

BBJ WEIN-NEWSLETTER 2018_05

8. MÄRZ 2018

Die Themen:

- Falstaff? Das war doch der übergewichtige Genießer!
– Das Top-Thema von Dr. Herbert *Braunöck* 2
- VieVinum 2018: Die Schweiz ist heuer Wein-Gastland 2
- Aus der internationalen Wirtschaftsredaktion:
Demographischer Wandel sorgt für ein Minus im deutschen Weinabsatz 3
- ROSINAS ROSINEN: Denglisch 3
- Die Wein-TV-Tipps für den März (bis zur Karwoche) 4
- Termine – Termine – Termine:
(1) Verkostungen | Präsentationen | Messen 7
(2) Seminare | Workshops | Trainings 15
- Die Kooperations-Packages für den BBJ Wein-Newsletter 2018 16
- Die BBJ Wein-Newsletter-Partner 17

Herausgegeben von:

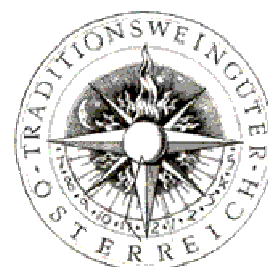
Herbert **B**RAUNÖCK – Bernulf **B**RUCKNER jun. – Paul Christian **J**EZEK



HIRTL



glatzer
barnuntum



*) Falstaff? Das war doch der übergewichtige Genießer!

– Das Top-Thema von Dr. Herbert *Braunöck* (hb) (www.actcom.at, www.urbani-ritter.at)

Ja, aber so heißt auch eine der auflagenstärksten Zeitschriften für Genießer im deutschen Sprachraum. Falstaff-Neu-Erfinder Dr. Wolfgang *Rosam* verleiht nun seit 2010 jährlich – in Fortführung der guten alten Tradition des „alten“ Falstaff-Magazins – Preise in verschiedenen Kategorien, die allesamt die Gastronomie betreffen. Vom Beisl des Jahres bis zum internationalen Botschafter österreichischer Esskultur wurden am 27.02.2018 im Wiener Rathaus dutzende Teilnehmer geehrt. Alle waren sie da, die Größen der Gastroszene: Eckart Witzigmann, die Familie Reitbauer (Steirer-eck), Lisl Wagner-Bacher (Landhaus Bacher), Karl Jan Kolarik (Schweizerhaus), Peter Friese (Zum schwarzen Kameel) etc.

Es ist eine besondere Herausforderung ein Jahr lang Spitzenprodukte zu servieren und unerkant von seinen Gästen bewertet zu werden. Das Voting von 17.000 Restaurantbesuchen übers Jahr soll für eine größtmögliche Objektivität sorgen. Ich hatte den Eindruck, dass sich alle Ausgezeichneten über die Ehre freuten. Das ist ein positives Signal für die Betriebe der Branche, es beim nächsten Mal auch aufs Podest zu schaffen. Transparenter Wettbewerb spornt eben besonders an.



„Illic omne malum vino cantuque levato!“

(„Alles Leid lindere dort dir mit Wein und mit Liedern!“)

(*Horaz*, * 8. Dez. 65 v. Chr. in Venusia; † 27. Nov. 8 v. Chr., eigentlich Quintus Horatius *Flaccus*, war neben *Vergil*, *Propert*, *Tibull* und *Ovid* einer der bedeutendsten römischen Dichter der „Augusteischen Zeit“)



*) VieVinum 2018: Die Schweiz ist heuer Wein-Gastland

Mit autochthonen Rebsorten und einer eigenständigen Weincharakteristik sorgen die Schweizer Winzer weltweit für Furore. Umso erfreulicher, dass die VieVinum zu ihrem 20jährigen Jubiläum einige der besten Schweizer Winzer im Rahmen des Gastlandauftritts begrüßen darf.

Malerische Weingärten auf sanften Hügeln, die weit in den alpinen Raum hineinreichen, dazu von Reben gesäumte Fluss- und Seenlandschaften. Dieser Facettenreichtum findet sich auch in den



Schweizer Weinen wieder. Zumal kaum ein Weinland auf so kleinem Raum eine so große Anzahl autochthoner Rebsorten kultiviert. Diese tragen Namen wie Arvine, Bondola und Completer und stehen bei jenen Sommeliers und Weinliebhabern hoch im Kurs, die das Besondere und Einzigartige suchen. Verfügbar sind diese Weine allerdings nur in jenen begrenzten Mengen, welche die Natur aufgrund der filigran strukturierten Weinlandschaft vorgibt.

Begehrt wie die Weine selbst, sind gewiss auch die Plätze der kommentierten Verkostung, welche im Rahmen der VieVinum stattfindet. Diese inkludiert eine Retrospektive auf zehn Jahrgänge, wovon etliche Kreszenzen längst vergriffen sind. Ziel der exklusiven, von Mémoire-Mitbegründer Andreas *Keller* moderierten Degustation ist es, das oft noch unterschätzte Alterungspotenzial und damit die Nobilität von großen Schweizer Weinen aufzuzeigen. Eine rare Gelegenheit, die man sich nicht entgehen lassen sollte.

Sonntag, 10. Juni von 15 bis 16.15 Uhr, Künstlerzimmer | Eintritt frei mit gültiger Eintrittskarte zur VieVinum | Anmeldung erforderlich: www.swiss-wine-connection.ch/vievinum

***) Aus der internationale Wein-Wirtschafts-Redaktion:**

Demographischer Wandel sorgt für ein Minus im deutschen Weinabsatz

Während es im Export wieder besser läuft, macht der deutschen Weinbranche die alternde Gesellschaft zu schaffen. Der Umsatz mit Wein sei 2017 in der Bundesrepublik nach Angaben des Deutschen Weininstituts (DWI) um 5 % gesunken. Eine absolute Zahl lag nicht vor, die Angaben basierten auf einer Analyse des Marktforschers GfK von 30.000 deutschen Haushalten. Nach einer separaten DWI-Schätzung geben Deutsche jährlich etwa 6 Mrd. Euro für Wein aus. Das Geld teilt sich in etwa je zur Hälfte auf deutschen und ausländischen Wein auf.

Wesentlicher Grund für das Umsatzminus sei der demografische Wandel, sagte DWI-Geschäftsführerin Monika Reule. Zwar kauften junge Menschen etwas mehr Wein als zuvor. „Diese Zuwächse können allerdings nicht die zurückgehenden Weineinkäufe der älteren Bevölkerung kompensieren.“ Soll heißen: Es sterben viele Senioren, die relativ viel Wein getrunken haben – diese Absatzlücke wird nicht durch junge Kunden kompensiert. Auch der Trend zu einer bewussteren Ernährung habe zu dem Rückgang geführt, sagte Reule. Die Entwicklung ist nicht neu, auch andere Weinregionen wie Frankreich und Italien haben mit diesem Problem zu kämpfen.

Die deutsche Weinbranche mit ihrer Anbaufläche von gut 100.000 ha erstreckt sich auf 13 Gebiete. Der Schwerpunkt des Anbaus liegt in Rheinland-Pfalz. Die Branche ist seit Jahren im Aufwind, hat aber immer mal wieder mit widriger Witterung und Ernteaussfällen zu kämpfen. Im langjährigen Mittel werden jährlich etwa 9 Mio. hl Wein gelesen (900 Mio. l). Gute Nachricht gab es beim Thema Auslandsgeschäft: Die Exporte legten im Umsatz den Angaben zufolge erstmals seit 2013 wieder zu und stiegen um 7 % auf 308 Mio. Euro. Ein Grund: Das Image des hiesigen Weingeschäfts im Ausland hat sich verbessert. Zudem wurde in Ländern wie Polen das Verkaufsangebot ausgeweitet. Grob gesagt ein Achtel der deutschen Weinernte geht in den Export.

Quellen: Deutsches Wein-Institut (DWI), APA, Die Presse online, 07.03.2018 um 08:46, diepresse.com/home/wirtschaft/economist/5383582/Den-Weinbauern-sterben-die-Kunden-weg, Gourmetwelten online, 07.03.2018, www.nikos-weinwelten.de/beitrag/deutsches_weininstitut_umsatz_minus_durch_demografischen_wandel/

Rosinas Rosinen
Denglisch



Übersetzungen zu machen, ist ein wahrer Knochenjob. Und ich weiß, wovon ich rede. Jede Sprache verfügt über unendliche Nuancen, was Wörter, Redewendungen im jeweiligen Kontext betrifft. Nur wahre Profis wissen, welches Wort genau das passende ist. Haben Sie schon mal ein deutsches Wort bei dict.leo.org oder dict.cc nachgeschlagen, um das englische Pendant herauszufinden? Nicht selten erhält man zwischen fünf und zehn oder noch mehr verschiedene Möglichkeiten der Übersetzung. Wie entscheiden Sie sich dann? Auf gut Glück? Oder nach Gefühl? Oder recherchieren Sie dann noch weiter, in welchem Kontext nun welches Wort genau passt? Genau das können Profis. Um aber Profi zu werden, braucht es jahrelange, wenn nicht sogar jahrzehntelange Beschäftigung mit Ausgangs- und Zielsprache. Idealerweise hat man das entsprechende Studium an einer Universität absolviert und geraume Zeit in einem oder mehreren Ländern verbracht, wo die jeweiligen Sprachen gesprochen werden, in denen man übersetzen möchte. Klingt nach viel Arbeit. Ist es auch!

Seit mehreren Jahren übersetze ich auch in der österreichischen Weinbranche: Flyer, Folder, Weinbeschreibungen, Etiketten, Homepages, etc. Da geht es dann nicht mehr nur darum, brauchbare englische Texte mit den korrekten Termini technici zu kreieren, nein, die sollen auch noch Werbewirksamkeit haben, um die Käufe anzuregen. Werbetexte also! Homepages sind zudem auch noch so etwas wie eine digitale Visitenkarte, wo Professionalität und Qualität an oberster Stelle stehen (sollten). Kaum jemand – Werbetexter ausgenommen – beschäftigt sich mit einem Text so intensiv, wie das professionelle Übersetzer tun. Handgeschnittene oder von Amateuren gemachte Übersetzungen von Deutschen ins Englische sind natürlich deutlich billiger, aber zumeist erkennt man sie daran, dass es sich – im besten Falle – um so etwas wie Denglisch handelt. Ein Englisch, das kein wirkliches ist und bei der Zielgruppe Reaktionen von Nichtverstehen bis herzhaftes Lachen zur Folge hat. So wie man das oft selbst im Urlaub erlebt, wenn irgendwelche Infos von Flyer oder Folder auch auf „Deutsch“ abgedruckt sind. Ob damit allerdings das Gewünschte erreicht wird, wage ich zu bezweifeln. Wie ein englischer Spruch sehr treffend sagt: *Who pays peanuts, will get monkeys.*

Wie immer meine Bitte am Schluss:

@LESERINNEN: Weinerfahrungen und Kommentare an: rosina.bruckner@gmx.at, Betreff: *Rosinas Rosinen*

***) Die Wein-TV-Tipps für den März (bis zur Karwoche)**

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

- Donnerstag, 8. März, 20:15 | NDR Fernsehen
Der Süden der Toskana - Von San Gimignano zur Maremma
Die bekannten touristischen Zentren der Toskana, die von Urlaubern aus der ganzen Welt besucht werden, liegen eher in ihrem Norden: Florenz, Pisa, die Strände von Forte dei Marmi und die Weinbauregionen im Chianti.
- Freitag, 9. März, 18:15 | SWR Fernsehen
Fahr mal hin: Den Bodensee stets im Blick - eine launige Reise durch den Linzgau
Ein beliebtes Ausflugsziel ist der Linzgau, das ländlich-bäuerliche Hinterland des Bodensees. Eine neue Generation von Obstbauern, Winzern und Köchen führen die handwerkliche Kunst ihrer Eltern fort.
- Samstag, 10. März, 06:30 | ZDFneo
Terra Xpress – Faszination Meer
Es ist eine Sensation in der Ostsee. Nach dem Tipp eines Fischers dringen Hobbytaucher zu einem unbekanntem Wrack auf den Grund der Ostsee vor. In der Tiefe entdecken sie jedoch nicht die erhofften Schätze, sondern nur uralte Flaschen, gefüllt mit scheinbar längst ungenießbarem Champagner. Aber dann stellt sich heraus, dass jede Flasche mehr als 10.000 Euro wert ist. Überraschenderweise hat sich der edle Tropfen aus der Tiefe hervorragend gehalten und prickelt noch immer köstlich. "Terra Xpress" testet, ob die Lagerung von Champagner und Wein unter Wasser sogar besser sein kann als die bisherigen traditionellen Methoden in Kellern.
- Samstag, 10. März, 18:25 | arte (online verfügbar von 10.03. bis 08.06.)
Cuisine Royale – Auf Schloss Artstetten
"Cuisine Royale" gibt Einblicke in die Küchegeheimnisse und Feste des Adels. Anita *Hohenberg* und ihre Familie leben auf Schloss Artstetten in Niederösterreich. Das märchenhaft anmutende Schloss war Sitz und Sommerresidenz des Hauses *Habsburg* und ist die Ruhestätte des einstigen Thronfolgers Erzherzog Franz Ferdinand von Österreich, der am 28. Juni 1914 in Sarajevo ermordet wurde. Zum Geburtstag ihrer Tochter Alix lässt die Fürstin Johann *Lafer* Lieblingsrezepte der Habsburger neu interpretieren – mit Zutaten aus der Region. Anlässlich des Geburtstags ihrer Tochter Alix lädt die Fürstin zu einem festlichen Dîner aux Chandelles ins Schloss Artstetten, zu dem Adelige aus ganz Österreich anreisen. Johann *Lafer* nimmt sich trotz seines vollen Terminkalenders Zeit für diesen Anlass, denn Gräfin Alix wünscht sich, den Starkoch einmal live in der Küche zu erleben. Um den passenden Wein zu seinem Menü zu servieren, fährt Johann *Lafer* zu einem Freund und Winzer ins Traisental. Der ehemalige österreichische Finanzminister Hans Jörg *Schelling* hat sich dort mit dem Stiftsweingut Herzogenburg einen Traum erfüllt.
- Sonntag, 11. März, 18:45 | SWR Fernsehen (RP)
Bekannt im Land - Auf der Naheweinstraße: Menschen und Spuren entlang einer Ferienstraße
Die Naheweinstraße wurde 1971 aus der Taufe gehoben. Sie hatte Vorbilder: die Deutsche Weinstraße, die schon im Dritten Reich gegründet wurde, und die Badische Weinstraße, die 1954 ins Leben gerufen wurde. Sie alle waren und sind Projekte zur Förderung des Weinbaus und des Tourismus. Im Gegensatz zur Deutschen Weinstraße konnte sich die Naheweinstraße nicht so recht durchsetzen. Nach euphorischen Anfängen verlief das Projekt im Sande. Doch die Naheregion wird unter Weinfreunden immer bekannter, der Ruf der Naheweine ist exzellent. Der Weinbau profitiert von einem milden Klima und äußerst vielfältigen Böden. Die Landschaft hält spektakuläre Panoramen bereit. Kurstädte wie Bad Kreuznach und Bad Sobernheim locken schon lange Erholungssuchende in die Gegend, die von den Heilquellen aus die reizvollen Landschaften im Naheland erkunden. Auf den 130 km der Naheweinstraße trifft das SWR-Fernsehteam ungewöhnliche Menschen, die auf unterschiedliche Art mit dieser reizvollen Region verbunden sind. Es besucht traditionsreiche Weingüter, die sich den Herausforderungen der Gegenwart stellen und taucht dabei tief in die preußische Vergangenheit der Region ein. Es trifft einen Zeitzeugen aus den Gründertagen der Naheweinstraße, einen Zugezogenen, mit dem es durch Bad Kreuznach bummelt und Licht und Schatten der Nahemetropole zeigt.

- Dienstag, 13. März, 11:40 | 3sat
Der Geschmack Europas – Die toskanische Maremma
Lojze *Wieser* unternimmt eine Reise in eine der beliebtesten Destinationen Italiens: die Toskana. In ihrem südlichen Teil liegt die herbe Maremma. Aquacotta, Wildschwein und Wein gehören auf die traditionelle maremmanische Speisetafel.
- Mittwoch, 14. März, 14:15 | NDR Fernsehen
Wildes Bayern – Der Main von der Quelle bis Würzburg
Der erste Teil führt von der Quelle aus den Wäldern des Fichtelgebirges vorbei an den Haßbergen bis zu den Weinbergen rund um Würzburg.
- Mittwoch, 14. März, 15:15 | WDR Fernsehen
Die Ostküste der USA - Big Apple und Meer
Delaware ist bekannt als Steuerparadies, aber an seiner Küste wachsen auch ausgezeichnete Weine. Peggy *Raley* fing mit wenigen Rebstöcken an und musste erst noch dafür sorgen, dass Weinanbau in dem puritanischen Bundesstaat legalisiert wurde. Heute ist ihr Hof an der gesamten Ostküste bekannt.
- Mittwoch, 14. März, 18:15 | SWR Fernsehen
made in Südwest: 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 verschiedene 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. "Made in Südwest" begleitet Jürgen *Wendel* mehr als ein Jahr lang. Unter anderem bei der Gestaltung einer großen Korallen-Ausstellung im "Sealife"-Aquarium in Speyer oder der Schaffung einer künstlichen Unterwasserwelt in einem riesigen 7.000-Liter-Aquarium.
- Donnerstag, 15. März, 18:15 | SR Fernsehen
Fahr mal hin ... Frühling an der Mosel – Wilder Wein und junge Hüpfen
Der Frühling kommt meist recht früh ins warme Tal an der Obermosel. Und er kommt auch gleich mit Korkenknall. Noch bevor es anfängt so richtig zu grünen und zu blühen, wird der frische Wein vom letzten Jahr zum ersten Mal verkostet. Und schon sind weinselige Wanderer in der herrlichen Frühling Landschaft unterwegs.
- Donnerstag, 15. März, 19:30 | ZDFinfo
ZDFzeit - Die Tricks der Lebensmittelindustrie
Sebastian *Lege* lüftet die Geheimnisse, die hinter herzhaften Speisen, vollmundigen Weinen und knusprigen Snacks stecken. Manch cleverer Industrie-Trick schont sogar die Umwelt. Der Wettbewerb im Supermarktregal tobt gnadenlos. Im Kampf um den Kunden ist den Lebensmittelherstellern jedes legale Mittel recht. Die Folge sind immer neue Hightech-Produkte und -Produktionsverfahren. Traditionell hergestellte, hochwertige Lebensmittel gibt es zwar nach wie vor zu kaufen, doch nicht zum Niedrigpreis der Massenware, mit der die Industrie ihre Kundschaft ködert. Ein Barrique-Wein für vier Euro oder Bourbon-Vanille-Creme für Centbeträge? Eigentlich unmöglich.
- Freitag, 16. März, 17:10 | arte (online verfügbar von 16.03. bis 15.05.)
Magische Gärten: Babylonstoren
Östlich des Kaps der guten Hoffnung, in Südafrikas Weinregion, liegt der prächtige Obst- und Gemüsegarten der Farm Babylonstoren. Holländer und französische Hugenotten führten dort Wein sowie verschiedene Gemüse- und Obstsorten ein. So spiegelt der Ort ein Stück südafrikanische Geschichte wider.
- Freitag, 16. März, 21:00 | hr-fernsehen
Unentdeckte Mosel: Römer, Wein und Wandern
Die Mosel – das sind mindestens 25 spektakuläre Schleifen, verteilt auf 545 km Wasserstraße und jede Menge Burgen. Ob man die Region per Schiff, mit dem Rad oder zu Fuß bereist, neben einzigartigen

Weinlagen, einer vielfältigen Kultur und bezaubernder Natur trifft man immer auch auf sehr herzliche Gastgeber. Unter anderem deshalb gehört die Moselregion längst zu den beliebtesten Urlaubsgebieten Deutschlands. Die Filmautorin Monika *Birk* ist unterwegs zwischen Trier und Cochem, entdeckt Winzer und ihre Weine, wandert und wandelt auf den Spuren der Römer, verkostet die leckere Küche der Region und genießt vor allem die sanft-liebliche Landschaft – vom Land und auch mal vom Schiff aus.

- Samstag, 17. März, 18:45 | hr-fernsehen
Erlebnis Hessen: Unter Klosterschwestern
„Ein Kloster ist ein großer Talentschuppen. Man entdeckt Dinge an sich, von denen man vorher keine Ahnung hatte.“ Das sagt Schwester Thekla, die erst im Kloster St. Hildegard in Rüdesheim den Beruf der Winzerin erlernte – weil es gebraucht wurde. Zum Kloster gehören ausgedehnte Weinberge, in denen Trauben für den kloster eigenen Weiß- und Rotwein geerntet werden. Schwester Thekla wandert auch mit Besuchergruppen durch das Weingut. Der Weinbau ist ebenso wie der Klosterladen, die Goldschmiede oder die Keramikwerkstätten ein eigener Wirtschaftszweig, mit dem das Klosterleben in Rüdesheim finanziert wird.
- Sonntag, 18. März, 15:45 | hr-fernsehen
Unentdeckte Mosel: Römer, Wein und Wandern
Die Mosel - das sind mindestens 25 spektakuläre Schleifen, verteilt auf 545 Kilometer Wasserstraße und jede Menge Burgen. (Wiederholung vom Freitag, 16. März)
- Montag, 19. März, 20:15 | 3sat
Weiße Pferde, blaue Reben: In der Heimat der Lipizzaner und des Schilchers
In der Weststeiermark werden die weltberühmten weißen Lipizzaner gezüchtet und ein einzigartiger Wein aus der blauen Wildbacherrebe kultiviert, der Schilcher. Weitläufige Almen, unberührte Flusslandschaften, liebeliche Weinhänge und Winzerhäuser: Das ist die Weststeiermark. Der Ruß des Kohlebergbaus ist dort Geschichte. Heute sind es die Lipizzaner und die blaue Wildbacherrebe, die das Land prägen. Daneben wächst der Schilcher, jener unverwechselbare Roséwein, der aus der Blauen Wildbachertraube gewonnen wird. Es war der steirische Prinz, Erzherzog Johann, der diese Reben in großem Stil anbauen ließ. Nur im Schilcherland von Ligist über Stainz bis nach Eibiswald findet die Rebsorte die besten Böden und das passende Klima. Der Film zeigt den Arbeitsalltag im Gestüt Piber im Laufe eines Jahres: von der Aufzucht der Fohlen über den Almsommer der Jungtiere, wo sie Trittsicherheit und Ausdauer erlangen, bis hin zum majestätischen Einsatz der Pferde in der "Spanischen Hofreitschule" in Wien. Zudem erzählt er von den Winzern des Landes, die alljährlich Schilcher produzieren und dabei neue, ungeahnt kreative Wege gehen.
- Dienstag, 20. März, 11:40 | arte
Der Geschmack Europas: Die Südoststeiermark
Auf seinem Streifzug durch Europa erkundet Lojze *Wieser* gemeinsam mit Martin *Traxl* die Südoststeiermark, wo sie einen einzigartigen Reichtum an Natur- und Kulturlandschaften finden. Der fruchtbare Vulkanboden bietet optimale Bedingungen für den Weinbau.
- Mittwoch, 21. März, 16:10 | ZDFneo
Columbo: Wein ist dicker als Blut
Der Winzer und Kunstsammler Adrian *Carsini* hängt mit ganzem Herzen an dem familieneigenen Weingut. Als sein jüngerer Bruder Ric das Land verkaufen will, sieht Adrian rot.
- Donnerstag, 22. März, 12:50 | hr-fernsehen
Herrliches Hessen: Unterwegs in und um Butzbach
Im Stadtteil Nieder-Weisel haben die beiden Schwestern Ulli *Scholz* und Jutta *Schöpfend* eine ganz ungewöhnliche Idee verwirklicht: Immer freitags öffnen sie die große Küche ihres Geschäfts „Weinsinn und Eigenart“ und laden kostenlos zu Fingerfood und Weinprobe.
- Donnerstag, 22. März, 15:30 | Bayerisches Fernsehen
Die fränkischen Weinrebellen
"Jetzt mach' ma alles anders, damit alles so bleibt wie es war" – so schworen es sich Ende der 90er die fränkischen Weinbauern. Der Fränkische Wein war in einer Krise: Massenware ruinierte den Ruf des Frankenweines. Tradition und Qualität wieder in Einklang zu bringen galt als der einzige Weg zurück in

die deutsche Weinelite. Für viele war das eine Rebellion. Ein Filmteam besucht die Rebellen von damals, deren Kinder und die Rebellen von heute in ihren neuen Kellern und Präsentationsräumen. Weinbau ist abhängig vom Wetter und Boden, die Winzer bringen es in Einklang. Das prägt und prägte Menschen und die Landschaft entlang des Maines. Der Silvaner ist die "Franken-Rebe" – erdig, bodenständig, manchmal kantig, genussmächtig, immer unverwechselbar – Charaktereigenschaften, die auch den Unterfranken treffend beschreiben. Es heißt auch: "Der Wein schmeckt, wie der Winzer ist" – deshalb sind Winzer besondere Menschen. Sie leben Tradition und die von vielen angestrebte ganzheitliche Sicht aufs Leben.

- Freitag, 23. März, 21:00 | hr-fernsehen
Schönes Österreich: Paradiese an der Donau
Österreichs Hauptstadt Wien wiederum ist berühmt für seine Kaffeespezialitäten und Süßspeisen; weniger bekannt sind die Weinberge am Stadtrand, die mit dem "Heurigen-Express" entdeckt werden können. Die Wachau, nur rund 80 km westlich von Wien gelegen, ist ein bekanntes Weinanbaugebiet.

*) Termine – Termine – Termine

(1) VERKOSTUNGEN | PRÄSENTATIONEN | MESSEN

- Noch bis Sonntag, 11. März 2018: **Rheingau Gourmet & Wein Festival (D)**

Am 22. Februar 2018 startete das diesjährige Rheingau Gourmet & Wein Festival: 12 Spitzenköche koch(t)en live: Vineet



*Bhatia** (London), Anuraag *Ramkalawon* (Sansibar), Reuben *Riffel* (Südafrika), Thomas *Martin*** (Hamburg), Benedikt *Faust**, Carmelo *Greco**, Michael *Kammermeier**, Joachim *Buggle**, Oliver *Röder**, TV Koch Christoph *Brand* und Simon *Stirnal* vom Kronenschlösschen. Insgesamt 38 Top-Köche aus 9 Ländern verwöhn(t)en die Gäste bei den diversen Events auf allerhöchstem Niveau. 22 Weingüter aus dem In- und Ausland – alle von den Winzern persönlich vertreten – präsentier(t)en ihre Weine und 2 Live-Bands („Krüger rockt!“, „Rick Cheyenne & Friends“) sorg(t)en für gediegene Unterhaltung. Dazu werden/wurden bei den verschiedenen Events die Weine von annähernd 80 Weingütern verkostet (darunter eine respektable Österreich-Abordnung mit neuen Weingütern).

Infos, Anmeldung und Tickets unter <http://www.rheingau-gourmet-festival.de/programm/>.

- Noch bis Sonntag, 25. März 2018: **10. NESPRESSO Gourmet Weeks 2018**

Die renommierten NESPRESSO Gourmet Weeks feiern Jubiläum und mit ihnen die heimische Spitzengastronomie. Seit mittlerweile zehn Jahren sind die kulinarischen Genusswochen nicht mehr wegzudenkender Teil des heimischen Gastronomiekalenders.



Die 10. Nespresso Gourmet Weeks finden heuer von 26. Februar

bis 25. März 2018 statt. Gemeinsam mit über 60 Partner-Restaurants der ein bis vier Hauben-Kategorie lädt Nespresso Gourmet-Liebhaber ein, kulinarische Spitzenmenüs zu einem attraktiven Fixpreis zu verkosten. Zum Abschluss jedes Menüs rundet Nespresso mit einer im Preis inkludierten Kaffeespezialität nach Wahl, den kulinarischen Genuss perfekt ab.

Neben Toni *Mörwalds* Restaurant „Zur Traube“ in Niederösterreich, sind unter anderem die Familie *Eselböck* mit dem 3-Hauben-Restaurant „Taubenkobel“ im Burgenland, sowie das – ebenfalls mit 3 Hauben ausgezeichnete – „Mesnerhaus“ in Salzburg dabei. Erstmals nehmen heuer unter anderem das „DiningRuhm“ in Wien oder „das Fritz“ im Burgenland teil.

Die Preise der Nespresso Gourmet Weeks Menüs:

Mittagsmenü (2 Gänge):

- EUR 17,- in 1 Hauben Restaurants
- EUR 24,- in 2 Hauben Restaurants
- EUR 29,- in 3 Hauben Restaurants
- EUR 34,- in 4 Hauben Restaurants

Abendmenü (3 Gänge):

- EUR 27,- in 1 Hauben Restaurants
- EUR 39,- in 2 Hauben Restaurants
- EUR 49,- in 3 Hauben Restaurants
- EUR 59,- in 4 Hauben Restaurants

Alle Informationen zu den Nespresso Gourmet Weeks und den über 60 Teilnehmern finden Sie auf <https://www.gourmetweeks.at/>.

- Dienstag, 13. März 2018, 15:00 – 20:00 Uhr: **Weinviertel DAC Tour 2018 – Wien**

Der echte Grüne Veltliner aus dem Weinviertel zeigt sich mit dem neuen Jahrgang von seiner besten Seite – Weinviertel DAC und Weinviertel DAC Reserven mit feiner Würze und harmonischem Fruchtsäurespiel, unverkennbar geprägt von ehrlicher Winzerhand, aber immer gebietstypisch weinviertlerisch.



Die Weinviertel DAC Jahrgangspräsentationen 2018 sind die ideale Gelegenheit, den mit Spannung erwarteten neuen Jahrgang zu verkosten. Weinliebhaber haben an diesem Tag in der Hofburg in Wien die Möglichkeit, bekannte Winzer zu besuchen und natürlich auch Geheimtipps zu entdecken. Infos zu Anmeldung und Kartenvorverkauf finden Sie unter www.weinvierteldac.at.

- Dienstag, 13. März 2018, 18:00 – 22:00 Uhr: **SCHLOSSQUADRAT TROPHY 2018**

„FOLGE 6“: Johannes *Hofbauer-Schmidt*, Weingut *Hofbauer-Schmidt*, Weinviertel
Veranstaltungsort: Restaurant *Gergely's* im Schlossquadrat, Schlossgasse 21, 1050 Wien
Anmeldung: info@schlossquadr.at oder 01/544 07 67

Infos: www.schlossquadrat-trophy.at, www.facebook.com/schlossquadrat.wien

- Sonntag, 18. März, bis Dienstag, 20. März 2018: **ProWein 2018 in Düsseldorf (D)**

Die größte Weinmesse in Deutschland konnte im März 2017 mit über 6.600 Ausstellern aus 60 Ländern etwa 58.500 Fachbesucher aus 130 Ländern sowie über 1.000 Journalisten aus über 40 Ländern in Düsseldorf begrüßen. Drei Tage lang kann man sich auch im März 2018 wieder jeweils von 10 – 19 Uhr quer durch die Weinwelt verkosten, mit anderen Weinliebhabern, Profis und Experten fachsimpeln und einen ganz aktuellen Eindruck über Entwicklungen und Trends verschaffen. Alle Infos, Fachbesucherregistrierung & Tickets: www.prowein.de



- Samstag, 24. März 2018, 9 - 14 Uhr: **„Markt der Erde“ in Lutzmannsburg**

Slow Food Burgenland startet Österreichs dritten Vielfaltsmarkt nach dem Vorbild der Slow Food Earth Markets! Der „Markt der Erde“ eröffnet in der ältesten Marktgemeinde des Burgenlandes (seit 1156!) seine Pforten.

Da das „Markterwachen“ am Samstag vor dem Palmsonntag stattfindet, stehen zum Auftakt österliche Traditionen und Genüsse im Zentrum. Ab April findet der Markt ganzjährig an jedem 2. Samstag im Monat von 9 - 14 Uhr im röm.-kath. Pfarrstadel in Lutzmannsburg statt und jeder Markttag steht unter einem eigenen saisonalen Motto.

Alle weiteren Termine und Themen unter: www.slowfoodburgenland.at.



- Samstag, 24. März 2018, 14:00 – 20:00 Uhr: **losgelös(s)t 2018 im Kloster Und in Krems**



Diesmal sind die 17 losgelös(s)t-Winzer besonders früh dran: Bereits vor Ostern findet ihre Jahrgangspräsentation statt! Am Samstag, 24. März, von 14 – 20 Uhr gibt es mehr als 100 Weine vom Löss im historischen Kirchenschiff des Kloster Und in Krems zu verkosten. Als Gastwinzerinnen

fix zugesagt haben die vier Damen von „Frauenzimmerwein“ – sie haben sich bereits in der Puls4 TV-Show "Österreichs nächster TopWinzer" einen Namen gemacht. Als männliche Verstärkung bekommen sie Stefan *Müller* vom Weingut *Müller* aus Klöch, seine Spezialität ist der Traminer. Eine spannende Weinverkostung ist daher garantiert! Alle Weine können an Ort und Stelle zu Ab Hof-Preisen bestellt und bezahlt werden, Lieferung bzw. Zustellung sind gratis. Charly *Teuschl* vom Restaurant im Kloster Und sorgt wieder für kleine Köstlichkeiten, mit denen man den Hunger stillen kann.

Tickets für Weinverkostung + Clubbing: € 15,-



„Clubbing only“: € 7,-. Im VVK online (www.losgehoesst.at/tickets) jeweils um € 2,- günstiger!

- **Donnerstag, 5. April 2018, 14:30 – 20:00 Uhr: Salzburger Sektfrühling 2018**

Es duftet nach Frühling und es prickelt im Glas: Am Donnerstag, den 5. April wird das Haus für Mozart erneut zur großen Bühne für die besten Sekthersteller Österreichs. Zu den Highlights zählen die Reserve-Sekte als Kategorie der österreichischen Sektpyramide, welche erstmals in dieser großen Bandbreite zu verkosten sein werden.

Auf einen Blick:

Event: Salzburger Sektfrühling mit österreichischen Sektspezialitäten

Termin: Donnerstag, 5. April 2018, 14:30 bis 20:00 Uhr (Einlass bis 19:00 Uhr)

Ort: Karl Böhm Saal im Haus für Mozart, Hofstallgasse 1, 5020 Salzburg

Eintritt: € 25,- p.P. | Vorverkauf: € 19,- unter diesem Link:

<https://grosswerk.us5.list-manage.com/track/click?u=4e8e4c64a84d074ca82c3c492&id=f08a9d8cd1&e=95f8a6f5e0>

Infos: www.mac-hoffmann.at/veranstaltungen/salzburger-sektfruehling/

- **Donnerstag, 5., bis Donnerstag, 19. April 2018: 11. wachau GOURMETfestival 2018**

Die elfte Auflage des erfolgreichen wachau GOURMETfestival wird zum kulinarischen Meilenstein. Anfangs ambitioniert in der Region verankert, wird es heute längst in einem Atemzug mit den Festivals in St. Moritz, im Rheingau und mit anderen Benchmarks genannt.

Das liegt zum einen an der besonderen Struktur des wachau GOURMETfestivals mit den zahlreichen, in der Region bestens verankerten Topbetrieben als Locations und der breiten Ausrichtung des Festivals mit Gourmetangeboten für Einsteiger bis hin zu High-end-Events in der „Königsklasse“. Zum anderen begründet sich der Erfolg auf das Engagement internationaler Top-Küchenchefs, die die Positionierung des Festivals über Österreichs Grenzen hinaus prägen und tragen.

Programm, Karten und weitere Infos unter www.wachau-gourmet-festival.at.



- **Freitag, 6., und Samstag, 7. April 2018: Wein & Genuss, Kreams**

Neuerlich als Teil des wachauGOURMETfestivals werden am 6. und 7. April im historischen Ambiente der Dominikanerkirche im Herzen der Wachaustadt Kreams die rund 70 besten Weinbaubetriebe Niederösterreichs mit ihren aktuellen Weinen und zahlreichen Raritäten vorgestellt. Dazu kommen Gastwinzer aus anderen Bundesländern und dem Ausland. Mehr Infos und Tickets unter www.weingenusskreams.at.



- **Freitag, 6. April, bis Sonntag, 8. April 2018: Weintour Weinviertel 2018**

Große Weinverkostung im Weinviertel! Über 200 Weinstraßen-Winzer öffnen im Rahmen der Weintour Weinviertel am 7. und 8. April 2018 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. Dank des exklusiven Weintour-Bandes, welches einmalig für das Wochenende um € 20,- (inkl. € 7,- Wein-Einkaufsgutschein) erworben werden kann, eröffnet sich dem Gast über ein ganzes Wochenende (7. und 8. April, 10 - 19 Uhr) der Zutritt zum Genuss von über 1000 Top Weinen der Region bei Weinverkostungen in den Weingütern.

Unterteilt in 10 kleinere Regionen des Weinviertels bietet die Internet-Seite www.weintour.at Infos zu den Winzern und Weinen, Kulinarik und Beherbergung sowie Kunst und Kultur.



In Hohenruppersdorf, Mailberg, Poysdorf und Retz beginnt das Weintour-Wochenende schon am Freitag mit besonderen Eröffnungsfesten. Viele Winzer präsentieren dabei ihre Weine und geben bereits einen Vorgeschmack auf die kommenden beiden Tage:

- Gasthaus Zum Schwarzen Adler, Hohenruppersdorf, 6. April, ab 16:00 Uhr:
An Stehtischen wird über den neuen Jahrgang gefachsimpelt, passend dazu serviert Mira Zieger regionale Schmankerlküche in Buffetform. Mit feinem Humor in seinen Geschichten und Texten, die die Eigenarten der österreichischen Seele in der liebenswerten Enge des Weinviertels aufspüren, bringt Sie der Wolkersdorfer Anwalt und Literat Martin *Neid* mit einer Lesung zum Schmunzeln. Für die stimmungsvolle musikalische Umrahmung der Veranstaltung sorgt „Allegro con fuoco“. Die Hohenruppersdorf Winzer präsentieren rund 90 ausgewählte Weine. (€ 35,- p.P. inkl. Verkostung, Mineralwasser und Buffet)
Kartenvorverkauf im Gasthaus Zum Schwarzen Adler (gemeindegasthaus@aon.at, +43 2574 85150) oder bei Martin Krottendorfer (info@wein-hohenruppersdorf.at, +43 699 1031 9393).
- Eisenhuthaus, Poysdorf, 6. April, ab 18:00 Uhr:
Im stilvoll restaurierten Eisenhuthaus erwartet Sie ein stimmungsvoller Auftakt zur Weintour Weinviertel: In der einzigartigen Atmosphäre des Renaissancehofes präsentieren Weinviertler Winzer ihre ausgezeichneten Weine! Die weiteren Zutaten für einen genussvollen Abend sind feiner Jazz mit dem Horst-Korschan-Trio und Kulinarik aus der Backstube Eisenhuthaus. 20 Winzer präsentieren 100 Weine (€ 13,- p.P. im Vorverkauf bzw. € 15,- p.P. an der Abendkassa; inkl. Verkostung alle Weine; exkl. Essen)
Kartenvorverkauf im Eisenhuthaus und unter +43 2554 88040 sowie info@veltlinerland.at.
- Restaurant Schlosskeller, Mailberg, 6. April, 18:30 Uhr:
Die Winzer des „Mailberg Valley“ empfangen Sie in der Schlossvinothek. Beginnen Sie dort den Abend mit einem prickelnden Aperitif! Anschließend erwartet Sie ein genussvolles 5-Gänge-Menü mit saisonalen Produkten im Restaurant Schlosskeller. Musikalische Untermalung. (€ 85,- p.P.).
Reservierung: Schloss Mailberg (reservierung@schloss-mailberg.at, +43 2943 30301).
- Weinquartier Retz, 6. April, 19:00 Uhr:
„Rock The Kitchen“ & das Weinviertel glasweise! Den passenden Rahmen für diesen besonderen Genussabend bietet das Weinquartier in Retz, Niederösterreichs größte Gebietsvinothek. Um 19.30 Uhr startet „Rock The Kitchen“, die Weinbar-Küchenparty, mit einem 10-Gänge-Menü im Glas, direkt abzuholen beim Küchenchef. Dazu werden die besten Weine aus der Vinothek von 15 Weinquartier-Winzern persönlich kommentiert und ausgeschenkt. Die perfekte Gelegenheit die frischen, jungen und neuen Weine zu verkosten. Live Musik darf natürlich auch nicht fehlen. (€ 68,- p.P. inkl. Menü im Glas, Weine, Vöslauer Mineralwasser)
Reservierung: Weinquartier Retz – Vinothek und Weinbar (office@weinquartier.at oder weinbar@weinquartier.at, +43 2942 20488 oder +43 660 5273 673).

Mehr Information zu Weintour, Weintour Packages und Gewinnspiel auf www.weintour.at.

Info & Anmeldung: Weinviertel Tourismus (info@weinviertel.at, +43 2552 3515)

- Samstag, 7., bis Sonntag, 8. April 2018, 14 – 20 Uhr: **Göttlesbrunner Jungweinschnupperrn**
Die WINZER GÖTTLESBRUNN freuen sich an diesen beiden Tagen auf Ihren Besuch in den Betrieben, Weinkellern und Präsentationsräumen. Genießen Sie das aktuelle Sortiment in unvergleichlichem Ambiente. Einmaliger Spesenbeitrag € 25,- p.P. für den gesamten Rundgang. Nähere Informationen finden Sie auf www.jungweinschnupperrn.at.



- Samstag, 7., und Sonntag, 8. April 2018, 14 – 20 Uhr: **Weinstieg in den Frühling**
Am zwei Tagen laden die Winzerfamilien zur beliebten Frühlingsverkostung nach Gumpoldskirchen ein. Über 150 Weine von ausgewählten Winzern stehen zur Verkostung bereit. Im Fokus stehen



neben regionstypischen Weiß- und Rotweinen die beiden autochthonen Weißweinsorten Zierfandler und Rotgipfler. Das Motto beim Weinstieg lautet: „kosten, plaudern und Gumpoldskirchner Weine einkaufen“ – deshalb ist im Eintritt ein 20-€-Einkaufsgutschein inkludiert. Eintritt für 2 Tage: € 35,- (inkl. 20-€-Einkaufsgutschein). Ein Oldtimer-Traktor-Shuttle dreht zwischen Freigut Thallern und dem Bahnhof seine Runden und bringt die Besucher von Weingut zu Weingut. Wer an beiden Tagen verkosten möchte, für den bieten Hotels & Gasthöfe Übernachtungs-Packages an. Alle Infos unter www.weinstieg.at.

- Dienstag, 10. April 2018, 15:00 – 20:00 Uhr: **Mittelburgenland DAC meets Weinviertel DAC Tour 2018 – Götzis (Vbg.)**

Der echte Grüne Veltliner aus dem Weinviertel zeigt sich mit dem neuen Jahrgang von seiner besten Seite – Weinviertel DAC und Weinviertel DAC

Reserven mit feiner Würze und harmonischem Fruchtsäurespiel, unverkennbar geprägt von ehrlicher Winzerhand, aber immer gebietstypisch weinviertelisch.

Der echte Blaufränkische aus dem Mittelburgenland präsentiert sich mit seinen klassischen, lagenreinen und Reserve-Qualitäten. Die erste Rotwein DAC-Region als kongenialer Partner der ersten Weißwein DAC-Region Österreichs.

Diese DAC Jahrgangspräsentationen 2018 sind die ideale Gelegenheit, den mit Spannung erwarteten neuen Jahrgang zu verkosten. Weinliebhaber haben an diesem Tag in der Kulturbühne AMBACH in Götzis in Vorarlberg die Möglichkeit, bekannte Winzer zu besuchen und natürlich auch Geheimtipps zu entdecken. Infos zu Anmeldung und Kartenvorverkauf finden Sie unter www.weinvierteldac.at oder www.blaufraenkischland.at.



- Dienstag, 10. April 2018, 18 – 22 Uhr: **SCHLOSSQUADRAT TROPHY 2018**

„FOLGE 7“: Paul Schabl, Weingut Schabl, Wagram

Veranstaltungsort: Restaurant Gergely's im Schlossquadrat, Schlossgasse 21, 1050 Wien

Anmeldung: info@schlossquadr.at oder 01/544 07 67

Infos: www.schlossquadrat-trophy.at, www.facebook.com/schlossquadrat.wien

- Mittwoch, 11. April 2018, 15:00 – 20:00 Uhr: **Mittelburgenland DAC meets Weinviertel DAC Tour 2018 – Salzburg**

Der echte Grüne Veltliner aus dem Weinviertel zeigt sich mit dem neuen Jahrgang von seiner besten Seite – Weinviertel DAC und Weinviertel DAC

Reserven mit feiner Würze und harmonischem Fruchtsäurespiel, unverkennbar geprägt von ehrlicher Winzerhand, aber immer gebietstypisch weinviertelisch.

Der echte Blaufränkische aus dem Mittelburgenland präsentiert sich mit seinen klassischen, lagenreinen und Reserve-Qualitäten. Die erste Rotwein DAC-Region als kongenialer Partner der ersten Weißwein DAC-Region Österreichs.

Diese DAC Jahrgangspräsentationen 2018 sind die ideale Gelegenheit, den mit Spannung erwarteten neuen Jahrgang zu verkosten. Weinliebhaber haben an diesem Tag am Amadeus Flughafenterminal in Salzburg die Möglichkeit, bekannte Winzer zu besuchen und natürlich auch Geheimtipps zu entdecken. Infos zu Anmeldung und Kartenvorverkauf finden Sie unter www.weinvierteldac.at oder www.blaufraenkischland.at.



- Donnerstag, 12. April 2018: **Winzer Krems, Jürgen Vigne und HLF Krems – VERWURZELT**

Im Rahmen des wachau GOURMETfestival begeben sich die WINZER KREMS und die Schüler der HLF Krems samt Gastkoch Jürgen Vigne

(Pfefferschiff, Salzburg) auf Spurensuche. Vigne legte den Grundstein zu seiner Karriere in der HLF. Die Winzer Krems wiederum greifen in ihre Schatzkiste und bestreiten eine Vertikale ihrer besten Lagen Sandgrube, Wachtberg und Pfaffenberg.

Tickets: € 99,- (Mail: office@winzerkrems.at, Tel.: + 43 2732 85511)

17 Uhr: Aperitif & Amuse Gueule im Vinothekeller der WINZER KREMS, Bründlgraben 18, 3500 Krems



18 Uhr: 6-Gang-Menü von Jürgen *Vigne* & friends in der HLF Krems, Langenloiserstraße 22, 3500 Krems. Dazu eine Vertikalverkostung der WINZER KREMS - Sandgrube 13 aus Sandgrube, Wachtberg und Pfaffenberg

- Freitag, 13., bis Sonntag, 15. April 2018: **Weinfrühling Gols**

Eine Weinverkostung mit hohem Niveau gibt es im Frühling im evangelischen Gemeindezentrum in Gols (Burgenland). Ausgewählte Weine von ca. 80 teilnehmenden Weinbaubetrieben stehen zur Verkostung bereit. In einer Präsentation erfährt man Wissenswertes über die jeweiligen Winzer.

Freitag, 13. April, 15–20 Uhr: Präsentation & Verkostung im evang. Gemeindezentrum
Offene Kellertür, Verkostung und Einkaufsmöglichkeit

Samstag, 14. April, 13–20 Uhr: Präsentation & Verkostung im evang. Gemeindezentrum
Offene Kellertür, Verkostung und Einkaufsmöglichkeit

Samstag, 14. April, 15 Uhr: Geführte Wanderung am neuen WeinWegGols (Weinkulturhaus)

Sonntag, 15. April, 13–18 Uhr: Präsentation & Verkostung im evang. Gemeindezentrum
Offene Kellertür, Verkostung und Einkaufsmöglichkeit

Sonntag, 15. April, 14 Uhr: Geführte Wanderung am neuen WeinWegGols (Weinkulturhaus)

Serviceleistungen: Kellerbus (Freitag, Samstag und Sonntag gratis) Shuttlebus (von und nach Neusiedl/See Bahnhof, Weiden, Podersdorf - Fr., Sa. und So. gratis)

Unkostenbeitrag: € 60,- inklusive drei Wein-Einkaufsgutscheinen im Wert von je € 15,-.

Information: 02173/21775 (Weinbauverein Gols) oder 0699/11 93 61 42 (Edith *Sitting*) bzw. info@weinort-gols.at, www.weinort-gols.at.

- Samstag, 14., bis Sonntag, 15. April 2018: **WeinTour München 2018 (D)**

Die WeinTour lädt zur Entdeckungstour durch die 13 deutschen Weinregionen in der bayrischen Hauptstadt ein. Verkosten Sie Weine bester Qualität, lernen Sie über 90 Winzer persönlich kennen und kaufen Sie Ihre Lieblingsweine zu Ab-Hof-Preisen! Lassen Sie sich weintouristische Highlights empfehlen, genießen Sie kulinarische Köstlichkeiten und ein spannendes Rahmenprogramm:



- Samstag 14 und 17 Uhr, Sonntag 16 Uhr: Wein- & Kochshow: Schon mal eine Riesling-Espuma zum Fisch probiert? Erdbeer-Melissensorbet in Rosé-Sekt oder Spätburgunder zum Schokoküchlein? Sommelier und Entertainer Justin Leone und TV-Geschmacksjäger Moritz *Crone-Rawe* kombinieren in rasanten Wein- & Kochshows spektakuläre deutsche Weine und regionale Köstlichkeiten. Die beiden Gourmetexperten ergänzen sich perfekt in Sachen Wine-Food-Pairing: Justin *Leone* ist Sommelier und TV-Entertainer, während Moritz *Crone-Rawe* einer besten deutschen Newcomer-Köche ist und bereits auf der ganzen Welt gekocht hat!

- Sonntag 14 Uhr: Wandershow: Mitlachen und probieren erwünscht heißt es, wenn TV-Moderator und Wanderexperte Manuel *Andrack* augenzwinkernd beweist, warum "Wandern in Deutschlands Weinregionen" der neue Trend ist und richtig Spaß macht! Entdecken Sie mit dem renommierten Wanderbuch-Autor die schönsten Wanderwege, die tollsten Weinsichten und erfahren Sie, bei welchem Weingut man unbedingt Rast machen sollte!

- Täglich Wine- und RegioWalks: Schon mal Prinzessinnen getroffen? Nicht? Dann gehen Sie doch mit den amtierenden Deutschen Weinprinzessinnen auf Tour: Bis zu 15 Besucher können ausgerüstet mit Headsets gemeinsam mit Charlotte Freiberger und Laura Lahm die WeinTour erkunden und Weine verkosten. Die geführten WineWalks – für Einsteiger und Weinkenner geeignet – machen Station bei verschiedenen Winzern und stellen die Geschichten hinter dem Wein vor. Packen Sie Ihren Rucksack und schnüren Sie die Wanderstiefel: Wanderexperte Manuel *Andrack* erkundet gemeinsam mit Ihnen die 13 Weinregionen auf der WeinTour und verrät Ihnen so manchen Geheimtipp. Bei den unterhaltsamen RegioWalks lernen Sie mehrere Weinregionen und ihre touristischen Highlights näher kennen.

Weitere Infos und Tickets und Anmeldungen zu den Veranstaltungen ab sofort zu buchen unter:

www.weintour.net und facebook.com/weintour.

WO: Alte Kongresshalle, Theresienhöhe 15, D-80339 München

WANN: Samstag, 14. April, 12 - 19 Uhr | Sonntag, 15. April, 12 - 18 Uhr

- **Sonntag, 15., bis Mittwoch, 18. April 2018: 52. VinItaly in Verona (Italien)**

Die alljährlich im April stattfindende VinItaly ist Italiens größte internationale Messe für Wein und Spirituosen: Mehr als 4.000 Aussteller und 130.000 Besucher aus 140 Ländern. Diese Fachmesse ist Kommunikations- und Informationsplattform und bietet den ausstellenden Firmen Gelegenheit sich hier einem Fachpublikum zu präsentieren. Der Besucher kann sich eingehend und umfassend über die neuesten Entwicklungen, Trends und Produkte aus den unterschiedlichsten Bereichen der Weinwirtschaft – ganz besonders der italienischen – informieren. Infos & Tickets unter: www.vinitaly.com/de/welcome-to-vinitaly-de/.



- **Donnerstag, 19., bis Sonntag, 22. April 2018: 17. Wein am Berg in Sölden (Tirol)**

In Söldens einzigem 5-Sterne-Luxushotel „Das Central“ findet heuer die 17. Ausgabe von „Wein am Berg“ statt. Das Event steht heuer unter dem Motto „Österreich trifft Großbritannien“ und umfasst einerseits die „Crème de la Crème“ der österreichischen Winzerszene: Paul Achs, Feiler-Artinger, Gesellmann, Iglar, Kerschbaumer, Rittsteuer, Umathum von den Renommierten Weingütern Burgenland sowie eine Niederösterreich-Delegation bestehend aus Hirtzberger (Wachau), Bründlmayer, Hirsch, Neumayer und Ott (Österreichische Traditionsweingüter), Pfaffl (Weinviertel), Johanneshof-Reinisch (Thermenregion) und Wieninger (Wien). Dazu kommen noch Velich und Schieferer aus dem Burgenland sowie Zweytick und Tement aus der Südsteiermark. Andererseits sind auch hochdekorierte Küchenchefs aus dem Vereinigten Königreich und Österreich „in action“: Gottfried Prantl, „Das Central“ in Sölden, Jason Atherton, „Pollen Street Social“ in London, Hywel Jones/ „Hywel Jones by Lucknam Park“ in Colerne (GB), James Baron/ „Tannenhof“ in St. Anton am Arlberg, Stefan Speiser/ „Apron“ und Roland Huber/ „Le Ciel“ in Wien. Daneben kann natürlich auch das Söldner Skigebiet in der exklusiven Gesellschaft von prominenten Skiguides wie Marc Girardelli, Günther Mader, Thomas Dreßen, Frank Wörndl & Co. erkundet werden. Weitere Infos & Anmeldung unter www.weinamberg.at.



- **Samstag, 21. April 2018, 14 – 20 Uhr: Offene Kellertür in Tattendorf**

11 Tattendorfer Winzer laden zur „Offenen Tür“ und zum Ab-Hof-Verkauf. Die Besucher spazieren durch Tattendorf von Winzer zu Winzer und kosten sich durch das aktuelle Sortiment. Im Eintritt von € 25,- ist ein 15-€-Gutschein für einen Ab-Hof-Weineinkauf inkludiert. Jeder Winzer präsentiert einen regionalen Genusspartner, der seine Produkte feilbietet.

Die 11 teilnehmenden Weinbaubetriebe sind: Auer, Dachauer in der Mühle, Johannes Dachauer, Dopler, Heggenberger, Knötzl, Landauer-Gisperm, Alfred Reinisch, Johanneshof Reinisch, Schneider und Lerchenfelderhof Schödinger

Also: Verkosten & Weinvorräte für zuhause auffüllen (www.tattendorf.at).

Tipp: Fahr nicht fort, schlaf im Ort! Zum Beispiel im Schlaffass im Tattendorfer Dumbapark!

- **Donnerstag, 26. April 2018, ab 08:30 Uhr: Weinforum Burgenland 2018**

Am 26. April 2018 wird einen ganzen Tag lang von nationalen und internationalen Fachleuten in der Vila Vita in Pamhagen im Seewinkel (Weinbaugebiet Neusiedlersee DAC) die Frage diskutiert: „Reicht eine Lagenklassifikation aus, um Herkunftscharakter und Qualität zu garantieren?“



Unter den prominenten Vortragenden und Diskussionsteilnehmern finden sich Mag. Willi Klinger (Geschäftsführer Österreich Wein Marketing), Janek Schumann MW und Armin Diel (Vize-

präsident VDP.Deutschland), Serge *Dubs* (Chef-Sommelier „Auberge de l’Ill“), Michael *Moosbrugger* (Obmann Österreichische Traditionsweingüter), Dipl.-Ing. Katharina *Tinnacher* (Steirische Terroir- und Klassikweingüter), Fritz *Wieninger* (Obmann WienWein).

Die Big Bottle Party ist der gemütliche Ausklang und dient als Kommunikationsplattform. Die Teilnehmer können in entspannter Atmosphäre die Diskussion um die Klassifizierung von Lagen fortsetzen und sich mit Winzerkollegen und Referenten im persönlichen Gespräch austauschen. Mit dieser Veranstaltung treibt das Gremium des burgenländischen Weinhandels die Entwicklungen der Weinwirtschaft voran und leistet so einen Beitrag zur Positionierung der Branche im In- und Ausland.

Tagungsgebühr: € 150,-- (exkl. USt., inkl. Weinverkostung, Kaffeepausen, Mittagessen, Big Bottle Party, Getränke). Infos & Anmeldung unter: www.weinforum-burgenland.at

- Samstag, 28., bis Sonntag, 29. April 2018:

Weinfrühling 2018 | Kamptal | Kremstal | Traisental – 220 Winzer, 3 Täler, 2 Tage

Wenn die Winzer ihre Kellertüren öffnen, dann ist wirklich Frühling: Rund 220 Winzer aus dem Kamptal, dem Kremstal und dem Traisental laden zwei Tage zur Verkostung des neuen Jahrgangs. (www.kamptal.at/weinfruehling/)

Sa, 28. und So, 29. April 2018, 10 - 18 Uhr | entsprechend gekennzeichnete Betriebe auch 1. Mai
Eintritt: € 20,– („Eintrittsband“ für 2 Tage bei allen teilnehmenden Winzern und bei ausgewählten Vorverkaufsstellen in Krems, Langenlois, Herzogenburg und Traismauer).

Die Weinfrühling-Tourenkarte gibt's ab Anfang April kostenlos unter Tel. +43 2713 300 60 60 oder urlaub@donau.com. Alle weiteren Details auf www.donau.com.

- Samstag, 28., bis Sonntag, 29. April 2018: **Weinfrühling Weinidylle Südburgenland 2018**

Südburgenlands Winzer veranstalten 2018 bereits zum 7. Mal den Weinfrühling Südburgenland als einen der kulinarischen Schwerpunkte im Veranstaltungsreigen der Region. Das Weinwochenende findet bereits mit der Wein-Trophy am 27. April 2018 seinen Auftakt, wenn die besten Blaufränkisch und Welschriesling in feierlichem Rahmen – begleitet von einem Menü in 3-Gängen – gekürt werden.

An den Tagen der offenen Kellertür am 28. & 29. April 2018 öffnen wieder mehr als 60 südburgenländische Winzer ihre Weinkeller. Von Rechnitz über Eisenberg und Deutsch Schützen, dem Csaterberg und dem Wintner Berg bis nach Bildein, Eberau, Gaas und Moschendorf laden die Betriebe herzlich auf einen Besuch ein, um die Schätze in ihren Kellern zu präsentieren.

Eintritt: € 39,– (bei allen Winzern, Infostellen und Vinotheken, gültig für 2 Tage)

Vorverkauf (bis 18. April): € 35,– (www.weinidylle.at/weinfruehling/).

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

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

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

ORT: Ursinhaus, 3550 Langenlois

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

DATUM: 24. März 2018 (**ausgebucht!**) | 12. Mai 2018 | 15. Sept. 2018 | 13. Okt. 2018

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, 3. November 2017, 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 I“ voraus!

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

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

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

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

ORT: Ursinhaus, 3550 Langenlois

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

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

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

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

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

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

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

- a) Das *Basis-Package* für alle: Um 360 Euro Beitrag gibt's vier Meldungen im BBJ-Wein-Newsletter 2018 und die Nennung als Partner (mit Adresse und url) in jedem BBJ-Wein-Newsletter (auf Wunsch mit Logo).
- b) Das *Top-Jahres-Package* für Top-Partner: Um 600 Euro Jahresbeitrag gibt's eine Verkostung inkl. Weinbeschreibungen und Bewertungen (z.B. Jahrgangsvorstellung; max. 8 Weine) bzw. einen ausführlichen Bericht über einen Event im Jahr (inkl. Weinbewertungen von max. 5 Weinen), fünf Meldungen im BBJ-Wein-Newsletter 2018 und die Nennung als Top-Partner (mit Adresse und url) in jedem BBJ-Wein-Newsletter (auf Wunsch mit Logo).
- c) Das *Premium Partner-Package*: Für 1.120 Euro gibt's jährlich max. zwei Verkostungen inkl. Weinbeschreibungen und -bewertungen (z. B. Jahrgangsvorstellung; jeweils max. 8 Weine) bzw. ausführliche Berichte über einen Event (inkl. Weinbewertungen von jeweils max. 5 Weinen), wahlweise eine Verkostung und einen Bericht, acht redaktionelle Meldungen im BBJ-Wein-Newsletter 2018 sowie die Nennung als Premium Partner (mit Adresse und url) in jedem BBJ-Wein-Newsletter (auf Wunsch mit Logo). Top-Goody für Premium Partner: Diese können auf Wunsch auch exklusiv bei Herbert *Braunöck's* „Wine after Work“ oder St. Urbanus-Abenden mitwirken.

ALLE Partner werden (auf Wunsch) mit den Homepages von Dr. Herbert *Braunöck* (www.actcom.at), 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 hundertfünfundsiebzig Wein-Newsletter in sieben Jahren!!!! ***

*** Mit der neunten Ausgabe 2017 am 5. Mai ist bereits der 175. 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



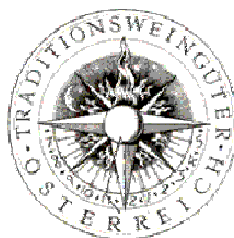
WEINGUT HIRTL
 Brunngasse 72, 2170 Poysdorf
 Tel.+Fax: +43(0)2552/2182
office@weingut-hirtl.at
www.weingut-hirtl.at



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