

BBJ WEIN-NEWSLETTER 2019_14

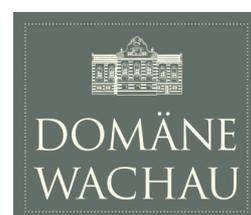
4. JULI 2019

Die Themen:

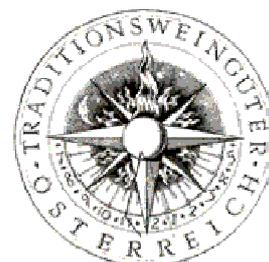
- Wein- und Glaskultur ein Parallellauf durch die Zeit – Das Top-Thema von Dr. Herbert *Braunöck* 2
- WINZER KREMS stellen sich der Vergangenheit: Schlussstrich unter das Vergessen – Gedenktafel in Erinnerung an Paul und Johanna *Robitschek* enthüllt 2
- ROSINAS ROSINEN: Lebensspanne 3
- Salon Österreich Wein – Die Sieger 2019 stehen fest! 4
- Falstaff-Weißweingala 2019: Christoph *Neumeister* ist Winzer des Jahres 5
- Zwei Österreicher bei „Best of Riesling 2019“ erfolgreich 6
- VINEUS Awards 2019 6
- Steirereck unter den „The World's 50 Best Restaurants“ 7
- „German Wine List Award“ geht nach Dresden 8
- Aus der internationalen Wein-Wirtschaftsredaktion:
 - (1) *Freixenet* verkauft Champagnerhaus *Henri Abelé* an *Nicolas Feuillatte* 9
 - (2) Bordeaux-Verbandspräsident wegen Betrug und Korruption angeklagt 9
 - (3) Diebe stehlen Wein für 600.000 Euro aus Pariser Zwei-Sterne-Restaurant 9
- Die Wein-TV-Tipps für die erste Juli-Hälfte 10
- Termine – Termine – Termine:
 - (1) Verkostungen | Präsentationen | Messen 14
 - (2) Seminare | Workshops | Trainings 18
- Die Kooperations-Packages für den BBJ Wein-Newsletter 2019 19
- Die BBJ Wein-Newsletter-Partner 20



HIRTL



glatzer
barnuntum



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

*) Wein- und Glaskultur ein Parallellauf durch die Zeit – Das Top-Thema von Dr. Herbert Braunöck

1970 war das Weinverkosten noch einfach. Die meisten Weine schmeckten gleich oder zumindest sehr ähnlich. Verkostet wurden sie aus „Koststamperl“. Keine Geruchs- oder Geschmacksentwicklung, mangelnde Luftzufuhr, mit etwas Geschick konnte man den Wein an allen Geschmacksnerven vorbei direkt in die Speiseröhre leeren. Eine besondere Darbietungsform war der „Römer“. Ein Achtelkelch auf einem grünen geringelten Fuß. Er erinnerte an ein Michelin-Männchen für Weintrinker. Dann kam 1985 der Weinskandal und brachte den Umschwung. Ein Qualitäts-, Geruchs- und Geschmacksturbo begleitet von einer neuen Glaskultur, die für nahezu jede Sorte und Ausbaustufe das geeignete Gefäß empfahl. Wer noch das Geld hatte, die Heerscharen an unterschiedlichen Weingläsern zu kaufen, dem fehlte dann zumindest der Platz, um sie auch in Vitrinen aufzustellen. Jetzt ist die Zeit der Orangeweine angebrochen. Freundlich beschrieben und in einem Wort zusammengefasst: Gewöhnungsbedürftig. Dazu sind wir zum Universalglas zurückgekehrt, in dem vom Sekt bis zum Rotwein alles eingeschenkt wird. Fortschritt durch Rückschritt? Vielleicht, aber wunderbar einfach! Die alte Glaskultur hatte ab 4 Gästen den Gastgeber mit dem Glasmanagement den Abend über beschäftigt. (hb) (www.wein-gesund.at, www.actcom.at)



Exklusiv dürfen wir an dieser Stelle weiterhin auszugsweise Schüttelreime aus dem am 4. November 2018 erschienenen Buch „Schüttelfieber“ (siehe <http://www.wein-consulting.at/buch08.html>) von „Weinprofessor“ Prof. Bernulf Bruckner abdrucken. Wir freuen uns sehr und danken herzlichst für das entgegen gebrachte Vertrauen!

Des Weinprofessors aktueller Schüttelreim:

Heut' buchen reih'nweise
alle a Weinreise.

(Prof. Bernulf Bruckner sen.)



*) WINZER KREMS stellen sich der Vergangenheit: Schlussstrich unter das Vergessen – Gedenktafel in Erinnerung an Paul und Johanna Robitschek enthüllt

Im Zuge der Veröffentlichung des historischen Romans „Wein des Vergessens“ von den Historikern Bernhard Herrman und Robert Streibel wurden die WINZER KREMS mit kritischen Aspekten ihrer Gründungsgeschichte konfrontiert: Teile des Weingutes Sandgrube hatten bis 1938 dem jüdischen Weinhändler Josef Robitschek sowie seiner Mutter, Johanna Robitschek gehört und infolge des sogenannten „Anschlusses“ an Deutschland arisiert. Die WINZER KREMS hatten die Publikation zum



Enthüllung der Gedenktafel bei WINZER KREMS (v.l.): Geschäftsführer Dir. Franz Ehrenleiter, MAS, Juana-Charlotta Robitschek, Obmann ÖKR Franz Bauer und Dr. Brigitte Bailer-Galanda © Gregor Semrad

Anlass genommen, eine wissenschaftliche Aufarbeitung in Auftrag zu geben. Die wesentlichen Erkenntnisse dieser Aufarbeitung liegen nun vor und wurden heute im Rahmen eines Pressegesprächs von WINZER KREMS Obmann Ök. Rat Franz *Bauer*, Geschäftsführer Franz *Ehrenleitner*, MAS sowie der Historikerin Dr. Brigitte *Bailer-Galanda* der Öffentlichkeit präsentiert. Anschließend wurde gemeinsam mit Juana-Charlotta *Robitschek*, der Nichte Paul *Robitscheks* und Enkelin Johanna *Robitscheks* bei der Sandgrube 13 eine in Stein gemeißelte Gedenktafel enthüllt.

Man müsse den Tatsachen ins Auge schauen, so Dr. Brigitte *Bailer-Galanda*: „In Folge des sogenannten ‚Anschlusses‘ Österreichs an das Deutsche Reich haben einzelne Gründungsmitglieder der Genossenschaft – und hier vor allem der erste Obmann der Genossenschaft, Franz *Aigner* – die speziellen Rahmenbedingungen der nationalsozialistischen Herrschaft gezielt ausgenutzt, um die Kellerei und einzelne Weingärten der Familie *Robitschek* in den Besitz der Genossenschaft zu bringen.“ Während Paul *Robitschek* die Flucht vor der nationalsozialistischen Verfolgung gelang, wurde seine Mutter im Jahr 1943 im Ghetto Theresienstadt ermordet. Nach dem Krieg sei es 1949 zwar zu einem Restitutionsvergleich zwischen den WINZER KREMS gekommen, eine historische und moralische Aufarbeitung des Geschehens sei jedoch bis heute ausgeblieben.

Franz *Bauer*, Obmann der WINZER KREMS, dazu: „Über 80 Jahre nach der Gründung der WINZER KREMS – Sandgrube 13 ist es an der Zeit, dass wir uns auch den unbequemen Aspekten der Geschichte unserer Genossenschaft umfassend, offen und ehrlich stellen. Die Entschuldigung, die Paul *Robitschek* gebührt, kann er leider nicht mehr annehmen. Es ist uns daher umso mehr eine große Ehre, dass Juana-Charlotta *Robitschek* unserer Einladung nach Krems zur Enthüllung der Gedenktafel gefolgt ist. Gleichzeitig bedanken wir uns bei den Autoren Bernhard *Herrman* und Robert *Streibel*, dass sie mit ihrem Roman den Anstoß zur Aufarbeitung unserer Geschichte gegeben haben.“

In diesem Sinne stellte Franz *Ehrenleitner*, MAS, langjähriger Geschäftsführer der WINZER KREMS, den Bezug zu Gegenwart und Zukunft her: „Nicht zuletzt als Kooperationspartner des Musikfestivals „Glatt & Verkehrt“ sind uns Vielfalt, Toleranz und die Achtung der

Rosinas Rosinen: Lebensspanne



So manch große Weine sind ganz besondere Wesen und in ihren Lebensabschnitten uns Menschen durchaus nicht unähnlich. Sie bereits in ihrer Jugend zu trinken, wo sie noch eher ungestüm, rebellisch und unausgewogen auftreten, wäre wahrer Frevel und hätte sichere Enttäuschung auf beiden Seiten zur Folge. Man würde von den Weinen etwas erwarten, was sie noch nicht bieten können, und umgekehrt nimmt man ihnen die Chance, sich – zu einem späteren Zeitpunkt – in ihrer vollen Größe zu zeigen. Mit einigen Jahren der Reifung werden diese Weine langsam antrinkbar, sind aber noch weit von ihrem Zenit entfernt. Jetzt gilt es schlichtweg, Ruhe zu bewahren und Geduld zu haben. Außer man hat gut vorgesorgt und mehrere Flaschen im Keller gebunkert. Dann lohnt es sich sehr wohl, jetzt schon ein Fläschchen zu opfern. Nicht unspannend, wie ich aus eigener Erfahrung weiß. Man bekommt dadurch ein gutes Gefühl für den Bogen, den ein Wein in seiner Reifung beschreibt und kann mit der Zeit auch immer besser erkennen, wann er voraussichtlich seinen Höhepunkt erreichen wird. Diesen hält er dann schließlich ohnehin über mehrere Jahre hinweg, bevor er sich dann allmählich ganz langsam wieder zurückzieht. Kein abruptes Ende, sondern vielmehr ein „Fading-out“ sozusagen. Ausreichend Zeit also, den Wein in all seinen Lebenslagen gut begleiten zu können.

Würden sich alle Weine nun exakt gleich verhalten, wäre das selbstverständlich eine feine, da gut kalkulierbare Sache. Aber auch hier hält der Vergleich mit uns Menschen stand. Abhängig von ihrem genetischen Erbe, ihrer Herkunft und der angelegenen „Erziehung“ wirken manche in ihren jungen Jahren bereits ungewöhnlich reif, wo andere noch sehr mit sich selbst beschäftigt sind. Andere, wiederum, scheinen nie wirklich zu altern, und strahlen selbst nach zwei Jahrzehnten eine ungewöhnliche Frische und Jugend aus. Bei Blindverkostungen führen gerade diese gelegentlich zu höchst unterschiedlichen Einschätzungen und Diskussionen, was den Jahrgang betrifft. Selbst unter Weinkennern. Solche Weine sind mir persönlich übrigens am sympathischsten, haben sie doch gezeigt, dass Alter in erster Linie ja doch nur auf dem Papier steht.

www.rosina-bruckner.com

Menschenrechte zentrale Anliegen. Gerade auch im Sinne der Glaubwürdigkeit unseres Engagements bei diesem Festival empfanden wir es als zwingend notwendig, mit unserer eigenen Vergangenheit ins Reine zu kommen. Neben der wissenschaftlichen Aufarbeitung ist uns die bleibende Erinnerung sehr wichtig. Wir haben daher eine Gedenktafel in Auftrag gegeben, die wir heute gemeinsam mit Juana-Charlotta *Robitschek* enthüllen werden. Sie ist dem ehrenden Andenken an Paul *Robitschek* sowie seiner Mutter Johanna gewidmet und soll uns, genauso wie unseren vielen Besuchern, eine dauerhafte Mahnung und Erinnerung sein.“ (bbj)

*) SALON Österreich Wein – Die Sieger 2019 stehen fest!

Seit über drei Jahrzehnten gilt der SALON Österreich Wein als die Staatsmeisterschaft des heimischen Weins, sein Urteil genießt hohes Vertrauen bei Winzern, Händlern und Konsumenten. Ein Teil des Erfolgs beruht auf dem mehrstufigen, unabhängigen Blindverkostungs-marathon, durch den die besten der besten österreichischen Weine aus tausenden Einreichungen für den SALON ermittelt werden. In 17 Kategorien geht der beste Wein jeweils als SALON Sieger hervor, zudem ermitteln Fachmagazine, Weinjournalisten und Sommeliers 10 SALON Auserwählte. Durch diesen dualen Bewertungsmodus vereint der SALON Jahr für Jahr in einzigartiger Manier aufstrebende Talente und österreichische Winzer-Ikonen.

ÖWM-Chef Willi *Klinger* nennt ihn gerne „den härtesten Weinwettbewerb des Landes“ und tatsächlich müssen Sieger und Auserwählte dieses Bewerbs mehrfach verkostet und als würdig befunden werden, um diese „Hall of Fame“ aufgenommen zu werden. Insgesamt 270 Weine und Sekte wurden auch heuer wieder prämiert und stellen nun eine breite Basis für hochklassige Verkostungen österreichischer Weinqualität zur Verfügung. In einer großartigen Ehrung der Besten der Besten im Palais Coburg in Wien wurde bei einem exklusiven Galadinner von Starkoch Massimo *Bottura* (der mit seiner „Osteria Francescana“ in Modena die renommierte Liste „The World’s 50 Best Restaurants 2018“ anführte) ausgiebig gefeiert und gewürdigt.



Ehrengäste, Laudatoren, Moderator sowie SALON Sieger und Auserwählte 2019, © ÖWM/Anna *Stöcher*

Das Buch mit dem gesamten Überblick über die Weine und Sekte im SALON Österreich Wein 2019 unter https://www.oesterreichwein.at/fileadmin/user_upload/SALON_Buch_2019_WEB.pdf, die Liste der 17 SALON Sieger und der 10 Auserwählten findet sich zum Download ebenfalls auf der ÖWM Homepage unter: https://www.oesterreichwein.at/fileadmin/user_upload/SALON_2019_Sieger_und_Auserwaehlte.pdf. (bbj)

Quellen: ÖWM online, 19.06.2019, <https://www.oesterreichwein.at/presse-multimedia/presstexte/news/article/die-salon-sieger-2019-stehen-fest/>, Vinaria online, 24.06.2019, http://www.vinaria.at/News_Detail.aspx?id=3480

*) Falstaff-Weißweingala 2019: Christoph Neumeister ist Winzer des Jahres

Mit über 200 teilnehmenden Winzern, die im imperialen Ambiente der Wiener Hofburg ihre besten Weine präsentierten, war es die bisher größte Weißweingala der Falstaff-Geschichte. Sie bot den einmaligen Rahmen, um den diesjährigen Falstaff Winzer des Jahres auszuzeichnen. Der wohl begehrteste Titel der Österreichischen Weinwelt geht 2019 in das steirische Vulkanland – an Christoph Neumeister vom gleichnamigen Weingut in Straden. Falstaff Wein-Chefredakteur Peter Moser begründet die Entscheidung der Redaktion mit einem konservativen Zugang zur Vinifizierung – im gänzlich positiven Sinne: Die rund 30 ha Rebfläche rund um Straden werden seit 2008 biologisch bewirtschaftet. Für Christoph Neumeister muss dabei der Weg bis zum fertigen Wein immer ehrlich und nachvollziehbar sein. Vom spontan vergorenen und eineinhalb Jahre ausgebauten Sauvignon bis hin zum im Holzfass gereiften Morillon sind seine authentischen, ausdrucksstarken Weißweine auch weit über die Landesgrenzen hinaus begehrt und der Titel „FALSTAFF-Winzer des Jahres“ mehr als verdient.

Falstaff-Herausgeber Wolfgang Rosam und Wein-Chefredakteur Peter Moser prämierten außerdem die Sieger der zwölf Weißwein-Kategorien, darunter mit dem Grünen Veltliner Unendlich 2017 von F.X. Pichler eine kleine Sensation, wurde der Wachauer Ausnahme-Veltliner doch mit 100 Falstaff-Punkten und



Winzer Christoph Neumeister (2.v.r.) mit Hubert Schultes, Peter Moser, Wolfgang Rosam und Otto Auer (v.l.n.r.) © Falstaff/Max Röder

damit mit der Höchstwertung bedacht. Wir gratulieren herzlich! (bbj)

Die Siegerweine der 17 Kategorien:

- Cuvée Weiß: Weinbau Karl Fritsch – Tausendweiss 2015 – 96 Punkte
- Gelber Muskateller: Weingut Erwin Sabathi – Gelber Muskateller Südsteiermark DAC Ried Krepskogel 1 STK 2018 – 94 Punkte
- Grüner Veltliner: Weingut F.X. Pichler – Grüner Veltliner Unendlich 2017 – 100 Punkte
- Riesling: Weingut Hirtzberger – Riesling Ried Singerriedel 2018 – 98 Punkte
- Sauvignon Blanc: Weingut Tement – Sauvignon Blanc Ried Zieregg IZ Reserve 2015 – 99 Punkte
- Traminer: Weingut Frauwallner – Traminer Vulkanland Steiermark DAC Ried Stradener Rosenberg 2018 – 94 Punkte
- Rotgipfler/Zierfandler: Weingut Krug – Rotgipfler Die Vollendung 2013 – 94 Punkte
- Weiße Burgunder Sorten: Weingut Erwin Sabathi – Chardonnay Ried Pössnitzberg Alte Reben G STK 2017 – 98 Punkte
- Gemischter Satz: Weingut Rotes Haus – Wiener Gemischter Satz DAC Ried Langteufel Nussberg 1 ÖTW 2017 – 95 Punkte
- Welschriesling: Weingut Lackner-Tinnacher – Welschriesling Südsteiermark DAC Franz Lackner 2018 – 93 Punkte
- Natural Wine: Weingut Markus Altenburger – Neuburger betont. 2018 – 95 Punkte
- Roter Veltliner: Weingut Ecker - Eckhof – Roter Veltliner Ried Steinberg Große Reserve 2017 – 95 Punkte (bbj)

Quellen: Falstaff online, 17.06.2019, <https://www.falstaff.at/nd/christoph-neumeister-ist-winzer-des-jahres/>,

Gourmetwelten online, 20. Juni 2019, https://www.nikos-weinwelten.de/beitrag/falstaff_weissweingala_christoph_neumeister_geehrt/

***) Zwei Österreicher bei „Best of Riesling 2019“ erfolgreich**

Der Meininger Verlag zeichnete zusammen mit dem rheinland-pfälzischen Weinbauminister Volker *Wissing* 125 Weingüter aus dem In- und Ausland für ihre besten Rieslinge aus – beim größten Riesling-Wettbewerb der Welt waren insgesamt 2.445 Weine aus 14 Ländern im Rennen.

Damit konnte sich „Best of Riesling“ auch in diesem Jahr als Veranstaltung der Extraklasse behaupten. In acht Vorrundenverkostungen wurden alle Rieslinge aus acht Kategorien, von trocken bis edelsüß, bewertet. Die besten 500 Weine wurden erneut von einer international besetzten Fachjury in zwei Finalproben verkostet und beurteilt. 125 von ihnen schafften es in die Top-Liga.

„Die Qualität der eingereichten Rieslinge ist auch in diesem Jahr wieder beeindruckend. Selbst in der Spitze haben wir es mit einer großen Bandbreite an Stilrichtungen zu tun. Die finale Entscheidung für die Sieger-Weine war meist sehr knapp“, zieht Ilka *Lindemann*, Chefredakteurin von MEININGERS WEINWELT, ihr Fazit.

Johann *Topf* (www.weingut-topf.at) aus Strass holte sich mit dem 1999 Zöbinger Ried Heiligenstein Riesling Kamptal DAC beim größten Riesling-Wettbewerb der Welt in Deutschland die Kategorie der gereiften Rieslinge.

Roman *Gritsch* (<https://romangritsch.at>) aus Spitz in der Wachau stellte den „besten europäischen Riesling trocken (außerhalb Deutschlands)“, nämlich den 2015 Ried Setzberg Riesling Smaragd.

Alle prämierten Rieslinge unter www.best-of-riesling.de. Wir gratulieren herzlichst! (*bbj*)

Quellen: Gourmetwelten online, 30. Juni 2019, https://www.nikos-weinwelten.de/beitrag/best_of_riesling_2019_top_125_rieslinge_des_jahres/, Vinaria online, 01.07.2019, http://www.vinaria.at/News_Detail.aspx?id=3506

***) VINEUS Awards 2019**

Bereits zum zehnten Mal wurde im Rahmen einer großen Gala in Wien der VINEUS Wine Award vergeben und damit Personen und Betriebe ausgezeichnet, die sich besonders um Wein und die heimische Weinkultur verdient gemacht haben. Der Preis wurde vom führenden österreichischen Gastronomie-Großhändler Transgourmet ins Leben gerufen und hat sich mittlerweile als Fixgröße der heimischen Weinpreis-Landschaft etabliert. So wurden Preise in fünf verschiedenen Kategorien vergeben.

Eine Expertenjury kürte die Sieger in den Bereichen „Sommellerie“, „Trendsetter-Winzer“ und „Lebenswerk“. Je drei Finalisten in den Kategorien „Newcomer des Jahres“ sowie „Gastronomiebetrieb mit herausragendem Weinkonzept“ wurden gleichfalls von Experten ausgewählt; wer das Rennen letztlich machte, entschied neben dem Online-Publikums-Voting das mit Spannung erwartete Live-Voting während der Gala.

Thomas *Panholzer*, Geschäftsführer von Transgourmet Österreich: „Wir wollen mit der Auszeichnung heimischen Winzerinnen und Winzern eine Bühne und Plattform geben, um ihre Weine sowohl Fachexperten als auch einem breiten Publikum präsentieren zu können.“ Transgourmet unterstreicht damit seinen Anspruch, „Innovationen und Trends vor allen anderen zu erkennen und für die Wirte und Hotels ins Regal zu bringen.“

Inzwischen liest sich die Riege der Preisträger wie das „Who is Who“ der österreichischen Weinwelt. So wurden unter anderem Willi *Bründlmayer*, Alwin *Jurtschitsch*, Manfred und Armin *Tement*, Alois *Kracher* (in Memoriam), Wolfgang *Hagn*, Steira Wirt, Restaurant *Obauer*, Hotel Schloss Fuschl oder Seehotel das Traunsee ausgezeichnet, um nur einige zu nennen.

Sommelier des Jahres ist Simon *Schubert* vom Restaurant [aend] in Wien. Als Meister seines Fachs gestaltet er dort seit der Eröffnung vor rund einem Jahr die Weinkarte mit klarer Handschrift und viel Leidenschaft. Schon im Restaurant *Mraz & Sohn* wurde sein Wirkungsfeld vom Fachmagazin Falstaff als „Beste Weinkarte Österreichs“ ausgezeichnet.

In der Kategorie „**Beste Gastro mit Weinkonzept**“ wurde „Die Weinbank“ in Ehrenhausen (Südsteiermark) mit ihrem Drei-Hauben-Restaurant, dem Wirtshaus und der Vinothek ausgezeichnet. Unter dem Motto „jeder Topf findet seine Flasche“ haben sich Starkoch Gerhard *Fuchs* und Top-

Sommelier Christian *Zach* zusammengefasst. Regionale Zutaten, saisonale Gerichte und ein Weinkeller mit 2.300 Weinen, darunter einige vinologische Raritäten, sind die perfekten Voraussetzungen für den VINEUS Wine Award.

Zur *Newcomer-Winzerin* des Jahres wurde Anna *Faber-Köch*l aus Eibesthal (Weinviertel) gekürt. Die 28-Jährige übernahm vor vier Jahren den Betrieb ihrer Mutter und legt dabei Wert auf die biologische Erzeugung. Besonders das Cuvée-Tieren hat es *Faber-Köch*l angetan, ihr Meisterstück ist die Cuvée-Linie „Köchl Verzeichnis“.

Herbert *Zillinger* aus Ebenthal (Weinviertel) wurde zum Sieger der Kategorie „*Trendsetter-Winzer*“ gekürt. Der Bio-Winzer mit seinem gleichnamigen Weingut „erfindet gerade das Weinviertel neu.“ (Jury-Zitat). Zillingers Weine besitzen Frucht, Komplexität in jeder Qualitätsstufe und Länge, ohne dabei hohe Alkoholgrade zu brauchen.

Als krönender Abschluss wurde bei der 10. Vineus-Gala Wilhelm *Klinger*, Geschäftsführer der Österreich Wein Marketing (ÖWM), mit dem VINEUS Wine Award für sein *Lebenswerk* geehrt. Der Gastwirtsohn aus Oberösterreich, der seit 2007 der ÖWM vorsteht, lernte sein Handwerk beim ehemaligen Weinhändler A.V. *Stangl* in Salzburg. Später war er maßgeblich am Aufbau der Weinhandelskette Wein & Co beteiligt, bevor er als Geschäftsführer der Freien Weingärtner Wachau Pionierarbeit für den österreichischen Wein auch am internationalen Markt leistete.

Die sehr emotionale und wunderbare Laudatio für Willi *Klinger*, der zum Jahresende aus der

ÖWM ausscheiden wird, hielt seine langjährige enge Mitarbeiterin Susanne *Staggl*, bei der ÖWM für Spezialprojekte zuständig. Standing ovations der Galagäste zollten Willi *Klinger* besonderen Respekt für seine jahrzehntelange Rolle als globale „Lokomotive“ für den österreichischen Wein.



Laudatorin, Preisträger und erster Gratulant (v.l.): Susanne *Staggl*, Willi *Klinger* und Transgourmet Österreich Geschäftsführer Thomas *Panholzer* © Philipp *Lipariski*

Quellen: Gourmetwelten online, 26. Juni 2019, https://www.nikos-weinwelten.de/beitrag/10_vineus_wine_award_alle_sieger/, Vinaria online, 28.06.2019, http://www.vinaria.at/News_Detail.aspx?id=3494

*) Steirereck unter den „The World's 50 Best Restaurants“

Nachdem die Verantwortlichen der „The World's 50 Best Restaurants“ Anfang des Jahres bekannt gegeben hatten, das Reglement zu ändern und es demnach 2019 eine neue Nummer 1 geben musste, war die Spannung im Marina Bay Sands in Singapur groß, als am 25. Juni ebendort das neue Ranking der weltbesten Restaurants bekannt gegeben wurde. Erstmals fand die Awards-Zeremonie von „The World's 50 Best Restaurants“, gesponsert von S.Pellegrino & Acqua Panna, in Asien statt. „We want to encourage discovery and diversity“, sagte William *Drew*, Director of Content der „The World's 50 Best Restaurants“, zum Auftakt der Verleihung, durch die die australische Moderatorin Annabel *Crabb* führte.

Platz 1 geht in diesem Jahr an den gebürtigen Argentinier Mauro *Colagreco* mit seinem Restaurant „Mirazur“ in Menton an der französischen Côte d'Azur. Auf Platz 2 landet René *Redzepi* nach der Wiedereröffnung des legendären „Noma“ in Kopenhagen. Den 3. Rang sicherte sich das Restaurant „Asador Etxebarri“ aus dem Baskenland in Spanien.

Auf dem 4. Platz landete das Restaurant „Gaggan“ in Bangkok in Thailand und wurde damit bestes Restaurant Asiens. Zwei Plätze dahinter folgt das Restaurant „Central“ in Lima in Peru als bestes Restaurant Südamerikas. Dazwischen positioniert sich das zweite Top-Restaurant Dänemarks, das „Geranium“, ebenfalls in Kopenhagen.

Das beste Restaurant im gesamten deutschsprachigen Europa wurde das Wiener Restaurant „Steirereck“, das auch als überhaupt einziges österreichisches Restaurant in der Wertung der 120 besten Restaurants weltweit aufscheint. Die Schweiz ist auf Platz 50 der Liste mit dem Restaurant „Schloss Schauenstein“ in Fürstenua vertreten. Deutschland brachte insgesamt 5 Restaurants in die Liste der besten 120, nämlich das Restaurant „Tim Raue“ (40), das „Nobelhart & Schmutzig“ (57) und das „Ernst“ (118) – alle in Berlin – sowie das „Aqua“ (72) in Wolfsburg und das „Vendôme“ (97) in Bergisch-Gladbach.

Unter den Top 25 Restaurants der Welt finden sich insgesamt jeweils 5 aus Frankreich (Plätze 1, 8, 15, 16, 25) und Spanien (Plätze 3, 7, 9, 14 und 20), jeweils 2 aus Dänemark (2 und 5), aus Lima, Peru (6 und 10), Tokio, Japan (11 und 22), Moskau, Russland (13 und 19) sowie Mexico City (12 und 24).

Insgesamt sind in der Liste der besten 120 Restaurants jeweils 13 aus Spanien und den USA, 9 aus Frankreich, 8 aus Japan, 7 aus China, je 6 aus Italien, Dänemark und dem Vereinigten Königreich, je 5 aus Russland, Brasilien und Deutschland, je 4 aus Mexiko und Thailand sowie je 3 aus Peru und Belgien. (bbj)

Quellen: The World's 50 Best Restaurants, online, 25.06.2019, <https://www.theworlds50best.com/list/1-50-winners#t1-50> und <https://www.theworlds50best.com/list/1-50-winners#t51-100>, Falstaff online, 25. Juni 2019, <https://www.falstaff.at/nd/mirazur-ist-neue-nummer-eins-der-welt>, Gourmetwelten online, 25. Juni 2019, https://www.nikos-weinwelten.de/beitrag/50_best_restaurants_mirazur_ist_nummer_1/, Vinaria online, 24.06.2019, http://www.vinaria.at/News_Detail.aspx?id=3482 & 28.06.2019, http://www.vinaria.at/News_Detail.aspx?id=3495, Tageskarte online, 25. Juni 2019, <https://www.tageskarte.io/gastronomie/detail/50-best-restaurants-mirazur-mit-mauro-colagreco-auf-platz-1.html>.

*) „German Wine List Award“ geht nach Dresden

Große Überraschung beim „German Wine List Award“: Kein Gourmettempel errang die Auszeichnung „Sommeliers Best“ für die höchstbewertete Weinkarte Deutschlands, sondern die Dresdner Weinkulturbar. 2.789 Positionen finden sich auf der Weinkarte, die stolze 24 Länder repräsentiert.

„Die günstigste Flasche kostet gerade einmal 12 Euro – dafür bekommt man in anderen Häusern nur ein Glas Wein“, so Vinum-Chefredakteur und Juryvorsitzender Carsten Henn. „Die Lektüre vieler Weinkarten war eine echte Freude. Bei einigen ging die stylische Selbstverwirklichung aber auf Kosten der Lesbarkeit: kein Inhaltsverzeichnis, kleine Schrift, chaotische Sortierung.“

Insgesamt wurden 87 Weinkarten in fünf Kategorien (Gourmet & Sterne, Gutbürgerliche Küche, Design- & Szenelokale, Weltküche sowie Bars & Clubs) für den Wettbewerb eingereicht, der beim „International Wine Institute“ (IWI) und dem Sterne-Restaurant „Maximilian Lorenz“ ausgetragen wurde.

Patronatsgeber des Wettbewerbs waren neben dem IWI der Restaurantführer „Gusto“, die „Deutsche Sommelier-Union“ und die Vereinigung „Relais & Châteaux“. Nur 30 Karten errangen die Höchstwertung „Ausgezeichnet“. Jede Karte wurde in 25 Unterpunkten bewertet. „Ob Optik, Auswahl, Preis oder Kompetenz: Sie wurden auf Herz und Nieren von einer Expertenjury darauf geprüft.“ Die Teilnahme am Wettbewerb war für die Restaurants kostenlos.

Den Sonderpreis „Regionales Herz“ für die Weinkarte mit dem besten regionalen Schwerpunkt erhielt der „Zeltinger Hof“, der seinen Gästen 169 Weine im offenen Ausschank anbietet. „Das Lebenswerk von Markus Reis ist eine einzige Feier von Deutschlands größter Rebe: dem Riesling“, so Carsten Henn.

Den Sonderpreis „Best Concept“ errang das Berliner „Nobelhart & Schmutzig“ von Kult-Sommelier Billy Wagner. „Bemerkenswert ist die Bandbreite an Kombinationen, weit über den Wein-Horizont hinaus. Das ist eine Karte mit Lust auf Experimente, die keine Grenzen kennt“, begründet Christian Frens von der „Sommelier Union Deutschland“, die von dem Verband verliehene Auszeichnung.

Die Jury bestand neben Carsten *Henn* und Christian *Frens* aus Alexander *Kohnen* und Tobias *Heinrich* vom „International Wine Institute“ (Bad Neuenahr), Katharina *Röder* (Sommelière „Bem-bergs Häuschen“, Euskirchen), Claudia *Stern* (Sommelière „Wine & Glory“, Köln), Ronja *Morgens-tern* (Sommelière „Maximilian Lorenz“, Köln) und Markus *Oberhäußer* (Chefredakteur „Gusto – Der kulinarische Reiseführer“). (*bbj*)

Quelle: Tageskarte online, 25. Juni 2019, <https://www.tageskarte.io/gastronomie/detail/german-wine-list-award-dresdner-weinkulturbar-hat-die-beste-weinkarte.html>

***) Aus der internationalen Wein-Wirtschaftsredaktion:**

(1) Freixenet verkauft Champagnerhaus Henri Abelé an Nicolas Feuillatte

Der Cava-Produzent *Freixenet* hat sein Champagner-Haus *Henri Abelé* in Reims an die Großgenossenschaft Centre Vinicole Champagne *Nicolas Feuillatte* verkauft. Das berichten französische Medien. Der Kaufpreis ist nicht bekannt. *Nicolas Feuillatte* gehört mit einem Umsatz von rund 200 Mio Euro zu den umsatzstärksten Produzenten der Champagne. Grund für den Verkauf dürfte die Konsolidierungsstrategie von *Freixenet* im Zuge der Fusion mit *Henkell & Co* sein. Dabei wurden bei der Fusion mehrere Bodegas im Besitz des Cava-Hauses nicht in den neuen Konzern integriert.

Quelle: Wein-Plus.eu online, 17.06.2019, <https://magazin.wein-plus.eu/news/freixenet-verkauft-champagnerhaus-an-nicolas-feuillatte-nicolas-feuillatte-uebernimmt-henri-abele>

***) Aus der internationalen Wein-Wirtschaftsredaktion:**

(2) Bordeaux-Verbandspräsident wegen Betrug, Fälschung und Korruption angeklagt

Hervé Grandeau, Präsident der „Fédération des Grands Vins de Bordeaux“ und Eigner von Château *Lauduc*, sowie sein Bruder *Régis Grandeau* sind von der französischen Staatsanwaltschaft wegen Betrug, Fälschung und Korruption angeklagt worden. Die Ermittlungen beziehen sich auf 5.900 hl Wein mit einem Wert von 1,47 Mio. Euro im Zeitraum von 2010 und 2014 bei Geschäften ihrer Unternehmen *SCEA Vignobles Grandeau* und *SARL Maison Grandeau Lauduc*. Die Anklage fordert Strafen in sechsstelliger Höhe sowie drei bis sechs Monate Haft für die beiden Beschuldigten. Weitere Details zur Anklage sind derzeit noch nicht bekannt.

Quelle: Wein-Plus.eu online, 24.06.2019, <https://magazin.wein-plus.eu/news/bordeaux-verbandspraesident-wegen-betrug-und-korruption-angeklagt-herve-und-regis-grandeau-sollen-5-900-hl-wein-fuer-1-47-mio-euro-gefaelscht-haben>

***) Aus der internationalen Wein-Wirtschaftsredaktion:**

(3) Diebe stehlen edlen Wein für 600.000 Euro aus Pariser Zwei-Sterne-Restaurant

Einbrecher haben das Pariser Zwei-Sterne-Restaurant „Maison“ überfallen und den Weinkeller trockengelegt. Gestohlen wurden zwischen 150 und 200 Flaschen Wein und Champagner mit einem Wiederverkaufswert von 400.000 bis 600.000 Euro, wie die Nachrichtenseite RTL berichtet. Die Verbrecher scheinen den Einbruch gut geplant zu haben und hoben ein Loch aus, um in den verschlossenen Keller in dem Restaurant im 17. Arrondissement von Paris zu gelangen. Dort stahlen sie dann teuren Vintage-Champagner, *Petrus* aus Pomerol (Bordeaux) und *Romanée-Conti*-Weine aus dem Burgund.

Getränkediebstähle haben in Frankreich fast schon Tradition, denn im August 2017 wurde in Paris unter ähnlichen Umständen eine Privatperson seiner edlen Tropfen beraubt. Auch hier bohrten die Einbrecher ein großes Loch in eine Wand. Und im November 2017 wurden 69 Flaschen Whisky im Wert von fast 700.000 Euro aus einer Luxusboutique in Paris gestohlen.

Weinräuber gibt es aber auch in Deutschland. So wurde der Weinkeller des Fünf-Sterne-Hotels *Söl'ring Hof* in Rantum auf Sylt im Dezember 2017 das Ziel von Einbrechern. Gezielt suchten die Diebe aus dem Bestand an 5000 edlen Weinen hier die teuersten aus. Mehrere Dutzend Flaschen wurden gestohlen, Sternekoch *Johannes King* schätzte damals den Schaden auf rund 50.000 Euro.

Quelle: Tageskarte online, 3. Juli 2019, <https://www.tageskarte.io/war-noch-was/detail/diebe-stehlen-edlen-wein-fuer-600000-euro-aus-pariser-zwei-sterne-restaurant.html>

***) Die Wein-TV-Tipps für die erste Juli-Hälfte**

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

- Donnerstag, 4. Juli, 06:50 | ZDFneo
Terra X: Deutschland von oben
Wir leben in einem Land, dessen Gegensätze auf engem Raum erstaunlich sind: von den Mondlandschaftskratern des Braunkohletagebaus in der Lausitz, über die Weinernte auf den bizarren Terrassen des erloschenen Vulkans Kaiserstuhl tief in Südbaden bis hin zum größten Heavy-Metal-Festival der Welt auf den Weiden des schleswig-holsteinischen Kuhdorfs Wacken.
- Freitag, 5. Juli, 18:15 | SWR Fernsehen
Es geht auch anders – Unterwegs im Wonnegau
Der Wonnegau im Mai: Die südlichste Region Rheinhessens entfaltet im Frühjahr ihren ganz besonderen Charme. Volker *Raumland* aus Flörsheim-Dalsheim sagte vor Jahren: Es geht auch anders. Der Winzer begann bei Null und wurde mit seinen aus der Champagne inspirierten Sekten zur Nummer Eins in Deutschland.
- Freitag, 5. Juli, 20:15 | hr-fernsehen
Sonniges Südtirol – Wo der Süden beginnt
Die beliebte Urlaubsregion Südtirol liegt eingebettet zwischen Ostalpen und Dolomiten, dort, wo schroffe Berge auf liebliche Weinlandschaften treffen, wo die Sonne an 300 Tagen im Jahr scheint und wo sich Tiroler Bodenständigkeit und italienische Leichtigkeit die Hand geben. Mit dem Rad werden die malerischen Weindörfer entlang der Südtiroler Weinstraße bis an den Kalterer See erkundet. Und wer mit dem Fahrrad unterwegs ist, darf guten Gewissens auch den einen oder anderen guten Tropfen probieren.
- Freitag, 5. Juli, 21:00 | hr-fernsehen
Schönes Österreich: Paradiese an der Donau
Ganz bequem auf dem Fahrrad geht's an der „schönen, blauen Donau“ entlang. Weniger bekannt sind die Weinberge am Stadtrand von Wien, die mit dem „Heurigen-Express“ entdeckt werden können. Die Wachau, nur rund 80 km westlich von Wien gelegen, ist ein malerische Weinregion entlang des niederösterreichischen Teils der Donau.
- Samstag, 6. Juli, 15:30 | 3sat
Einkehr und Genuss: Kulinarisches am Rande des Jakobsweges
Olivenöl, Wein, Käse: Entlang der spanischen Etappe des Jakobsweges können Pilger nicht nur zu innerer Einkehr finden. Auch leibliche Genüsse spielen auf der Route eine wichtige Rolle. Auf der Hacienda Queiles in Navarra presst David *Solana* eines der besten Olivenöle der Welt. Bei Familie *Muga* in der Rioja reift der Rotwein noch komplett in Eichenholzfässern. Dazu passen Edelschimmelkäse aus den Picos de Europa oder Kastanien aus dem Bierzo.
- Samstag, 6. Juli, 22:30 | hr-fernsehen
Hessen auf Sylt – Eine Entdeckungsreise mit Andreas Gehrke
Auf einer geführten Austerntour dürfen Urlauber probieren – fangfrisch aus dem Meer. Der dazu passende Wein kommt auch aus Hessen, genauer gesagt von einem hessischen Winzer. Christian *Ress* baut seit Jahrzehnten edle Weine im Rheingau an und neuerdings auch auf Sylt. In Keitum hat er den nördlichsten Weinberg Deutschlands gepflanzt und sich seinen Traum vom Insel-Wein erfüllt.
- Sonntag, 7. Juli, 13:30 | 3sat
Siebengebirge – Vom Drachenfels bis zum Mannberg
Der Film stellt Weinkultur im Siebengebirge vor. Die Mitglieder der Familie *Belz* etwa bauen als Öko-Winzer seit den 1990er-Jahren an der Steillage am Mannberg bei Unkel ihren Wein an. Eine weitere Station ist der Winzerort Bad Honnef-Rhöndorf, Wohnsitz des ehemaligen Bundeskanzlers Konrad *Adenauer* und malerischer Anziehungspunkt für Ausflügler.

- Sonntag, 7. Juli, 15:15 | hr-fernsehen
Sonniges Südtirol – Wo der Süden beginnt
Die beliebte Urlaubsregion Südtirol liegt eingebettet zwischen Ostalpen und Dolomiten, dort, wo schroffe Berge auf liebliche Weinlandschaften treffen, wo die Sonne an 300 Tagen im Jahr scheint und wo sich Tiroler Bodenständigkeit und italienische Leichtigkeit die Hand geben. Mit dem Rad werden die malerischen Weindörfer entlang der Südtiroler Weinstraße bis an den Kalterer See erkundet. Und wer mit dem Fahrrad unterwegs ist, darf guten Gewissens auch den einen oder anderen guten Tropfen probieren.
- Montag, 8. Juli, 18:25 | WELT
Die Foodtruckerin - Es gibt Pfälzer Toast Hawaii
Im Pfälzer Städtchen Landau lernt Felicitas, wie erlesene Weine gemacht werden. Auf dem Gut der Winzerfamilie *Rebholz* entsteht seit mehr als 100 Jahren ein ganz besonderer Tropfen. Felicitas hilft Winzer Valentin bei der Lese. Und bei Martin *Wörner* in Rheinhessen darf sie mal so richtig mit den Füßen aufstampfen – für trendigen Naturwein. Die schönsten Trauben kommen danach im Foodtruck in die Pfanne für eine Pfälzer Interpretation des Toast Hawaii. Mit Comté, Rehrücken und Weintrauben.
- Montag, 8. Juli, 21:45 | 3sat
Österreich: Die Weinstraße der Südsteiermark
Dieses Mal lädt 3sat zu einer Erlebnisreise an die Weinstraße der Südsteiermark ein: ein Landschaftsportrait der Gegend um Stainz, Bad Radkersburg und Graz. Der Filmemacher Karl *Waldhecker* besucht Winzer der Region und sieht außerdem auch dabei zu, wie Kürbiskernöl gemacht wird.
- Mittwoch, 10. Juli, 14:30 | 3sat
Die Loire – Schlösser, Gärten, schöne Frauen
Katty *Salié* entdeckt eine faszinierende Natur und liebevoll gestaltete Gärten, und genießt das gute Essen, den Wein und das berühmte *Savoir vivre*. Sie bummelt durch Blois, macht Abstecher nach Tours, Amboise und ins mittelalterliche Chinon. Begleitet wird sie von Caroline *Laigneau*, deren Eltern vor 20 Jahren selbst ein Schloss gekauft haben.
- Donnerstag, 11. Juli, 14:55 | rbb Fernsehen
Das Riff im Weinkeller: Winzermeister Wendel und seine Korallenzucht
Bei Korallen denkt man gewöhnlich an die Südsee oder an das Great Barrier Reef. Aber an die Südliche Weinstraße? Doch dort in Leinsweiler steht eine der größten Zuchtanlagen Europas. Und zwar in einem ehemaligen Weinkeller. Das Korallenfieber hat Winzermeister Jürgen *Wendel* schon mit 13 Jahren gepackt. Heute leben in seiner 20.000 Liter fassenden Anlage rund 35.000 Korallen, um die 50 verschiedenen Arten. Seine Kunden sind wohlhabende Privatleute, Zoofachgeschäfte, aber auch große öffentliche Aquarien in ganz Europa. Die Arbeit mit Reben und Korallen hat für Jürgen *Wendel* viel gemeinsam – hier wie dort muss geschnitten und ausgedünnt werden und den Lohn für die ganze Mühe erntet man erst Jahre später.
- Donnerstag, 11. Juli, 22:40 | MDR Fernsehen
Wir sind so gut! Die Deutschen und ihr Fleiß
Ein Roadmovie auf der Suche nach dem Ursprung der Tugenden, das im Hier und Jetzt endet: mit einem Besuch bei Familie *Hoffmann* im Weinberg bei Hohnstedt "Ohne Fleiß kein Preis." Fleiß ist eine Tugend, aber haben Tugenden überhaupt noch irgendeine Bedeutung? Und woher kommt das überhaupt, dass wir Deutschen wegen unserer angeblichen Tugenden so gerühmt werden? Ist es eigentlich noch zeitgemäß, tugendhaft zu leben, oder gar eine altmodische Dummheit? Sissy *Metzschke* und Gerhard *Lampe* sind "Im Land der Frühaufsteher" unterwegs.
- Freitag, 12. Juli, 20:15 | SWR Fernsehen
Expedition in die Heimat: Mit dem Rucksack durchs Remstal
Moderator Steffen König erkundet das Remstal – 80 km zu Fuß, entlang der Rems. Dabei entdeckt er Kiesstrände am Fluss, verwunschene Täler, malerische Weinberge und einen Garten, der unendlich wirkt.

- Samstag, 13. Juli, 06:00 | Bayerisches Fernsehen
Landwirtschaft – Die Zukunft auf unseren Feldern
Der digitale Fortschritt macht auch vor der Landwirtschaft nicht halt. Traktoren, die via Satellit korn-genau säen, Roboter, die im Schwarm die Feldarbeit autonom erledigen, das alles klingt vielversprechend. Doch manchmal geht es nicht ohne menschliches Gespür. Das erfahren Caroline *du Bled* und Gunnar *Mergner* auf dem Weingut von Claire *de Montesquiou* in der Gascogne.
- Samstag, 13. Juli, 15:00 | Phoenix
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. Auch kulinarisch kann der hohe Norden Frankreichs mit den übrigen Regionen durchaus konkurrieren.
- Samstag, 13. Juli, 16:45 | hr-fernsehen
Inselwein und Winzersteak
Die Rheininsel Mariannenaue gehört zu Schloss Reinhartshausen. Dort wächst in einem besonderen Klima ganz besonderer Wein, und aus dem wilden Hopfen wird ein Winzerbier gebraut. Flussabwärts im Rüdesheimer Schloss kocht der Küchenchef ein Rezept von Hildegard von Bingen: Bauernente gefüllt mit Datteln, außerdem Oma Dina's Heidelbeerdessert.
- Dienstag, 16. Juli, 06:30 | Phoenix
Zu Gast in Frankreich: Elsass, Bordeaux und Savoyen
Der Film führt ins Elsass, in die Gegend rund um die Metropole Bordeaux und in die Berge Savoyens. Das Elsass steht nicht nur für Gaumenfreuden, sondern auch für Fachwerkidylle und lauschige Kahnfahrten auf ruhigen Flüssen. Natürlich gehört auch ein Besuch in Straßburg aufs Programm, Sitz des Europaparlaments und geschichtsträchtige Metropole. Voller Geschichten und Geschichte steckt auch Bordeaux am südwestlichen Ende des Landes, die Hauptstadt der Aquitaine. Ihr Name ist untrennbar verbunden mit berühmten und edlen Weinen.
- Dienstag, 16. Juli, 13:30 | Bayerisches Fernsehen
Kleine Paradiese zwischen Landau und Wissembourg
Die Südliche Weinstraße ist ein Paradies für Wanderer und Genießer, unbestritten eine der schönsten Gegenden Deutschlands.
- Mittwoch, 17. Juli, 09:20 | 3sat
Faszinierender Bodensee - Der See im Wandel der Jahreszeiten
Natürlich und ursprünglich ist die Landschaft auf der österreichischen Seite. Sanfte Hügel, Obst- und Weinbau prägen das deutsche Bodenseeufer, Klöster und Schlösser findet man in der Schweiz.
- Mittwoch, 17. Juli, 13:30 | Bayerisches Fernsehen
Expedition in die Heimat: Ganz schön im Wandel - Traben-Trarbach an der Mosel
Ein kleiner Ort an der Mosel, der mal fast ein Weltstädtchen war! Moderatorin Anna Lena *Dörrens* Expedition in Traben-Trarbach ist auch eine Zeitreise. Um 1900 war die Doppelstadt das größte Weinhandelszentrum im Deutschen Kaiserreich. Der Traben-Trarbacher Moselriesling hatte Weltruf. Mit Markus *Müllen* vom "klitzekleinen Ring" erlebt Anna Lena *Dörr* auf dem wieder aufgeforsteten Trarbacher Hühnerberg hautnah, warum man als Moselwinzer schwindelfrei sein muss. Die 60 bis 100 Jahre alten Reben sollen heute wieder den ganz besonderen Moselriesling bringen. Adolph *Huesgen*, Trarbacher Weinhändler in 8. Generation und Weltreisender in Sachen Wein, ist vor einigen Jahren in seiner Heimat neu gestartet: In der prachtvollen Jugendstilvilla *Huesgen* am Moselufer – auch die hat Bruno *Möhring* entworfen.

- Donnerstag, 18. Juli, 07:15 | SWR Fernsehen
Die Pfalz: Von Bauern und Winzern
Während im fruchtbaren Pfälzer Vorland Wein und Tabak gedeihen, sind die Böden im Pfälzerwald karg und werfen wenig Ertrag ab.
- Donnerstag, 18. Juli, 12:30 | 3sat
Von Wald und Wein: Barriquefässer - ein aufwendiges Handwerk
Sie sind gute Freunde. Der eine ist Waldhüter, der andere Holzfäller. Beide lieben ihren Wald über alles – und beide mögen sie Wein. So kam ihnen die Idee, Wald und Wein zusammenzuführen. Ihr Traum war es, ihren eigenen Wein in einem Barriquefass auszubauen. Kurzerhand schlugen die beiden Freunde in ihrem Wald eine Eiche. Mit der hilfreichen Unterstützung eines Böttchers und eines Winzers wurde aus dem Traum Realität. Vom Fällen eines Baumes bis zur Weinprobe, vom Kanton Waadt bis ins Burgund folgte der Filmautor Romain *Guélat* dem Projekt der beiden Freunde über vier Jahre. Eine spannende Geschichte von Freundschaft, Geduld und Respekt für die Natur.
- Donnerstag, 18. Juli, 13:30 | Bayerisches Fernsehen
Unterwegs im Glottertal
Das Glottertal bei Freiburg hat weit mehr zu bieten als sentimentale Erinnerungen an die Schwarzwaldklinik. Annette *Krause* erschließt das Glottertal – und zwar sportlich, kulinarisch und historisch. Die Moderatorin besucht Familie *Kunz*, die in der elften Generation das Hotel Zum Kreuz führt, eine der legendären Talwirtschäften. Und sie ist dabei, wenn Winzer in den steilsten Lagen ihre Rebstöcke pflegen.
- Samstag, 20. Juli, 17:00 | SWR Fernsehen
Genfer See, da will ich hin!
Michael *Friemel* verkostet Wein von den Unesco-Weinterrassen von Lavaux. Schon 100 nach Christus pflanzten die Römer an den steilen Uferhängen Reben. Im Mittelalter begannen dann Zisterziensermönche stufenförmige, mit Mauerwerk befestigte Terrassen anzulegen und steigerten so Qualität und Ertrag der Weinstöcke. Man sagt, drei Sonnen verwöhnen die Reben des Lavaux. Die direkte Sonneneinstrahlung, die von der Seeoberfläche reflektierte, und die in den Terrassen aus Stein gespeicherte Wärme. Bis hoch zum Wald haben die Winzer im Laufe der Jahrhunderte die nach Süden ausgerichteten Hänge mit Weinterrassen überzogen. Dazwischen wie Nester malerische Winzerdörfer, deren Häuser sich auf engstem Raum drängen. Jeder Quadratmeter wird zum Anbau von Wein genutzt. Am steilsten sind die Hänge des *Dézaley*, sie wurden vom Rhonegletscher geformt. Der ton- und kalkhaltige Boden verleiht den Weinen – vor allem dem Chasselas, dem Gutedel – seinen typischen Geschmack. Das Lavaux – Berge, See, Rebhänge und Siedlungen – bildet eine einzigartige Kulturlandschaft, die 2007 von der Unesco in die Welterbeliste aufgenommen wurde.
- Sonntag, 21. Juli, 18:05 | SWR Fernsehen (RP)
Hierzuland: Am Marktplatz in Bretzenheim
Bretzenheim an der Nahe, ein Weinort mit Geschichte. Der einst vom Weinbau geprägte Ort ist heute eine Wohngemeinde mit über 2.600 Einwohnern. Von den vielen Winzern von früher ist heute lediglich eine Handvoll geblieben. Trotzdem ist der Ort mit seiner hervorragenden Infrastruktur ein beliebter Wohnort. Auch Touristen zieht es gerne nach Bretzenheim an der Nahe. Zu einer der größten Sehenswürdigkeiten der Gemeinde gehört die Felseneremitage, eine schon in der Vorzeit entstandene und ganz in den Fels eingehauene Kultstätte. Sie gilt als einmaliges Felsenkloster nördlich der Alpen. "Hierzuland" hat sich im Ortszentrum umgeschaut: Am Marktplatz, wo jedes Jahr das große Weinfest von Bretzenheim stattfindet.

*) Termine – Termine – Termine

(1) VERKOSTUNGEN | PRÄSENTATIONEN | MESSEN

- Samstag, 6. Juli 2019, 18:30 – 24 Uhr: **Tafeln im Weinviertel mit Blick auf die Staatzer Klippe** (Kottingneusiedl)
Haubenwirt Martin *Weiler* aus Laa an der Thaya bekocht Sie gemeinsam mit der diplomierten Ernährungsberaterin Eva *Rieder* nach den 5 Elementen. Kredenzt werden die Köstlichkeiten inmitten der Blumenvielfalt des ÖKO-Flugfeldes in Kottingneusiedl mit Blick auf die malerische Burgruine der fast 1000 Jahre alten Festungsburg Staatz. Die 5 Elemente spiegeln sich sowohl auf dem Teller als auch im natürlichen Umfeld des luftigen Speisesaales wieder. Die Weine sind von den Weingütern *Ebner-Ebenauer* aus Poysdorf und *Weinrieder* aus Kleinhadersdorf.
Tickets (online): € 120,- (<https://tportal.toubiz.de/wvt/offer/detail/AUT00020100012772157>)
Weitere Angebote für Tafeln im Weinviertel unter: <https://www.weinviertel.at/tafeln-buchen>.
- Donnerstag, 11., bis Sonntag, 14. Juli 2019: **Rotweinfestival Mittelburgenland** (Deutschkreutz)
Die Winzer aus dem Blaufränkischland laden zum jährlichen Highlight im Juli, dem Rotweinfestival Mittelburgenland. 28 Betriebe präsentieren vom 11. bis zum 14. Juli 2019 jeden Abend ihre edlen Tropfen auf der Hauptstraße von Deutschkreutz.
Am 12. und 13. Juli 2019 öffnen die Winzer auch ihre Tore für Sie! Nutzen Sie die Gelegenheit und besuchen Sie die Weingüter. Die Kellertüren sind am Freitag und Samstag jeweils von 11.00 bis 18.00 Uhr geöffnet. In Deutschkreutz bringt Sie ein Bummelzug von Weingut zu Weingut. Mit dem Shuttlebus können Sie in die anderen Weinbaugemeinden fahren.
NEU 2019: „Reifepotential Jahrgang 2004“: Im wunderschönen Ambiente von Schloss Deutschkreutz findet am Freitag und Samstag, um 13.00 Uhr, ein Wine Tasting der besonderen Art statt. Im Zentrum der Verkostung steht der Jahrgang 2004. Zwei Top-Sommeliers führen durch das Tasting von 10 Spitzenweinen und erzählen viel Wissenswertes über die Weine und die Region. Anmeldung zum Tasting und weitere Infos unter: www.rotweinfestival.at.
- Freitag, 12. Juli 2019, 18:30 Uhr: **Wein.Rieden.Wanderung: Zeitreise durch die Terrassen**
Begleiten Sie Roman *Horvath* und Heinz *Frischengruber* auf ihrer Wanderung durch die sagenhaften Welten der Dürnsteiner Vergangenheit. Auf den Spuren von Richard Löwenherz wandern Sie über den Kellerberg zur Ruine Dürnstein. Hinein in eine Sommernacht voller Geschichten, Fackeln und Wein.
Dauer ca. 3,5 Stunden, Treffpunkt: Vinothek der Domäne Wachau | € 25,- p.P.
Anmeldung erforderlich unter event@domaene-wachau.at oder Tickets gleich online kaufen: <https://shop.domaene-wachau.at/de/Event-Tickets/12-Juli-2019-Wein-Rieden-Wanderung.html>.
- Samstag, 13. Juli 2019, 14 - 16 Uhr: **Gipfeltreffen der Stiftsweingüter in Wien**
Das Jahrestreffen der renommierten Stiftungsweingüter Europas wird erstmals in Klosterneuburg ausgerichtet. Das Stiftsweingut an der Donau ist mit seiner über 900-jährigen Geschichte das älteste Weingut Österreichs und fungiert als Gastgeber für die Kollegen aus Deutschland, der Schweiz, Ungarn und Italien. Die Europäischen Stiftungsweingüter verbindet neben ihrer Gesellschaftsform ein hoher Qualitätsanspruch an die eigenen Produkte und eine tiefe Leidenschaft für die erzeugten Weine.
Im Rahmen dieses Wochenendes gibt es auch eine Verkostung der Weine der europäischen Stiftungsweingüter am Samstag, 13. Juli, von 14 bis 16 Uhr in der Vinothek des Wiener Augustiner Kellers. Folgende Stiftungsweingüter präsentieren Ihre Weine:
 - Juliusspital Würzburg
 - Stiftungsweingut Freiburg
 - Stiftungsweingut Kartause Ittingen
 - Bürgerspital zum Hl. Geist
 - Erzabtei Pannonhalma
 - Spitalkellerei Konstanz
 - Schloss Ortenberg
 - Weingut Muri-Gries



- Stiftung Liebenau
- Stift Klosterneuburg
- Stiftungsweingut Vereinigte Hospitien

Weinverkostung der europäischen Stiftungsweingüter am Samstag, 13. Juli 2019, 14 - 16 Uhr
Vinothek des Wiener Augustiner Kellers (Augustinerstraße 1) | Eintritt für Falstaff-Leser frei!

- Donnerstag, 18. Juli 2019, 18:30 Uhr: **Feuer und Wein** (Weingut *Nigl*, Senftenberg, NÖ)
Auch in diesem Sommer finden wieder zwei gesellige Grillabende „Feuer und Wein“ am Weingut *Nigl* in Senftenberg im Kremstal in Niederösterreich statt. Stefan *Döller* und Rainer *Weissmann* von „Achtung Musik“ unterhalten Sie mit Gitarre und Mundharmonika. Zum Aperitif gibt's hauseigenen Sekt Rosé und Beef Tartar Brötchen. Die Vorspeisen bestehen aus Gebeiztem Saibling mit Ofenpaprika, mariniertem Burrata mit Basilikum Pesto und Dattarini Tomaten. Die Spezialitäten frisch vom Grill: Châteaubriand, Schweineripperl, Kalbskotelett mit Kräutern, Hausgemachte Cevapcici mit Kreuzkümmel und Curry, Chilikäsekrainer vom *Höllerschmid*, Rehschlägel und Donauland Lamm Hüfte; dazu beste Beilagen und Saucen. Zum Dessert folgen Marillenknödel nach Anna *Nigl's* Rezept mit eigenem Röster und hausgemachtem Vanilleeis.
Zu trinken gibt's den den ganzen Abend über aus dem Hause *Nigl* den Grünen Veltliner „Piri“ 2018 und den Riesling „Piri“ 2016 aus der Magnum, den Grünen Veltliner „Privat Pellingen“ aus der Doppelmagnum und die Rotweincuvée Point (ME/SL/ZW) 2015.
ORT: Weingut *Nigl*, Kirchenberg 1, A-3541 Senftenberg, Kremstal, Niederösterreich
ZEIT: Donnerstag, 18. Juli 2019 18:30 - 24:00 Uhr | PREIS: € 99,-- p.P.
ANMELDUNG: <https://www.weingutnigl.at/de/aktuelles/events/eventdetail/6/feuer-und-wein.html>
- Samstag, 27. Juli 2019, 17 – 22:30 Uhr: **Tafeln im Weinviertel bei Wein und Kunst** (Poysdorf)
Mit dem Traktor geht es vom Vino Versum Poysdorf durch die Weingärten zum Weingut *Taubenschuss*. Hier, wo der Wein auf die Kunst trifft, findet heuer bereits zum zweiten Mal Tafeln im Weinviertel statt. Neben den kulinarischen Köstlichkeiten des Poysdorfer Gasthauses *Schreiber* werden die exzellenten Weine des Hausherrn, dem Weingut *Taubenschuss*, und einem weiteren Poysdorfer Spitzenweingut, dem Bio-Weingut *Oppenauer*, serviert.
Tickets (online): € 110,– (<https://tpportal.toubiz.de/wvt/offer/detail/AUT00020100012423273>)
Weitere Angebote für Tafeln im Weinviertel unter: <https://www.weinviertel.at/tafeln-buchen>.
- Donnerstag, 8. August 2019, 18:30 Uhr: **Feuer und Wein** (Weingut *Nigl*, Senftenberg, NÖ)
Auch in diesem Sommer finden wieder zwei gesellige Grillabende „Feuer und Wein“ am Weingut *Nigl* in Senftenberg im Kremstal in Niederösterreich statt. Stefan *Döller* und Rainer *Weissmann* von „Achtung Musik“ unterhalten Sie mit Gitarre und Mundharmonika. Zum Aperitif gibt's hauseigenen Sekt Rosé und Beef Tartar Brötchen. Die Vorspeisen bestehen aus Gebeiztem Saibling mit Ofenpaprika, mariniertem Burrata mit Basilikum Pesto und Dattarini Tomaten. Die Spezialitäten frisch vom Grill: Châteaubriand, Schweineripperl, Kalbskotelett mit Kräutern, Hausgemachte Cevapcici mit Kreuzkümmel und Curry, Chilikäsekrainer vom *Höllerschmid*, Rehschlägel und Donauland Lamm Hüfte; dazu beste Beilagen und Saucen. Zum Dessert folgen Marillenknödel nach Anna *Nigl's* Rezept mit eigenem Röster und hausgemachtem Vanilleeis.
Zu trinken gibt's den den ganzen Abend über aus dem Hause *Nigl* den Grünen Veltliner „Piri“ 2018 und den Riesling „Piri“ 2016 aus der Magnum, den Grünen Veltliner „Privat Pellingen“ aus der Doppelmagnum und die Rotweincuvée Point (ME/SL/ZW) 2015.
ORT: Weingut *Nigl*, Kirchenberg 1, A-3541 Senftenberg, Kremstal, Niederösterreich
ZEIT: Donnerstag, 8. August 2019 18:30 - 24:00 Uhr | Preis: € 99,-- p.P.
ANMELDUNG: <https://www.weingutnigl.at/de/aktuelles/events/eventdetail/6/feuer-und-wein.html>

- Samstag, 24. August 2019, 13:30 Uhr: **Domäne Wachau – Donau.Rieden.Schiffahrt**
Die beiden Kapitäne der Domäne Wachau, Roman Horvath und Heinz Frischengruber, lichten den Anker. Zwischen imposanten Rieden und Steinterrassen schippern sie die Donau hinauf und erzählen dabei von der Wachau und ihren Weinen. Für Proviant an Bord ist gesorgt!
Dauer ca. 3,5 Stunden, Treffpunkt: Vinothek der Domäne Wachau | € 48,- p.P.
Anmeldung erforderlich unter event@domaene-wachau.at oder Tickets gleich online kaufen: <https://shop.domaene-wachau.at/de/Event-Tickets/24-August-2019-Donau-Rieden-Schiffahrt.html>



- Freitag, 30. August, bis Sonntag, 15. September 2019: **Kostbares Kamptal 2019**
In den milden Sonnenstrahlen des Spätsommers plaudert und speist es sich ganz besonders schön. Ambitionierte Kamptaler Winzerinnen und Winzer sowie Wirtinnen und Wirte verführen auch heuer wieder zu interessanten kulinarischen Events und außergewöhnlichen Locations. 17 Tage lang voller Gelegenheiten, Kamptaler Weine in Verbindung mit regionalen Köstlichkeiten oder bei den offenen Kellertüren zu genießen! FOLDER ab Ende Juli GRATIS zu bestellen unter weinstrasse@kamptal.at bzw. +43 2734 2000-0.
Tipps für Genießer – ein Auszug aus dem Programm:



- 30. Aug.: Reserveweinpräsentation und 5-gängiges Menü in der Weinstube *Aichinger*, Schönberg
- 30. Aug.: Reife Weine & Maitre *Antony* Rohmilchkäse im Heurigenhof *Bründlmayer*, Langenlois (bis 15. Sept., jeweils Mittwoch bis Sonntag)
- 31. Aug.: „Gaisberg Uncorked“ in Straß: Riedenwanderung, Lagenweinpräsentation und abends Weinkulinarium an großer Tafel am Marktplatz
- 31. Aug.: Winzerempfang & Salonraritäten im Salonkeller am Zöbinger Heiligenstein
- 31. Aug.: Winzer-Kulinarium im Gasthaus *Gutmann*, Zöbing, mit Zöbinger Weinen
- 6. Sept.: Erste Lagen-Präsentation der Österreichischen Traditionsweingüter auf Schloss Grafenegg
- 6. Sept.: Winzer.Dinner mit Weingut *Rosner* im 10er Haus des LOISIUM Langenlois
- 7. Sept.: „Wildes Vergnügen“ mit Köstlichkeiten aus der heimischen Jagd im Weingut *Topf*, Straß
- 7. Sept.: Weinkulinarium „Große Hämmer“ in der Alten Schmiede in Schönberg
- 7. Sept.: Offene Kellertüren bei den Kamptaler Winzerinnen und Winzern, Eintritt frei!

- Samstag, 31. August, bis Montag, 2. September 2019: **WEINRIEDER EXTREM 2019**

Eine einzigartige Weinveranstaltung und ein „Weinspektakel der Sonderklasse“! Neben den besten Weinen aus 40 Jahren WEINRIEDER kommt der diesjährige Gastwinzer aus Sizilien: Planeta, eines der dynamischsten und spannendsten Weingüter der Insel. Es erwarten Sie:

- eine Top-Kollektion von über 60 Weinen,
- Vertikalverkostungen der besten Reserven (Grüner Veltliner Alte Reben & Kugler Lagenreserve),
- eine geniale Rieslingserie mit Ried Kugler, Reserven und Grande Reserven,
- die besten Eisweine aus der Toplage Schneiderberg und
- eine große Magnumvertikale sowie Weinlegenden aus der Schatzkammer.

Kulinarisch verwöhnt Sie **WAGNER's Wirtshaus** (1 Haube Gault&Millau), eines der aufstrebendsten Restaurants im Weinviertel.

Anmeldung erforderlich: office@weinrieder.at oder 02552/2241. Begrenzte Teilnehmerzahl!
Bitte avisieren Sie frühzeitig Ihr Kommen! Verkostungsbeitrag: € 29,- p.P. (exkl. Verpflegung)
Weitere Details & Infos zu Anreise- & Übernachtungsmöglichkeiten: unter www.weinrieder.at.

- Mittwoch, 4. Sept., bis Montag, 9. Sept. 2019: **Domäne Wachau Kellerschlüssel-Heuriger**

2019 geht die Domäne Wachau unter die Heurigenwirte und veranstaltet zum Beginn des Weinherbstes zum zweiten Mal den „Kellerschlüssel-Heuriger“ im 300 Jahre alten barocken Kellerschlüssel. Wein, Genuss und hochwertigste Produkte aus der Region stehen auf der Speisekarte.



Roman *Horvath* und Heinz *Frischengruber* freuen sich jetzt schon über Ihren Besuch!
Öffnungszeiten: MI, DO, FR, MO ab 15 Uhr | SA, SO ab 12 Uhr.

- Freitag, 6. Sept. 2019, 11 - 18 Uhr: **Erste Lagen-Präsentation der Traditionsweingüter (ÖTW)**

Sämtliche Erste Lagen der Österreichischen Traditionsweingüter werden, bevor sie auf den Markt kommen, in einem Walk-Around-Tasting im Schloss Grafenegg serviert. Zum ersten Mal werden dabei nicht nur die Region Donau (Traisental, Kremstal, Kamptal, Wagram), sondern auch Wien und Carnuntum ihre Weine vorstellen. In Summe sind es rund 200 Weine von 62 Österreichischen Traditionsweingütern. Im Anschluss findet ein Konzert des Tonkünstler-Orchesters Niederösterreich im Grafenegger Wolckenturm statt.



Karten für die Erste Lagen-Präsentation erhält man entweder direkt vor Ort um € 25,- oder im Vorverkauf über www.oeticket.com um € 20,-. Mit Karte für das Konzert an diesem Tag ist der Eintritt frei (Konzertkarten sind zu erwerben unter www.grafenegg.com). Der Gläserpfand von € 20,- wird bei Rückgabe des Glases retourniert.

- Montag, 24. Sept. 2019, 15 – 19 Uhr: **Falstaff Champagner Gala 2019 (Palais Ferstel, Wien)**

Überschäumender Genuss erwartet die Besucher bei der Falstaff Champagnergala, bei der sich die traditionsreichsten und bekanntesten Champagnerhäuser im exklusiven Rahmen des Wiener Palais Ferstel präsentieren und feine Kreszenzen zur Verkostung gereicht werden.

Fachbesucher, B2B, VIP, Presse: 15 Uhr | Gourmetclub, Privatbesucher, Abendkassa: 16:30 Uhr
Tickets im Vorverkauf: € 45,- | Gourmetclubmitglieder und Abonnenten: € 35,-
Tickets unter: <https://www.eventbrite.de/e/falstaff-champagnergala-2019-tickets-53291498306>

(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: Samstag, 09:00 - 16:30 Uhr

DATUM: 14. September 2019 | 19. Oktober 2019

KOSTEN: € 120,- p.P. (€ 10,- Ermäßigung für Mitglieder des ÖKGV, 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, 9. November 2019, 09:00 - 16:30 Uhr

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

ACHTUNG: Der Besuch dieses Seminars setzt die vorherige Teilnahme am Kurs „Weinkultur 1“ 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, 30. November 2019, 09:00 - 16:30 Uhr

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

ACHTUNG: Der Besuch dieses Seminars setzt die vorherige Teilnahme an den Kursen „Weinkultur 1“ und „Weinkultur 2“ 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 oder 02732 / 87678.

***) Die Kooperations-Packages für den BBJ-Wein-Newsletter 2019:**

- a) Das *Basis-Package* für alle: Um 375 Euro Beitrag gibt's vier Meldungen im BBJ Wein-Newsletter 2019 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 625 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 2019 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 1.150 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 2019 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“-Abenden mitwirken.

ALLE Partner werden (auf Wunsch) mit den Homepages von Dr. Herbert *Braunöck* (www.actcom.at), Dr. Bernulf *Bruckner* jun. (www.lrtc.at) und dem Österreichischen Koch- und Genuss-Verband (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 - 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.

*** 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
www.winzerkrems.at



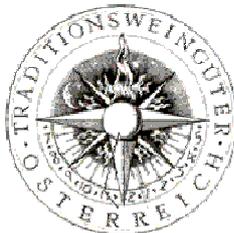
WEINGUT HIRTL
 Brunnegasse 72, 2170 Poysdorf
 Tel.+Fax: +43(0)2552/2182
office@weingut-hirtl.at
www.weingut-hirtl.at



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
info@traditionsweingueter.at
www.traditionsweingueter.at



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