrseite: Das Schädlingsproblem nimmt zu.

- Samstag, 28. November, 11:30 Uhr | EinsPlus
Weltreisen: Liebe, die durch die Traube geht – Weinproduktion in Argentinien und Chile.
- Sonntag, 29. November, 13:05 Uhr | 3sat
Die Neusiedlersee Bahn
Die Neusiedler Seebahn führt vom österreichischen Neusiedl am See über die Grenzstation Pamhagen bis nach Ungarn. Der Ausflug in den Seewinkel führt nach Gols in eine Vinothek und in einen biologisch geführten Weinbau- und Viehzuchtbetrieb.

*) Termine – Termine – Termine

- Donnerstag, 5. bis Dienstag, 8. November 2015, ab 11:00 Uhr: **24. Merano Wine Festival**
Italienische Klassiker, französische Legenden und viel mehr erwarten die Besucher des Weinfests. Bereits zum 24. Mal wird in Südtirol Wein aus den prominentesten Weinregionen der Welt verkostet. Seit 1992 steht das „Merano Wine Festival“ nicht nur in Italien für höchsten Weingenuss. Auch dieses Jahr wurde und wird weltweit gefeiert und verkostet. Von Chicago nach Meran, von Burgund zu den besten Rieslingen: kein vinophiler Genuss bleibt außen vor. Wer an den geführten Master Classes teilnimmt, unterstützt zudem noch einen guten Zweck. Wer während dem Weinfestival noch tiefer in die Welt des Weins eintauchen will, der kann am 7., 8. und 9. November an einer von 14 geführten Master Classes teilnehmen. Die Kurse, die auf 40 Teilnehmer beschränkt sind, bieten einen Einblick in die Genusswelten der italienischen Klassiker, der Sorten Sauvignon und Chardonnay – mit einem Fokus auf Burgund – und verschiedener Rieslinge. Unter den beteiligten Weingütern finden sich italienische Weinexperten wie die Kellerei Cantina Terlan, Trento Doc, Tua Rita und viele mehr. Auch das ukrainische Weingut Massandra nimmt teil und repräsentiert ein Land, das in Sachen Wein noch nicht die verdiente Aufmerksamkeit bekommt. Die finanziellen Erträge der Master Classes kommen der Missionsgruppe Meran zu Gute, die seit 1971 in armen Ländern in den Bereichen Erziehung, Kinderpflege, Gesundheit, Berufsausbildung, Umweltschutz, Umweltsanierung und nachhaltige Landwirtschaft tätig ist.
Zeiten: Do, 5. Nov. ab 15.00 Uhr; Fr, 6. bis Mo, 9. Nov. ab 10.00 Uhr; Di, 10. Nov. ab 9.30 Uhr
Ort: verschiedene; Hauptort: Kurhaus Meran, Corso Libertà 33, Merano
Kosten: variabel, je nach Event; Preisliste unter www.meranowinefestival.com/de/meranowinefestival/tickets-packages. Weitere Informationen: unter www.meranowinefestival.com/de.
- Samstag, 7. und Sonntag, 8. November 2015, ab 11:00 Uhr: **Trüffelmarkt in Carnuntum**
Johannes *Jungwirth* ist nicht nur Koch aus Leidenschaft, sondern auch ein eifriger Trüffelsucher. Auch diesen Herbst macht er sich wieder auf nach Istrien, um dort die duftenden Knollen zu entdecken. Dieses Jahr gibt's wieder feine Trüffeln in seinem Restaurant „DER jung WIRT“ in Göttlesbrunn (Carnuntum) und gleich die ganze Atmosphäre dazu: Er inszeniert den 2. „Trüffelmarkt“ auf dem Dorfplatz. Wer gleich vor Ort genießen möchte, dem wird im Trüffelzelt feine hausgemachte Nudeln mit Trüffelcreme, Salsiccia (würziges Bratwürstchen) mit getrüffeltem Kartoffelpüree oder getrüffelte Gänseleber angeboten. Dazu gibt's natürlich glasweise jede Menge hochklassige Weine aus Carnuntum.
Am Dorfplatz, 2464 Göttlesbrunn. www.trueffelmarkt-carnuntum.at.

- Samstag, 7. November 2015, 13:00 – 21:00 Uhr: **Tag der offenen Kellertür (Lutzmannsburg)**
Im Mittelburgenland werden zum Ausklang des Weinjahres wieder die Kellertüren geöffnet. Ein Bummelzug bringt die Besucherinnen und Besucher gratis von Keller zu Keller. Rund um den Tag der offenen Kellertür sind wein- und genussaffine Gäste herzlich eingeladen, Lutzmannsburg und sein vielfältiges Angebot von Wein, Natur und Wellness auch in der ruhigeren aber nicht weniger reizvollen Jahreszeit von seiner genussvollsten Seite kennen und lieben zu lernen. Der Eintrittspreis von € 25,- inkludiert ein hochwertiges Kostglas sowie einen Einkaufsgutschein im Wert von € 10,-. Weitere Infos unter www.rotweinerlebnis.at und www.lutzmannsburg.at.
- Samstag, 7. November 2015, 17:00 Uhr: **Weintaufe 2015 in Langenlois**
Die Weinbauvereine Langenlois und Mittelberg, KulturLangenlois und die Stadtgemeinde Langenlois laden zur Weintaufe 2015 und zur Eröffnung des 31. „Langenloiser Weinherbst“ gemeinsam mit Schauspieler Rudi *Roubinek* in die Kellergasse Mittelberg herzlich ein.
Eintritt: Abendkassa € 20,- p.P., Vorverkauf € 18,- p.P. (inkl. Aperitif, Taufwein, Degustation von Spitzenweinen aus Langenlois und Mittelberg sowie regionalen Schmankerln aus der Heurigenküche). Vorverkauf im Ursin Haus Langenlois (Kamptalstraße 3, Tel. 02734/2000-0), Büro KulturLangenlois (Rathausstraße 4) sowie Heuriger am Berg Fam. *Gruber*, Mittelberg
- Samstag, 7. November 2015, ab 18:00: **Weinrieders Magnumdinner (Mistelbach)**
Das Weingut *Weinrieder* hat nach Alex *Fankhauser* und Helmut *Österreicher* wieder einen absoluten Spitzenkoch für das Magnumdinner gewinnen können. Gemeinsam mit Karl *Polaks* Küchenteam wird Joachim *Gradwohl* im Restaurant „Zur Linde“ in Mistelbach ein mehrgängiges Menü der Extraklasse kreieren. Passend dazu werden Weine vom Weingut Weinrieder aus der Magnumflasche gereicht.
Hotel Restaurant zur Linde, 2130 Mistelbach, Josef-Dunkl-Straße 8 - Begrenzte Teilnehmerzahl!
Anmeldung: polak@zur-linde.at oder Tel: 02572 / 2409 - Preis: € 175,- p. P. (all inclusive)
- Dienstag, 10. November 2015, 18 – 22 Uhr: **SCHLOSSQUADRAT TROPHY 2016**
„FOLGE 2“: Stefanie *Böheim*, Weingut *Böheim*, Carnuntum
Veranstaltungsort: Restaurant *Gergely's* im Schlossquadrat, Schlossgasse 21, 1050 Wien
Anmeldung: info@schlossquadrat.at oder 01/544 07 67
Infos: www.schlossquadrat-trophy.at, www.facebook.com/schlossquadrat.wien
- Samstag, 14. und Sonntag, 15. November 2015, ab 11:00 Uhr: **Trüffelmarkt in Carnuntum**
Johannes *Jungwirth* inszeniert den 2. „Trüffelmarkt“ auf dem Dorfplatz von Göttlesbrunn: Trüffel zum Mitnehmen und zum „gleich an Ort und Stelle Verkosten“. Dazu gibt's natürlich glasweise jede Menge hochklassige Weine aus Carnuntum.
Am Dorfplatz, 2464 Göttlesbrunn. www.trueffelmarkt-carnuntum.at.
- Samstag, 14. November, und Sonntag, 15. November 2015, jeweils 14:00 – 20:00 Uhr: **Leopoldigang Göttlesbrunn – 20jähriges Jubiläum**
Wir Göttlesbrunner Winzer freuen uns auf Ihren Besuch in unseren Betrieben, Weinkellern und Präsentationsräumen. Genießen Sie das aktuelle Sortiment in unvergleichlichem Ambiente.
Einmaliger Spesenbeitrag € 25,-/Person für den gesamten Rundgang (www.leopoldigang.at)



VORSCHAU 2016:

- Dienstag, 12. Jänner 2016, 18 – 22 Uhr: **SCHLOSSQUADRAT TROPHY 2016**
„FOLGE 3“: Johannes *Kummer*, Weingut *Kummer*, Neusiedlersee
Veranstaltungsort: Restaurant *Gergely's* im Schlossquadrat, Schlossgasse 21, 1050 Wien
Anmeldung: info@schlossquadr.at oder 01/544 07 67
Infos: www.schlossquadrat-trophy.at, www.facebook.com/schlossquadrat.wien
- Dienstag, 9. Februar 2016, 18 – 22 Uhr: **SCHLOSSQUADRAT TROPHY 2016**
„FOLGE 4“: Lorenz *Alphart*, Weingut *Alphart* am Mühlbach, Thermenregion
Veranstaltungsort: Restaurant *Gergely's* im Schlossquadrat, Schlossgasse 21, 1050 Wien
Anmeldung: info@schlossquadr.at oder 01/544 07 67
Infos: www.schlossquadrat-trophy.at, www.facebook.com/schlossquadrat.wien
- Dienstag, 8. März 2016, 18 – 22 Uhr: **SCHLOSSQUADRAT TROPHY 2016**
„FOLGE 5“: Peter *Skoff* jun, Weingut *Peter Skoff*, Südsteiermark
Veranstaltungsort: Restaurant *Gergely's* im Schlossquadrat, Schlossgasse 21, 1050 Wien
Anmeldung: info@schlossquadr.at oder 01/544 07 67
Infos: www.schlossquadrat-trophy.at, www.facebook.com/schlossquadrat.wien
- Dienstag, 12. April 2016, 18 – 22 Uhr: **SCHLOSSQUADRAT TROPHY 2016**
„FOLGE 6“: Nadine *Schüller*, Weingut *Schüller*, Weinviertel
Veranstaltungsort: Restaurant *Gergely's* im Schlossquadrat, Schlossgasse 21, 1050 Wien
Anmeldung: info@schlossquadr.at oder 01/544 07 67
Infos: www.schlossquadrat-trophy.at, www.facebook.com/schlossquadrat.wien
- Dienstag, 10. Mai 2016, 18 – 22 Uhr: **SCHLOSSQUADRAT TROPHY 2016 – „FINALE“**
Veranstaltungsort: Restaurant *Gergely's* im Schlossquadrat, Schlossgasse 21, 1050 Wien
Anmeldung: info@schlossquadr.at oder 01/544 07 67
Infos: www.schlossquadrat-trophy.at, www.facebook.com/schlossquadrat.wien

***) Die Kooperations-Packages für den BBJ-Wein-Newsletter 2015:**

a) Das *Basis-Package* für alle: Um 99 Euro Beitrag gibt's fürs vierte Quartal 2015 noch eine Meldung im BBJ-Wein-Newsletter 2015 und die Nennung als Partner (mit Adresse und url) in jedem BBJ-Wein-Newsletter (auf Wunsch mit Logo).

b) Das *Top-Quartals-Package* für Top-Partner: Um 190 Euro Beitrag gibt's im vierten Quartal 2015 noch zwei Meldungen im BBJ-Wein-Newsletter 2015 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 290 Euro gibt's im vierten Quartal noch max. eine Verkostung inkl. Weinbeschreibungen und -bewertungen (z. B. Jahrgangsvorstellung; max. 8 Weine) bzw. wahlweise einen ausführlichen Bericht über einen Event (inkl. Weinbewertungen von max. 5 Weinen), zwei redaktionelle Meldungen im BBJ-Wein-Newsletter 2015 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 Dr. Herbert *Braunöck* (www.actcom.at) und Dr. Bernulf *Bruckner* jun. (www.lrtc.at) verlinkt.

Alle Preise ohne gesetzliche Steuern. 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 - p.jezek@medianet.at

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

*** Weit mehr als hundert Wein-Newsletter in fünf Jahren!!!! ***

*** Mit der zehnten Ausgabe 2015 am 21. Mai ist bereits der 125. BBJ-Wein-Newsletter erschienen! ***

Die BBJ-Wein-Newsletter-Partner



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



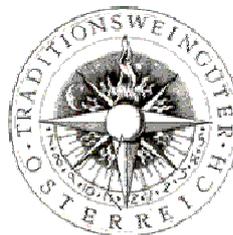
WEINGUT HIRT L
 Brunngasse 72, 2170 Poysdorf
 Tel.+Fax: +43(0)2552/2182
weingut.hirtl@utanet.at
www.weingut-hirtl.at



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