

BBJ WEIN-NEWSLETTER 2019_09

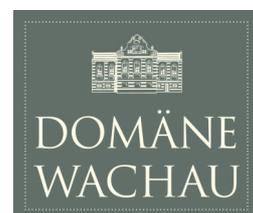
24. APRIL 2019

Die Themen:

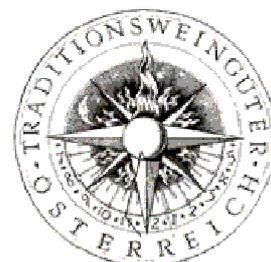
- Wein – ein Lebensbegleiter – Das Top-Thema von Dr. Herbert *Braunöck* 2
- Weinpfarrer Hans *Denk*, 1942 - 2019..... 2
- 2018 – Der perfekte Jahrgang zum Spargel 3
- ROSINAS ROSINEN: Ohne Wein – Nein!..... 3
- Weinviertel produzierte 5,3 Mio. Flaschen DAC 4
- Langenloiser Weinchampions Frühjahr 2019 4
- VDP lädt zur Weinbörse nach Mainz..... 5
- 130 Jahre alte Sektflasche gefunden..... 5
- Die Wein-TV-Tipps bis Mitte Mai..... 6
- Termine – Termine – Termine:
 - (1) Verkostungen | Präsentationen | Messen..... 13
 - (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 **B**RAUNÖCK – Bernulf **B**RUCKNER jun. – Paul Christian **J**EZEK

***) Wein – ein Lebensbegleiter – Das Top-Thema von Dr. Herbert Braunöck**

Wer sich noch an die alten Filme mit Humphrey Bogart erinnert weiß, dass sich der Hauptdarsteller zu Beginn jeder Szene erst einmal eine Zigarette angezündet hat. Die letzten 20 Jahre war das dann verpönt, das Rauchen ist aus den Drehbüchern verschwunden. Heute gibt es einen anderen „Brauch“. In den italienischen und französischen Filmproduktionen wird Rotwein getrunken. Donna Leons Commissario Brunetti hat zum Mittagessen immer sein Glas Rotwein dabei. Eine ausgezeichnete Möglichkeit um für eine gesamte Branche – italienischer Wein – unauffällig aber wirksam Werbung zu betreiben. Mit dieser Vorbildwirkung wird auch der unmittelbare Konsum angekurbelt. Der Fernsehzuschauer wird daran erinnert und holt sich ebenfalls ein Glas Wein. Die Lebensmittelindustrie nimmt darauf Rücksicht. Die Werbeeinschaltungen für Soletti und Co. sind immer vor dem Hauptabendprogramm. (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:

Weinsnobs

Sie kaufen Etikettenweine
und saufen, könnt' i wetten, keine!

(Prof. Bernulf Bruckner sen.)



***) Weinpfarrer Hans Denk, 1942 - 2019**

Die „Nase Gottes“, wie er von seinen vielen Weinfreunden und von manchen Medien genannt wurde, der legendäre Weinpfarrer Hans Denk, verstarb am Ostersonntag nach kurzer, schwerer Krankheit kurz vor seinem 77. Geburtstag. Er hat in den vergangenen 40 Jahren nicht nur die österreichische Weinszene geprägt und am Aufstieg des österreichischen Weins maßgeblichen Anteil. Er war vor allem anderen ein persönlicher Freund und ein großer Förderer meines eigenen Weininteresses – und das schon in jungen Jahren meiner Schul- und Studienzeit. Über all die Jahre war er unserer Familie tief verbunden, taufte meine Tochter und segnete meine Eltern an ihrem 50. Hochzeitstag. Dass diesen Anlässen entsprechend und auch seiner Leidenschaft für qualitativ vollen Wein geschuldet, Gutes und sehr Gutes aus dem Familienkeller geholt, sehr oft Einzel- und Letztflaschen, und im adäquat stilvollen Rahmen seiner Bestimmung zugeführt wurde, versteht sich von selbst. Die vor Freude glänzenden Augen des Weinpfarrers ob des puren Genusses eines großen Weines werden uns ebenso fehlen wie die unzähligen tiefsinnigen Gespräche über unterschiedlichste Themen mit diesem hochgebildeten Menschen. Lieber Hans, ruhe in Frieden! (bbj)



Weinpfarrer Hans Denk © Vinaria/Günter Kargl

Ein ausführlicher Nachruf des Vinaria-Herausgebers und langjährigen Freundes des Weinpfarrers, Erwin Goldfuss, findet sich online unter: http://www.vinaria.at/News_Detail.aspx?id=3356.

*) 2018 – Der perfekte Jahrgang zum Spargel

Spätestens mit der Eröffnung der Marchfelder Spargelsaison im legendären Marchfelderhof am 11. April ist klar: Die Spargelzeit ist wieder da! Kein anderes Gemüse steht so für Frühlingsgenuss wie die köstlichen weißen und grünen Triebe, am besten aus heimischer Landwirtschaft. Ob mit Sauce Hollandaise oder mit Bröseln, mit Fisch oder Schinken, als Risotto oder als Cremesuppe – der Variantenreichtum kennt bei diesem feinsten Gemüse der ersten Jahreszeit kein Ende. Eines aber gilt immer: Absolut vollkommen sind die Spargelfreuden erst mit dem richtigen Wein. Österreich hat mit dem aktuellen Jahrgang dafür ein richtiges Ass im Ärmel.

Spargel weist neben seinen feinen nussig-vegetabilen Aromen auch leichte Bitternoten auf, die die Weinauswahl mitbestimmen. Eine zu präsente Säure – wie oftmals in jungen Weinen – kommt der zarten Bittere der Spargel in die Quere. Deshalb empfehlen sich leicht gereifte Weine mit perfekt integrierter Säure – und Österreichs Jahrgang 2018 ist schon „von Geburt an“ ein hervorragender Spargel-Begleiter: Bereits in ihrer Jugend präsentieren sich die meisten 2018er ausgewogen und mit angenehm eingewobener, milder Säure. Das gilt für alle Rebsorten, egal ob weiß oder rot.

Stichwort Weiß- oder Rotwein: In den meisten Fällen empfehlen sich Weißweine als Begleiter zu den unterschiedlichsten Spargelgerichten. Burgundersorten mit ihrer dezenten Aromatik und ihrem feinen Schmelz eignen sich wunderbar zu reichhaltigen Varianten wie Spargel mit Sauce Hollandaise, Spargelrisotto oder Spargel Polonaise (mit Butterbröseln). Auch Wiener Gemischter Satz mit entsprechender Sortenausprägung ist hier eine gute Wahl. Nicht zu schwere Weine sollte man zur Spargelcremesuppe reichen, mittelkräftige Grüner Veltliner bieten sich an. Generell ist Grüner Veltliner mit seinem kompakten Körper und seiner feinen Balance aus Fruchtaromatik und Mineralität – wie immer – ein sehr vielseitiger Speisenbegleiter und zu fast jedem Rezept kombinierbar.

Darüber hinaus bieten duftiger Sauvignon Blanc, gelbfruchtiger Roter Veltliner oder auch Zierfandler und Rotgipfler mit ihren exotischen Noten großen Genuss zur Spargelvielfalt.

Rosinas Rosinen:

Ohne Wein - Nein!



Mein lieber Schatz und ich genießen Wein und das praktisch täglich. Das hat überhaupt nichts mit Betrinken und Exzess zu tun. Ganz im Gegenteil. Je bewusster man sich dem Genuss ausgezeichneten Weins, einer idealen Weinbegleitung zum Mahle hingibt, desto weniger läuft man Gefahr, über die Stränge zu schlagen oder gar alkoholabhängig zu werden. Gute und sehr gute Weine gehen immer auch mit höherer Qualität und damit einer höheren Preisklasse einher. Kostbare Ware schüttet man nicht einfach in sich hinein. Das heißt aber keineswegs, dass die teuerste Flasche auf der Weinkarte zugleich die beste ist. Da ist natürlich ein wenig Wissen und ganz viel Erfahrung gefragt: Was schmeckt mir besonders gut? Ist es die Kraft, die Finesse oder eine bestimmte Region? Bin ich ein Fan einer bestimmten Rebsorte oder sogar eines konkreten Winzers? Und falls ja, stellt sich auch hier wieder die Frage, was ich daran so besonders gut finde. Derart ausgestattet, wird die Suche nach dem richtigen Wein zu einer spielerischen und lustvollen Angelegenheit – und zwar bei *jedem* Essen, bei *jedem* Restaurantbesuch.

Seien Sie auch ruhig mutig. Suchen Sie das Gespräch mit dem Sommelier, der Sommelière des Lokals und probieren Sie neue Kombinationen aus. Es schadet nicht, den Gaumen immer wieder aufs Neue herauszufordern. Damit schärfen Sie nicht nur Ihre ganz persönliche Geschmacksempfindung, sondern tauchen immer tiefer ein in die Welt des Genusses. Und so ganz nebenbei entwickeln Sie eine ständig größer werdende Expertise in Sachen Speisen und ihrer idealen Weinbegleitung. Spätestens dann, wenn Sie in einer netten Runde von Freunden oder Verwandten danach gefragt werden, welcher Wein denn Ihrer Meinung nach am besten zu einem bestimmten Gericht passe, oder gleich vorab darum gebeten werden, bei einer Feier die idealen Weine auszusuchen, wissen Sie, dass sich der genussvolle Aufwand wahrlich gelohnt hat.

www.rosina-bruckner.com

Quelle: ÖWM online, 11.04.2019, <https://www.oesterreichwein.at/presse-multimedia/presstexte/news/article/2018-der-perfekte-jahrgang-zum-spargel/>

Wer sich umfassend zum Thema informieren und inspirieren lassen möchte, findet auf der Website der Österreich Wein Marketing (<https://www.oesterreichwein.at/spargelpromotion/>) alles Wissenswerte zur richtigen Kombination von Spargel und Wein – samt exklusiven Empfehlungen von Österreichs Spitzenköchen.

*) Weinviertel produzierte 5,3 Mio. Flaschen DAC

Im Vorjahr konnten im Weinviertel die rund 700 DAC-Weine produzierenden Winzer erstmals fast 5,3 Mio. Flaschen Wein unter dem Herkunftssiegel „Weinviertel DAC“ verkaufen. Das ist ein Plus von 7 % oder 300.000 Flaschen. Für den Jahrgang 2018 wird mit weiterem Anstieg gerechnet. Diese Zahlen gab die Geschäftsführerin des Weinkomitees Weinviertel, Ulrike Hager, bekannt.

6.300 ha Rebfläche sind im Weinviertel mit dem Grünen Veltliner bestückt. Insgesamt verfügt das Weinviertel, Österreichs mit Abstand größte Weinbauregion, über eine Anbaufläche von 14.480 ha. Im Vorjahr wurden 878.400 hl Wein produziert, um 18 % mehr als 2017.

Zur Info: Weinviertel DAC bezeichnet den unverkennbaren Grünen Veltliner mit seinem „Pfeffer!“, dem herkunftsgeprägten Geschmacksprofil. Wie für den Weinviertel DAC gilt auch für die Reserve das klare, gebietstypische Geschmacksprofil zusätzlich mit den Charakteristiken: trocken, dichte Struktur und langer Abgang, kräftige Stilistik, ein zarter Botrytis- und Holzton ist zulässig. Weinviertel DAC Reserven werden seit dem Jahrgang 2009 im Weinviertel angeboten. Der Mindestalkohol liegt bei 13,0%. Die Auswahl der Weinviertel DAC Reserven ist streng: Vier von sechs Kotern müssen zustimmen, damit der Wein in sensorischer Hinsicht der Bezeichnung Weinviertel DAC Reserve entspricht (www.weinvierteldac.at, *bbj*).

Quelle: Vinaria online, 23.04.2019, http://www.vinaria.at/News_Detail.aspx?id=3355

*) Langenloiser Weinchampions Frühjahr 2019

Rechtzeitig vor dem Kamptaler Weinfrühling wurden wieder die Langenloiser Weinchampions gekürt! Rund 200 eingereichte Proben aus Langenlois, Zöbing, Gobelsburg, Reith, Mittelberg und Schiltern standen in einem Vorverkostungsmarathon im Ursin Haus, organisiert vom Weinbauverein Langenlois, auf dem Prüfstand.

Ganz im Stile des international gelernten Appellationssystems setzt man beim Kamptal DAC auf ein dreistufiges Herkunftssystem, eingeteilt in Gebiet, Ort und Riede. Der Weinbauverein Langenlois setzt hier an und ließ Grüne Veltliner und Rieslinge als Gebiets- und Ortswein verkosten. Die fünfte Gruppe ist den Muskateller-Weinen gewidmet. „Gerade jetzt im Frühling und Sommer ist der fruchtige Muskateller ein beliebter Wein“, so Obmann Christian *Nastl*. Im Herbst folgen die Riedenweine sowie Chardonnays und Rotweine. Bei der Vorkost haben Winzerinnen und Winzer beste Arbeit geleistet und 40 Weine für die Finalverkostung nominiert. Dort wurde von Sommeliers, Gastronomen, Weinexperten und Weinkenner das Endergebnis ermittelt.

Ein Doppelsieg in der ersten Kategorie (Grüner Veltliner Kamptal DAC GEBIETSWEIN) geht an das Weingut *Haimperl* aus Gobelsburg. Der Grüne Veltliner Löss Kamptal DAC 2018 siegte vor dem Grünen Veltliner Edition Kamptal DAC 2018. Platz eins bei den ORTSWEINEN sicherte sich Winzer Anton *Eitzinger*: Der Grüne Veltliner Langenlois Kamptal DAC 2018 erhielt die meisten Punkte.

Das Weingut *Reithmaier* aus Gobelsburg überzeugte die Kostjury mit dem Riesling Cavallo Kamptal DAC 2018 (GEBIETSWEIN)



genauso wie das Weingut *Jurtschitsch* aus Langenlois mit dem Riesling Langenlois Kamptal DAC 2018 (ORTSWEIN). Eine Urkunde für den besten Muskateller gab es in diesem Jahr für das Weingut Bruno *Kirschbaum* aus Langenlois, sein Gelber Muskateller 2018 ist ein idealer Sommerwein für heiße Tage.

„Es war die früheste Weinlese aller Zeiten! Man freut sich über die hohe Traubenqualität, die meist ohne großen Krankheitsdruck eingebracht werden konnte. Dank gekonnter Vinifizierung ist in den Weinen vom teilweisen Trockenstress der Reben nichts zu merken“, freut sich Obmann Christian *Nastl* vom Weinbauverein Langenlois.

Und Ursin Haus Geschäftsführer Wolfgang *Schwarz* ergänzt: „Die Weine zeichnen sich durch einen angenehmen Trinkfluss und schöne Sortentypizität aus. Der Charakter der Weine wird von passablem Alkoholgehalt unterstützt und von einer moderaten Säure begleitet.“ Die Siegerweine sind in den Weingütern und in der Vinothek Ursin Haus zu Ab-Hof-Preisen erhältlich. (*bbj*)

Und das sind die „Top Weine Frühling“ aus Österreichs größter Weinstadt:

- Grüner Veltliner Löss Kamptal DAC 2018 Ab-Hof-Preis € 5,30
Weingut *Haimerl*, Gobelsburg (Kategorie Grüner Veltliner GEBIETSWEIN)
- Grüner Veltliner Langenlois Kamptal DAC 2018 Ab-Hof-Preis € 6,50
Weingut Anton *Eitzinger*, Langenlois (Kategorie Grüner Veltliner ORTSWEIN)
- Riesling Cavallo Kamptal DAC 2018 Ab-Hof-Preis € 7,00
Weingut *Reithmaier*, Gobelsburg (Kategorie Riesling GEBIETSWEIN)
- Riesling Langenlois Kamptal DAC 2018 Ab-Hof-Preis € 13,90
Weingut *Jurtschitsch*, Langenlois (Kategorie Riesling ORTSWEIN)
- Gelber Muskateller 2018 Ab-Hof-Preis € 10,00
Weingut Bruno *Kirschbaum*, Langenlois (Kategorie Muskateller, Muskat Ottonel)

***) VDP lädt zur Weinbörse nach Mainz**

Der Verband Deutscher Prädikats- und Qualitätsweingüter e. V. (VDP) lädt zur VDP-Weinbörse nach Mainz. Am Sonntag und Montag, dem 28. und 29. April 2019 trifft sich hier die internationale Weinwelt, um den neuen Jahrgang zu verkosten.

Bei der international größten Fachmesse für deutsche Spitzenweine, der VDP-Weinbörse, treffen sich Gastronomen und Weinhändler aus aller Welt zum 47. Mal in der Mainzer Rheingoldhalle, um sich ein umfassendes Bild vom neuen Jahrgang zu machen. Nach einem ersten Vorgeschmack auf der ProWein zeigen hier rund 186 VDP-Winzer (von knapp 200!) persönlich ihre Kollektionen des Jahrgangs 2018 – vom VDP.GUTSWEIN über den VDP.ORTSWEIN und die VDP.ERSTEN LAGEN[®] zu den fruchtsüßen Weinen aus den VDP.GROSSEN LAGEN[®]. Außerdem können Weine aus VDP.GROSSER LAGE[®] des Jahrgangs 2017 und älter probiert werden.

Eine Fachbesucherregistrierung vorab ist erwünscht (!), nur noch bis heute (24. April) möglich und beschleunigt den Einlass: <http://www.vdp.de/de/registrierung>. An beiden Veranstaltungstagen können Sie sich zudem vor Ort registrieren. Nach Verifizierung Ihrer Anmeldung erhalten Sie Ihren persönlichen und nicht übertragbaren QR-Code zugesandt. Der QR-Code ist Ihre „Eintrittskarte“ zur VDP-Weinbörse und generiert vor Ort Ihren Fachbesucherausweis. Der VDP-Weinbörse Verkostungskatalog steht hier für Sie zum Download bereit: https://www.vdp.de/fileadmin/user_upload/PDF/Veranstaltungen/Weinboerse/Online_Katalog_Weinboerse.pdf (37 MB). (*bbj*)

Quelle: Gourmetwelten online, 14. April 2019,
https://www.nikos-weinwelten.de/beitrag/vdp_praedikatsweingueter_weinboerse_2019/

***) 130 Jahre alte Sektflasche gefunden**

Wie ein Sprecher der Rotkäppchen-Mumm Sektkellereien GmbH (Freyburg) am Dienstag mitteilte, ist die Flasche jetzt die älteste in der umfangreichen Sammlung des Unternehmens. Sie wurde bei Bauarbeiten an einer Brücke an der Unstrut in Nebra gefunden. Es ist eine Flasche *Kloss & Foer-*

ster Sekt und damit ein Vorläufer des heutigen Rotkäppchen Sekts. Etwa 130 Jahre hat die Sektflasche im Verborgenen gelegen - jetzt bekommt sie einen Ehrenplatz im Rotkäppchen-Archiv.

Die Flasche befand sich in einer Zeitkapsel, die in der im Jahr 1886 eingeweihten Brücke hinterlegt wurde. Das Unternehmen kündigte bei der Übergabe des Fundes durch die Stadt Nebra an, 1000 Euro für einen gemeinnützigen Zweck zu zahlen.

Die Rotkäppchen-Mumm Sektkellereien GmbH (Freiburg/Burgenlandkreis) blickt auf eine lange Geschichte zurück. Sie begann 1856, als Moritz und Julius *Kloss* gemeinsam mit Carl *Foerster* in Freiburg an der Unstrut eine Weinhandlung gründeten. Die Sekt-Marke Rotkäppchen gibt es laut Firmensprecher erst seit dem Jahr 1894. (dpa) (bbj)



Quelle: Gourmetwelten online, 24. April 2019,

https://www.nikos-weinwelten.de/beitrag/rotkaeppchen_sekt_130_jahre_alte_sektflasche_gefunden/

*) Die Wein-TV-Tipps bis Mitte Mai

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

- Freitag, 26. April, 23:45 | ANIXE
Auf Reisen – South Australia mit Sigmar *Solbach*
Auf den Spuren der ersten Siedler im Barossa Valley stößt man auf einen der besten südaustralischen Weine. Das Klima und die Lage bis an den südliche Ozean geben den Rotweinen die besondere Geschmacksnote.
- Samstag, 27. April, 16:25 | ANIXE
Auf Reisen – Trentino mit Falk-Willy *Wild*
Bella Italia! Die norditalienische autonome Provinz Trentino ist ein Geheimtipp für all jene, die italienische Lebensart und Erholung in den Bergen suchen. Der Schauspieler Falk-Willy *Wild* hat sich mit einem Kamerateam auf den Weg gemacht, um herauszufinden, was insgesamt den Reiz der Region ausmacht. Die Reise führt Falk-Willy *Wild* auch dorthin, wo exzellente Rotweine reifen und feiner Grappa entsteht. Ein informativer, launiger Reisebericht über eine der schönsten Ferienregionen Italiens, garniert mit einem guten Schuss "Dolce Vita".
- Sonntag, 28. April, 13:30 | 3sat
Der Neckar
In eindrucksvollen Luftaufnahmen zeigt der Film die Einzigartigkeit des Lebensraumes Neckar: die raue Schönheit des Oberlaufs, wo er sich zwischen Schwäbischer Alb und Schwarzwald sein gewundenes Bett sucht, den Mittellauf mit seinen offenen Tälern und weinbestandenen Hängen und schließlich den Unterlauf, wo sich sein Bett tief in den Odenwald einschneidet, die Ufer beschattet von Wäldern.
- Sonntag, 28. April, 15:00 | 3sat
Die Mosel
Steile Hänge und grandiose Aussichten, die Mosel ist einer der atemberaubendsten Flüsse Deutschlands. Aber die Arbeit an ihren Ufern ist noch nie einfach gewesen. Dennoch entscheiden sich gerade junge Leute wieder für ein Leben an der Mosel – in Frankreich, Luxemburg und Deutschland. Rebecca *Materne* und Janina *Schmitt* gehören einer neuen Generation von Winzern an, die die Steillagen der Terrassenmosel wieder entdeckt haben. Rebecca *Materne* kommt aus dem Ruhrgebiet, Janina *Schmitt* aus Hessen. 2012 haben die Freundinnen ein Weingut in Winingen bei Koblenz gepachtet – und bauen an den Hängen mit einer Neigung von mehr als 50 Grad Riesling an – ohne Einsatz von Maschinen, ohne Pestizide.

- Dienstag, 30. April, 11:40 | 3sat
Traumgärten am Kap - Mit dem Biogärtner in Südafrika
Gartenspezialist Karl Ploberger nimmt die Zuschauer mit auf eine einzigartige Reise in die Kap-Provinz in Südafrika. Das Land ist vor allem wegen seiner einzigartigen Pflanzenwelt bekannt. Ploberger besucht den berühmten Botanischen Garten "Kirstenbosch", zwei Weingüter, ein Sozialprojekt, eine Gemüse- und Obstplantage sowie das historische Garten-Denkmal "Old Nectar". Ein abwechslungsreicher Streifzug durch die südafrikanische Flora. An Wein kommt man in Südafrika nicht vorbei. Einige der Weingüter haben auch herrliche, üppig blühende Gärten. Ploberger stattet den Weingütern "Vergelegen" und "Rustenberg" einen Besuch ab.
- Dienstag, 30. April, 20:15 | ANIXE
Relic Wine Hunters (Folge 1)
Wir begleiten einen Winzer aus Sizilien in die wilden Nebrodi-Berge. Dort trifft er sich mit einem Landwirt aus der Region, dessen historisches Weingut von der Reblaus-Plage verschont geblieben ist. Aus diesem Grund besitzt er noch heute einheimische Traubensorten, die am Rande der Ausrottung standen. Es wird gezeigt wie sie gefunden und gerettet wurden, wie ihre DNA analysiert wurde und wie sie jetzt erhalten und neu gezüchtet werden. Die Region Sizilien ist an vorderster Front wenn es um die Konservierung und Produktion alter Weinsorten geht. Hierzu entwickelt sie innovative und experimentelle Pflanzen-Lauben und -Kolonien.
- Mittwoch, 1. Mai, 13:00 | ANIXE
Relic Wine Hunters (Folge 1)
Wir begleiten einen Winzer aus Sizilien in die wilden Nebrodi-Berge. (Wiederholung vom 30.04.)
- Donnerstag, 2. Mai, 16:30 | ANIXE
Auf Reisen: Taubertal
Die Region, einst das größte Weinanbaugebiet Deutschlands, bietet für Gourmets und Entdecker vielfältige Überraschungen. Zu einer erstklassigen regionalen Küche gibt es Weine aus der Region und vorzüglich gebrautes Bier.
- Freitag, 3. Mai, 05:00 | hr-fernsehen
Genießen am Rhein
Die Genießer-Tour führt zunächst in den Rhein: auf die größte Rheininsel, die Mariannenaue. Hier wird schon seit Hunderten von Jahren Wein angebaut – ein leichter spritziger Chardonnay. Auch die Wildschweine schätzen den Geschmack der Trauben – und deshalb kommen viele in die Wurst. Bei einem romantischen Picknick auf der Insel verkostet Winzer Stefan *Lergenmüller* mit seinen Freunden Wurst und Wein. Danach gibt es noch eine Exklusivführung in den riesigen Kellern von Schloss Reinhartshausen. Weiter geht es nach Rüdesheim. Nach der Weinernte ist etwas Ruhe eingekehrt im Rheingau. Eine schöne Gelegenheit, in den bunt gefärbten Weinbergen zu wandern und danach gut zu essen.
- Freitag, 3. Mai, 22:00 | WDR Fernsehen
Kölner Treff
Im Kölner Treff zu Gast sind unter anderem die Schauspielerin Lisa Maria *Potthoff*, die Schauspielerin Mimi *Fiedler* und die Winzer Fritz & Franz *Keller*. Seit 2006 lädt Bettina *Böttinger* prominente und weniger prominente Gäste in den Kölner Treff. Knapp 500 Talkrunden sind seitdem zusammengekommen mit zahlreichen lustigen, unterhaltsamen, spannenden und manchmal auch sehr bewegenden Gesprächen.
- Samstag, 4. Mai, 17:45 | hr-fernsehen
Herrliches Hessen – Unterwegs in und um Geisenheim
Malerische Gassen, eine 700 Jahre alte Linde, Weinberge, eine weltbekannte Hochschule, ein Dom, der keiner ist, und pure Idylle – das ist Geisenheim, mitten im Rheingau. Gerade im goldenen Herbst ist diese Gegend ein wahrer Traum – goldgelbe, rötlich gefärbte Blätter, dazwischen die Winzer bei der Lese. Aber Geisenheim hat noch mehr zu bieten – in Marienthal oder Johannisberg. Die Themen der Sendung: Mit Stefan *Eiser* vom Schloss Johannisberg steigt Dieter *Voss* im ältesten Riesling-Weingut der Welt in den Keller hinab – in den Weinkeller des Schlosses, wo in der "Bibliotheca subterranea" Weine aus dem 18. Jahrhundert lagern. Es ist ein wahrer Geheimtipp: das Kloster Marienthal. Von der Straße aus sieht es

eher unscheinbar aus. Zu sehen sind das Wohnhaus der Franziskaner und die kleine Kirche. Aber dahinter ist ein wahres Paradies. Ein großer Wallfahrtsort mit Altar und ein Trimm-dich-Pfad der Seele. Was es mit diesem Pfad auf sich hat, klärt Dieter *Voss* mit Pater *Bernold* auf einem Spaziergang durch die Anlage. Wie schmeckt gekorkter Wein? Und warum ist das Glas so wichtig, aus dem Wein getrunken wird? Genau das wird Dieter *Voss* herausfinden, mit Günter *Ringsdorf*, einem Kenner der Weinsensorik und Rheingauer Urgestein. "Der Wein ist ein Lebewesen", so sein Motto, und er verrät, wie er das meint.

- Samstag, 4. Mai, 18:15 | SR Fernsehen

Land & Lecker – Die Winzerin aus der Pfalz

Es ist ein Kochwettbewerb von sechs Landfrauen, verbunden mit der Vorstellung der Besonderheiten ihrer landwirtschaftlichen Betriebe, ihres Arbeitsalltags und Familienlebens. Zubereitet wird ein Dreigänge-Menü mit regionalen Produkten. Diesmal ist man zu Gast bei Bio-Winzerin Kathrin *Otte* vom Weingut *Mehling* in Deidesheim in der Pfalz, mit dem Menü: Kathrins Trauben-Cocktail, Rindertartar in La Lot Blättern mit pfälzisch-asiatischem Glasnudelsalat und sauer-scharfem Dip Sauce sowie gebackene Pfälzer Feigen auf gratiniertem Ziegenfrischkäse mit karamellisierten Walnüssen.

- Samstag, 4. Mai, 20:15 | Bayerisches Fernsehen

Hansi *Hinterseer* – Sommertraum an der Südsteirischen Weinstraße

Natur, Tiere, Brauchtum, Tradition und jede Menge Musik – all das präsentiert Hansi *Hinterseer* in einer neuen Folge seiner Sendung "Hansi Hinterseer – Sommertraum an der Südsteirischen Weinstraße".

- Sonntag, 5. Mai, 14:35 | WDR Fernsehen

Meine Traumreise in die Champagne – Ernteeinsatz beim Winzer

Einmal bei der Weinlese in der Champagne teilnehmen, das ist der Traum von Jessica *Rihm*. Aber ist das Arbeiten in den Weinbergen wirklich so romantisch, wie sie sich das vorstellt? Die Champagne ist weltweit für ihren prickelnden Schaumwein bekannt. Strenge Auflagen beim Anbau und der Weiterverarbeitung machen Champagner so einzigartig. So werden die Trauben für das edle Getränk ausschließlich von Hand geerntet. Jahr für Jahr kommen Erntehelfer aus der ganzen Welt, um Teil dieses Prozesses zu sein. Auch Jessica möchte erfahren, wie es ist im Weinberg zu stehen. Die Theorie kennt sie bestens, da sie in einer Weinschule arbeitet. Die anstrengende Lese ist aber auch für sie eine neue Herausforderung. Jessica hat sich ein kleines Champagnergut in Cumières, im Département Marne, ausgesucht. Dort soll es noch ganz familiär zugehen. Sie ist gespannt, woher die anderen Erntehelfer kommen und freut sich auf das gemeinsame Arbeiten und die Partys am Abend. Aber sind die körperlichen Strapazen nicht doch viel größer als gedacht? Wir begleiten Jessica bei ihrem Arbeitseinsatz in der Champagne und sind gespannt, ob ihre Traumreise auch wirklich eine bleibt.

- Sonntag, 5. Mai, 14:45 | hr-fernsehen

Istriens Süden – Urlaubsparadies an der kroatischen Adria

Istrien – dieser Teil Kroatiens ist nicht nur bei Sommerurlaubern, sondern auch bei Gourmet-Liebhabern äußerst beliebt. Die Halbinsel mit ihren felsigen Küsten im Westen, belebten Badebuchten im Osten und einem Hinterland, das fruchtbarer kaum sein könnte, zählt aus gutem Grund zu den Top-Gourmetregionen des Landes: feinste Trüffel, bestes Olivenöl und renommierte Weine ohne Ende – was hier wächst, genügt höchsten Ansprüchen.

- Sonntag, 5. Mai, 15:30 | hr-fernsehen

Slowenien – Reisen im Land der Sagen und Mythen

Slowenien ist das Land der tausend Gesichter. Auf engstem Raum finden sich herrlichste Landschaften, die unterschiedlicher nicht sein könnten: die hohen Berggipfel der Julischen Alpen mit Schluchten und Flusstälern, faszinierende Höhlen und Karstgebiete, fröhliche Weindörfer und malerische Küstenstädtchen, wie das venezianisch anmutende Piran.

- Sonntag, 5. Mai, 16:00 | SWR Fernsehen

Auf der Deutschen Weinstraße – Menschen und Spuren entlang einer Ferienstraße

Viele Menschen an der Weinstraße leben vom Weinbau. Gerhard *Hoffmann* zum Beispiel, einer der ersten Bio-Winzer in Rheinland-Pfalz. Obwohl aktives CDU-Mitglied und bekennender Katholik, wurde er in den ersten Jahren als "grüner Bombenleger" angefeindet. Ihm sind selbst viele der gesetzlichen Rege-

lungen des Bioanbaus heute nicht streng genug. Lieber verzichtet er aus Gewissensgründen auf Ernteträge, als in Sachen Bio kleinste Kompromisse einzugehen.

- Montag, 6. Mai, 05:00 | hr-fernsehen
Genießen am Rhein

Die Genießer-Tour führt zunächst in den Rhein: auf die größte Rheininsel, die Mariannenaue. Hier wird schon seit Hunderten von Jahren Wein angebaut – ein leichter spritziger Chardonnay. Auch die Wildschweine schätzen den Geschmack der Trauben – und deshalb kommen viele in die Wurst. Bei einem romantischen Picknick auf der Insel verkostet Winzer Stefan *Lergenmüller* mit seinen Freunden Wurst und Wein. Danach gibt es noch eine Exklusivführung in den riesigen Kellern von Schloss Reinhartshausen. Weiter geht es nach Rüdesheim. Nach der Weinernte ist etwas Ruhe eingekehrt im Rheingau. Eine schöne Gelegenheit, in den bunt gefärbten Weinbergen zu wandern und danach gut zu essen.

- Montag, 6. Mai, 16:20 | 3sat
Romantische Flüsse (1/3) – Die Saar

Die Reihe begibt sich auf Entdeckungsreise zu den Flüssen Saar, Neckar und Main. Jeder Film folgt einem Fluss von der Quelle bis zur Mündung und spürt dem jeweils eigenen Charakter nach. Die Saar als deutsch-französischer Grenzfluss ist nicht einmal 250 km lang. Sie hat viele Gesichter: Kaum ein Fluss in Europa verbindet an seinen Ufern auf so wenigen Kilometern derart unterschiedliche Motive und Landschaften. Die Kanalisierung der Saar im 19. und 20. Jahrhundert hat die Landschaft verändert, einige der tiefsten Schleusen Deutschlands finden sich heute an ihrem Unterlauf. Hier ist auch Winzer Christian *Ebert* zu Hause. Industrielle Nutzung und ökologischer Weinbau mögen vielerorts als Widerspruch erscheinen, nicht so an der Saar. Auch Steillagen-Experte *Ebert* hat nichts gegen die vor seinen Weinbergen vorbeituckernden Frachtschiffe, im Gegenteil: Der Ausbau zur Großschiffahrtstraße sorgt für eine gleichmäßig breite Wasserfläche. Das mildert die Temperaturen im Winter. Weniger frostanfällig und mit einer angenehmeren Säure ihrer Weine war hier die Kanalisierung der Saar für die Winzer ein Segen. Doch immer wieder ist das Schleusenparadies bedroht. Politiker wollen aus Kostengründen einige Schiffshebewerke schließen. Dann wäre die grenzüberschreitende Fahrt die Saar hinunter künftig nicht mehr möglich, und die französischen Sportbootfahrer wären von weiten Teilen ihres Heimatflusses abgeschnitten.

- Montag, 6. Mai, 17:00 | 3sat
Romantische Flüsse (2/3) – Der Neckar

Seit Jahrhunderten zieht der Neckar als Nationalfluss der Baden-Württemberger die Menschen in den Bann. Vom idyllischen Quellgebiet fließt er durch Orte wie Rottweil, Tübingen und Heidelberg. Victor *Hugo* war bei seinem Heidelberg-Besuch begeistert von der Romantik der Stadt und ihrer Lage am Neckar. Vor der Mündung in Mannheim ist dann alles anders, moderner, industrieller. Zwischen der Quelle am Schwenninger Moos und der Mündung trifft das Filmteam Verbindungsstudentinnen in Tübingen mit offiziellem Stocherkahn-Diplom sowie die älteste Weinlese-Crew in Stuttgart, die mitten in der pulsierenden Hauptstadt der Schwaben auch mit weit über sechzig Jahren noch in Steilwandlagen herumkraxelt. Und es begegnet einer jungen Falknerin, die hoch über einer 800 Jahre alten Stauferburg einige Wildvögel wieder in die Freiheit über dem Neckartal entlassen will.

- Montag, 6. Mai, 17:45 | 3sat
Romantische Flüsse (3/3) – Der Main

Der Main ist der einzige Fluss Europas, der in alle vier Himmelsrichtungen fließt. Der Film führt den Main von der Weißmain- und der Rotmain-Quelle hinunter bis zu seiner Mündung in den Rhein. Der Film stellt eine echte Prinzessin vor, die nach einem schweren Schicksalsschlag den Familienbetrieb am steilsten Weinberg des Mains übernommen hat, einen der letzten Mainfischer, der mit seinen beiden erwachsenen Töchtern raus auf den Fluss fährt, und eine der jüngsten Segelpilotinnen Deutschlands, die schon mit 14 Jahren hoch über dem Main ihre Runden dreht. Die Dokumentationsreihe "Romantische Flüsse" verbindet Aufnahmen der wunderschönen Landschaft, gedreht zu Wasser, zu Land und in der Luft, mit architektonischen Entdeckungen und lebendig erzählten Geschichten der Flussanwohner. Was alle Flüsse der Reihe gemeinsam haben, ist ein Hauch von Romantik, immer wieder spürbar in Landschaft und Architektur der großen und kleinen Städte am Ufer.

- Montag, 6. Mai, 18:50 | SR Fernsehen
Wir im Saarland – Grenzenlos extra:
Ferien beim Nachbarn – Im Herzen der elsässischen Weinstraße
Chambres d'hôtes heißt die französische Variante von Bed'n'Breakfast: Statt im Hotel schläft man bei anderen Menschen zu Hause. Sie vermieten Zimmer, machen Frühstück, manchmal auch Abendessen. "Wir im Saarland - Grenzenlos" stellt in der Reihe "Ferien beim Nachbarn" immer wieder besondere Adressen in der Grenzregion vor. In einer Extra-Ausgabe geht es dieses Mal an die elsässische Weinstraße. Der Film startet in Colmar. Von dort geht es an der Weinstraße entlang nach Kientzheim mit der ältesten Weinbruderschaft des Elsass und einem Keller mit 60.000 Flaschen. Das beschauliche Örtchen Zellenberg bietet einen guten Kontrast zum quirligen, bei Touristen beliebten Ribeauvillé. Am Schluss verlässt das Filmteam die Weinberge und fährt wenige Kilometer bergauf in den Vogesenwald nach Thannenkirch.
- Dienstag, 7. Mai, 16:30 | ANIXE
Auf Reisen: Kaltern
Kaltern am See in Südtirol. Hier treffen italienisches "dolce vita" und Südtiroler Bodenständigkeit aufeinander und verleihen dem Landstrich, aber auch seinen Menschen, einen ganz besonderen Charme. In der Region dreht sich alles um den Wein, den Exportschlager Nr. 1. Entlang der Südtiroler Weinstraße warten zahlreiche Weingüter, wo Sie alles über die verschiedenen Rebsorten und Anbaugebiete erfahren können. Und wie überall werden Sie eingeladen, die Weine zu verkosten, inmitten von heimeliger Alpenromantik oder auch auf dem Kalterer Weinfest, das jedes Jahr Anfang September stattfindet.
- Dienstag, 7. Mai, 20:15 und 23:15 Uhr | ANIXE
Relic Wine Hunters (Folge 2)
Einer der ältesten Weine Griechenlands – Malagousia – wurde 1966 wieder entdeckt und im Norden Griechenlands gepflanzt. Sein heutiges Comeback hat der Wein der Vision des Schiffmagnaten John Carras und zwei griechischen Experten zu verdanken, die es sich zur Aufgabe machten die Rebsorte auch in anderen Teilen Griechenlands und sogar auf den beschaulichen Inseln zu verbreiten. Demetrio Stavrakas, ein beharrlicher Weinkunde-Professor, erzählt uns die Geschichte der indigenen Malagousia Traube. Heutzutage wächst sie zwar überall in Griechenland, doch nirgendwohin passt sie mit ihrer Vergangenheit besser als zu der geschichtsträchtigen Insel Kos – dort wo Hippokrates die moderne Medizin begründete und das Asklepieion stand, welches die Meerenge nach Kleinasien überblickte. Ein Eiland also, das seit mehr als 3000 Jahren für Gesundheit und Wein bekannt ist. Hier ziehen sich die Malagousia Weinfelder über steinige Ausläufer eines Ägäischen Kraters.
- Mittwoch, 8. Mai, 10:05 | arte (online verfügbar von 08.05. bis 15.05.)
Korsika, wilde Schönheit – Die Welt der Pflanzen
Korsika, Frankreichs größte Insel, liegt im Mittelmeer. Sie gilt als eine der schönsten Inseln der Welt. Das liegt vor allem an ihren reichen Natur- und Kulturschätzen. Vor allem wilde, weitgehend unberührte Landschaften machen den Zauber Korsikas aus. Die fünfteilige Reihe besucht ungewöhnliche Menschen an besonderen Schauplätzen der Natur. Der Maquis ist eine wilde, beinahe undurchdringliche Gebüschlandschaft auf Korsika, die beinahe zwei Drittel der Insel bedeckt. Es bleibt also nicht sehr viel Fläche, um Landwirtschaft auf Korsika zu betreiben. Die wiederum ist geprägt von Oliven- und Weinanbau. Die Bauern der Insel bewirtschaften zum Teil Bäume, die bereits im 16. Jahrhundert gepflanzt wurden, sie sammeln Kastanien und betreiben schon seit der frühen Antike Weinbau. Ein guter Tropfen aus Korsika wird mittlerweile in der ganzen Welt geschätzt.
- Donnerstag, 9. Mai, 17:50 | ANIXE
Auf Reisen – Zypern mit Falk-Willy Wild
Zypern ist weltweit berühmt als ganzjährig sonnenverwöhntes Urlaubsparadies mit schönen Stränden, blauem Himmel und warmen Gewässern. Dabei hat die sagenhafte Insel viel mehr zu bieten! Schauspieler Falk-Willy Wild erkundet traditionelle Dörfer, idyllische Weinberge, mit Fresken geschmückte Kapellen, entlegene Klöster, alte Kirchen. Natürlich kommt auch die Weinverkostung auf einem der bekanntesten Weingüter, Zambartas, nicht zu kurz. Sportlich aktiv wird Willy während einer Bootstour und einer Jet-Ski Fahrt.

- Freitag, 10. Mai, 14:45 | rbb Fernsehen
Unser Dorf hat Wochenende – Roßbach in Sachsen-Anhalt
Roßbach gehört zu Naumburg und hat sich als „Weindorf“ einen Namen gemacht. Im Ort gibt es drei Profi-Winzereien und etliche, die den Weinanbau als Hobby betreiben. Immerhin liegt Roßbach im anerkannten Weinbaugebiet Saale-Unstrut. Es leben nur 260 Einwohner im Ort, die durchweg sehr fleißig sind. Das heißt, sie arbeiten auch am Wochenende. Die Weinbauern, der Böttcher, der Landwirt – alle haben jetzt im Frühjahr zu tun. Und weil Leute, die sich mit Wein beschäftigen, gemeinhin sehr feierfreudig und tauglich als Gastgeber sind, kommen auch viele Besucher immer mal in Roßbach vorbei – die Straußenwirtschaften haben jedenfalls schon geöffnet. Ein Ausflug weg von Roßbach ist allerdings auch geplant: die Kirmesgesellschaft fährt in alter Tradition nach Naumburg, um die Kirmeskrone zu begutachten. Die Highlights im Veranstaltungskalender sind ansonsten die Weinmeile zu Pfingsten, die Kirmes im September und Advent in den Weinbergen.
- Freitag, 10. Mai, 18:10 | ORF III
Neuland: Deutschland – Der Berg auf der Grenze
Andreas *Korn* macht sich auf die Suche nach Orten, an denen Menschen sich mit kreativen Ideen ein Stück Europa erobert und damit ein Stück "Neuland" erschlossen haben. Es gibt sie also noch, die Orte und Lebensräume, an denen junge Menschen Ideen und Träume realisieren können. Jahrzehntlang konnte die Winzerfamilie *Pfneisl* die ehemaligen Weinberge ihrer Vorfahren in Ungarn nur sehen. Wein anbauen konnten sie, bis der Eisene Vorhang fiel, nur in Österreich. Heute besitzt die Familie Weingüter beidseitig der Grenze. Andreas *Korn* besucht die Winzerdynastie mitten im geschäftigen Erntebetrieb.
- Samstag, 11. Mai, 20:15 | SWR Fernsehen
Land & Lecker – Die Winzerin aus der Pfalz
Es ist ein Kochwettbewerb von sechs Landfrauen, verbunden mit der Vorstellung der Besonderheiten ihrer landwirtschaftlichen Betriebe, ihres Arbeitsalltags und Familienlebens. Zubereitet wird ein Dreigänge-Menü mit regionalen Produkten. Diesmal ist man zu Gast bei Bio-Winzerin Kathrin *Otte* vom Weingut *Mehling* in Deidesheim in der Pfalz, mit dem Menü: Kathrins Trauben-Cocktail, Rindertartar in La Lot Blättern mit pfälzisch-asiatischem Glasnudelsalat und sauer-scharfem Dip Sauce sowie gebackene Pfälzer Feigen auf gratiniertem Ziegenfrischkäse mit karamellisierten Walnüssen.
- Sonntag, 12. Mai, 14:45 | ZDFinfo
ZDFzeit – Wo lebt es sich am besten?
Das längste Leben, die beste Luft, die niedrigsten Mieten oder das höchste Einkommen – welche Orte in Deutschland sind top und welche flop? Eine neue Studie liefert überraschende Antworten. Winzerin Hildegard *Stigler* führt so ein Leben, das sich wohl viele vorstellen. Sie steht regelmäßig in ihren Weinbergen, schneidet die Reben und genießt die Landschaft. Danach sitzt sie mit der gesamten Familie bei der "Vesper", dem Abendessen. Natürlich mit einem Glas Wein aus dem eigenen Anbau. "Es ist ein gemütliches Leben hier", sagt sie, "das lässt uns alt werden. Wir haben keinen Stress." Tatsächlich haben Frauen in der Region Breisgau-Hochschwarzwald die höchste Lebenserwartung in Deutschland. Insgesamt sind 24 000 Datensätze in die Studie eingeflossen, unterschiedlich gewichtet nach wissenschaftlichen Vorgaben. Zehn Forscher von Prognos haben ein Jahr lang daran gearbeitet, darunter Soziologen, Politologen und Volkswirte.
- Montag, 13. Mai, 18:15 | SWR Fernsehen
MENSCH LEUTE – Die Loreley-Wirtin: Neuer Schwung am Mittelrhein
Daliah *Geisel* ist Wirtin des Weinstübchens in Sankt Goarshausen. Wie die meisten Gastronomen hat sie zu kämpfen. Das kleine Städtchen am Fuße des Loreley-Felsens hat schon bessere Tage gesehen. Zwar steigt die Anzahl der Tagestouristen im Mittelrhein wieder, doch viel Geld bleibt nicht in der Region hängen. Vielerorts geben frustrierte Betreiber von Gaststätten und Restaurants auf. Die St. Goarshausenerin tut das Gegenteil. Sie glaubt an die Zukunft der Region, das UNESCO-Weltkulturerbe ist und prescht nach vorn. Um alte Objekte aufzukaufen, verschuldet sie sich, geht Risiken ein. Zusammen mit ihrem Ex-Mann versucht sie gegen den Widerstand der Baubehörde, den über 100 Jahre alten Kiosk am Treppenaufgang des sagenhaften Loreley-Felsens wiederzueröffnen, damit Wanderinnen und Wanderer Wegzehrung und Busreisende eine Erfrischung kaufen können. Auch das ehemalige Dorf-Kino von St. Goarshausen hat Daliah *Geisel* erworben. Es soll ein Ort für Kultur werden: für Konzerte, Partys und natürlich Filme. Sie hofft vor allem, wieder junge Leute anzulocken.

- Montag, 13. Mai, 20:15 | Das Erste (ARD)
Feindbild Brüssel – Was wollen Europas Rechtspopulisten?
Winzer Andras *Fazekas* ist treuer Wähler von Ungarns rechtspopulistischem Ministerpräsidenten Viktor *Orban*. Obwohl der Weinbauer selbst von EU-Hilfen profitiert, unterstützt er *Orbans* Anti-Brüssel-Kurs.
- Dienstag, 14. Mai, 20:15 | ANIXE
Relic Wine Hunters (Folge 3)
Im tiefen Süden Frankreichs gibt es dank dem mediterranen Klima fruchtbare Böden und weite Himmel die von den Mistral Winden aus dem Norden immer strahlend blau gehalten werden – also die perfekten Konditionen um Wein anzubauen. Doch seine turbulente Vergangenheit verfolgt dieses wunderbare Land, das seit Jahrhunderten von religiösem, politischem und industriellem Aufruhr geplagt wird. Ganz zu schweigen von dem tödlichen Wein-Parasiten, welcher alle Weinberge befallen hat. Aber die Zeiten scheinen sich zu ändern für die Provinz Languedoc, denn ein paar wenige Pioniere haben sich zum Ziel gesetzt, ihre glorreiche Vergangenheit und ihre Weine zu neuem Leben zu erwecken. Eine neue Generation von Wein-Produzenten haucht den lange verloren geglaubten Weinsorten wieder neues Leben ein.
- Mittwoch, 15. Mai, 08:30 | ZDFinfo
Terra X – Rom am Rhein
Die Römer am Rhein haben nicht nur unzählige Bauwerke hinterlassen, man findet ihre Spuren auch in der Küche. Sie bauten an Mosel, Rhein und Nahe Wein an, der sogar bis nach Rom exportiert wurde, und sorgten für frisches Gemüse in Form von Rucola und Giersch.
- Mittwoch, 15. Mai, 18:15 | SWR Fernsehen
7 Tage ... unter Winzern
Für das Winzerpaar Kilian und Angelina ist nach schweren Schicksalsschlägen der Rückhalt unter Freunden und Familie unverzichtbar, damit sie Jahr um Jahr Trauben lesen und Wein abfüllen können. Mit einer eng verbundenen Gruppe aus Freunden, Verwandten und osteuropäischen Erntehelfern steigen sie jeden Herbst in die steilsten Weinhänge Europas – am Calmont an der Mosel. Im Jahrhundert-Sommer 2018 hängen die Rebstöcke voll. So voll, dass die Tanks bei der Lese schnell volllaufen. Bald ist kaum mehr Platz für den ganzen Wein im Keller. Die üppige Ernte bringt alle Helfer an ihre Grenzen. Das musste auch Reporter Lucas *Stratmann* am eigenen Leib erfahren. Als er mit 50 kg Trauben auf dem Rücken den Steilhang runter steigt, kommt er ziemlich aus dem Gleichgewicht. Ohne Vorkenntnisse hat er sich eine Woche unter das Erntehelferteam gemischt und sich als Praktikant auf dem Weingut verdingt. Schon am frühen Morgen muss Lucas im Dunkeln Eimer und Hotten packen – dann geht es für alle, oft im dichten Nebel der Mosel, hoch in die steilen Terrassen, wo Riesling und Co. reifen. Seine Erntehelferkollegen kommen meist aus Rumänien und sprechen kaum ein Wort ein Deutsch. Gelingt es Lucas *Stratmann*, Teil des eingespielten Teams zu werden?
- Donnerstag, 16. Mai, 13:20 | 3sat
Ligurien – Leben zwischen Himmel und Meer
Das Leben in Ligurien ist geprägt von hohen Bergen und der Nähe zur Küste. Geliebt, gelebt und gestorben wird immer, "su o sciu", "oben oder unten". Der Rhythmus des unaufhörlichen Auf- und Abstiegs kulminiert in der Arbeit auf den schmalen Weinterrassen der Cinque Terre – einer unverwechselbaren Kulturlandschaft, die seit 1999 zum UNESCO-Weltkulturerbe zählt.
- Samstag, 18. Mai, 16:00 | hr-fernsehen
Schlemmerreise ins Käseparadies
Bernhard *Antony* aus dem Elsass wird auch "Käsepapst" genannt: In seinem kleinen Heimatort kann man die herrlichsten Käse kaufen, aber er beliefert auch die Welt der Promis und Sternköche. In der Frankfurter Genussakademie ist *Antony* zu Gast gemeinsam mit Paul *Fürst* von dem hochkarätigen Weingut *Fürst* in Bürgstadt in Franken. Gemeinsam verwöhnen sie die Gäste des Abends mit Käse und Wein vom Feinsten. Der Film begleitet *Antony* aber auch in seine elsässische Heimat. Dort gibt der "Käsepapst" einen kleinen Einblick in seine private Welt: beim Besuch bei seinem Frühstücksbäcker und in seinem Lieblingsrestaurant mit dem elsässischen Lieblingsgericht "Bäckerofen" – zum Nachkochen.

- Sonntag, 19. Mai, 09:00 | Phoenix

Im Schatten der Vulkane: Ätna – Leben mit der Lava

Der Ätna ist Europas größter nicht unter Wasser liegender Vulkan. 3000 Meter ragt er aus dem Meer und ist das berühmteste Wahrzeichen der sizilianischen Ostküste. Die Hänge des Ätna gehören dank stetiger Ascheregen zu den fruchtbarsten in ganz Italien. Daher nehmen die Bewohner von Catania auch die Gefahr in Kauf und züchten dort Orangen und vorzüglichen Wein. „Ein Vulkan, der raucht, explodiert nicht“, sagen sie. Experten hingegen warnen vor giftigen Gasen, die immer wieder entstehen.

*) Termine – Termine – Termine

(1) VERKOSTUNGEN | PRÄSENTATIONEN | MESSEN

- Donnerstag, 25. April 2019, 14:30 - 20:00 Uhr: **3. Salzburger Sektfrühling**



SALZBURGER SEKTFRÜHLING

25. April 2019 | Haus für Mozart

Das große Prickeln kommt nach Salzburg! Rund 20 der besten heimischen Sekthersteller lassen im Karl Böhm-Saal im Haus für Mozart in Salzburg, Hofstallgasse 1, ganz frühlinghaft die Korke knallen und zeigen vor, wie österreichischer Sekt durch die Decke geht.

Eintritt: € 19,- p.P. im Vorverkauf (<https://www.mac-hoffmann.at/veranstaltungen/salzburger-sektfruehling/vorverkauf-tickets/>), € 25,- p.P. an der Tageskasse.

Weitere Infos: <https://www.mac-hoffmann.at/veranstaltungen/salzburger-sektfruehling/>.

- Donnerstag, 25. April, und Sonntag, 28. April 2019: **Wein am Berg (Sölden)**

„Österreich trifft Piemont“ lautet heuer das Motto von „Wien am Berg“, dem „höchsten“ Kulinarik-Events Österreichs, in Sölden in Tirol. Winzer und Küchenchefs aus Österreich und der norditalienischen Region Piemont



werden diesmal den Saisonausklang im Hotel „Das Central“ zelebrieren. Neben dem Küchenchef des gastgebenden Hotels, Michael Kofler, werden u.a. Philip Rachinger (Mühlthalhof, OÖ), Stefan Speiser (Apron, Wien) und Francesco Oberto (Ristorante da Francesco in Cherasco in der piemontesischen Provinz Cuneo) aufkochen. Die Weingüter aus Österreich sind zahlreich und namhaft: Paul Achs, Feiler-Artinger, Gesellmann, Igler, Kollwentz, Krutzler, Rittsteuer vertreten den Verein „Renommierete Weingüter Burgenland“, Franz Hirtzberger aus Spitz die Wachau, Bründlmayer aus Langenlois das Kamptal, Markus Huber das Traisental, das Schlossweingut Graf Hardegg das Weinviertel und Lackner-Tinnacher die Südsteiermark. Aus dem Piemont ist Vereinigung „L’Insieme“ vertreten durch die Weingüter Elio Altare, Gianfranco Alessandria, Giovanni Corino, Silvio Grasso, La Morandina, Fratelli Revello und Mauro Veglio mit ihren Weinen präsent. Darüber hinaus zeigt auch das piemontesische Weingut Fratelli Cigliuti seine Weine. Für höchste Qualität im Glas und am Teller ist also gesorgt.

Neben all den kulinarischen Events gibt’s aber natürlich auch noch 145 km bestens präparierte Pistenkilometer, die mit den Promi-Skiguides Frank Wörndl, Thomas Dreßen, Günther Mader, André Arnold, Sigi Grüner, Ingrid Salvenmoser, Franziska Gritsch u.v.m. erkundet werden können. Weitere Infos und Tickets unter www.weinamberg.at.

- Freitag, 26. April 2019, 16 – 21 Uhr: **WIFI Weinfrühling 2019 (St. Pölten)**

In Kooperation zwischen dem WIFI NÖ und dem NÖ Landesgremium des Weinhandels erblüht heuer bereits zum 13. Mal in St. Pölten gemeinsam mit über 70 Winzer- und Weinhandelsbetrieben aus ganz Österreich der WIFI Weinfrühling 2019. Über 400 Weine aus ganz Österreich

können in entspannter Atmosphäre verkostet und mit den anwesenden Erzeugern und Händlern besprochen werden.

Aus den verkosteten Weinen werden von den Profis des NÖ Sommeliervereins die besten Weine in vier Kategorien (Weiß und Rot Klassik sowie Weiß und Rot Reserve) in einer Blindverkostung ausgewählt und mit den WIFI Wine-Awards ausgezeichnet.

Unkostenbeitrag: € 10,- | Anmeldung & Infos: www.noe.wifi.at/weinfruehling | +43 2742 2000

o Freitag, 26. April, bis Sonntag, 28. April 2019: **Weintour Weinviertel 2019**

Große Weinverkostung im Weinviertel! Über 200 Weinstraßen-Winzer öffnen im Rahmen der Weintour Weinviertel am 27. und 28. April 2019 von 10 bis 19 Uhr ihre Pforten und laden zur Verkostung des neuen Weinjahrgangs. Ein Wochenende rund um die Weinkultur, das Erleben des Weinviertels im Frühling und den Genuss mit allen Sinnen. Pfeffrige Weine, gepflegte Wirtshauskultur, spannende Ausflugsziele und gemütliche Quartiere sorgen für ein genussvolles Wochenende. Informationsfolder zum Download: www.weintour.at/folder

Den Start in das Wochenende bieten die WEIN.TOUR.OPENINGS am Abend des Freitag, 26. April. Die Infos dazu unter: <https://www.weintour.at/weintouropenings>.

Unsere Empfehlung: WEIN.TOUR.OPENING in POYSDORF um 18 Uhr im Eisenhuthaus

Im stilvoll restaurierten Eisenhuthaus erwartet Sie ein stimmungsvoller Auftakt zur Weintour Weinviertel: In der einzigartigen Atmosphäre des Renaissancehofes präsentieren Weinviertler Winzer ihre ausgezeichneten Weine zu jazzigen Klängen von Linus Collective! Für den kulinarischen Genuss sorgt die Backstube Eisenhuthaus.

22 Winzer präsentieren 110 Weine: *Eichberger* (Eibesbrunn), *Fein* (Hagenbrunn), *Frank* (Herrnbaumgarten), *Haimer* (Poysdorf), *Hans* (Asparn an der Zaya), *Hirtl* (Poysdorf), *Hugl-Wimmer* (Poysdorf), *RM Minkowitsch* (Mannersdorf), *Neustifter* (Poysdorf), *Oppenauer*, (Poysdorf), *Rieder* (Kleinhadersdorf), *Weinrieder* (Kleinhadersdorf), *Wolfgang Rieder* (Poysdorf), *Riegelhofer* (Poysdorf), *Schödl* (Loidesthal), *Robert Schodl* (Poysdorf), *Rainer Schuckert* (Poysdorf), *Schweighofer* (Zistersdorf), *Stadler* (Falkenstein), *Taubenschuss* (Poysdorf), *Weindl* (Hobersdorf) und *Zull* (Schrattenthal).

Eintritts (inkl. Verkostung aller Weine, exkl. Essen): € 13,- p.P (VVK), € 15,- p.P (Abendkasse)

Kartenvorverkauf im Eisenhuthaus und unter Tel. +43 (0)2554/88040 & info@veltlinerland.at

o Samstag, 27. April, bis Sonntag, 28. April 2019: **Göttlesbrunner Jungweinschnuppern 2019**

Die Göttlesbrunner Winzer freuen sich auf Ihren Besuch in ihren Betrieben, Weinkellern und Präsentationsräumen. Genießen Sie das aktuelle Sortiment in unvergleichlichem Ambiente.

Einmaliger Spesenbeitrag: € 25,- p.P. für den gesamten Rundgang am Samstag von 13 bis 20 Uhr und am Sonntag von 12 bis 18 Uhr!

Sonntag, den 28. April, 10 bis 13 Uhr: geführte Riedenwanderung mit Winzern in die Göttlesbrunner Weinberge. Treffpunkt: 10 Uhr am Dorfplatz! Anmeldung unter office@diewinzergoettlesbrunn.at.



o Samstag, 27. April, und Sonntag, 28. April 2019, 10 – 18 Uhr:

Weinfrühling Kamptal | Kremstal | Traisental 2019 – Offene Kellertüren

Vielfalt wie noch nie! Am letzten April-Wochenende tun sich gleich drei Weinbaugebiete zusammen und rufen den „Weinfrühling“ aus: Kamptal, Kremstal und Traisental. 225 Winzerfamilien sind heuer dabei und schenken ihre neuen, frischen Weine aus. Die Hauptrollen werden – typisch für diese drei Regionen – natürlich die DAC-Weine Grüner Veltliner und Riesling spielen. Aber auch duftige Sommerweine, Sekte, Rosé und rare Klassiker werden kredenzt.

Eintritt: € 25,- p.P. (bei jedem teilnehmenden Weinbaubetrieb gibt's ein Eintrittsband).

Die praktische Faltkarte, auf der alle 225 Weinfrühling-Winzer sowie Adressen von Gastronomiebetrieben und Heurigen vermerkt sind, ist kostenlos ab Ende März zu bestellen unter Tel. +43 (0)2713 / 300 60-60 oder urlaub@donau.com.

- **Sonntag, 28. April, und Montag, 29. April 2019: 47. VDP.Weinbörse in Mainz (D)**
 Die VDP-Prädikatsweingüter laden zur 47. VDP-Weinbörse nach Mainz in die Rheingoldhalle. Am Sonntag, 28. April, 11:30 – 18 Uhr, und am Montag, 29. April, 10 – 17 Uhr, trifft sich hier die internationale Weinwelt, um den neuen Jahrgang zu verkosten.
 Hier treffen sich Gastronomen und Weinhändler aus aller Welt, um sich ein umfassendes Bild vom neuen Jahrgang zu machen. Nach einem ersten Vorgeschmack auf der ProWein zeigen hier rund 186 VDP.Winzer (von knapp 200!) persönlich ihre Kollektionen des Jahrgangs 2018 – vom VDP.GUTSWEIN über den VDP.ORTSWEIN und die VDP.ERSTEN LAGEN[®] zu den fruchtsüßen Weinen aus den VDP.GROSSEN LAGEN[®]. Außerdem können Weine aus VDP.GROSSER LAGE[®] des Jahrgangs 2017 und älter probiert werden.
 Eine Fachbesucherregistrierung vorab ist erwünscht (!), nur noch bis heute (24. April) möglich und beschleunigt den Einlass: <http://www.vdp.de/de/registrierung>. An beiden Veranstaltungstagen können Sie sich zudem vor Ort registrieren. Nach Verifizierung Ihrer Anmeldung erhalten Sie Ihren persönlichen und nicht übertragbaren QR-Code zugesandt. Der QR-Code ist Ihre „Eintrittskarte“ zur VDP.Weinbörse und generiert vor Ort Ihren Fachbesucherausweis. Der VDP. Weinbörse Verkostungskatalog steht hier für Sie zum Download bereit: https://www.vdp.de/fileadmin/user_upload/PDF/Veranstaltungen/Weinboerse/Online_Katalog_Weinboerse.pdf (37 MB)
- **Samstag, 4. Mai, und Sonntag, 5. Mai 2019, 10 – 18 Uhr: Tour de Vin 2019**
 Die 36 Traditionsweingüter der Region Donau laden ein, den neuen Jahrgang zu verkosten und verführerische Side-Events zu genießen.
 Von Weingut zu Weingut flanieren, sich in geselliger Runde einen Überblick über den Charakter des neuen Jahrgangs verschaffen, die Winzer und die Weingärten kennenlernen und bei dieser Gelegenheit vielleicht auch den eigenen Weinkeller füllen: Die am 4. und 5. Mai stattfindende Tour de Vin ist für Weingenießer die beste Gelegenheit, den 36 Mitgliedsbetrieben der Traditionsweingüter Österreich Region Donau einen Besuch abzustatten und dabei eine unvergleichlich hohe Dichte an frisch abgefüllten Topweinen zu verkosten und zu vergleichen. An beiden Tagen sind Türen und Tore der im Kamptal, Kremstal, Traisental und Wagram gelegenen Weingüter ab 10 Uhr geöffnet. Eintritt: mit dem Tour de Vin-Button um € 25,- (berechtigt zur Verkostung an beiden Tagen; bei jedem Weingut erhältlich)
 MAGNUM PARTY: Samstag, 4. Mai, 20:30 – 01:00 Uhr, Kloster Und in 3500 Krems, Undstraße 6. Eintritt: € 20,- mit Tour de Vin-Button, € 30,- ohne Button, direkt vor Ort zu bezahlen, kein Vorverkauf (inkludiert die Verkostung aller Weine aus der Magnum plus DJ-Musik).
- **Samstag, 4. Mai, und Sonntag, 5. Mai 2019, 10 – 18 Uhr: Wachauer Weinfrühling 2019**
 Entdecken Sie die Kulturlandschaft Wachau beim Wachauer Weinfrühling, besuchen Sie über 100 Vinea-Winzer und verkosten Sie mit uns den Jahrgang 2018! Ein zusätzlicher Grund für einen Besuch beim Wachauer Weinfrühling sind die 30 Winzer aus dem Burgenland, die eine Auswahl ihrer Weine mit zum Weinfrühling bringen und diese bei Vinea-Winzern präsentieren. Eintritt: € 25,- p.P. (Das Eintrittsband ist bei allen teilnehmenden Betrieben, bei ausgewählten Vertriebspartnern und im Vorverkauf über das Büro von Vinea Wachau erhältlich. Es berechtigt zur Verkostung der angebotenen Weine, außerdem ermöglicht es die kostenfreie Benützung der Wachau-Buslinien, der Wachaubahn sowie der Donaufähren an beiden Veranstaltungstagen.
 Am Samstagabend wird bei der STEINFEDER-NIGHT im Schloss Spitz bei einem Konzert der Band „Schilfgürtel“ gefeiert und getanzt. An mehreren Bars werden Weine aus der Wachau und aus dem Burgenland präsentiert. Kulinarisch umrahmt wird das Fest von Harry's Gastrotainment. Eintritt: € 15,- (inkl. 2 Weinbons)



Anreise mit dem STEINFEDER-NIGHT Sonderzug der Wachaubahn!

Reservierung unter +43 2742 360 990 99 oder info@noevog.at.

Heimreise: Shuttlebus nach Krems um 23 & 1 Uhr und nach Melk um 0 Uhr (€ 5,- p.P.)

Achtung limitierte Sitzplätze! Ticketverkauf bei der STEINFEDER-NIGHT.

Weitere Infos unter <https://www.vinea-wachau.at/aktivitaeten/wachauer-weinfruehling/>.

- Donnerstag, 9. Mai 2019, 18:30 Uhr: **Kellerschlüssel Kulinarium mit Martin Sieberer**

Martin Sieberer, 3-Haubenkoch im Restaurant Paznaunerstube, verlegt seine Küche aus den Tiroler Bergen an den Fuß des Dürnsteiner Kellerbergs in das außergewöhnliche Ambiente des barocken Kellerschlüssels. Mit seinen innovativen kulinarischen Kreationen, die geprägt sind von Feingefühl, Regionalität und Extravaganz, zählt er zu den besten Köchen Europas. Roman Horvath und Heinz Frischengruber von der Domäne Wachau freuen sich, mit ihren Weinen und internationalen Überraschungen von Winzerfreunden die richtigen Antworten darauf zu finden.



Anmeldung erforderlich unter event@domaene-wachau.at oder Tickets gleich online kaufen: <https://shop.domaene-wachau.at/de/Veranstaltungen-2019/9-Mai-2019-Kellerschloessel-Kulinarium.html>
Preis € 135,- p. P. (inkl. ein 5-Gang-Menü des Gastkoches mit begleitenden Weinen der Domäne Wachau und internationalen Überraschungen, Wasser & Kaffee).

- Samstag 11. Mai. bis Samstag, 18. Mai 2019: **ÖKGV-Genussreise nach Dalmatien**

Kroatisches Flair pur: Dalmatien. Herrliche Buchten, kristallklares Wasser und der Duft der vielen Inseln! Erleben Sie mit dem Österreichischen Koch- und Genussverband (ÖKGV, www.oekgv.at) und dem GENUSS.MAGAZIN vom 11. bis 18. Mai 2019 diese einzigartige Reise auf dem kleinen Luxusschiff MS Aquamarin (nur 19 Kabinen), tauchen Sie in die Kulinarik der Region und lassen Sie sich 7 Tage lang kulinarisch verwöhnen. Info-Flyer unter:



www.oekgv.at/wp-content/uploads/2018/10/GENUSS_Reise_Dalmatien_210x297mm_lay-1.pdf

Alle Highlights und Reisedaten sowie die Routenführung finden Sie unter:

www.oekgv.at/wp-content/uploads/2018/10/Highlights_Routenf%C3%BChrung_Dalmatien-2019.pdf

Für Fragen jeder Art, Infos zum Programmablauf bzw. über das Schiff, AGBs und Anmeldungen kontaktieren Sie Frau Michaela Lefor, Präsidentin des ÖKGV, unter: lefor@oekgv.at.

- Freitag, 17. Mai 2019, 13:30 Uhr: **Wein.Rieden.Wanderung – Den Süden erkunden**

Der Kreuzberg, Rossatz und sein romanischer Ortskern, die Rieden Kirnberg, die stiftlichen Lesehöfe in Rührsdorf und der Dunkelsteinerwald: Roman Horvath und Heinz Frischengruber wollen die rechte Uferseite der Donau erforschen und wandern gemeinsam mit Ihnen durch die Weinrieden des Wachauer Südens.



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/17-Mai-2019-Wein-Rieden-Wanderung.html>

- Dienstag, 21. Mai 2019, 15:00 – 20:00 Uhr: **2. Franciacorta Festival Vienna**

Italiens beste Perlen: Das Franciacorta Festival kommt bereits zum 2. Mal mit 14 Weingütern in die prunkvollen Säle der italienischen Botschaft in Wien!



Franciacorta liegt in der Lombardei zwischen Brescia und Bergamo. Der Franciacorta wird nach der traditionellen Flaschengärmethode hergestellt, er ist ideal als Aperitif, aber auch ein vielseitiger Speisebegleiter. Die Region ist Trendsetter in Italien, was Metodo Classico betrifft. Lassen Sie sich beim Schaumwein-Tasting in Gesprächen mit den Weingutbesitzern alles über die Rebsorten und die besondere Herstellungsmethode erzählen. Folgende Weingüter freuen sich auf Ih-

ren Besuch: Barone Pizzini | Bellavista | Berlucchi Guido | Bersi Serlini | Ca' del Bosco | Contadi Castaldi | Corte Fusia | Derbusco Cives | Ferghettina | La Montina | Majolini | Ricci Curbastro | Ronco Calino | Villa Franciacorta. Italienische Snacks vervollständigen das Genusserlebnis!

Veranstaltungsort: Italienische Botschaft – Ambasciata d'Italia, Rennweg 27, 1030 Wien

Eintritt: € 20,- (private Weinliebhaber zur Tischpräsentation der Weingüter)

Franciacorta-Seminar (15 Uhr): Verkostung von 8 Schaumweinen mit Prof. Dr. Walter *Kutscher* (Vizepräsident des Wiener Sommeliervereins) € 10,- (Achtung: begrenzte Teilnehmerzahl!)

WICHTIG: Besuchertickets und Anmeldung im Voraus notwendig für alle! Keine Tageskassa!

TICKETS: <https://www.eventbrite.it/e/franciacorta-festival-vienna-tickets-59052934918>

- Dienstag, 21. Mai 2019, ab 17:30 Uhr: **SCHLOSSQUADRAT TROPHY 2019**
„FINALE“: Alle Winzer der Folgen 1 bis 6 gemeinsam im großen Finale
Veranstaltungsort: Schlossquadrat Innenhof (*Gergely's & Silberwirt*), Schlossg. 21, 1050 Wien
Kostbeitrag: € 22,- p.P. (inkl. Kostproben aus der Schlossquadrat-Küche, Brot und Wasser)
Um Voranmeldung unter info@schlossquadr.at oder + 43 1 544 07 67 wird gebeten!
Infos: www.schlossquadrat-trophy.at, www.facebook.com/schlossquadrat.wien
- Samstag, 25. Mai, bis Donnerstag, 30. Mai 2019: **Weingipfel 2019**
Alle zwei Jahre organisiert die ÖWM den Weingipfel (jeweils in „Nicht-VieVinum“-Jahren), zu dem bis zu 200 Weinprofis, vorwiegend Journalisten, aus aller Welt eingeladen werden. Auf unterschiedlichen Reisen haben die Teilnehmer die Möglichkeit ihr Wissen zu vertiefen und neue Kontakte zu knüpfen. Glanzvolle Höhepunkte eines jeden Weingipfels ist die große „Österreich Wein Party“ am letzten Abend in Wien.
Auftritt bildet in diesem Jahr eine Tages-Konferenz in Wien am 26. Mai zum Thema der österreichischen Weingeschichte und den Terroir-Schnittstellen im Herzen Europas. Die Konferenz findet ihren Abschluss in der glanzvollen „Österreich Wein Party“. Nach der Konferenz haben die Teilnehmer die Möglichkeit im Zuge der Weinreise zu den Terroir-Schnittstellen im Herzen Europas ihr Wissen zu vertiefen und neue Kontakte zu knüpfen.
Weitere Infos und Angebote unter <https://www.oesterreichwein.at/weingipfel/>.

(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: 11. Mai 2019 | 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



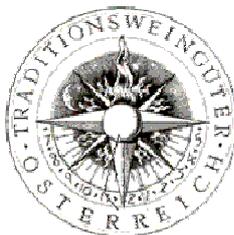
WEINGUT HIRTL
 Brunnigasse 72, 2170 Poysdorf
 Tel.+Fax: +43(0)2552/2182
office@weingut-hirtl.at
www.weingut-hirtl.at



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
