

# BBJ WEIN-NEWSLETTER 2018\_11

## 31. MAI 2018

### Die Themen:

- Rotwein fördert die Gesundheit – aber nicht jeder!  
– Das Top-Thema von Dr. Herbert *Braunöck* ..... 2
- Waldviertler Koch trifft Wachauer Winzer im Dürnsteiner Kellerschlüssel..... 2
- VieVinum 2018: Österreich Wein bricht Rekorde..... 3
- ROSINAS ROSINEN: ..... 3
- Und nach der VieVinum? Abverkauf der Weingläser und Weinkühlschränke..... 4
- Jahrhundertealter Wein um mehr als 100.000 Euro versteigert ..... 4
- Sommerfest „Die Frauen und der Wein“ im Kursalon Hübner..... 5
- Gault&Millau Landpartie im Bio-Weingut Geyerhof in Furth bei Göttweig..... 5
- INTERSPAR bietet „WeinWelt Pickup Service“ ..... 7
- Mercure Weinlese: Gäste gestalten Weinkarte..... 7
- Die Wein-TV-Tipps für die erste Juni-Hälfte ..... 7
- Termine – Termine – Termine:  
(1) Verkostungen | Präsentationen | Messen..... 12  
(2) Seminare | Workshops | Trainings ..... 14
- Die Kooperations-Packages für den BBJ Wein-Newsletter 2018..... 15
- Die BBJ Wein-Newsletter-Partner ..... 16

Herausgegeben von:

Herbert **B**RAUNÖCK – Bernulf **B**RUCKNER jun. – Paul Christian **J**EZEK

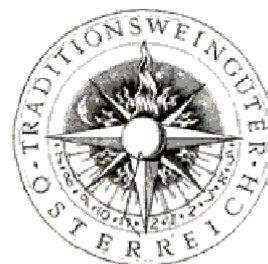


HIRTL

WINZER  KREMS  
Sandgrube 13



glatzer  
barnuntum



### \*) Rotwein fördert die Gesundheit – aber nicht jeder!

– Das Top-Thema von Dr. Herbert *Braunöck*

Aktuelle Analysen von ausgesuchten Rotweinen haben ergeben, dass nicht jeder Rotwein die nötigen Inhaltsstoffe aufweist, die eine positive Wirkung auf die Gesundheit haben. Die Werte der Gesamtphenole und Gesamtflavanole (Herzinfarkttrisiko, Blutdruck) differieren bei einzelnen Rotweinen um das 10fache. WUG – Wein und Gesundheit – erforscht die Gründe dafür: Rebsorten wie Tannat, Syrah, Cabernet Sauvignon und Blaufränkisch haben durchschnittlich mehr „gesundheitsfördernde“ Inhaltsstoffe als andere Rotweinsorten. Wir stehen mit diesen Untersuchungen – Sorten, Vegetation, Anbaugebiet, Vinifikation – noch am Anfang. Andererseits haben wir bereits Rotweine gefunden, bei denen 2 bis 3 Achtelliter pro Tag genügen um die notwendige Dosis zu erhalten. Ein sensorischer Test hat ergeben, dass darunter auch Weine sind, die hervorragend schmecken und leistungsfähig sind. Hier gehen Genuss und Gesundheit Hand in Hand. Übrigens: Unsere Leserinnen und Leser Sie sind die Ersten die davon erfahren! (hb) ([www.actcom.at](http://www.actcom.at), [www.urband-ritter.at](http://www.urband-ritter.at))



„Ja, ja, der Wein,  
das ist mein Element,  
in seinen goldighellen Liebesfluten  
will ich gesund die kranke Seele baden.“

(Heinrich *Heine*, 1797 – 1856,  
dt. Dichter, Schriftsteller und Journalist)



### \*) Waldviertler Koch trifft Wachauer Winzer im Dürnsteiner Kellerschlüssel

Im Rahmen des Kellerschlüssel-Kulinariums lädt die Domäne Wachau exzellente Vertreter der kulinarischen Zunft zu sich nach Dürnstein in das schöne Ambiente des barocken Kellerschlüssels. Den Anfang machte am 24. Mai Michael *Kolm* vom Restaurant Bärenhof in Arbesbach. In fünf Gängen brachte er sein heimatliches Waldviertel breitgefächert und variantenreich auf die Teller. Roman *Horvath*, Weingutsleiter der Domäne Wachau und Master of Wine, sorgte für die passende Weinbegleitung. Ähnlich wie Michael *Kolm*, der seine Region in den Vordergrund stellt, aber auch keine Berührungspunkte mit exotischen Zutaten hat, brachte auch Roman *Horvath* bei der Weinbegleitung neben den Federspielen und Smaragden der Domäne Wachau spannende internationale Weine und Weine von Winzerfreunden ins Spiel. Alles frei nach dem Motto: Erlaubt ist, was schmeckt. „Es war uns eine große Freude, gemeinsam mit Michael *Kolm* unseren Gästen einen genussvollen Abend zu bescheren“, erklärte Roman *Horvath*.



Ein Prost! (v.l.): Roman *Horvath* MW (Weingutsleiter Domäne Wachau), Johann Martin (Obmann Domäne Wachau), Michael *Kolm* (Bärenhof), Heinz *Frischengruber* (Kellermeister Domäne Wachau) © Josef *Salomon*

Der Termin für das nächste Kellerschlüssel-Kulinarium steht schon fest.

Am 23. August 2018 bringen Marcel & Sascha *Ruhm*, das Brüderpaar vom haubengekrönten Restaurant *DiningRuhm* in Wien, japanisch-peruanisches Lebensgefühl in die Wachau. Alle Informationen dazu auf: [www.domaene-wachau.at](http://www.domaene-wachau.at).

## \*) **VieVinum 2018: Österreich Wein bricht Rekorde**

Das 20-jährige Jubiläum der VieVinum setzt neue Maßstäbe: Über 1.000 Fachbesucher aus aller Welt werden auf Einladung der Österreich Wein Marketing GmbH (ÖWM) von 9. - 11. Juni Österreichs größte Weinmesse besuchen – ein historischer Höchstwert. Für die heimischen Winzer bietet sich die einmalige Chance, mit ihren großartigen Weinen aus dem reichen Jahrgang 2017 neue Absatzmärkte zu erschließen.

Die diesjährige Ausgabe der VieVinum steht unter sehr vielversprechenden Vorzeichen für Österreichs exportorientierte Winzer: Zum 20-jährigen Jubiläum werden erstmals mehr als 1.000 Händler, Sommeliers, Gastronomen und Journalisten aus 45 Ländern zu Österreichs größter Weinmesse in die Wiener Hofburg strömen. Ein Großteil der Fachbesucher stammt aus Hauptexportmärkten wie Deutschland, USA, Schweiz und Russland, darüber hinaus folgen aber auch über 100 Weinfachberater einer großen belgischen Supermarktkette sowie Vertreter aufstrebender Exportmärkte aus Asien und Südamerika dem Ruf aus Wien. Mehr als die Hälfte des Fachpublikums besucht die VieVinum auf Einladung der ÖWM überhaupt zum ersten Mal.

Die Winzerschaft wiederum blickt ihrerseits sehr optimistisch in Richtung VieVinum: Mit dem qualitativ wie mengenmäßig äußerst zufriedenstellenden Jahrgang 2017 wissen sie den Vorteil im europäischen Vergleich auf ihrer Seite und sind bestens auf den noch nie dagewesenen Andrang von Wine Professionals vorbereitet. Zusätzliche Dynamik bei den Geschäftsanbahnungen verspricht die Tatsache, dass Wein aus Österreich aktuell generell eine der heißesten Aktien auf dem Weltweinmarkt ist, wie die Rekord-Exportzahlen aus dem Jahr 2017 belegen: Erstmals wurde die 150-Mio.-€-Marke geknackt, der Durchschnittspreis erreichte mit 3,39 €/l ein neues Allzeithoch.

Quelle: Österreich Wein online, 22. Mai 2018, <https://www.oesterreichwein.at/presse-multimedia/presstexte/news/article/vievinum-2018-oesterreich-wein-bricht-alle-rekorde/>

## *Rosinas Rosinen* *Vivino*



Seit 21. Jänner arbeite ich akribisch an meiner neuen Tätigkeit, regelmäßig diverse Weine zu fotografieren, verkosten, bewerten, zu beschreiben und auch zu trinken. In netter Gesellschaft, versteht sich. Mittlerweile ist die Anzahl meiner Weine auf eine recht hohe zweistellige Zahl gestiegen. Das ringt zwar professionellen Verkostern nicht einmal ein müdes Lächeln ab, aber bei mir geht es auch nicht um Tröpfchen-Infektion ...

Mein Geschmackprofil lässt erkennen, dass der österreichische Grüne Veltliner bei mir einen besonderen Stellenwert hat, gefolgt von Rotweinen aus dem Bordeaux und der Toskana. So nebenbei informiere ich mich über derzeitige marktübliche Preise, kann nachlesen, was andere Weinliebhaber zu diesem Wein schreiben und erfahre Wissenswertes rund um die Weinsorte, das Weinbaugebiet und passende Speisen. Woher ich das alles so genau weiß? Nun, wie der Titel ohnehin schon verraten hat, habe ich mir die Gratis-App Vivino aufs Handy geladen, mit der man all das machen kann. Aber jetzt – zum Mitschreiben – Schritt für Schritt:

Zuerst sollte man sich natürlich die App aufs Handy laden. Erleichtert die Sache ungemein. Und dann kann es schon losgehen: Ein gut leserliches Foto vom Etikett machen. Zumeist erkennt das System sofort den Wein. Falls nicht, gibt es später noch immer die Möglichkeit, ein weiteres, besseres Foto zu machen oder aber den Jahrgang oder den Wein selbst zu ändern. Weine, die noch nicht im System gespeichert sind, kann man händisch hinzufügen. Die Bewertung erfolgt anhand von maximal 5 Sternen. Dann kann man eine Beschreibung des Weines hinzufügen oder einfach mal lesen, was andere Verkoster geschrieben haben. Wenn der Wein vom System erkannt wurde, erhält man auch eine Preisinformation bei einem bestimmten Händler und die Möglichkeit, Näheres über die Rebsorte, das Weinbaugebiet, das internationale Weinranking etc. zu erfahren. Es gibt sogar eine Vivino-Community, wo man sich direkt mit anderen Winfreunden verknüpfen und direkt austauschen kann.

Super Sache, finde ich. Durch die App habe ich jetzt meine Vorlieben in Bezug auf Wein schwarz auf weiß: Mir schmecken sowohl Rot- als auch Weißweine und da vor allem die weltweit besten! ☺

@LESERINNEN: Weinerfahrungen und Kommentare an: [rosina.bruckner@gmx.at](mailto:rosina.bruckner@gmx.at), Betreff: *Rosinas Rosinen*

### \*) Und nach der VieVinum? Abverkauf der Weingläser und Weinkühlschränke!

Haben Sie Bedarf an einem Weinkühlschrank oder stilvollen Weingläsern? Bereits während der drei VieVinum-Tage können Stölzle Lausitz Gläser an der Glasausgabe erworben werden. Weinkühlschränke verschiedener Modelle stehen nach ihrem VieVinum-Engagement ebenfalls zum Abverkauf bereit. Beide Produkte stammen von bekannten Markenherstellern und sind gleichermaßen für den privaten als auch für den beruflichen Gebrauch geeignet.

#### VIEVINUM AKTION (1): STÖLZLE GLÄSER

STÖLZLE-LAUSITZ  
Weinkelch EXPERIENCE 01 | 45 cl

DURCHMESSER ÖFFNUNG: 6 cm



Stölzle Lausitz Gläser aus der Serie „Experience“ sind zum Sonderpreis von € 12,- inkl. MwSt. pro Karton (6 Stück) erhältlich. Die Gläser können während der VieVinum direkt bei der Glasausgabe gekauft oder danach bestellt werden.

Inhalt: 45 cl

Maße: Durchmesser Öffnung: 6cm, Höhe 22,5cm

Eigenschaften: spülmaschinenfest, hohe Bruchbeständigkeit

Format Karton: 17,5 x 23 x 26,5 cm

Gewicht: 1.117 Gramm

Preis: € 12,- (inkl. MwSt. pro Karton à 6 Stk.)

Bestellung: [office@mac-hoffmann.com](mailto:office@mac-hoffmann.com) oder +43 1 587 1293

#### VIEVINUM AKTION (2): KÜHLSCHRÄNKE VON VESTFROST SOLUTIONS

Qualitativ hochwertige Weinkühl- & -klimaschränke in verschiedenen Größen zu attraktiven Preisen (exkl. (!) MwSt. und exkl. (!) Zustellung): [office@mac-hoffmann.com](mailto:office@mac-hoffmann.com) oder +43 1 587 1293!

topprodukte.at  
ein Service von klimaaktiv



Abverkaufspreis  
€ 545,-

**CFKS471—Umluftkühlschrank**

Bruttofassungsvermögen: 361L  
Temperatur: +3 bis +10°C  
Energieverbrauch: 1,35kWh(in 24h)  
Abmessungen (H,B,T)  
1850x595x595mm

topprodukte.at  
ein Service von klimaaktiv



Abverkaufspreis  
€ 290,-

**M85—Umluftkühlschrank**

Bruttofassungsvermögen: 125L  
Temperatur: +2 bis +10°C  
Energieverbrauch: 0,75kWh(in 24h)  
Abmessungen (H,B,T)  
830x493x587mm



Abverkaufspreis  
€ 590,-

**FKG 371—Umluftkühlschrank**

Bruttofassungsvermögen: 381L  
Temperatur: +3 bis +10°C  
Energieverbrauch: 1,65kWh(in 24h)  
Abmessungen (H,B,T)  
1850x595x595mm



Abverkaufspreis  
€ 645,-

**M180—Umluftkühlschrank**

Bruttofassungsvermögen: 381L  
Temperatur: +3 bis +10°C  
Energieverbrauch: 2,61kWh(in 24h)  
Abmessungen (H,B,T)  
1850x595x595mm—ECO-Thermostat

### \*) Jahrhundertalter Wein um mehr als 100.000 Euro versteigert

Eine fast 250 Jahre alte Flasche Wein ist bei einer Auktion in Frankreich für knapp 104.000 Euro versteigert worden. Wie das Auktionshaus in der Stadt Lons-le-Saunier am 26.05. mitteilte, handelt es sich um einen Dessertwein aus dem Jura von 1774, den der Winzer Anatoile Vercel (1725-1786)

gekeltert hatte. Zwei weitere Flaschen desselben Weins wurden bei der Auktion für rund 73.000 und etwa 76.000 Euro verkauft. Ersteigert wurden die historischen Tropfen demnach von Kanadiern und einem Käufer im Auftrag von US-Weinliebhabern, die sich Frankreich verbunden fühlen.

Die Weinflaschen wurden von den Nachfahren des Winzers über die Jahrhunderte in einer unterirdischen Höhle aufbewahrt. Bereits 2011 und 2012 waren zwei Flaschen aus den Beständen versteigert worden und hatten Preise von rund 38.000 und 57.000 Euro erzielt. Inzwischen hätten sich die wirtschaftlichen Rahmenbedingungen aber geändert, erklärte die zufriedene Auktionatorin Brigitte *Fenaux*, Aufgrund einer früheren Verkostung des Dessertweins aus dem Jura ist sogar bekannt, wie dieser schmeckt. 1994 hatten ihn 24 Experten probiert. Sie lobten anschließend seine gelbe Farbe und seinen Geschmack nach „Nüssen, Gewürzen, Curry, Zimt, Vanille und Trockenfrüchten“. Auf einer Skala bis zehn gaben sie ihm die Note 9,4.

### **\*) Sommerfest „Die Frauen und der Wein“ im Kursalon Hübner**

Heutzutage wagen sich immer mehr Damen an die Herstellung von edlen Tropfen verschiedenster Sorten. Aus diesem Anlass veranstaltet WINE AFFAIRS am 13. Juni von 16 bis 23 Uhr, das Sommerfest „Die Frauen und der Wein“. Begleitet von kulinarischen Feinheiten und hippen DJane-Tunes wird eine breite Bandbreite an verschiedensten Weinspezialitäten ausgestellt und in den edlen Hallen und der Terrasse des Kursalon Hübner mitten im Herzen der Wiener Innenstadt verkostet. „Mit der Veranstaltung ‚Die Frauen und der Wein‘ möchten wir den österreichischen Winzerinnen unsere Anerkennung und Bewunderung für ihren Einsatz in einer von Männern dominierten Welt widmen. Der Kursalon bietet den idealen Rahmen für ein rauschendes Sommerfest mit herrlichem Wein und chilligen Beats in urbaner Atmosphäre“, freut sich Jakob Lackner über die Outdoor-Premiere seiner Eventserie.

Mit an Bord sind unter anderen: Winzerwaldhof *Aschauer*, Weingut *Kugler*, Vinum Saxum, Frauenzimmer Wein, Christina *Hugl*, Weingut *Brachmann*, Weingut *Sutter*, Johanna *Müllner*, Weingut *Prechtl*, Weingut *Gottschuly-Grassl*, Weingut *Urban*, Weingut *Kroiss*, Weingut *Mazza*, Weingut *Böheim*, Weingut *Stich-Gaismayer*, Weingut *Gießauf-Nell*, Weinbau Bettina *Varga*, Weingut Edith *Reithofer*, Weingut *Jaqueline Klein*, Vinterra *Zöchling*, Weingut *Hoffmann*, Sabrina *Veigel*, Michaela *Riedmüller*, Weingut *Jöbstl*, *Graf Falzl*, Weingut *Karin Steinschaden*, The Royal Austrian Wine Collection (12 Frauen und ihre Weingüter) u.v.m. ([www.wine-affairs.at](http://www.wine-affairs.at)).

### **\*) Gault&Millau Landpartie im Bio-Weingut Geyerhof in Furth bei Göttweig**

Endlich hat die Sonne wieder Kraft und der Himmel strahlt blau. Zeit also, den Sommer so zu begrüßen, wie es sich für Genießer gehört: mit einem kulinarischen Fest an der frischen Luft. Am Samstag, den 16. Juni, lädt Gault&Millau zum zweiten Mal zur genussvollen Landpartie auf das Bio-Weingut Geyerhof in Furth bei Göttweig. 50 Weingüter präsentieren ihre Weine, die Kultur-Brauer bringen ihre erfrischenden, naturtrüben Zwickl-Biere mit und 10 Top-Gastronomen kochen auf. Außerdem gibt es köstliche Schaumweine zu verkosten.

Die Gault&Millau Landpartie 2018 macht einen lukullischen Traum wahr. Am Samstag, den 16. Juni, verwandelt sich der Obsthain des Bio-Weinguts Geyerhof (Furth bei Göttweig) in ein kulinarisches Paradies. Wunderbare Weine verkosten, kleine Häppchen genießen, unterschiedliche Biere probieren. Dazwischen entspannt auf der Wiese liegen, sämtliche Köstlichkeiten ständig in Reichweite.

Dieses Jahr steht die Landpartie unter dem Motto „Die spannendsten Schaumweine“. Wer die höchst dynamische Entwicklung bei Schaumweinen verfolgen will, wird hier viel entdecken können, vom eleganten Champagner über komplexe Winzersekte bis zu den derzeit so heiß begehrten „funky bubbles“, den Pet Nats. Mehr als 50 Winzer werden vor Ort sein, wo sich Neugierige quer durch die junge Szene kosten können. Wer sein Wissen vertiefen möchte, besucht vor Ort die Workshops zum Thema "Österreichischer Winzersekt und andere Schaumweine" mit Österreich

Wein Chef, Willi *Klinger* und Thomas *Reiter*, Sommelier im Restaurant *Mraz&Sohn*. Die Plätze sind heiß begehrt, limitiert und eine Anmeldung erforderlich unter [info@gaultmillau.at](mailto:info@gaultmillau.at).

Und klar: Es wäre nicht Gault&Millau, würden nicht auch hochdekorierte Küchenchefs mit ihren verblüffenden Gerichten bereitstehen, wie konfiertes Kaninchen mit grünem Spargel, in Calamansi gebeizter Bio Alpenlachs, Weißfische im Erdäpfelrösti, Steak Mignon vom Grill auf Spargelgemüse oder 24 Stunden gegarter Schweinebauch. Und wenn dann Grillstar Adi *Bittermann* aus Göttlesbrunn Knuspriges von der heißen Glut serviert, ist es Zeit für ein Glas gereiften Champagner – oder doch lieber einen kühlen Schluck vom naturtrüben Zwickl von den CulturBrauern?

Während die Eltern verkosten und genießen, können sich die Kids auf der Stroh-Hüpfburg austoben, bei einer Weinkeller-Führung mit Taschenlampen Grusel-Action erleben, beim Kunstschmieden ihre Geschicklichkeit beweisen und mit Brandner Schifffahrt Piratenschiffe basteln und bemalen. Und wenn sich der Hunger meldet, holen sie sich an der Grillstation Würsteln und alles, was das Kinder-Herz begehrt.

Ab 18.00 Uhr, wenn die ersten Familien heimwärts ziehen, geht es auf dem Geyerhof noch einmal so richtig los. Die Band Jazz und Weinquartett sorgt bei lauer Dämmerung für einen musikalischen Ausklang – und natürlich mit weiteren kulinarischen Genüssen sowie passender Weinbegleitung (Essen und Trinken im Rahmen der Abendveranstaltung sind nicht mehr im Tagesticket inbegriffen).

Eine kleine Auswahl der **Weingüter**, die bei der Landpartie 2018 ihre Schaumweine, Pet Nats und Champagner vorstellen werden:

#### ÖSTERREICH:

- Weingut Birgit *Braunstein*
- Weingut *Bründlmayer*
- Weingut *Feiler-Artinger*
- Weinberghof *Fritsch*
- Weingut Josef *Fritz*
- Weingut *Fuchs-Steinklammer*
- Bioweingut Geyerhof
- Demeter Weingut *Hager Matthias*
- Weingut *Harkamp*
- Winzerhof *Hoch*
- Christoph *Hoch*
- Familienweingut Helmut *Hochleitner*
- Weingut Christina *Hugl*
- Weingut Fuchs und Hase
- Herrenhof *Lamprecht*
- Winzerhof *Landauer-Gisperm*
- Weingut *Lichtenberger González*
- Weingut *Malat*
- Weingut Nikolaihof Wachau
- Fritz *Salomon* - Gut Oberstockstall
- Weingut *Schabl*
- *Schlumberger* Wein- und Sektkellerei

- Weingut Heidi *Schröck*
- Weingut *Steininger*
- Weingut *Strehn*
- Weinhof *Uibel*
- Familienweingut *Wimmer-Czerny*
- Weingut *Zöhrer*

#### DEUTSCHLAND:

- Ökologisches Weingut *Schmitt*
- Weingut am Stein
- Espenhof
- Weingut *Riffel*
- Ökologischer Land- und Weinbau *Krämer*

#### SLOWENIEN:

- Vina *Štoka*
- Dveri Pax

#### KROATIEN:

- Franc *Arman Wines*

#### FRANKREICH:

- Champagne Rene *Geoffroy*
- Champagne Pol *Roger*

#### ITALIEN:

- *Mionetto* ... und noch viel andere mehr!

Darüber hinaus versammeln sich die folgenden **Spitzenköche**, um bei der Landpartie aufzukochen:

- Wolfgang *Bauer*, Hotel *Schachner*
- Adi *Bittermann*, Genusswirtshaus *Bittermann*
- Manfred *Buchinger*, „Zur alten Schule“
- Thomas *Dorfer*, Landhaus *Bacher*
- Josef *Floh*, Der *Floh*
- Sebastian *Kickinger*, Gaststätte *Figl*
- Roland *Lukesch*, Haslauerhof
- Toni *Mörwald*, Relais & Châteaux *Mörwald* „Gourmet Toni M.“, Feuersbrunn
- Michael *Nährer*, Gasthaus *Nährer*
- Erwin *Windhaber*, Hofmeisterei *Hirtzberger*

... und noch einige mehr.

Großartige **regionale Produzenten** präsentieren außerdem feine Produkte:

- *Berger* Schinken
- Bäckerei *Schmidl*
- *Brandner*
- CulturBrauer
- *Staud's* Marmelade und Palatschinken
- PWC... und viele mehr.

### \*) INTERSPAR bietet „WeinWelt Pickup-Service“

Seit dem 27. Mai können Kunden bei Interspar online einkaufen und ihre Lieblingsweine ab einem Bestellwert von 25 Euro anschließend im gewünschten INTERSPAR-Hypermarkt an der Rezeption abholen. Durch die Kombination beider Vertriebswege schlägt INTERSPAR die Brücke zwischen Online-Bestellung und Vor-Ort-Abholung. Mit einer Auswahl an rund 2.000 Weinen, Schaumweinen und Spirituosen punktet INTERSPAR mit Vielfalt. Um die 75 Prozent der bei INTERSPAR gekauften Weine stammen aus heimischen Weingärten, viele davon zum „Ab-Hof-Preis“. ([www.weinwelt.at](http://www.weinwelt.at))

### \*) Mercure Weinlese: Gäste gestalten Weinkarte

In allen Mercure-Hotels in Österreich wird die Weinkarte traditionell bei einer Verkostung durch Stammgäste – der sogenannten Mercure Weinlese – festgelegt. Der österreichischen Herkunft der Weine kommt dabei ein hoher Stellenwert zu. Das regionale Speisenangebot wird so mit lokalen Weinen abgerundet. „Heuer war die Entscheidung aufgrund der vielen hervorragenden Weine besonders schwierig, unsere Gäste haben wie immer eine sehr gute Auswahl getroffen“, berichtet Volkmar Pfaff, Geschäftsführer AccorHotels Österreich und COO Central Europe.

Diplom-Sommelier Martin Widemann BEd, Fachvorstand der Hotelfachschule Bergheidengasse und ehem. Vorstand des Niederösterreichischen Sommeliersvereins leitete die Verkostung, bei der jeweils drei Weine von neun unterschiedlichen Rebsorten zur Auswahl standen. Die Veranstaltung schloss mit der Präsentation der Mercure Austria „Selection N5“ sowie der neun Siegerweine, die ab der nächsten Saison für ein Jahr lang in allen zwölf Mercure-Hotels in Österreich ausgeschrieben werden. „Die Mercure Weinlese ist für AccorHotels eine ganz besondere Veranstaltung, da unsere Gäste in die wichtige Entscheidung eingebunden werden und das besondere Wein-Preis-Genuss-Angebot von Mercure aktiv mitgestalten können“, so Pfaff.

Die neun Siegerweine im Detail:

2017 Wiener Gemischter Satz DAC, Weingut Mayer am Pfarrplatz, Wien

2017 Riesling Platin, Weingut Jurtschitsch, Langenlois, Niederösterreich (Kamptal)

2017 Chardonnay, Weingut Michael Auer, Höflein, Carnuntum

2017 Gelber Muskateller Göttweiger Berg, Weingut Edlinger, Palt, Niederösterreich (Kremstal)

2017 Sauvignon Blanc Südsteiermark, Weingut Schauer, Kitzack im Sausal, Südsteiermark

2016 Zweigelt, Anita und Hans Nittnaus, Gols, Burgenland (Neusiedlersee)

2015 St. Laurent, Johanneshof Reinisch, Tattendorf, Thermenregion

2016 Merlot, Hannes Reeh, Andau, Burgenland (Neusiedlersee)

2016 Blaufränkisch Classic, Rotweingut Iby, Horitschon, Mittelburgenland

Die Mercure Austria „Selection N5“:

2017 Grüner Veltliner Rossatz Federspiel, Weingut Josef Fischer, Rossatz, Wachau

### \*) Die Wein-TV-Tipps für die erste Juni-Hälfte

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

- Freitag, 1. Juni, 20:15 | hr-fernsehen

Südafrikas Kap-Region

Im Osten Kapstadts wachsen Weine von Weltruf vor einer atemberaubenden Kulisse.

- Samstag, 2. Juni, 15:45 | SWR Fernsehen

Die Rhein-Haardtbahn

Wer aus Mannheim oder Ludwigshafen kommt und nach Bad Dürkheim zum Weintrinken fahren will, muss entweder übernachten oder die 4 A nehmen, die Straßenbahn, die ab Oggersheim zur Eisenbahn wird, besser bekannt als Rhein-Haardtbahn. Sie verbindet die Metropole mit der Region, Baden-Württemberg mit Rheinland-Pfalz und ist heute genauso wie früher eine wichtige Strecke, nicht nur für verantwortungsvolle Besucher der Weinbergsnacht.

- Samstag, 2. Juni, 16:00 | 3sat  
Navarra – Grünes Spanien zwischen Pyrenäen und Ebro  
Im fruchtbaren Tal des Ebro liegt Tudela, die Gemüsehauptstadt Spaniens, Geburtsort berühmter Weine im Anbaugebiet Navarra.
- Sonntag, 3. Juni, 09:15 | ZDFInfo  
ZDF.reportage Rhein, Wein und harte Arbeit  
Er ist „unser“ längster Strom: Über 800 Kilometer fließt der Rhein durch Deutschland. Weinberge und Burgen machen ihn zur Touristenattraktion, aber er ist auch bedeutender Handelsweg.
- Freitag, 1. Juni, 18:05 | SWR Fernsehen (RP)  
Hierzuland – Die Bernkasteler Straße in Osann-Monzel  
Osann-Monzel besteht aus den Ortsteilen Osann und Monzel. Die beiden Moselorte liegen dicht beieinander, getrennt nur durch eine Straßenbrücke. Wie es an der Mosel kaum verwundert, spielt in beiden Orten der Weinbau eine große Rolle. Die Weinberge rund um den Doppelort sind aber, anders als man es in dieser Region vermuten könnte, so flach, dass man die Weinlese bequem mit dem Vollernter durchführen kann. Tatsächlich wird an der Mosel etwa die Hälfte aller Trauben mit der Maschine geerntet. Ein großes Lohnunternehmen für die Maschinenlese hat seinen Sitz in Osann – und zwar in der Bernkasteler Straße. Das ist eigentlich die Hauptstraße des Ortsteils, denn sie führt von einem Ende fast bis zum anderen, vorbei an Weingütern, Weinstuben und zwei Metzgern.
- Montag, 4. Juni, 13:15 | 3sat  
Wienerwald, da will ich hin  
Einige Stadtbezirke von Wien gehören zum Wienerwald, und die sind vor allem für eines bekannt: den Weinanbau und die Fortführung der Tradition des Wiener „Gemischten Satzes“. Winzer Fritz *Wieninger* erklärt Simin Sadeghi, was es damit auf sich hat.
- Dienstag, 5. Juni, 11:10 | Bayerisches Fernsehen  
Bordeaux - Ferien auf dem Weingut  
Ferien auf dem Weingut kann man z.B. im Chateau Carbonneau bei Bordeaux machen, Weinlese und französische Lebensart inbegriffen. Die Besitzer von Chateau Carbonneau, das Winzerehepaar Jacquie und Wilfrid Franc *de Ferrière*, vermieten dort fünf Gästezimmer. Wer bei ihnen logiert, darf ihren Wein nicht nur probieren, sondern auch bei der Weinlese helfen. Wilfrid nimmt seine Gäste gerne mit in den Fasskeller, wo der Wein rund elf Monate in Eichenfässern reift und sich die Fachsimpelei über seine Eigenschaften im idealen Ambiente zelebrieren lässt. Im Film wird gezeigt, mit welchem Aufwand die klassischen Bordelaiser Weinfässer hergestellt werden. Der Fassmacher ist zugleich Hobbypilot und nimmt Wilfrid mit auf einen Rundflug, um die Region sowie sein Schloss von oben zu sehen. Wilfrids Frau Jacquie stammt aus Neuseeland, und weil sie eine Vorliebe für Rosen hat, hat sie auf dem Anwesen fast zweihundert Rosenstöcke gepflanzt. Bei ihrer Arbeit hilft ihr eine neuseeländische Praktikantin, der Jacquie auch Einblick in die französische Lebensart gibt. Sie erklärt ihr zum Beispiel typisch regionale Rezepte, etwa das für Cannelés, einer Süßspeise, die es ohne Rotwein nicht gäbe. Jacquie kocht jeden Abend für ihre Gäste. Zum stilvollen Diner gibt es natürlich die hauseigenen Weine. Und Kaviar aus der Region.
- Dienstag, 5. Juni, 17:35 | ORF III  
Österreich - Land der grünen Grenzen  
Im Grenzgebiet zwischen Österreich und Slowenien liegt das südsteirische Weinland.
- Mittwoch, 6. Juni, 05:25 | ZDFneo  
Terra Xpress – Entdeckung in der Ostsee  
Hobbytaucher bergen in der Ostsee aus einem unbekanntem Wrack uralte Flaschen – gefüllt mit scheinbar längst ungenießbarem Champagner. Aber dann stellt sich heraus, dass jede Flasche mehr als 10.000 Euro wert ist. Überraschenderweise hat sich der edle Tropfen in der Tiefe hervorragend gehalten und prickelt noch immer köstlich. „Terra Xpress“ testet, ob die Lagerung von Champagner und Wein unter Wasser mit den gängigen Methoden an Land mithalten kann.

- Mittwoch, 6. Juni, 18:35 | arte  
Porto - Eine Stadt erfindet sich neu (online verfügbar von 06.06. bis 13.06.)  
Die Stadt Porto – sie ist die „Fleißige“ in Portugals Norden. Und inzwischen ist sie eine Kultmetropole. Denn in der traditionsreichen Hafen- und Handelsstadt an der Mündung des Douro in den Atlantik herrscht Aufbruchsstimmung: Immer mehr junge Portuenser werden der Wirtschafts- und Finanzkrise zum Trotz kreativ und geben der Portwein-Stadt mit ihren originellen Ideen nach und nach ein neues Gesicht.
- Freitag, 8. Juni, 06:05 | 3sat  
ÄTNA – Höllenschlund im Mittelmeer  
Winzerin Chiara Vigo erinnert sich daran, wie sie als Kind miterleben musste, dass ein Ausbruch im Norden bei Randazzo fast alle Weinberge der Familie vernichtete: eine Katastrophe, denn versichern kann man sich am Ätna bis heute nicht dagegen. Dass der Lavastrom einen Rest der Habe übrig ließ und „wie durch ein Wunder“ urplötzlich die Richtung änderte, wie Chiara im Film erzählt, wird sie nie vergessen. Gemeinsam mit ihrem Mann Gianluca baut sie heute hier den „Nerello Mascalese“ an, die typische rote Rebsorte der wenigen, etwa 130 Winzer am Ätna. Dass der Vulkan nicht nur nimmt, sondern auch gibt, weiß sie zu schätzen. Der fruchtbare und mineralreiche Vulkanboden ermöglicht den Anbau von Wein, Oliven, Pistazien und vielem, was die sizilianische Küche ausmacht.
- Freitag, 1. Juni, 20:15 | hr-fernsehen  
Südafrikas Kap-Region
- Freitag, 8. Juni, 15:15 | rbb fernsehen  
Südtirol - Rund um den Kalterer See  
Wein hat die Gegend um den Kalterer See wohlhabend gemacht. Der Film stellt eine junge Winzerin aus Südtirol vor, die ein mehrsprachiges Online-Magazin betreibt.
- Freitag, 1. Juni, 18:15 | SWR Fernsehen  
Ganz schön abgefahren – Eine Tour durchs Wiesbachtal  
Der Wiesbach verläuft zwischen dem Donnersberg in der Pfalz und Gensingen an der Nahe. Auf seiner rund 45 km langen Reise von der Quelle bis zur Mündung durchquert das Bächlein Wälder, idyllische Feuchtauen und Weinberge. Und dann gibt es da noch das Winzerhotel am La Roche mit dem vielleicht schönsten Ausblick über das Wiesbachtal. Frank *Spaleniak*, ein junger Winzer, hat den lange gehegten Traum seines Großvaters umgesetzt, gemeinsam mit seiner Lebensgefährtin Nadeschda *Schmitt*. Es ist allerdings ein besonderes Hotel, vom Wein, über das Frühstück bis hin zu den Speisen für die Straußwirtschaft ist alles vegan. Zum Beispiel der Rheinhessen-Burger oder das Soja-Gulasch. Das Überraschende daran: Es schmeckt herrlich – ehrlich!
- Freitag, 8. Juni, 21:00 | hr-fernsehen  
Zu Gast in Frankreich: Von der Loire bis zum Atlantik  
Entlang der Loire locken berühmte Weinregionen wie die des Sancerre.
- Freitag, 8. Juni, 23:10 | n-tv  
Deluxe – Alles was Spaß macht: Edle Tropfen – Der Weinsammler
- Samstag, 9. Juni, 16:00 | hr-fernsehen  
Liebevoll kochen im Weinberg  
Das Gasthaus „Ankermühle“ im Rheingau wird mit großer Leidenschaft geführt. Birgitt *Hüttner* liebt frische schmackhafte Küche mit Produkten aus der Region umgeben von Weinbergen.
- Sonntag, 10. Juni, 10:45 | arte (online verfügbar von 10.06. bis 17.06.)  
Kunst im Paradies – Das James *Turrell* Museum in Colomé, Argentinien  
Mitten in den Anden, auf einer Höhe von 2.300 m, liegt ein privates Museum, das ausschließlich einem Künstler gewidmet ist: dem amerikanischen Lichtkünstler James *Turrell*. Erbaut hat es der Schweizer Kunstsammler und Unternehmer Donald *Hess*. Sein Museum ist umgeben von Weinbergen, mit einem atemberaubenden Blick auf die Gipfel der Anden. Colomé liegt im Nordwesten Argentiniens, in der Nähe der Grenze zu Bolivien und Chile. Die nächste größere Stadt ist über 200 Kilometer entfernt, und mindestens fünf Stunden dauert die Fahrt über staubige Schotter- und Sandpisten. Der Unternehmer Donald

Hess sammelt seit über 40 Jahren Kunst und besitzt auf der ganzen Welt Weingüter: in den USA, in Australien und Südafrika. Im Jahre 2001 kaufte er die Bodega Colomé, das älteste Weingut Argentiniens. Das klare Licht in dieser großen Höhe und die einsame Landschaft begeisterten den Sammler. Colomé war für ihn der perfekte Platz, um dort die Werke seines Lieblingskünstlers zu präsentieren.

- Sonntag, 10. Juni, 15:45 | hr-fernsehen  
Zu Gast in Frankreich: Von der Loire bis zum Atlantik  
Vor allem die imposanten Schlösser und Gartenanlagen an der Loire sind Hauptanziehungspunkte für Urlauber. Dazu gehören die Gärten des Château de Villandry oder die des Château de la Bourdaisière bei Tours. Hier sind über 600 verschiedene Arten Tomaten zu bestaunen. Entlang der Loire locken aber auch berühmte Weinregionen wie die des Sancerre. 400 km weiter nördlich sieht es ganz anders aus: Meterhohe Kreidefelsen überragen türkisgrünes Meer. Zwischen Honfleur, Le Havre und Calais erstreckt sich die Normandie, das Land der Apfelbäumchen und des Calvados. Mit Le Touquet besitzt die Region einen vornehmen Badeort mit bezaubernden Villen aus dem 19. Jahrhundert, der stolz den Beinamen „Paris-Plage“ – „Strand von Paris“ – trägt und sich mit seinem breiten Sandstrand auch zu ganz besonderen sportlichen Aktivitäten eignet – für die der beständige Wind sogar von großem Vorteil ist. Auch kulinarisch kann der hohe Norden Frankreichs mit den übrigen Regionen durchaus konkurrieren.
- Sonntag, 10. Juni, 18:05 | WELT  
Die Foodtruckerin – Es gibt Obst!  
Die Lieblingsfrucht der Deutschen ist der Apfel, gefolgt von Banane und Weintraube. Dass Letztere sich nicht nur prima vernaschen lassen, sondern auch einen delikatsten Saft geben, beweisen die zahlreichen deutschen Weingüter.
- Montag, 11. Juni, 10:15 | ARD-alpha  
Ich mach's! – Weintechnologie/-in  
Vorstellung des Ausbildungsberufes Weintechnologie/-in – Das Beste aus den Trauben holen Im Herbst herrscht reges Treiben in den Weinbergen: die Trauben werden geerntet und in den Weinkeller geliefert. Weintechnologen nehmen sie entgegen, pressen Saft und verarbeiten daraus Wein.
- Montag, 11. Juni, 11:55 | Bayerisches Fernsehen  
Sonnenregion Freiburg - Wo Deutschland am grünsten ist  
Freiburg wird oft auch als das „Florenz Deutschlands“ bezeichnet. Freiburgkenner Hans-Albert *Stechl* zeigt, wie man einen genussreichen Tag in dieser grünen Stadt verbringen kann, und der beginnt und endet traditionsgemäß am Münsterplatz. Direkt vor der Haustür Freiburgs liegt der Kaiserstuhl mit seinen idyllischen Winzerdörfern.
- Montag, 11. Juni, 16:55 | ARD-alpha  
Vom Ahorn bis zur Zwiebel — Die Weinrebe - Pflanzen in unserer Umgebung  
Man muss nicht, aber man sollte und könnte und will es vielleicht wissen: warum Antonio Giacomo *Stradivari* den Ahornbaum so sehr liebte. Oder dass der Hopfen eine zweihäusige Pflanze ist. Oder dass der Fliegenwagwurz zur Familie der Orchideen gehört ... das alles und noch viel mehr enthüllt die 52teilige Serie „Vom Ahorn bis zur Zwiebel - Pflanzen in unserer Umgebung“. Sie lehrt Pflanzen nach ihrer Wuchsform zu unterscheiden oder die charakteristischen Merkmale z.B. eines Laubbaumes zu erfassen. Sie informiert über Heilkraft, Nutzwert oder Herkunft der einzelnen Pflanzen und wird so zu einem 52teiligen „Pflanzen-Bilderbuch“ in 5-Minuten-Kapiteln, mit wunderschönen Naturaufnahmen, aufwändigen 3D-Animationen und raffinierten Zeitraffereffekten.
- Dienstag, 12. Juni, 21:45 | hr-fernsehen  
So war das alte Hessen – Rheingau  
Der Rheingau ist eine uralte Kulturlandschaft. Schon die alten Römer schätzten Rhein und Wein, die hier dank der geografisch bevorzugten Lage eine fruchtbare Symbiose eingegangen sind. Die Sendereihe „So war das alte Hessen“ rekonstruiert noch einmal das Gesicht der hessischen Städte und Regionen vor der Zerstörung und dem tiefen Einschnitt des Zweiten Weltkrieges. Filmautor Jörg Adrian *Huber* hat Zeitzeugen befragt, alte Filme zusammengetragen und mit seinem Kamerteam hessische Städte und Regionen auf der Suche nach Spuren der Vergangenheit durchstreift. Im Rheingau besucht er das Weindorf Kiedrich. „Schatzkästlein der Gotik“ nennt man es, denn hier ist auf engstem Raum ungewöhnlich viel erhalten aus jener Epoche der Baukunst. Immer wieder zeigt der Film Kontraste zwischen alten Filmbildern

aus dem Rheingau und den Zeugnissen der „modernen Zeiten“ wie der „Hightech“-Wein-Produktion und der Verschandelung der einst traumhaft schönen Rheinufer-Landschaft durch Schnellstraßen und Güterzugtrassen. Seltene Aufnahmen erinnern an Jahrhunderte alte Formen des Lebens und Arbeitens im Weinberg, die heute kaum mehr zu finden sind.

○ Donnerstag, 14. Juni, 14:05 | ORF 2

Wien – Weltstadt mit Weltwein

Wien ist die einzige Weltstadt, in der nennenswerter Weinanbau stattfindet und auch ganz spezifische Weine entstehen. Die Stadt hat eine hohe Wein- und „Heurigenkultur“: ursprünglich einfache Lokale, die nur zu bestimmten Zeiten geöffnet und den sogenannten „Heurigen“, also jungen Wein, ausgeschenkt hatten. Heute Lokale mit durchaus vielfältigem Gastronomieangebot typischer Wiener Spezialitäten: Backhendl, Schnitzel und Erdäpfelsalat dürfen da nicht fehlen. Das gemütliche Zusammensitzen und gemeinsame Raunzen ist ein Wiener Wesenszug, dem in dieser Folge nachgegangen wird. Die vier großen Weinlagen Wiens werden ebenso gezeigt, wie die Philosophie einiger Wiener Winzer. Eine ganz typische und in den letzten Jahren eine regelrechte Renaissance erlebende Wiener Weinspezialität ist der „Wiener Gemischte Satz“, der weit über die Landesgrenzen hinaus in der ganzen Welt angeboten wird. Ein richtiger „G'spritzer“ wird mit Sodawasser gemacht. Warum das so ist und wie der Spritzer richtig zubereitet wird, erfahren die Zuschauer in dieser Folge. Außerdem geht's um die Geheimnisse und Techniken der in Wien ansässigen traditionellen Sektbetriebe und ihrer Kellereien.

○ Freitag, 15. Juni, 14:05 | ORF 2

Eingeschenkt – Weinland Österreich: Wachau – Steile Lagen, große Weine

Der Donauabschnitt zwischen Melk und Krems ist eine der ältesten Kulturlandschaften Europas mit einer Weinbau-Tradition, die fast 2 Jahrtausende zurückreicht. Die Wachau ist eine Region der Nostalgie und der Klischees und zugleich ein lebendiger und kraftvoller Lebensraum, in dem ganz besondere Weine gedeihen. Und außergewöhnliche Weinmacher am Werk sind. In einer der berühmtesten Rieden, in der Achleiten bei Weißenkirchen, begegnet „Eingeschenkt“ einem Terroir-Spezialisten. Wohltuend wirkt sich das Klima in der Wachau auch auf die Seele aus und auf circa 150.000 Marillenbäume, auf deren Blüte und Früchte Bewohner und Besucher sehnsüchtig warten. Nach einer Fahrt mit der Wachaubahn macht das „Eingeschenkt“-Team Halt in der Domäne Wachau bei Dürnstein.

○ Freitag, 15. Juni, 20:15 | SWR Fernsehen

Familien-Power aus den Löwensteiner Bergen

Die Löwensteiner Berge sind Heimat von zahlreichen Familienbetrieben, die weit über die Region von sich reden machen. SWR-Moderatorin Annette Krause trifft bei ihrer Expedition u.a. auf Burgherren und Bio-Weinbauern.

○ Freitag, 15. Juni, 21:00 | hr-fernsehen

Schönes Portugal

Der unbekannte Norden Portugals zeigt sich in üppigem Grün: Da liegt die Weinstadt Porto an der Mündung des Flusses Douro.

○ Samstag, 16. Juni, 16:00 | hr-fernsehen

Die dritte Halbzeit - Fußball kulinarisch

Fußball ist für sie eine ernste Angelegenheit, keine Frage. Doch zu Höchstform laufen die Kicker der Deutschen Weinfußballer in der dritten Halbzeit auf – wenn gutes Essen und erstklassige Weine auf den Tisch kommen. In der Deutschen Weinfußballer haben sich fußballbegeisterte Winzer und Weinexperten – viele von ihnen aus dem Rheingau – zusammengefunden, um ihrem Hobby nachzugehen und Werbung zu machen für den deutschen Wein. Im Vorfeld der WM trafen sie in der Toskana auf Winzermannschaften aus Italien, Österreich, Ungarn und Slowenien. Das Turnier ist nicht nur ein sportliches, sondern auch ein gastronomisches Kräftemessen. Nina Thomas und Bernd Kliebhan haben das Turnier beobachtet und allen Köchen tief in die Töpfe geschaut.

○ Sonntag, 17. Juni, 06:45 | 3sat

Der Südwesten von oben – Unsere Berge

Die Reise führt entlang der Weinhänge der Mosel ins Mittelrheintal, wo der Hunsrück steil zum Rhein abfällt.

- Sonntag, 17. Juni, 18:00 | hr-fernsehen  
Erlebnis Hessen: Unter Klosterschwestern  
„Ein Kloster ist ein großer Talentschuppen. Man entdeckt Dinge an sich, von denen man vorher keine Ahnung hatte.“ Das sagt Schwester Thekla, die erst im Kloster St. Hildegard in Rüdesheim den Beruf der Winzerin erlernte – weil es gebraucht wurde. Zum Kloster gehören ausgedehnte Weinberge, in denen Trauben für den klostereigenen Weiß- und Rotwein geerntet werden. Schwester Thekla wandert auch mit Besuchergruppen durch das Weingut. Der Weinbau ist ebenso wie der Klosterladen, die Goldschmiede oder die Keramikwerkstätten ein eigener Wirtschaftszweig, mit dem das Klosterleben in Rüdesheim finanziert wird.

## \*) Termine – Termine – Termine

### (1) VERKOSTUNGEN | PRÄSENTATIONEN | MESSEN

- Donnerstag, 31. Mai, bis Sonntag, 10. Juni 2018: **Das Fest der Winzer in Retz**

Elf Tage lang steht Retz ganz im Zeichen des Weines. Die Weinwoche gilt als besonderer Höhepunkt im Retzer Kulturleben und als gute Gelegenheit für Besucher, die Weine der Region kennenzulernen. In der schönen Ambiente des Sparkassengartens werden von den Winzern 700 feinste Weine aus dem Westlichen Weinviertel zur Verkostung angeboten. Alle Weine werden von Fachleuten getestet, die besten als Sortensieger prämiert. Der Winzer mit den insgesamt besten Bewertungen wird als Winzer des Jahres ausgezeichnet.



Übrigens: Der Retzer Erlebniskeller ist der größte Weinkeller Mitteleuropas. 21 km lang und 30 m tief ist dieser größte „zusammenhängende“ Keller, wo noch bis vor 70 Jahren ein Großteil der Weinbestände der Gegend gelagert wurde. ([www.retzer-weinwoche.at](http://www.retzer-weinwoche.at))

- Freitag, 1. Juni, bis Samstag, 2. Juni 2018: **Lutzmannsburger Weinblüten-Wanderung 2018**



800 JAHRE WEINBAU in Lutzmannsburg: Am 1. und 2. Juni 2018 laden die Lutzmannsburger Winzerfamilien wieder ab 14 Uhr bis zum Einbruch der Dunkelheit zur Weinblüten-Wanderung in die mittelburgenländische Rotwein- und Thermengemeinde.

Hervorragende Weine, erlesene Genüsse und ein traumhaftes Ambiente – all das erwartet wein- und naturbegeisterte Besucherinnen und Besucher, wenn am Lutzmannsburger Hochplateau zwei Tage lang



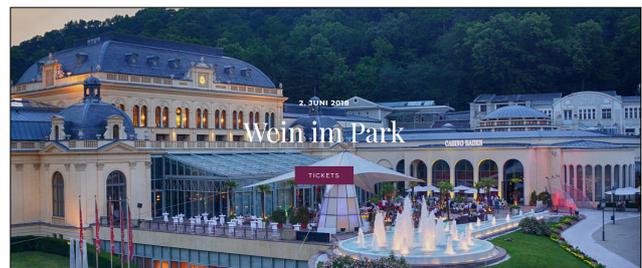
der Auftakt in das Rotweinerlebnis- und Jubiläums-Jahr gefeiert wird. Die Weine werden in einem eigens gestalteten Jubiläums-Rotweinglas präsentiert.

Weitere Infos: [www.rotweinerlebnis.at](http://www.rotweinerlebnis.at) oder [www.facebook.com/rotweinerlebnislutzmannsburg](https://www.facebook.com/rotweinerlebnislutzmannsburg).

- Samstag, 2. Juni 2018, 15 – 20 Uhr: **Weinfestival Thermenregion – WEIN IM PARK**

Erleben Sie die Vielfalt der Thermenregion. 45 Winzer verkosten über 250 Weine auf der neu gestalteten Summerlounge Terrasse des Casino Baden im Kurpark.

Großer Höhepunkt von Wein im Park ist die Prämierung und Verkostung der Sortensieger 2018! ([www.weinfestival.at](http://www.weinfestival.at))



Dazu verwöhnen regionale & Partnerbetriebe von „So schmeckt Niederösterreich“ mit vielen Schmankerln. Der passende, entspannte Sound zu dem großartigen Tag kommt von Radio Superfly DJ Mannix. Bei Schlechtwetter findet Wein im Park im Festsaal des Casino Baden statt.

Ort & Zeit: Casino Baden Summerlounge & Kurpark | 2. Juni 2018, 15:00 - 20:00 Uhr  
Tickets: € 20,- (VVK) | € 25,- (TK) inkl. 1 Glas Riedel Extreme (€ 12,-) und Begrüßungsjetons (€ 10,-)

- **Samstag, 9. Juni, bis Montag, 11. Juni 2018, 9 – 18 Uhr: VieVinum Hofburg Vienna 2018**  
 Jedes zweite Jahr gibt es sie wieder, die größte Weinmesse Österreichs in der Wiener Hofburg! An drei Tagen im Juni 2018 treffen sich Winzer und Wein-Persönlichkeiten aus der ganzen Welt anlässlich der VieVinum. Jeweils von 9 – 13 Uhr für Fachbesucher und Presse, ab 13 bis 18 Uhr auch fürs Publikum.  
 Tickets: Vorverkauf: € 45,- | Tageskarte: € 55,- | Dauerkarte: € 100,-  
 Weitere Infos und Online-Vorverkauf: <http://www.vievinum.at/besucher/vorverkauf-tickets/>
- **Sonntag, 10. Juni 2018, ab 11 Uhr: Carnuntum Experience: Schlossfest Eckartsau 2018**  
 Erleben und genießen Sie den malerischen Schlosspark von Eckartsau: Entspannen Sie in den Wiesenlounges inmitten des hohen Sommergrases. Lauschen Sie dabei feinen Klängen und erfreuen Sie sich an kulinarischen Köstlichkeiten, während Ihre Kinder den Park auf ihre Weise kennenlernen.  
 Weitere Infos unter: <http://www.carnuntum.com/carnuntum-erleben/carnuntum-experience/>.
- **Samstag, 16. Juni 2018, 12 – 18 Uhr: Gault&Millau Landpartie im Bio-Weingut Geyerhof**  
 Endlich hat die Sonne wieder Kraft und der Himmel strahlt blau. Zeit also, den Sommer so zu begrüßen, wie es sich für Genießer gehört: mit einem kulinarischen Fest an der frischen Luft. Am Samstag, den 16. Juni, lädt Gault&Millau zum zweiten Mal zur genussvollen Landpartie auf das Bio-Weingut Geyerhof in Furth bei Göttweig. 50 Weingüter präsentieren ihre Weine, die CulturBrauer bringen ihre erfrischenden, naturtrüben Zwickl-Biere mit und 10 Top-Gastronomen kochen auf. Außerdem gibt es köstliche Schaumweine zu verkosten.  
 Ab 18.00 Uhr erwartet die Gäste mit Durchhaltevermögen ein musikalischer Ausklang mit der Band Jazz und Weinquartett und natürlich mit weiteren kulinarischen Genüssen sowie passender Weinbegleitung (Essen und Trinken im Rahmen der Abendveranstaltung sind nicht mehr im Tagesticket inbegriffen).  
 Bio-Weingut Geyerhof | Ortsstraße 1 | 3511 Furth bei Göttweig  
 Tickets: Erwachsene: € 39,- | Kinder (10-16 Jahre): € 10,- | Kinder (bis 10 Jahre): gratis  
 Erhältlich in allen Raiffeisenbanken in Wien & NÖ mit Ö-Ticket-Service, auf [www.ticketbox.at](http://www.ticketbox.at) (Ermäßigung für Raiffeisen Kontoinhaber) sowie auf [www.martinahohenlohe.com](http://www.martinahohenlohe.com).  
 Anmeldung zum Workshop „Österreichischer Winzersekt und Schaumweine“ mit Willi Klinger unter [info@gaultmillau.at](mailto:info@gaultmillau.at).
- **Mittwoch, 20. Juni 2018, 19 Uhr: Dr. Braunöcks 40. Wine After Work – Die Schrothkur**  
 Laut Dr. Rainer *Schroth* ist Wein der Motor zur Entschlackung. Daher setzt er auch für die nach ihm benannte Kur einen Grünen Veltliner vom Nikolaihof in Mautern in der Wachau ein. Denn naturbelassener Wein als Therapeutikum während der Schrothkur hat die Wirkung einer Medizin: Er unterstützt den Kreislauf, verbessert die Durchblutung, fördert die Ausscheidung über die Nieren und führt dem Körper Spurenelemente zu. Das Hauptziel der Schrothkur ist eine gründliche Reinigung des Körpers von Stoffwechselschlacken. Dadurch gelingt es, Kilos zu verlieren und in weiterer Folge chronischen Krankheiten erfolgreich zu begegnen.  
 An diesem Abend werden neben dem Schrothkurwein auch einige andere getestete „GESUNDE“ Rot- und Weißwein verkostet. Dr. Herbert *Braunöck* freut sich auf Ihr Kommen!  
 u.A.w.g.: [h.braunoeck@actcom.at](mailto:h.braunoeck@actcom.at) oder +43 676 783 55 66 | [www.actcom.at](http://www.actcom.at) | Genussbeitrag: € 25,-  
 Mittwoch, 20. Juni 2018, 19:00 Uhr, Vinothek *Bitzinger* im Augustinerkeller (Albertina), Augustinerstraße 1, 1010 Wien



(2) SEMINARE | WORKSHOPS | TRAININGS• **Weinkultur 1 | Wein Consulting Krems/Langenlois**

INHALTE: Schlicht und einfach die Grundlagen des Weingenusses! Weinliebhaber und Konsumenten, die einerseits durch mehr Wissen, andererseits durch den kultivierten Umgang mit Wein ihre Freude am Genuss edler Rebensäfte steigern und vertiefen möchten.

TRAINER: „Weinprofessor“ Prof. Bernulf *Bruckner* sen.

ORT: Ursinhaus, 3550 Langenlois

ZEIT: jeweils Samstag, 09:00 - 16:30 Uhr

DATUM: 15. Sept. 2018 | 13. Okt. 2018

KOSTEN: € 120,- p.P. (€ 10,- Ermäßigung für Mitglieder des ÖKGV, [www.oekgv.at](http://www.oekgv.at))

INFOS UND ANMELDUNG: <http://www.wein-consulting.at>

• **Weinkultur 2 | Wein Consulting Krems/Langenlois**

INHALTE: Weinjahr und Winzer – Reben und Weine! Weinfreunde, die über das erforderliche Basis-Wissen verfügen und ihre Kenntnisse in Theorie und vor allem der Praxis weiter ausbauen und vertiefen möchten.

TRAINER: „Weinprofessor“ Prof. Bernulf *Bruckner* sen.

ORT: Ursinhaus, 3550 Langenlois

ZEIT: Samstag, 3. November 2017, 09:00 - 16:30 Uhr

KOSTEN: € 120,- p.P. (€ 10,- Ermäßigung für Mitglieder des ÖKGV, [www.oekgv.at](http://www.oekgv.at))

ACHTUNG: Der Besuch dieses Seminars setzt die vorherige Teilnahme am Kurs „Weinkultur I“ voraus!

INFOS UND ANMELDUNG: <http://www.wein-consulting.at>

• **Weinkultur 3 | Wein Consulting Krems/Langenlois**

INHALTE: Vom Weinliebhaber zum Connaisseur. Österreichs Weingärten und ihre Spezialitäten – Schaumweine – Degustationserkenntnisse. Für Weinfreunde und -kenner mit Hang zum „Professionalismus“, die mehr Kompetenz und vinologisches Fachwissen erlangen wollen, aber auch für Wein-Gourmets und jedermann mit Neigung zur Gourmandise.

TRAINER: „Weinprofessor“ Prof. Bernulf *Bruckner* sen.

ORT: Ursinhaus, 3550 Langenlois

ZEIT: Samstag, 24. November 2017, 09:00 - 16:30 Uhr

KOSTEN: € 120,- p.P. (€ 10,- Ermäßigung für Mitglieder des ÖKGV, [www.oekgv.at](http://www.oekgv.at))

ACHTUNG: Der Besuch dieses Seminars setzt die vorherige Teilnahme an den Kursen „Weinkultur I“ und „Weinkultur II“ voraus!

Inklusive „Weinkolleg-Diplom“ bei Nachweis des Besuches aller drei Veranstaltungen, Weinkultur I, II und III, und Teilnahme am Abschluss-Kolloquium.

INFOS UND ANMELDUNG: <http://www.wein-consulting.at>

Seminarprogramm mit weiteren Seminaren und Ermäßigungen für ÖKGV-Mitglieder auf Anfrage bei „Weinprofessor“ Prof. Bernulf *Bruckner* sen. unter [www.wein-consulting.at](http://www.wein-consulting.at) oder 02732 / 87678.

**\*) Die Kooperations-Packages für den BBJ-Wein-Newsletter 2018:**

- a) Das *Basis-Package* für alle: Um 360 Euro Beitrag gibt's vier Meldungen im BBJ-Wein-Newsletter 2018 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 600 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 2018 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 1.120 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 2018 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 *Braunöck's* „Wine after Work“ oder St. Urbanus-Abenden mitwirken.

ALLE Partner werden (auf Wunsch) mit den Homepages von Dr. Herbert *Braunöck* ([www.actcom.at](http://www.actcom.at)), Dr. Bernulf *Bruckner* jun. ([www.lrtc.at](http://www.lrtc.at)) und dem Österreichischen Koch- und Genuss-Verband ([www.oekgv.at](http://www.oekgv.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. (*bbj*; LRTC GmbH), Herbert *Braunöck* (*hb*; Active Communications)

Redaktionelle Leitung: Paul Christian *Jezek* (*pcj*)

Werbepartner werden: [bernulf.bruckner@gmx.at](mailto:bernulf.bruckner@gmx.at) - [h.braunoeck@actcom.at](mailto:h.braunoeck@actcom.at) - [p.jezek@medianet.at](mailto: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.

\*\*\* Mehr als zweihundert Wein-Newsletter in acht Jahren!!!! \*\*\*

\*\*\* Mit der achten Ausgabe 2018 am 18. April ist bereits der 200. 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@winzerkrems.at](mailto:office@winzerkrems.at)  
[www.winzerkrems.at](http://www.winzerkrems.at)



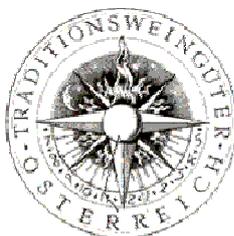
WEINGUT HIRTL  
 Brunngasse 72, 2170 Poysdorf  
 Tel.+Fax: +43(0)2552/2182  
[office@weingut-hirtl.at](mailto:office@weingut-hirtl.at)  
[www.weingut-hirtl.at](http://www.weingut-hirtl.at)



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



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



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



Österreichischer Koch- und Genussverband  
 Ansprechpartnerin: Michaela Lefor, MBA  
 Tel.: +43(0)660/2020976  
[lefor@oekgv.at](mailto:lefor@oekgv.at)  
[www.oekgv.at](http://www.oekgv.at)