

BBJ WEIN-NEWSLETTER 2018_09

1. MAI 2018

Die Themen:

- Wein statt Wasser für Adel und Klöster
– Das Top-Thema von Dr. Herbert *Braunöck* 2
- Domäne Wachau siegt mit Riesling Steinriegl beim Falstaff Federspiel Cup 2018 ... 2
- Langenloiser Weinchampions Frühjahr 2018 – Die besten Weine sind gekürt 2
- Präsentation der 21 Sortensieger beim Weinfestival Thermenregion 3
- Frühlingserwachen? Auf nach Carnuntum!..... 5
- ROSINAS ROSINEN: The French Bordeaux – Teil II 5
- Literatursalon im Palais mit Weinen von Martin & Andrea *Hirtl*..... 6
- Neue Sorten durch den Bio-Boom? PIWI in Österreich 7
- „FALTER EGO“: Neuer/alter Grazer Stadtwein vom revitalisierten Kehlberg 8
- Aus der Wissenschafts-Redaktion:
 - (1) Smart & sicher – Studierende forschen für den Weingarten von morgen 9
 - (2) Mit Resveratrol gegen Arthritis 10
 - (3) Rettet die Bienen – Was Hobbygärtner tun können..... 11
- Die Wein-TV-Tipps für den Mai bis Pfingsten 12
- Termine – Termine – Termine:
 - (1) Verkostungen | Präsentationen | Messen..... 18
 - (2) Seminare | Workshops | Trainings 21
- Die Kooperations-Packages für den BBJ Wein-Newsletter 2018 22
- Die BBJ Wein-Newsletter-Partner 23

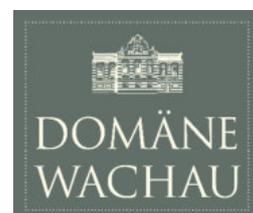
Herausgegeben von:

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

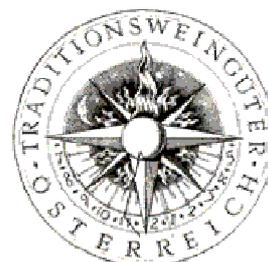


HIRTL

WINZER  KREMS
Sandgrube 13



glatzer Carnuntum



*) **Wein statt Wasser für Adel und Klöster – Das Top-Thema von Dr. Herbert Braunöck**

Wein war immer das Getränk für Privilegierte und blieb Königen und der hohen Geistlichkeit vorbehalten. Dabei war der Rebensaft oft auch ein Ersatz für Wasser. Die katastrophalen Hygienebedingungen und in der Folge das verunreinigte Trinkwasser führten immer wieder zu Infektionen und Epidemien. Daher tranken diejenigen die es sich leisten konnten „reinen Wein“. Der Alkoholgehalt war seinerzeit niedriger, um bzw. unter 10 %. Die Weingärten gehörten Adelshäusern und Klöstern. Noch heute besitzt praktisch jedes Kloster, jede Diözese Weingärten. Das Chorherrenstift Klosterneuburg etwa bewirtschaftet nicht nur Weingärten in Klosterneuburg sondern auch in der Thermenregion, dem Weinviertel und im Burgenland. Dass der Weinbau eine Sache des Adels ist, zeigt sich auch in Deutschland, Frankreich und in Italien. Daher sollten wir diesem Getränk immer mit Respekt begegnen. Immerhin hat sich auch der Winzer ein Jahr lang bemüht, etwas Gutes in die Flasche zu bringen. (hb) (www.actcom.at, www.urband-ritter.at)



Des *Weinprofessors* aktueller Schüttelreim:

Man sollte mehr vom Wein glucksen,
sag'n alle, die zu klein wuchsen.

(Prof. Bernulf Bruckner sen.)



*) **Domäne Wachau siegt mit Riesling Steinriegl beim Falstaff Federspiel Cup 2018**

Alljährlich im Frühjahr zeichnet Falstaff mit dem Federspiel Cup die besten mittelgewichtigen Wachauer Veltliner und Riesling aus ... rechtzeitig, bevor der Wachauer Weinfrühling startet. Dort kann dann an zwei aufeinanderfolgenden Tagen probiert und gekauft werden, was das Zeug hält. Beim diesjährigen Wettbewerb setzte sich bei den Rieslingen mit 92 Punkten das Federspiel aus der Weißenkirchner Lage Steinriegl der Domäne Wachau durch.

Punktegleich, von der Jury jedoch zweitgerichtet, das Riesling-Federspiel vom Weingut *Prager* aus exakt der gleichen Riede Steinriegl ... was wieder einmal herausstreicht, dass die Balance in den Weinen aus den Lagen der mittleren Wachau im mittelgewichtigen Federspiel-Bereich anderswo kaum überbietbar ist.

1. Federspiel-Cupsieger: Riesling Ried Steinriegl 2017, Domäne Wachau, Dürnstein:
„Leuchtendes Grüngelb, Silberreflexe. Dunkle Mineralität, feine weiße Pfirsichfrucht, ein Hauch von Orangenzensten, facettenreiches Bukett. Saftig, gute Komplexität, finessenreiche Säurestruktur, mineralisch-zitroniger Touch im Abgang, angenehme Steinobstnuancen im Finale, gutes Entwicklungspotenzial.“ www.domaene-wachau.at, € 11,50



Die Freude bei Roman *Horvath* MW und Heinz *Frischengruber* ist aber nicht nur über diesen obersten Podestplatz groß, sondern auch darüber, dass sich mehrere andere Weine hervorragend schlugen. So erreichten die beiden Veltliner-Federspiele vom Loibenberg und vom Liebenberg exzellente 91 Punkte – unmittelbar hinter den Cup-Siegern von Mathias *Hirtzberger*, Leo *Alzinger* und dem Weingut *Jamek*. Die beiden Lagen-Federspiele aus den Rieden Kollmitz und Kreuzberg sowie der Ort-Veltliner aus Dürnstein platzierten sich mit 90 Punkten nur knapp dahinter. Ebenso viele Punkte konnten die Riesling-Federspiele vom Loibenberg und vom 1000-Eimer-Berg erreichen.

Einen großartigen ersten Platz bei den übrigen Sorten holte diesmal auch noch die Neuburger Sommelier-Edition aus dem Spitzer Graben mit 90 Punkten und wurde damit bester Neuburger. (bbj)

*) **Langenloiser Weinchampions Frühjahr 2018 – Die besten Weine sind gekürt**

Rechtzeitig vor dem Kamptaler Weinfrühling wurden wieder die Langenloiser Weinchampions gekürt! Zum zweiten Mal fand die Präsentation und Prämierung der besten Winzer und Weine im

stimmungsvoll dekorierten Arkadensaal statt. 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. Bei der Einteilung der Kategorien geht man neue Wege. „Ganz im Stile des international gelernten Appellationssystems setzt man beim Kamptal^{dac} auf ein dreistufiges Herkunftssystem, eingeteilt in Gebiet, Ort und Riede“, erklärt Günther *Brandl*, Obmann des Bezirksweinbauverbandes Kamptal. 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 Kostleiter Christian *Nastl*. Im Herbst folgen die Riedenweine sowie Chardonnays und Rotweine. Bei der Vorkost haben Winzerinnen und Winzer beste Arbeit geleistet und 35 Weine für die Hauptkost nominiert. Dort haben dann Sommeliers, Gastronomen, Weinexperten und Weinkenner das Endergebnis ermittelt.



Die Sieger in Flaschen gefüllt (v.l.): *Gruber*, *Edelbauer*, *Baumgartner*, *Rabl* und *Sax*. © Attila Molnar

Der Sieg in der ersten Kategorie (Grüner Veltliner Kamptal^{dac} Gebietswein) geht an den Winzerhof *Sax* aus Langenlois (Grüner Veltliner Kamptal^{dac} 2017). Platz eins bei den Ortsweinen sicherte sich das „Weingut des Jahres 2017“: Der Grüne Veltliner Langenlois Kamptal^{dac} 2017 von Rudolf *Rabl* erhielt die meisten Punkte. Besonders freuen wird dies auch LH-Stv. Dr. Stephan *Pernkopf*, denn dieser Wein war „sein“ Taufwein bei der Weintaufe Langenlois 2017!

Das Weingut *Baumgartner* aus Gobelsburg überzeugte die Kostjury mit dem Riesling Romy Kamptal^{dac} 2017 (Gebietswein) genauso wie Christoph *Edelbauer* aus Langenlois mit dem Riesling Langenlois Kamptal^{dac} 2017 (Ortswein). Eine Urkunde für den besten Muskateller gab es in diesem Jahr für Michael *Gruber* (Weingut am Berg) aus Mittelberg, sein Gelber Muskateller Mittelberg 2017 ist ein idealer Sommerwein für heiße Tage.

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

Grüner Veltliner Kamptal ^{dac} 2017	Ab-Hof-Preis € 7,00
Winzerhof <i>Sax</i> , Langenlois (Kategorie Grüner Veltliner Gebietswein)	
Grüner Veltliner Langenlois Kamptal ^{dac} 2017	Ab-Hof-Preis € 6,80
Weingut <i>Rabl</i> , Langenlois (Kategorie Grüner Veltliner Ortswein)	
Riesling Romy Kamptal ^{dac} 2017	Ab-Hof-Preis € 9,50
Weingut <i>Baumgartner</i> , Zöbing (Kategorie Riesling Gebietswein)	
Riesling Langenlois Kamptal ^{dac} 2017	Ab-Hof-Preis € 12,00
Weingut Christoph <i>Edelbauer</i> , Langenlois (Kategorie Riesling Ortswein)	
Gelber Muskateller Mittelberg 2017	Ab-Hof-Preis € 8,50
Weingut am Berg – Ludwig & Michael <i>Gruber</i> , Mittelberg (Kategorie Muskateller, Muskat Ottonel)	

***) Präsentation der 21 Sortensieger beim Weinfestival Thermenregion**

Ein neuer Rekord wurde bei den eingereichten Weinen aufgestellt: Mehr als 890 Weine von über 120 Weinbaubetrieben nahmen an der Verkostung teil. Das Weinforum Thermenregion freut sich über das große Interesse am regionalen Wettbewerb. Jedes Frühjahr tagt eine kritische Fachjury und kürt die besten Sortenvertreter der Thermenregion. Bewertet wird in 21 Kategorien. Neu in diesem Jahr sind „Burgunder Reserve“ und „Zierfandler/Rotgipfler/Spätrot-Rotgipfler Reserve“. Die diesjährigen Siegerweine kommen aus Sooss, Gumpoldskirchen, Traiskirchen, Perchtoldsdorf, Baden,

Bad Vöslau, Guntramsdorf, Teesdorf, Tribuswinkel, Tattendorf, Weikersdorf und Münchendorf. Die offizielle Prämierung der Sortensieger findet am 2. Juni beim Weinfestival Thermenregion statt. „Die höchste Auszeichnung ist der „Sortensieger“, alle weiteren prämierten Weine erhalten eine Goldmedaille“, erklärt Johann *Sperber*, Bezirks-Kammersekretär und Kostleiter. Eine Fachjury bewertet die eingereichten Weine in 21 Kategorien nach dem 20-Punkte-Schema. Der Wein mit den meisten Punkten wird „Sortensieger“, das beste Drittel pro Sorte erhält eine Goldmedaille. „Die steigende Anzahl an Kategorien steht für eine der Stärken, der Thermenregion: die Sortenvielfalt“, erzählt Heinrich *Hartl* III. „Das Besondere der niederösterreichischen Thermenregion ist, dass Klima und Boden gleichermaßen beste Bedingungen für elegante Weißweine als auch für die burgundischen Rotweine schaffen. Das gibt es in vergleichbarer Qualität in keinem anderen österreichischen Weinbaugebiet“.

Die Siegerweine kommen aus den Bezirken Baden, Mödling und Wiener Neustadt. Der Weinort Sooss stellt dieses Jahr 7 Sortensieger-Weine (dreimal *Schwertführer* 47er, zweimal Weingut *Schlagger*, einmal Die *Schwertführerinnen* und einmal Johann *Schwertführer* „35“). Den Sieg in zwei Kategorien holen sich Winzer aus Gumpoldskirchen (*Gebeshuber*, *Krug*), Perchtoldsdorf (Leopold *Nigl*, Franz *Breitenecker*) und aus Traiskirchen (*Alphart*, *Glaner*). Jeweils ein Sortensieger kommt aus Baden (*Waldmayer*), Bad Vöslau (Brunngassenheuriger *Herzog*), Guntramsdorf (Reinhard *Gausterer*), Münchendorf (*Happel*). Tattendorf (Familie *Auer*), Teesdorf (Heurigenweingut *Frühwirth*), Tribuswinkel (*Aumann*) und Weikersdorf (*Philipp*). Hier die vollständige Liste:

Weingut/ Kategorie	Ort	Straße	Tel.Nr.	Homepage	Weinbezeichnung	Jahr
WELSCHRIESLING						
Winzer Reinhard Gausterer	Guntramsdorf	Kerngasse 6	02236/54808	www.reinhard-gausterer.at	Weischriesling	2017
GRÜNER VELTLINER						
Weingut Leo Aumann	Tribuswinkel	Oberwaltersdorferstr. 105	02252/80502	www.aumann.at	Veltliner & Friends	2017
RHEINRIESLING						
Heurigenweingut Frühwirth	Teesdorf	Wr. Neustädterstr. 75	02253/81216	www.heurigenweingut.at	Rheinriesling Classic	2017
NEUBURGER						
Weingut Waldmayer	Baden	Waldg. 3-5	02252/42692	www.waldmayer.at	Classic Neuburger	2017
SAUVIGNON BLANC/ GELBER MUSKATELLER						
Weinbau Franz Breitenacker	Perchtoldsdorf	Eisabethstr. 20	01/8694674	www.weinbau-breitenacker.at	Gelber Muskateller	2017
CUVÉE WEISS/ GEMISCHTER SATZ						
Weingut Schwertführer 47er	Sooss	Hauptstr. 47	02252/87191	www.47er.at	S.M.S.	2017
DIVERSE WEISS						
Weinbau Leopold & Martin Nigl	Perchtoldsdorf	Hochstr. 115	0699/17270737	www.nigl.at	Sämling 68	2017
WEISSBURGÜNDER/ RULANDER 2017						
Weingut Die Schwertführerinnen	Sooss	Hauptstraße 35	02252/87103	www.dieschwertfuhrerinnen.at	Pinot Blanc	2017
CHARDONNAY 2017						
Weinbau Happel	Münchendorf	Hauptstr. 1	02259/20136	www.weinbau-happel.at	Chardonnay Classic	2017
BURGUNDER RESERVE						
Weingut Familie Schlagler	Sooss	Hauptstr. 32	02252/88988	www.weinoutschlagler.at	Chardonnay	2016
ROTGIPFLER/ ZIERFANDLER/ RG-ZF 2017						
Weingut Schwertführer 47er	Sooss	Hauptstr. 47	02252/87191	www.47er.at	Rotgipfler Top Edition	2017
ROTGIPFLER/ ZIERFANDLER/ RG-ZF - RESERVE						
Weingut Johannes Gebeshuber	Gumpoldskirchen	Jubiläumstr. 43	02252/61164	www.spaetrot.com	ried laim.rotgipfler	2016
PRADIKATE						
Weingut Familie Schlagler	Sooss	Hauptstr. 32	02252/88988	www.weinoutschlagler.at	Trockenbeerenauslese Cuvée weiß	2015
PERLWEIN/ SCHAUMWEIN						
Weingut Krug	Gumpoldskirchen	Kirchenplatz 1	02252/62247	www.krug.at	Frizzante Rosé	2017
ROSE/ WEISSGEPRESST						
Weingut Glanner	Traiskirchen	Hauptplatz 5	02252/52433	www.weingut-glanner.at	Rosé	2017
BLAUER PORTUGIESE/ BLAUBURGER						
Weinbau Philipp	Weikersdorf	Hauptstrasse 23	0650/2380438	www.heurigen-philipp.at	Blauer Portugieser	2016
ZWEIFELT						
Weingut & Brunngassenheuriger Herzog	Bad Vöslau	Brunng. 43	02252/75717	www.weingut-herzog.at	Zweifelt Reserve	2015
ST. LAURENT						
Weingut Schwertführer 47er	Sooss	Hauptstr. 47	02252/87191	www.47er.at	St. Laurent Selektion	2016
PINOT NOIR						
Weingut Familie Auer	Tattendorf	Pottendorferstr. 14	02253/81251	www.weingut-auer.at	Pinot Noir Reserve	2015
DIVERSE ROT						
Weingut Johann Schwertführer "35"	Sooss	Hauptstraße 35	02252/87103	www.schwertfuhrer.at	Cabernet Sauvignon Spada	2015
CUVÉE ROT						
Weingut Alphart	Traiskirchen	Wienerstr. 46	02252/52328	www.alphart.com	Cuvée ALPHA	2015

Im Rahmen des Weinfestivals Thermenregion lädt das Casino Baden in Kooperation mit Club Vino am Mittwoch, 30. Mai, zur „Big Bottle Party“. „Es soll eine Cuvée aus der vielleicht coolsten Weinverkostung des Landes und dem Weinfestival Thermenregion werden“, freuen sich die Veranstalter. Nach der Verkostung erwartet die Besucher ein Mix aus feinen Rhythmen powered by Radio Superfly. Der Samstag, 2. Juni, steht ganz im Zeichen von „WEIN IM PARK“: 45 Winzer aus der Thermenregion präsentieren von 15 bis 20 Uhr ihre Weine auf der neu gestalteten Summerlounge Terrasse des Casino Baden im Kurpark. Großer Höhepunkt ist die Prämierung und Verkostung der 21 Sortensieger-Weine mit der feierlichen Überreichung der Siegerurkunden an die Winzerinnen und Winzer ab 17 Uhr. Mehr Infos und Tickets unter: www.weinfestival.at.

*) Frühlingserwachen?

Auf nach Carnuntum!

Das Weinbaugebiet südöstlich von Wien – und eigentlich für die österreichischen Bundeshauptstädter nur „einen Katzenprung“ entfernt – erfreut sich zunehmender Beliebtheit. Nicht nur, dass im größten deutschsprachigen Wein-Info-Portal Wein-Plus (www.wein-plus.eu) über die Qualität der 2015er Rotweine ausführlich und lobend berichtet wurde, auch die Winzerinnen und Winzer des Gebietes haben für das Weinjahr ein paar großartige Events vorbereitet, die nun immer näher rücken.

So ist beispielsweise unter dem Motto „Weinfreund Carnuntum“ an jedem Wochenende ein anderes Weingut geöffnet, in dem man sich um einen Verkostungsbeitrag um € 15,- pro Person durch das Sortiment des Winzers der Woche kosten darf. Ab einem Einkaufswert von € 150,- wird der Verkostungsbeitrag dann sogar wieder rückerstattet. Eine tolle Gelegenheit also, sich „vor der Haustüre“ mit Wein einzudecken! Welcher Winzer an welchem Wochenende geöffnet hat, erfährt man auf:

www.carnuntum.com/aktuelles/aktuelles

Wem der Trubel auf der diesjährigen VieVinum zu viel ist, kann am Sonntag, 10. Juni, ab 11 Uhr entspannen und genießen wie Kaiserin und Kaiser: Beim Schlossfest in Eckartsau flaniert man durch saftiges hohes Sommergras, entdeckt idyllische Wiesen-Lounges mit kulinarischen Köstlichkeiten, während die Kinder auf spielerische und abenteuerliche Art und Weise den malerischen Park kennenlernen. Infos unter:

www.carnuntum.com/carnuntum-erleben/carnuntum-experience.

Anfang August ist es dann wieder soweit: Die Göttlesbrunner Winzerfamilien Franz Netzl, Walter Glatzer, Philipp Grassl, Franz Taferner und Gerhard Markowitsch sowie die Köche Johannes Jungwirth und Adi Bittermann laden gemeinsam mit Kollegen aus anderen Regi-

Rosinas Rosinen

The French

Bordeaux - Teil II



Wie versprochen, folgt nun der zweite Teil der Reihe über Bordeaux. Falls sich Neulinge unter Ihnen wundern, wie so der Titel teils auf Englisch steht: Bei Teil I handelte es sich um ein *englischsprachiges* Gedicht. Nachzulesen in meiner Kolumne des BBJ Wein-Newsletters Nr. 199.

Vor vielen Jahren, als ich im Vergleich zu jetzt zwar bereits bekennende Weinliebhaberin, aber nur in relativ geringem Ausmaße durch störendes Weinwissen vorbelastet war, kam ich ins Gespräch mit einem Weinliebhaber deutschen Ursprungs, der sich selbst als Weinkenner deklarierte. Für ihn seien, was die Rotweine betreffe, die Franzosen nicht zu übertreffen. Vor allem die Roten aus dem Bordeaux betrachte er als die Crème de la Crème und weckte damit in mir die unmittelbare Lust, ihm da rundweg zu widersprechen. Nicht etwa wegen seiner Herkunft, Gott behüte. Ich hege unseren deutschen Nachbarn gegenüber keinerlei Argwohn und behaupte sogar von mir, nicht nur eine neutrale, sondern sogar eine durchaus positive Grundeinstellung zu haben. In diesem konkreten Fall handelte es sich zudem um einen guten Bekannten, der zwar nicht in Österreich lebte, aber schon seit Jahrzehnten ausgedehnte Urlaube alleine oder mit Familie hier verbrachte. In meinem jugendlichen Übereifer konterte ich also mit der Aussage, ich fände das völlig übertrieben, bei den Bordeaux-Weinen zahle man doch nur die Namen der Weingüter, die Qualität derselben stehe aber in keinem Verhältnis zu den übermäßig hohen Preisen, bla, bla, bla ... Ich bewegte mich damals auf sehr dünnem Eis, als ich derartige Behauptungen aufstellte. Zum einen hatte ich nur wenige Bordeaux-Weine getrunken, und zum anderen war – wie bereits erwähnt – mein Weinwissen allgemein noch eher spärlich. Mein lieber Bekannter nahm das Ganze recht gelassen, erinnere ich mich. Heute verstehe ich auch, warum. Wahrscheinlich hat er mir meine Unerfahrenheit angesehen und sich gar nicht erst die Mühe gemacht, mich vom Gegenteil zu überzeugen. Es hätte ohnehin nichts genützt.

Wir haben uns irgendwann aus den Augen verloren, aber wenn ich jetzt mit ihm über Rotweine spräche, sähe die Sache ganz anders aus. Mittlerweile bin auch ich zu einer großen Bekennerin dieser edlen Roten aus dem Bordeaux geworden, an deren Tiefgang, Vielschichtigkeit, Komplexität, Langlebigkeit und Größe kaum ein anderer herankommt. Dass sich manche von ihnen allerdings mittlerweile tatsächlich ihren Namen teuer bezahlen lassen, egal, ob es sich um ein gutes oder weniger gutes Weinjahr handelt, damit hatte ich schon damals recht ...

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

onen, wie Michael *Kolm* (Bärenhof, Arbesbach), Christian *Göttfried* (*Göttfried* aus Linz), Philipp *Essl* (Landgasthaus *Essl*, Rossatz), Uwe *Machreich* (Triad, Bad Schönau), Michael *Nährer* (Gasthaus *Nährer*, Rassing) und der Gastwinzerfamilie Eva und Karl *Steininger* aus Langenlois zum gemeinsamen Genuss-Reigen der besonderen Art: „GENUSS HOCH 7“ An sieben Stationen wird für die Gäste gekocht, die von Station zu Station flanieren und dabei das idyllische Ambiente von Göttlesbrunn sowie die liebevoll zubereiteten Köstlichkeiten und die perfekt dazu passenden Weine genießen. Als krönenden Abschluss gibt es ab ca. 22 Uhr noch eine Weinbar mit Magnumflaschen aller Weingüter!

Freitag, 3. August, 15.00 Uhr: Treffpunkt auf der Terrasse vom Gasthaus „DERjungWIRT“ (Landstraße 36, 2464 Göttlesbrunn). Teilnahme: € 169,- p. P. Anmeldung unbedingt erforderlich, da begrenzte Teilnehmerzahl (www.carnuntum.com/carnuntum-erleben/carnuntum-experience).

*) Literatursalon im Palais mit Weinen von Martin & Andrea HIRTL

Zum mittlerweile fünften Mal veranstaltete Marlen *Kühnel* (www.marlenchristine.com) in Wien ihren „Literatursalon im Palais“ – zum zweiten Mal fand dieser in den Festräumlichkeiten des Volkskundemuseums im Gartenpalais Schönborn in der Josefstadt in Wien statt. Selbst seit Jahren als Schriftstellerin, Sprecherin und Moderatorin aktiv, organisiert die passionierte Tierzüchterin in etwa halbjährlichem Abstand nun diese literarisch-musikalischen Abende von großer Qualität!

So gab es diesmal beispielsweise Historientheater zum Thema „Die Heldenreizerin – Lina Loos erzählt“ von und mit Schauspielerin und Autorin Elisabeth-Joe *Harriet*. Der Erfolgsautor Radek *Knapp* las aus seinem jüngsten Werk „Der Mann, der Luft zum Frühstück aß“ und der bekannte Josefstadt-Schauspieler Alexander *Strobele* las Texte von Anton *Wildgans*. Musikalisch umrahmt wurden die literarischen Darbietungen von „Trio verve“ bestehend aus Ismene *Weiss*, Tanja *Palu* und Kerstin *Neubauer* („das sind 3 Frauen, 1 Gitarre, 2 Violinen,

1 Saxophon, 3 Stimmen und Perkussion“, www.modernsoundsvienna.com), die mit ihren Stücken – von Klassik über französische Chansons bis hin zum Wienerlied – den Abend großartig ergänzten.

Für die weinkulinarische Umrahmung sorgte ein Team vom BBJ Wein-Newsletter, die mit vier hervorragenden Weinen aus dem Weingut von Martin und Andrea *Hirtl* (www.weingut-hirtl.at) den Event qualitativ bereicherten. Bereits der Einstiegswein, ein 2017er Welschriesling, ließ die Augen der etwa 100 interessierten Verkoster erfreut aufgehen: herzhaft, saftig, erfrischend und getragen von reifer Frucht und reifer Säure. Mit dem Chardonnay 2017 Exklusiv war ein wunderbarer Begleiter für die kleinen Snacks in der Pause und im Ausklang des Abends gefunden: strukturierte Nase, reife Südfrüchte, Blutorange und Grapefruit, klassisch ausgebaut mit deutlicher Primärfrucht und schöner Länge. Der Grüne Veltliner



Die präsentierten Hirtl-Weine © artvan

Bürsting 2017 stammt aus einer mineralischen, von Sand und Lehm durchzogenen Poysdorfer Spitzenlage und setzte noch eine Steigerung obendrauf: Reife Birnen- und Apfelfrucht, weißer Pfeffer, feinkörnige Mineralik, charmanter Gaumen mit stoffiger Textur und schönem Finale. Der eindeutige Star des Abends unter den Gästen war aber der Riesling 2015 Exklusiv: getrocknete Marillen und saftige Pfirsiche, etwas Exotik, saftiger Gaumen mit cremig-seidiger Textur, reife Säure und viel Extrakt im langen Abgang; ein Wein, der problemlos nur für sich genossen werden konnte und einen erfolgreichen Abend genussreich ausklingen ließ.

Eine knapp 24-minütige Zusammenfassung des Abends von *artvanfilm* (vimeo.com/artvanfilm) ist unter youtu.be/154gHTxw7JU zu finden. Der Originalmitschnitt ist in Kürze online! (*bbj*)

*) Neue Sorten durch den Bio-Boom? PIWI in Österreich

Nachdem sich der Bio-Weinbau nicht nur in Österreich in den letzten Jahren im Aufwind befindet und auch von den Konsumenten in hohem Maße akzeptiert und sogar geschätzt wird, kommt auch die Diskussion über sogenannte pilzwiderstandsfähige Neuzüchtungen (PIWI) als Rebsorten der Zukunft wieder in Fahrt. Einem Beitrag über einen Ausschnitt zur Situation in Deutschland im BBJ Wein-Newsletter 2018_07, S. 6, folgt heute nun eine kurze Bestandsaufnahme für Österreich.

Im Rahmen der Bio-WinzerInnentage 2018 in St. Pölten (5./6. März) waren diese neuen Entwicklungen sogar Schwerpunkt der Vorträge und Diskussionen. Ein paar einfache Gründe dafür sind schnell gefunden: Die Menge der im Weingarten auszubringenden Pflanzenschutzmittel (insbesondere Fungizide) kann maßgeblich reduziert werden. Josef *Engelhart*, Präsident der PIWI-International, berichtete über Studien, die eine Reduktion um 75 % belegen können. Damit verbunden ist auch die Einsparung bei Treibstoff entsprechend hoch, der sonst benötigt würde, um diese Mittel auszubringen. Und darüber hinaus bleibt der Boden zwischen den Rebstöcken bzw. Rebzeilen durch weniger häufiges Befahren lockerer und somit luft- und wasserdurchlässiger. Spricht also alles für Bio, oder nicht?

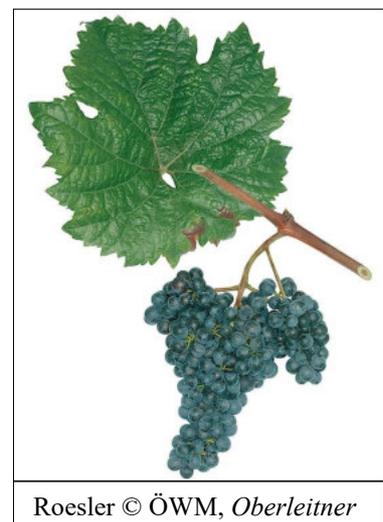
Und sieht man sich die Zahlen aus 2016 aus dem „Grünen Bericht“ des Bundesministeriums für Nachhaltigkeit und Tourismus (früher Lebensministerium etc.) an, dann sind im österreichischen Weinbau bereits 12,5 % aller Flächen als „bio“ zertifiziert (10,8 % in NÖ, 16,1 % im Burgenland, 11 % in der Steiermark und eindrucksvolle 28,4 % in Wien).

Gerade in feuchten Jahren nimmt aber der Schädigungsdruck durch Pilzbefall (v.a. Oidium und Peronospora, also echter und falscher Mehltau) an der Rebe enorm zu, worunter der Bio-Weinbau besonders leidet. Hier sollen und können die PIWIs helfen.

Ganz so weit scheint es aber noch nicht zu sein, denn Wolfgang *Renner* von der Versuchsstation Haidegg in Graz berichtet, dass nach aktuellen Schätzungen für Österreich erst 0,8 % der Rebfläche mit PIWI-Sorten bepflanzt ist, wobei die sog. Veredelungszahlen, also die Vorbereitungen auf weitere Auspflanzungen, auf eine baldige Zunahme der PIWI-Flächen schließen lassen.

Bei den roten Sorten hat man in Österreich bereits im Jahr 2000 zwei dieser Neuzüchtungen zur Erzeugung von Qualitätsweinen zugelassen: Roesler und Ráthay. Beide Sorten stammen aus dem Lehr- und Forschungszentrum für Wein- und Obstbau (kurz LFZ) Klosterneuburg und basieren auf hierzulande verbreiteten Qualitätsrebsorten, die mit pilzwiderstandsfähigen Züchtungen gekreuzt wurden.

Der **Roesler** ist eine Kreuzung aus Blauem Zweigelt x Klosterneuburg 1189-9-77, die selbst wiederum eine Kreuzung aus Seyve Villard 18-402 x Blaufränkisch ist. Daraus entsteht nach Angaben der ÖWM „Rotwein mit deutlichen Waldbeerenaromen. Die farbstarke Beeren bringen extrem dunkle Weine, reich an Extrakt, Körper und Tannin.“ Tatsächlich ist die Intensität in Farbe, Geruch und Geschmack leicht erkennbar und zuordenbar, allerdings auch nicht

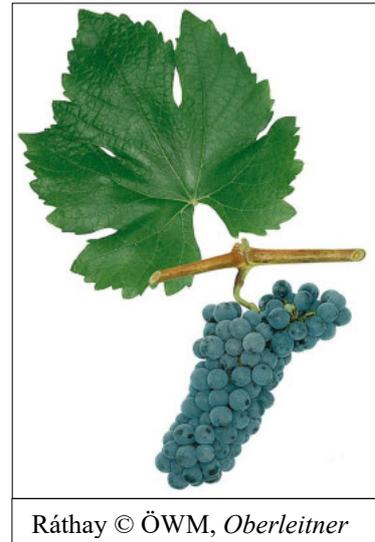


Roesler © ÖWM, Oberleitner

jedermanns Sache. In der Vergangenheit wurde er fast ausschließlich als Cuvée-Partner in kleinen Mengen verwendet, erst seit wenigen Jahren gibt es eine zunehmende Anzahl an Winzern, die den Roesler reinsortig ausbauen. Mittlerweile umfasst seine Anbaufläche bereits etwa 240 ha mit weiter steigender Tendenz.

Mit dem **Ráthay** wurde eine erfolgversprechende Kreuzung aus Klosterneuburg 1189-9-77 (= Seyve Villard 18-402 x Blaufränkisch) x Blauburger zugelassen, der allerdings landesweit erst auf eine Gesamtreibfläche von 35 ha verweisen kann. Auch wenn die Sorte lt. ÖWM „Rotwein mit deutlichen Waldbeerenaromen liefert und die farbstarken Beeren extrem dunkle Weine, reich an Extrakt, Körper und Tannin bringen“ gibt es sie nur sehr vereinzelt als reinsortigen Wein und überwiegend als Teil von Cuvéés.

Neben diesen beiden hierzulande bekanntesten Rebsorten haben aber bereits weitere neun PIWI-Sorten in Österreich eine Zulassung als Rebsortenweine erhalten. Sie dürfen mit Angabe des Sortennamens und des Jahrganges etikettiert werden und können nun wie die Qualitäts-Rebsorten ebenfalls die Auspflanzungsförderung bekommen. Es handelt sich hierbei um die weißen Rebsorten **Muscaris**, **Bronner**, **Johanniter**, **Souignier gris**, **Cabernet blanc**, **Donauriesling** und **Blütenmuskateller** sowie um die roten Sorten **Cabernet Jura** und **Regent**. Alle diese Sorten gemeinsam bedecken noch nicht einmal 100 ha, erfreuen sich aber bei Winzern aufgrund ihrer weniger aufwändigen Pflege und ihrer Resistenz gegenüber Pilzbefall – vereinzelt auch wegen ihrer besseren Widerstandskraft gegenüber Winterfrösten – zunehmender Beliebtheit. Ob sich diese Sorten auch in den Geschmackspräferenzen der Weinkonsumenten durchsetzen werden, bleibt noch abzuwarten. Aber da sich diese ja auch schon in der Vergangenheit immer wieder mal verändert haben, ergeben sich daraus gute Chancen für kommende Generationen von Winzerinnen und Winzern! (bbj)



Ráthay © ÖWM, Oberleitner

*) „FALTER EGO“: Neuer/alter Grazer Stadtwein vom revitalisierten Kehlberg

Der südsteirische Winzer Hannes Sabathi bringt unter dem Label „FALTER EGO“ zwei neue Weine auf den Markt. Das Besondere daran: Die Trauben dafür wuchsen auf Grazer Boden.

Wenn ein Winzer wie Hannes *Sabathi* – ausgerüstet mit Pioniergeist und Winzer-Ethos – das Potenzial eines Berges erkennt, dann ist klar was geschieht: auf diesem Hang wird Wein wachsen. So auch am Grazer Kehlberg in den Jahren 2013 und 2014. Die Hänge wurden vom Gestrüpp befreit und mit Reben bepflanzt.

Was kaum jemand weiß: der Kehlberg - und mit ihm die Stadt Graz - hat eine lange Weinbauhistorie. Bereits 1140 wurde Weinbau in Graz urkundlich erwähnt, als Markgraf Gunther von Sanntel dem Stift Admont Rebflächen am Grazer Kehlberg in Webling vermachte. 1820, zur Zeit der Aufnahme des Franziszeischen Katasters, gab es Rebflächen in allen 23 Randgemeinden der Stadt. Die größte Anzahl der Weingärten befand sich an den Hängen der westlichen Umrahmung des Grazer Feldes. Mehr als 190 ha von Graz waren mit Reben bepflanzt. 37 ha davon alleine auf dem Kehlberg.

Kriege, günstige Konkurrenzware, Verstädterung, voranschreitende Industrialisierung mit attraktiveren Arbeitsplätzen als im beschwerlichen Weinbau in Steillage, schlechte Kultivierung der Flächen und unrentabler Nebenerwerb ließen die Weinberge nach und nach vom Stadtbild verschwinden. Nur die beste Lage der Stadt konnte länger bestehen, der Kehlberg.

Anfang des 20. Jahrhunderts war der Kehlberg als „Kleingrinzing“ bekannt und ein beliebtes Ausflugsziel für die Grazer, die hier in zahlreichen Buschenschänken den lokalen Wein und den schönen Ausblick genossen. Dann schief der Weinbau auch hier ein. 1967 schloss der letzte Buschen-



schank seine Tore, und nur noch vereinzelt wurden Reben für den Eigenbedarf gepflegt. Dass am Kehlberg einst großartiger Wein wuchs, geriet in Vergessenheit.



„In Graz gibt es eine über jahrhundertalte Weinbautradition. In den letzten Jahrzehnten ist diese leider ziemlich verschwunden. Mit seinem ‚Grazer Stadtwein‘ schließt Hannes *Sabathi* daher an eine originäre Tradition an. Ich freue mich sehr.“ so Bürgermeister Siegfried *Nagl* über die aktuelle Weinbauentwicklung in seiner Stadt.

Die Metamorphose des Kehlberges während der letzten fünf Jahre blieb

von der Natur nicht unbemerkt. An den gerodeten Hängen fand die äußerst seltene Osterluzei-Pflanze wieder ihren angestammten Lebensraum, um sich zu entfalten. Mit ihr kam der noch seltenere wunderschöne Osterluzei-Falter. Die Raupen des Falters ernähren sich ausschließlich von der Osterluzei-Pflanze. Die Anwesenheit dieser Spezialisten am Grazer Kehlberg ist ein klares Indiz für das harmonische ökologische Gleichgewicht, das am Kehlberg herrscht. Die Verbundenheit des Falters mit dem Weinberg macht ihn zum Namensgeber für den Grazer Stadtwein von Hannes *Sabathi*, dem Alter Ego des südsteirischen Winzers.

Das karge Dolomit-Gestein des Kehlbergs prägt die Weine maßgeblich und verleiht ihnen eine unverkennbare kühle Würze. Die spannende Thermik gibt den Weinen ihre charmante, samtige Note. Die Grazer Stadtweine haben ein starkes Rückgrat, sind elegant und präzise in ihrem Ausdruck, haben einen dichten Kern, und eine schöne, mineralische Länge. Sie vibrieren regelrecht am Gaumen und zeigen frische Lebendigkeit.

Der „FALTER EGO“ Grazer Stadtwein Gelber Muskateller 2017 überrascht mit wunderbaren Aromen von Orangenschalen, hat am Gaumen eine lebendige, frische Säure und doch auch Körper und Schmelz bis hin zu einem kraft-vollen Abgang.

Der „FALTER EGO“ Grazer Stadtwein Sauvignon Blanc 2017 verströmt beschwingte Paprika-Aromen. Am Gaumen ist er würzig und saftig und endet in einem sehr langen, mineralischen Abgang.

Die Grazer Stadtweine sind ab 1. Mai 2018 um € 14,50 (Gelber Muskateller) und um € 17,40 (Sauvignon Blanc) auf www.hanessabathi.at und in der Vinothek „Der Steirer“ (Belgiergasse 1, 8020 Graz, www.der-steirer.at) erhältlich.



Quelle: Gourmetwelten online, 19.04.2018,

<https://www.nikos-weinwelten.de/beitrag/grazer-stadtwein-falter-ego-grazer-kehlberg-revitalisiert/>

*) Aus der Wissenschafts-Redaktion:

(1) Smart & sicher – Studierende forschen für den Weingarten von morgen

Unsere Welt ist hochgradig digital – wir kommunizieren über Smartphones, leben in Smart Buildings und fahren Smart Cars. Für das Burgenland besonders spannend: die digitale Unterstützung von Weinbauern, das sogenannte Smart Farming. Unter dem Begriff Smart Farming versteht der moderne Winzer den Einsatz von vielen Sensoren. Gemessen werden unter anderem Temperatur, Feuchtigkeit und Wind. Ziel ist, Arbeitsabläufe und schlussendlich auch den Wein zu optimieren.

Mit der Technik dahinter beschäftigen sich Studierende des Masterstudiengangs Cloud Computing Engineering der FH Burgenland.

„Cloud und IoT (Internet of Things) sind die zentralen Bausteine für Digitalisierung und Industrie 4.0“, erklärt Studiengangsleiter Markus *Tauber*. „Um den Studierenden Technologien und Methoden nahe zu bringen, die notwendig sind, um solche Systemen zu bauen und zu betreiben, werden im Studium immer wieder praktische Fallstudien angeboten, in diesem Fall zu Smart Farming.“

Wollen Winzer das volle Potenzial ihrer Trauben ausschöpfen, können sie dank moderner Technologien auf lokal gesammelte Umweltdaten zurückgreifen. Notwendig dazu sind Applikationen, die über sogenannte Cloud-basierende Services laufen. Diese sammeln Daten über das Internet of Things (IoT). Die Cloud und damit verbundene Applikationen sind es, mit denen sich Studierende der FH Burgenland im Rahmen des berufsbegleitend organisierten zweijährigen Masterstudiengangs Cloud Computing Engineering beschäftigen. Dabei wird besonderes Augenmerk auf das Thema IT Security gelegt.

Die Studierenden Massimo *Borrelli*, Vanes *Coric*, Clemens *Gnauer*, Jennifer *Wolfgeher* und ihr Studiengangsleiter Markus *Tauber* haben sich für einen aktuellen Fachartikel im renommierten Magazin ERCIM News vor allem mit den Sicherheitslücken beschäftigt, die mit Smart Farming verbunden sind. „Es gibt bereits einige Applikationen, allerdings wird die Datensicherheit oft vernachlässigt“, erklärt der Studiengangsleiter. Denn während es bereits einige Studien zum Thema Smart Farming gibt, habe sich wissenschaftlich zuvor noch niemand dem Sicherheitsaspekt von Smart Farming via einem strukturierten Ansatz genähert.

„Die Studierenden haben im Rahmen eines sogenannten use case eine prototypische Applikation als Basis für ihre Untersuchung entwickelt“, so *Tauber*. Der Prototyp versorgte die Gruppe mit Informationen über Temperatur, Windstärke, Windrichtung und Bodenfeuchtigkeit, welche in die Cloud übertragen wurden. Das gesamte System wurde anschließend analysiert und einer strukturierten Sicherheitsanalyse unterzogen um die gefährlichsten Schwachstellen zu identifizieren.

Mehr Informationen zu diesem Projekt: <https://ercim-news.ercim.eu/en/13/special/security-threats-and-risk-analysis-of-an-iot-web-service-for-a-smart-vineyard>

***) Aus der Wissenschafts-Redaktion: (2) Mit Resveratrol gegen Arthritis**

Resveratrol findet sich in Pflanzen wie Himbeeren, Pflaumen, Erdnüssen, im japanischen Staudenknöterich und in Weintrauben – und daher auch vor allem in rotem Traubensaft und Wein. Resveratrol gilt als wahres Wundermittel. Immer wieder zeigen Studien auch Effekte für die menschliche Gesundheit. Resveratrol soll als Anti-Aging-Mittel wirken und gegen Krebs, Herzkrankheiten, Autoimmunerkrankungen, hohe Blutzuckerwerte und Alzheimer helfen. Daher gibt es den Stoff mittlerweile auch als Nahrungsergänzungsmittel zu kaufen. Studien haben schon einen positiven Effekt von Resveratrol auf Entzündungen bei Mäusen mit Arthritis gezeigt. Wissenschaftler aus Saudi-Arabien und Ägypten untersuchten jetzt den Effekt von Resveratrol bei Patienten mit rheumatoider Arthritis. Rheumatoide Arthritis wird durch entzündliche Reaktionen getrieben, die hauptsächlich die Gelenke betreffen, aber auch Auswirkungen auf andere Körperprozesse haben. Medikamente zur Basistherapie sollen die Entzündungen eindämmen und das Immunsystem regulieren. Aber auch alternative Therapien oder Nahrungsergänzungsmittel können auf Entzündungen und das Immunsystem einwirken.

Die Wissenschaftler untersuchten jetzt 100 Patienten mit rheumatoider Arthritis, 68 Frauen und 32 Männer. Alle Patienten wurden weiterhin mit konventionellen Arzneimitteln behandelt, die Hälfte der Patienten erhielt aber zusätzlich 1 g Resveratrol täglich in Kapselform. Nach 3 Monaten wurden verschiedene Parameter ausgewertet. Patienten, die Resveratrol erhalten hatten, hatten geringere Schwellungen und Schmerzempfindlichkeit und eine geringere Krankheitsaktivität als Patienten, die kein Resveratrol erhalten hatten. Die Krankheitsaktivität wurde anhand des DAS28 (Disease Activity Score) bestimmt. Auch die Konzentration einiger Entzündungsmarker im Blut wie C-reaktives

Protein (CRP), Erythrozytensedimentationsrate (ESR, auch Blutsenkungsreaktion), freies Osteocalcin, Matrix-Metalloproteasen und Interleukin-6 waren geringer. CRP und ESR sind unspezifischer Entzündungsparameter, die erhöht sind, wenn Entzündungen im Körper vorliegen. Interleukin-6 ist ein entzündungsfördernder Botenstoff des Immunsystems, der bei der rheumatoiden Arthritis ebenfalls häufig erhöht ist. Freies Osteocalcin ermöglicht Aussagen über die Knochendichte, ein hoher Wert weist auf eine geringe Knochendichte hin, ist also ein Hinweis auf Osteoporose, die häufig zusammen mit rheumatoider Arthritis auftreten kann. Auch Matrix-Metalloproteasen geben einen Hinweis auf den Umfang der Gelenkzerstörung bei rheumatoider Arthritis.

Die Studie gibt einen Hinweis darauf, dass Resveratrol die Behandlung mit konventionellen Medikamenten positiv unterstützen kann und Blutparameter und Krankheitsaktivität verbessern könnte.

Quelle: *Khojah HM, Ahmed S, Abdel-Rahman MS, Elhakeim EH.* Resveratrol as an effective adjuvant therapy in the management of rheumatoid arthritis: a clinical study. *Clin Rheumatol.* April 2018. doi:10.1007/s10067-018-4080-8

Anm. *bbj*: Da die Studie mit Resveratrol in Pulverform in einer Kapsel, nicht aber in Verbindung mit gelöstem Resveratrol in Wein durchgeführt wurde, gehe ich aufgrund der Vielzahl an Belegen davon aus, dass diese, nämlich die flüssige, Verabreichungsform, eine weitaus bessere Effektivität zeigt. Kleine Mengen an Rotwein erbringen die gewünschte therapeutische Wirkung daher vermutlich besser.

***) Aus der Wissenschafts-Redaktion: (3) Rettet die Bienen – Was Hobbygärtner tun können**

Für den Naturschutz kann jeder etwas tun – im Garten oder sogar auf dem kleinsten Balkon in der Stadt. Wild- und Honigbienen suchen auch hier Pflanzen, die ihnen Nektar bieten.

Krankheiten setzen den Völkern zu, aber in vielen Gärten finden sich auch Pflanzen, die ihnen weder Nahrung noch Unterschlupf bieten. Und die pflegeleichten, mit Steinen ausgelegten Vorgärten sind kein Lebensraum. Ein paar Tipps für Hobbygärtner, den Bienen etwas Gutes zu tun.

Welche Pflanzen sich für Bienen im Garten anbieten: Man spricht hier von Bienenweiden oder Bienennährgehölzen – unter diesen Bezeichnungen finden sich oft entsprechende Pflanzen im Handel. Aufgrund des steigenden Interesses und der Diskussionen zum Bienensterben kennzeichnen viele Händler Pflanzen auch mit Bienen-Symbolen.

Ganz konkret bieten sich zum Beispiel unter den Bäumen der Feldahorn, die Linde, die Kastanie oder die Stieleiche an, erläutert der Bund deutscher Baumschulen. Aber auch Apfelbäume werden von Honig- und Wildbienen sowie Hummeln gerne angesteuert.

Was es für die Beete gibt: Die Bandbreite ist groß – viele Zwiebelblumen, Bodendecker und Stauden bieten Bienen Nahrung. Der Deutsche Imkerbund zählt Schneeglöckchen, Krokus, Leberblümchen, Gänsekresse, Lungenkraut, Silberwurz und Steinkraut auf. Auch das Vergissmeinnicht, Maiglöckchen, Goldnessel, die Fetthenne, Ziermohn und Kugeldistel gehören in die Liste bienenfreundlicher Gewächse, genauso wie Sonnenhut, Lavendel und Beinwell. Wer Kletterpflanzen sucht, sollte zu Wildem Wein, Klematis oder Efeu greifen. Und unter den Blühpflanzen gehören die beliebten Malven, Sonnenblumen und etwa Herbanemone dazu.

Was sich auf dem Balkon tun lässt: Neben vielen Beetpflanzen, die sich auch im Topf ziehen lassen, kann schon ein kleiner Kräutergarten auf dem Balkon Bienen fördern. Der Deutsche Imkerbund rät zu Thymian, Ysop, Schnittlauch, Salbei, Weinraute, Zitronenmelisse und Bärlauch. Die Tierschutzorganisation Peta empfiehlt auf größeren Balkonen, auch Wildblumenmischung auszusäen, die es im Fachhandel gibt. Sie sind ein Landeplatz für Insekten – ein hübscher dazu.

Welche Erkennungsmerkmale für Bienenpflanzen es gibt: Es sind oftmals nicht die prächtigsten Blüten. Denn die Insekten können nicht immer bis in ihr Innerstes und bis zum Nektar vordringen, wenn die Blütenblätter besonders dicht sind - man spricht dann von gefüllten Blüten. Daher rät der Verband Wohneigentum, lieber zu einfach blühende Pflanzen zu greifen. Auch sollte man auf sterile Blüten verzichten - dazu gehören etwa Forsythien, Hortensien und Geranien. All diese hoch-

gezüchteten Pflanzenformen produzieren keine oder weniger Pollen und Nektar, erklären die Experten. Die einfach blühenden Wildformen, die es von vielen Pflanzenarten im Handel gibt, sind für die Insekten wesentlich wertvoller.

Was Hobbygärtner noch tun können? Auf Pestizide verzichten! Peta rät außerdem dazu, auf natürliche Dünger zurückzugreifen. Insektenhotels, die wie kleine Setzkästen aussehen, bieten Unterschlupf und Nisthilfe für viele Tiere, darunter Wildbienen. (dpa)

Quelle: Gourmetwelten online, 28.04.2018,
https://www.nikos-weinwelten.de/beitrag/rettet_die_bienen_was_hobbygaertner_tun_koennen/

*) Die Wein-TV-Tipps im Mai bis Pfingsten

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

o Dienstag, 1. Mai, 14:15 | WDR Fernsehen

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 Winningen bei Koblenz gepachtet – und bauen an den Hängen mit einer Neigung von mehr als 50 Grad Riesling an – ohne Einsatz von Maschinen, ohne Pestizide. Das Leben der beiden ist geprägt durch die Unwägbarkeit des Wetters und harte Arbeit: Rebenbinden im Frühjahr, Flaschenabfüllung im Sommer, Traubenlese im Herbst. Ohne die Hilfe von Familie und Freunden wäre das nicht zu schaffen. Wenn beide einmal vom Weinbau leben wollen, muss ihr Unternehmen wachsen. Doch da sind „*Materne & Schmitt*“ optimistisch.

o Dienstag, 1. Mai, 17:15 | hr-fernsehen

Hessische Weinparadiese – rund um Wein und Stöffsche

In den hessischen Weinanbaugebieten werden Tradition und Moderne von einer neuen Winzergeneration gekonnt miteinander verbunden. Neben dem bekannten Riesling sind andere Rebsorten auf dem Vormarsch, vor allem rote. Die können mit den Franzosen durchaus konkurrieren. Aber auch Hessens bekanntes und beliebtes „Stöffsche“ ist für so manche Überraschung gut. Neben sortenreinen Apfelweinen gibt es edle Mischungen mit Quitte, Holunder und Schlehe sowie würzige Schaumweine aus alten Apfelsorten. Einige Apfelweinemacher inspiriert die „Paradiesfrucht“ zu erlesenen Kreationen wie Eisweinen, Bränden und Sherry. Aber auch Wurst, Brot und süße Köstlichkeiten werden mit Apfelwein gewürzt. Die Sendung lädt ein zu einer genussvollen Reise durch Hessens Weinparadiese.

o Dienstag, 1. Mai, 18:30 | SWR Fernsehen

Genussvoll durch die Ortenau

Feiern und schlemmen zwischen Rhein, Obst und Reben Eingebettet zwischen Rhein und Schwarzwald, ist die Ortenau eine der klimatisch bevorzugten Regionen Deutschlands. Klima und fruchtbare Böden machen sie zu einem wahren Paradiesgarten. Obst- und Weinbau prägen das Bild. Die Menschen feiern hier gern die Obstblüte und genießen dabei ihre regionalen Spezialitäten. In Durbach sind Spitzenweingüter zuhause wie das der international preisgekrönten Winzerfamilie *Laible*. Im Alltag sind die Durbacher Winzer Konkurrenten. Doch einmal im Jahr sitzen sie zusammen, um gemeinsam den besten Durbacher Riesling zu küren – den „Jahrgangs-Klingelberger“.

o Dienstag, 1. Mai, 18:35 | arte (online verfügbar von 01.05. bis 08.05.)

Romantische Flüsse: Der Neckar

Zwischen der Quelle am Schwenninger Moos und der Mündung treffen die Filmemacher die älteste Weinlese-Crew in Stuttgart, die mitten in der pulsierenden Hauptstadt der Schwaben auch mit weit über 60 Jahren noch in Steilwandlagen herumkraxelt.

- Dienstag, 1. Mai, 20:15 | hr-fernsehen
Erlebnis Hessen: Rheingauer Wein auf neuen Wegen
 Der Rheingau und sein Wein sind schon oft besungen worden – und fast genauso oft gefilmt. Doch trotz aller Idylle und Klischees: Auch in dieser Region ist die Zeit nicht stehen geblieben. Auch im schönen Rheingau müssen sich Bewohner – und insbesondere die Winzer – neuen Herausforderungen stellen. Dazu gehört der Umgang mit dem deutlich spürbaren „Klimawandel“ genauso wie die Suche nach modernen Produktions- und Vermarktungsformen. Und natürlich sind auch der Rheingau und sein Wein inzwischen ein bisschen „multikulturell“ und globalisiert. Der Film beobachtet bis zum Keltern, wie sich der Wein 2017 entwickelt, und begleitet die Protagonisten bei ihrer Arbeit.

- Dienstag, 1. Mai, 22:45 | ARD-alpha
Freizeit: Schmidt Max und die Reise zum Vino
 Viele Weinfreunde denken, dass der Herbst die beste Jahreszeit für eine Weinreise sei. Weit gefehlt! Der aktuelle Jahrgang ist oft ausgetrunken, der neue Wein noch nicht da. Außerdem lärmten jede Menge Traktoren durch den Weinberg, schließlich findet im Herbst die Lese statt. Der Schmidt Max macht's da schlauer: Inspiriert durch Stephan Lehmann, der in „Bayern 1 am Nachmittag“ seine Hörerschaft zusammen mit BR-Weinexperte Herbert Stiglmairer mit Wein-Tipps versorgt, hockt er sich in seinen alten Opel Kadett und macht sich auf den Weg in die Toskana. Pecorino-Käse, Olivenöl, Wildschwein-Salami und der Frühling erwarten ihn in der Gegend südlich von Florenz. Und dazu außergewöhnliche Rotweine von deutschsprachigen Winzern. Da sind Aljoscha und Arianna Gelpke aus der Schweiz mit ihren Bio-zertifizierten Chiantis, Bettina und Moritz Rogosky aus Deutschland, die nur einen einzigen, sehr seltenen Tropfen mit einer unglaublichen Geschichte machen. Felix und Sabine Eichbauer aus München versuchen ihr Glück mit „Brunello di Montalcino“. Außerdem erkundet der Schmidt Max, wo man im Weingut preiswert übernachten und wie man in einer ehemaligen Autowerkstatt gut essen kann.

- Mittwoch, 2. Mai, 00:45 | WDR Fernsehen
Echt witzig! – Weintrinker, Kleingärtner und rüstige Rentner
 Mit: Harald Juhnke, Dieter Hallervorden, Hans Werner Olm, Insterburg & Co., Maren Kroymann, Kurt Krömer, Gabi Decker, Herricht & Preil, Olaf Schubert u.v.a.

- Mittwoch, 2. Mai, 11:35 | hr-fernsehen
Sonniges Südtirol - Wo der Süden beginnt
 Die beliebte Urlaubsregion Südtirol liegt eingebettet zwischen Ostalpen und Dolomiten, dort, wo schroffe Berge auf liebliche Weinlandschaften treffen, wo die Sonne an 300 Tagen im Jahr scheint und wo sich Tiroler Bodenständigkeit und italienische Leichtigkeit die Hand geben. Mit dem Rad werden die malerischen Weindörfer entlang der Südtiroler Weinstraße bis an den Kalterer See erkundet. Und wer mit dem Fahrrad unterwegs ist, darf guten Gewissens auch den einen oder anderen guten Tropfen probieren.

- Mittwoch, 2. Mai, 18:35 | arte
Romantische Flüsse: Die Saar Online verfügbar von 02/05 bis 09/05
 Die Saar ist nicht einmal 250 km lang. Kaum ein Fluss in Europa verbindet an seinen Ufern auf so wenigen Kilometern derart unterschiedliche Motive und Landschaften. Hier ist auch Winzer Christian Ebert zu Hause. Industrielle Nutzung und ökologischer Weinbau mag 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.

- Donnerstag, 3. Mai, 05:20 | SWR Fernsehen
Bekannt im Land: Vinotheken – Design für den Wein
 Die Vinothek ist die Visitenkarte eines Weinguts, manchmal auch einer ganzen Weinbauregion. Eine selbstbewusste neue Winzergeneration setzt dabei eigene Akzente. Diese Winzer sind in der Welt herumgekommen, haben einen sehr viel weiteren Horizont als vorangegangene Generationen. Eine Vinothek ist ein Statement - die Persönlichkeit der Winzer als auch die der Weine soll zum Ausdruck kommen. Entsprechend individuell sind die architektonischen Lösungen. Manche sind Neuschöpfungen, andere nehmen stark Bezug auf Traditionen oder vorhandene Bausubstanz. Alle Vinotheken in dieser filmischen Zusammenstellung wurden in den vergangenen Jahren prämiert. In „Bekannt im Land“ wird mit Winzern und Winzerinnen und auch mit den Architekten gesprochen. Welche Ideen stehen dahinter? Was waren

die Vorgaben? Wie wurden sie umgesetzt? Was macht sie einzigartig? Die von Autor Utz *Kastenholz* für den Film ausgewählten Vinotheken liegen an der Mosel (Regnery und Pauly), an der Nahe (Emmerich - Koebernik und Poss), in Rheinhessen (J. Neus) und in der Pfalz (Kreutzenberger und Par Terre). Weintrinken hat eine ästhetische Komponente – ganz besonders dann, wenn die guten Tropfen in diesen modern gestalteten Genusstempeln präsentiert und probiert werden.

- Donnerstag, 3. Mai, 21:00 | NDR Fernsehen
mareTV: Die Nordseeinsel Föhr – Friesisch sanft
Bei einem Glas Teepunsch kam Christian *Roeloffs* auf der Insel Föhr die Idee: warum in der geschützten Föhrer Lage nicht mal Wein anbauen? Der Milchbauer aus Süderende sattelte um und pflanzte Reben auf sein Ackerland. So wurde Christian Winzer, obwohl er selbst nie Wein getrunken hat. Seit vier Jahren werden auf Föhr Weintrauben gepresst und vergoren. Und nun soll sogar das erste Mal eine Beerenauslese gekeltert werden. Die hohe Kunst des Weinbaus, mitten im Watt.
- Freitag, 4. Mai, 15:50 | arte
Europas legendäre Straßen – Via Aquitania in Frankreich
Die Weingeschichte der Region Corbières begann, als die ersten Weinreben im Jahr 125 vor Christus von den Römern angepflanzt wurden. Die Via Aquitania führte durch die heutigen Weinberge von Château Coulon und Château Veredus. Schon damals wurde zwischen Narbonne und Toulouse Wein in großen Amphoren transportiert. Noch heute kommen Scherben irdener Weinkrüge zum Vorschein.
- Samstag, 5. Mai, 10:40 | 3sat
Steiermark – Leben im Weinland
Der gebürtige Steirer und mehrfach ausgezeichnete Spiel- und Dokumentarfilmregisseur Curt *Faudon* porträtiert das Leben im südsteirischen Hügelland bis hin zur Istrischen Küste. Die landschaftlich grandiose Region war einst die Wein-, Korn- und Fisch-„Kammer“ der k.-u.-k.-Monarchie. Schwere Gewitter und Stürme beeinflussen das Leben der Weinbauern und Fischer ebenso wie Trockenperioden – ein ständiger Kampf mit der Natur. Mehrmals im Jahr bestimmen traditionelle Feste das Leben: Dann wird gefeiert und gedankt für Wein und Fisch.
- Samstag, 5. Mai, 15:00 | ORF III
Der Reblausexpress und andere Bahnschmankerl
Lassen Sie sich in historischen Wagen vom „Wein in den Wald“ schaukeln. Durch die Rebhänge von Retz in Niederösterreich windet sich der Reblaus Express bergauf und rollt gemächlich vom Wein- ins Waldviertel. Eine alte Strecke, eigentlich längst stillgelegt, in einem dünn besiedelten Gebiet. Reben, Felder und Wälder wechseln sich ab, ein Paradies für Radfahrer und die benutzen den von einem Verein betriebenen Reblaus Express überaus gerne. Wein wächst auch rund um den Neusiedler See und mittendrin fährt die Eisenbahn. Hier im Burgenland kreuzen sich die Magistralen nach Ungarn mit verschiedenen Nebenbahnen. Hier, wo die beiden Länder im Herzen Europas aneinander grenzen, kann man noch K&K-Flair genießen. Eine Region zwischen Nostalgie und Moderne.
- Samstag, 5. Mai, 17:30 | SWR Fernsehen
Wienerwald, da will ich hin
Auch einige Stadtbezirke von Wien gehören zum Wienerwald, und die sind vor allem für eines bekannt: den Weinanbau und die Fortführung der Tradition des Wiener Gemischten Satzes. Winzer Fritz *Wieninger* erklärt Simin *Sadeghi*, was es damit auf sich hat. Die Weinberge durchziehen den Wienerwald weiter Richtung Süden. An den ersten zwei Septemberwochenenden laden die Winzer in ihre Weingärten zur Verkostung ein – dann wandern die Weinliebhaber aus Wien und dem Wienerwald rund 15 km lang von Stand zu Stand. Simin *Sadeghi* wandert mit. Eine ihrer Erkenntnisse: Hier weiß man zu leben - damals wie heute!
- Sonntag, 6. Mai, 06:45 | NDR Fernsehen
Schätze der Welt: Die Wachau, Österreich – Eine Landschaft, die lächelt
Wein, der Wachauer Lebenssaft, wird schon seit keltischen Zeiten angebaut. Die Reben wachsen auf Terrassen, die in schweißtreibender Fronarbeit in das Urgestein geschlagen wurden. Und über die die Landschaft der Wachau gibt es viele Sagen und Geschichten, ein kleines Paradies abseits von Hektik.

- Sonntag, 6. Mai, 15:45 | hr-fernsehen
Eine Reise in die Toskana — Entdeckungen zwischen Chianti und Maremma
Die Toskana kann man auch schmecken. Das gilt für das Chianti mit seinen berühmten Weinen und für die Maremma und ihren guten Käse. Die toskanische Küche lebt vor allem von den guten Zutaten und somit vom Reichtum der kleinen Bauernhöfe und Weingüter, die man bei einer Reise durch die Toskana unbedingt besuchen muss.
- Montag, 7. Mai, 17:05 | 3sat
Unterwegs: Kroatien – Wein, Winnetou und Meeresbuchten
Kroatien erlebt in den letzten Jahren einen regelrechten Boom: Lauschige Meeresbuchten, Weinberge, große Wälder, Seen und kulturhistorisch wertvolle Bauten sind dafür verantwortlich.
- Montag, 7. Mai, 21:00 | Bayerisches Fernsehen
Bayern erleben – Der bayerische Bodensee
Zum Landkreis Lindau gehört auch Nonnenhorn an der äußeren Grenze von Bayern zu Baden-Württemberg. Die Winzerfamilie *Hornstein* hat ihre Reben direkt am Ufer des Bodensees: Die Böden waren einmal Strand, sind voll mit Kies und machen den Wein besonders.
- Dienstag, 8. Mai, 17:50 | arte
Romantische Flüsse: Der Neckar
Zwischen der Quelle am Schwenninger Moos und der Mündung treffen die Filmemacher die älteste Weinlese-Crew in Stuttgart, die mitten in der pulsierenden Hauptstadt der Schwaben auch mit weit über 60 Jahren noch in Steilwandlagen herumkraxelt.
- Mittwoch, 9. Mai, 06:05 | 3sat
Meran - Glamour, Gletscher und Geheimtipps
„Die Perle Südtirols“ wird Meran genannt; mediterranes Lebensgefühl vereint sich mit der Tradition als Nobel-Kurort. Kaiserin Sisi machte Meran einst durch ihre Aufenthalte berühmt. Heute blüht die Stadt zwischen Gletschern und Palmen schöner denn je. Über Bozen klärt sich der Himmel auf, in Meran ist man endgültig im Süden angekommen. Mit 300 Sonnentagen und Südtiroler Lebensgefühl verwöhnt die Stadt ihre Bewohner und Gäste. Franz Graf *Pfeil* etwa, Winzer aus Passion, verbindet auf seinem alten Gut Wein und Kunst.
- Mittwoch, 9. Mai, 16:05 | N24 DOKU
Von der Traube zum Wein - Deutsche Winzer und Kellereien
Edler Champagner aus Frankreich, vollmundiger Rotwein aus Italien oder kräftiger Rioja aus Spanien. Doch deutsche Qualitätsweine sucht man vergebens? Von wegen! Mittlerweile kommen Spitzen-Tropfen der feinsten Trauben auch aus weltweit prämierten deutschen Weingütern und Sektkellereien. Die Reportage trifft Spitzenwinzer in ihren atemberaubenden Weingütern, stellt eine ostdeutsche Sekt-Erfolgs-geschichte vor und zeigt, wer hierzulande bei Böden, Reben und Trauben die Nase ganz weit vorn hat.
- Mittwoch, 9. Mai, 20:15 | SWR Fernsehen
betrifft: Klimawandel - wie verändert sich der Südwesten?
Alle Welt spricht vom Klimawandel: Schmelzende Polkappen, steigender Meeresspiegel, Dürren und Hunger in der Welt. Aber wie wirkt sich der Klimawandel auf den Südwesten Deutschlands aus? Auf Tiere und Pflanzen, auf die Landschaft - und den Menschen? Wer profitiert und wer wird Verlierer sein? Axel *Wagner*, SWR-Reporter und Biologe, begibt sich auf Klimatour durch den Südwesten, an die Orte, wo der Klimawandel spürbar ist oder seine Wirkung bald zeigen wird. Er besucht die Winzer in der Pfalz, die Obstbauern am Bodensee und die Skiliftbetreiber im Schwarzwald, die schon jetzt vom Klimawandel betroffen sind.
- Donnerstag, 10. Mai, 18:00 | hr-fernsehen
Am hessischen Main und Rhein
Fachwerk und Großstadt, Natur- und Kulturlandschaft: Auf den hessischen Flusskilometern entlang des Mains und des Rheins findet man all das. Seligenstadt mit seiner bezaubernden Altstadt, Hanau mit dem imposanten Schloss, Offenbach mit seiner langen Ledertradition, die Mainmetropole Frankfurt mit ihren Hochhäusern, Hochheim inmitten von Weinbergen und schließlich die Stelle, an der der Main – gegen-über von Mainz – in den Rhein mündet. Am Rhein im hessischen Süden breiten sich Naturschutzgebiete

aus, die das Herz jedes Naturliebhabers höher schlagen lassen. Es geht dann vorbei an Wiesbaden, der hessischen Landeshauptstadt, durch den weinseligen Rheingau mit dem altherwürdigen Kloster St. Hildegard, dem Touristenmagnet Rüdesheim bis an die Landesgrenze bei Lorchhausen – eine Erlebnisreise für alle Sinne.

- Donnerstag, 10. Mai, 19:30 | ZDFinfo

No-Name oder Marke?

Lachs, Champagner und Sushi: Luxus gibt es auch beim Discounter. Aber kann das gut sein? Was edel klingt, kann sogar besonders billig sein. Lebensmitteltechniker Sebastian Lege zeigt, wie man aus billigstem Wein aus dem Tetra Pak einen bizzeligen Edel-Tropfen zaubert. Verkauft wird das am Ende als wohlklingender Secco Rosato – ein weiterer Trick der Lebensmittelindustrie.

- Freitag, 11. Mai, 20:15 | hr-fernsehen

Bordeaux und Frankreichs Südwesten – Wo Genießer zu Hause sind

In Frankreich munkelt man schon länger, Bordeaux sei eine ernst zu nehmende Konkurrenz für Paris. Bordeaux hat die Philosophen Michel *de Montaigne* und *Montesquieu* hervorgebracht, ihre Architektur ist ein Paradebeispiel der Klassik, und Bordeaux ist die Welthauptstadt des Weins. Ein Besuch des Wein-Museum „Cité du Vin“ ist ein Muss. Die Filmautorin Christine *Seemann* erkundet die Stadt auf französische Art mit einer restaurierten 2CV-Dame im Charleston-Look. Ihre Besitzerin Martine *Marcheras* führt auf charmante Art durch die Stadt an der Garonne. Sie kehrt der Küste den Rücken und fährt ostwärts ins Herz des Bordelais nach Saint Émilion. Das sanft hügelige Weinanbaugebiet war das erste, das die UNESCO auf die Welterbe-Liste setzte. Denn Saint Émilion ist ein Gesamtkunstwerk, wie es sich male- risch in die Landschaft schmiegt, voller verwunschener Winkel und architektonischer Schätze. Und der Wein ist das Lebenselixier, um das sich alles dreht. Im September erteilt die Jurade, die Weinbruder- schaft, die Genehmigung zur Traubenlese – ein Grund zum Feiern. Ein emotionales Spektakel, das nicht nur Weinliebhaber verzaubert.

- Freitag, 11. Mai, 21:00 | ZDFinfo

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 Super- marktregal tobt gnadenlos. Im Kampf um den Kunden ist den Lebensmittelherstellern jedes legale Mittel recht. Die Folge sind immer neue Hightech-Produkte und -Produktionsverfahren. Traditionell hergestell- te, hochwertige Lebensmittel gibt es zwar nach wie vor zu kaufen, doch nicht zum Niedrigpreis der Mas- senware, mit der die Industrie ihre Kundschaft ködert. Ein Barrique-Wein für vier Euro oder Bourbon- Vanille-Creme für Centbeträge? Eigentlich unmöglich.

- Sonntag, 13. Mai, 15:00 | hr-fernsehen

Bordeaux und Frankreichs Südwesten – Wo Genießer zu Hause sind (Wh. vom 11. Mai)

- Sonntag, 13. Mai, 16:30 | SWR Fernsehen

Lecker aufs Land – eine kulinarische Reise: Christine *Huff* – Winzerin in Rheinhessen

Die Landfrauen machen sich auf zum Dinner in die Nähe von Mainz. Die 29-jährige Rhein Hessin Chris- tine *Huff* verwöhnt ihre Gäste mit regionalen Köstlichkeiten auf ihrem Weingut. Christine *Huff* betreibt mit ihren Eltern und Mann Jeremy in der Nähe von Mainz ein Weingut. In den Steillagen am Rhein gibt es für die Familie viel zu tun. Die studierte Weinbauerin setzt auf eigenständige hochwertige Weine und schätzt die Abwechslung, die ihr das kleine Weingut bietet. Christines Mann Jeremy hält eine Schafherde, denn er ist Schafbauer und stammt aus Neuseeland.

- Montag, 14. Mai, 20:15 | tagesschau24

Gelber Drache, roter Wein

Wie Chinesen französische Weingüter aufkaufen Französische Edelweine aus Bordeaux werden in China immer beliebter. Dank der Kaufkraft aus Fernost sind die Preise für den traditionsreichen Bordeaux-Wein deutlich gestiegen. China ist der wichtigste Exportmarkt. Dennoch beobachten viele Franzosen diese Ent- wicklung mit gemischten Gefühlen, denn einige reiche Chinesen geben sich mit dem Kauf von Weinfla- schen nicht zufrieden: Sie kaufen ganze Weingüter im Bordeaux-Gebiet. Über 70 sind es bereits. Dort fürchten die Menschen um ihr kulturelles Erbe. Auch Cathy und Sandrine *Héraud*, Winzerinnen der sieb- ten Generation im Médoc, sind besorgt. 2013 verkaufte ihr Nachbar sein über 300 Jahre altes Weingut

Château Loudenne an einen chinesischen Großinvestor. Der Preis: über 20 Mio. Euro. Die beiden Frauen können sich nicht vorstellen, ihr Château St. Christoly jemals an Chinesen zu verkaufen. Cathy und Sandrine sind erfolgreich, ihre Weine wurden mehrfach prämiert. Dennoch: Die Arbeit in den Reben ist hart und die Abhängigkeit von der Natur groß. Mehrere schlechte Ernten können einen Winzer in den Ruin treiben. So müssen immer wieder Weingüter aufgegeben werden und es mangelt an Nachfolgern. Die chinesischen Millionen sind da für einige ein Rettungsanker. Die Bordeaux-Region war immer offen für ausländische Investoren. Engländer, Iren, Amerikaner, Deutsche – sie alle haben Weingüter erworben. Auch der Deutsche Stephan *Paeffgen*, ein Nachbar von Cathy und Sandrine *Héraud*. Inzwischen ist er Eigentümer von drei Châteaux und fühlt sich mit seiner Familie im Médoc gut angenommen. Die chinesischen Investoren leben in der Regel aber nicht auf ihren neu erworbenen Weingütern. Sie lassen sie von Angestellten verwalten. In China geht die neue Vorliebe für Bordeaux-Weine so weit, dass in verschiedenen Regionen des Landes bereits Wein erfolgreich angebaut wird – mit internationaler Hilfe. Ganze Châteaux aus Bordeaux werden detailgetreu nachgebaut. Der Film beobachtet den chinesischen Bordeaux-Boom in Frankreich und in China.

- Dienstag, 15. Mai, 17:10 | arte (Online verfügbar von 15.05. bis 14.07.)
Magische Gärten – Mateuspalast
Der Landschaftsarchitekt Jean-Philippe *Teyssier* führt durch die schönsten Gärten der Welt. Die Dokumentationsreihe lädt dazu ein, die Kunst des Gartenbaus zu entdecken – und die Menschen kennenzulernen, die diese Gärten pflegen, erforschen und gestalten. Im Norden Portugals, in der Nähe des Douro-Tals, liegt mitten in den Weinbergen der Mateuspalast. Die Ländereien und das Herrschaftshaus gehören seit über drei Jahrhunderten der Familie des Grafen von Albuquerque. Das Landgut wurde dank des florierenden Getreide- und Weinanbaus ständig vergrößert und mit prachtvollen Gärten umgeben. Durch das einzigartige Zusammenspiel von Architektur, Parkanlagen, Weinbergen und Obstgärten entdeckt der Besucher ein Glanzstück portugiesischer und europäischer Gartenkunstgeschichte.
- Mittwoch, 16. Mai, 11:25 | hr-fernsehen
Bordeaux und Frankreichs Südwesten – Wo Genießer zu Hause sind (Wh. vom 11. & 13. Mai)
- Mittwoch, 16. Mai, 20:15 | ARD-alpha
So isst Israel — Von den Judäischen Hügeln zum See Genezareth (Folge 2)
Die kulinarische Reise geht weiter nach Galiläa, das heute zu den besten Weinanbaugebieten in Israel zählt. An der Grenze zum Libanon hilft Tom bei der Weinlese der Tulip Winery. Der junge Besitzer Roy *Itzhaki* hat mit Tulip eine Vision verwirklicht: Er produziert Spitzenwein mit Mitarbeitern, die geistig behindert sind.
- Freitag, 18. Mai, 18:15 | SWR Fernsehen
Das Markgräfler Wii-Wegli – Teufel, Wein und starke Frauen
Das Markgräflerland hat guten Wein und neuerdings auch eine Wanderroute mitten durch die Reben. Das „Markgräfler Wiiwegli“ (Markgräfler Weinweg) führt über 77 km von Weil am Rhein bis nach Freiburg-Sankt-Georgen. In vier Etappen kann man ihn wandern. Wer möchte, wandert ohne Gepäck. Die Initiatoren sorgen dann für den Gepäcktransfer von Hotel zu Hotel. Für „Fahr mal hin“ testen Claudia und Rainer, zwei Schwarzwälder Wanderenthusiasten, den Weinweg und schauen auch über den Wegesrand.
- Samstag, 19. Mai, 16:30 | WDR Fernsehen
Tamina auf dem Canal du Midi
Der Canal du Midi, der „Kanal des Südens“, ist der Klassiker für den Hausboot-Urlaub in Frankreich. Vor über 300 Jahren gebaut, verbindet er Toulouse mit dem Mittelmeer, streift unterwegs mittelalterliche Orte wie Carcassonne, führt mitten durch die Weinanbaugebiete des Minervois und des Corbières und durch charmante Städte wie Narbonne und Béziers.
- Sonntag, 20. Mai, 15:15 | SWR Fernsehen
Frühling im Genießerland – Köstliches aus Hohenlohe
Wo einst die Fürsten regierten, kann man sowohl die traditionelle, bäuerliche Küche als auch die gehobene finden. Was die Region auszeichnet, sind die Menschen, die mit viel Engagement traditionelle Produkte herstellen. Bernulf *Schlauch* etwa produziert hier seinen Holunderzauber, einen Schaumwein aus Holunderblüten. Familie *Jauernik* in Weißlensburg verkauft Bio-Schafffleisch und Käse. Angestoßen wird mit Hohenloher Holundersekt und Birnenschaumwein, der wie beim Champagnerverfahren handgerüttelt

ist. Hohenlohe, das einstige Armenhaus Württembergs, ist längst zum kulinarischen Geheimtipp geworden.

○ Sonntag, 20. Mai, 15:45 | SWR Fernsehen

Lebensart – so genießt der Südwesten

Sommeliers aus dem Südwesten treffen sich in Koblenz in *Gerhards* Restaurant am Deutschen Eck. Ihr großes gemeinsames Thema: flüssige Genüsse. Am runden Tisch der „Genussgesellschaft bei *Gerhards*“ gibt es nicht nur Bier, Wein, Hochprozentiges und Kaffee, sondern vor allem süffige Geschichten aus den verschiedenen SWR Fernsehsendungen „Lebensart“. Es sind Geschichten von leidenschaftlichen Machern, Kennern und Trendsettern. Die Sommelier-Spezialisten präsentieren ihre individuellen Spitzen-genüsse und bewerten sie fachlich. Von Koblenz bis an den Bodensee probiert sich die Genussgesellschaft durch und philosophiert dabei über das Genießen. Bier mit Käse oder nach dem Wein ein Bier, Edelbrand im Kaffee oder doch lieber pur als Drink? Was passt wozu? Was schmeckt zusammen? Was drauf steht, sollte auch drin sein, meinen die Aromenkennner. Doch wie phantasievoll und vielfältig Aromen weiter neu interpretiert werden, steht und fällt mit den Machern, den Handwerkern. Wie muss ein Trollinger schmecken? Und wonach ein Bier? Auch die Jungen verstehen ihr Handwerk. Sie sind es, die immer wieder neue Trends setzen. Eine klare Stellung auf dem Markt zu beziehen, kann auch überlebenswichtig sein. Selbst unter den kleinen oder mittelständischen Herstellern ist die Konkurrenz groß. Also geht es immer um den besonderen und unverwechselbaren Genuss. Schmecken soll es und wohlfühlen soll sich auch schließlich die Runde der Sommeliers beim Gastgeber Georg *Gerhards* in Koblenz. *Gerhards*, selbst ein leidenschaftlicher Genussmensch, weiß, wie das geht.

○ Sonntag, 20. Mai, 20:15 | SWR Fernsehen

Die Mosel (Wh. vom 1. Mai)

○ Montag, 21. Mai, 06:50 | SWR Fernsehen

Feste und Bräuche auf dem Land – Erinnerungen aus dem Südwesten

Feste und Bräuche stellten früher eine willkommene Abwechslung zum harten Alltag auf den Dörfern dar. Sie waren die seltene Gelegenheit, sich zu treffen, zusammen zu feiern und Neuigkeiten auszutauschen. Und vielleicht auch die Liebe des Lebens kennenzulernen. Wenn Neustadt-Gimmeldingen in der Pfalz sein Mandelblütenfest feiert, beginnt der Frühling mit dem ersten Weinfest in der Pfalz. Matthias *Frey* berichtet über die Zeit, in der sein Urgroßvater das Fest gegründet hat. Das älteste Weinfest Deutschlands feiert man in Winingen an der Mosel.

***) Termine – Termine – Termine**

(1) VERKOSTUNGEN | PRÄSENTATIONEN | MESSEN

• Donnerstag, 3. Mai 2018, 15:00 – 20:00 Uhr: **Weinviertel DAC Tour 2018 – Bratislava (SK)**

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 im Radisson BLU Carlton Hotel in Bratislava in der Slowakei die Möglichkeit, bekannte Winzer zu besuchen und natürlich auch Geheimtipps zu entdecken. Weinviertel DAC ist hier als Gastregion von Wein Burgenland eingeladen. Infos zu Anmeldung & Kartenvorverkauf unter www.weinvierteldac.at.

• Freitag, 4., bis Sonntag, 6. Mai 2018: **Lössfrühling am Wagram**

Am zweiten Lössfrühlings-Wochenende steht alles im Zeichen des „Frühlingserwachens am Wagram“, bei dem die Winzer der Region ihre Pforten öffnen und zur Verkostung des aktuellen Jahrganges einladen. Als klassischer Höhepunkt des Lössfrühlings gilt das „Wagram Open“ am 4. Mai, wo mit musikalischer und kulinarischer Umrahmung die Sieger der „Wagram Wein Trophy“ in der Kellergasse Absberg-Neugebäude präsentiert werden und die Wagramer Weinsaison stimmungsvoll eröffnet wird.

In Begleitung von Weinkönigin Julia finden vor der Siegerehrung eine Riedenwanderung und eine Absberg-Neugebäude-Kellergassenführung statt. Die „Wagramsieger“ stehen das ganze Wochenende in der Gebietsvinothek Veritas in Kirchberg am Wagram zur Verkostung bereit. Zum Abschluss des „Wagram Open“ am 4. Mai wird es nach dem musikalischen Live-Feuerwerk von „Rock & Pop - Zwei Bands on Stage“ auch ein tatsächliches, großes Feuerwerk geben. Grüner wie auch Roter Veltliner sind die Hauptakteure bei den rund 100 geöffneten Winzerhöfen am 5. und 6. Mai. Interessante Geschichten der Weine, geformt durch „G’schick und G’spür“ der regionalen Winzer, können die Besucherinnen und Besucher bei der Verkostung der Weine erfahren. Der Rote Veltliner, auch genannt „Die Weißwein-Diva vom Wagram“, verdankt seinen Namen der rötlichen Haut seiner Traube. Der Rote Veltliner ist Vorfahre zahlreicher bekannter Weinsorten wie Neuburger oder Rotgipfler. 2011 wurde der Rote Veltliner von der Non-Profit-Organisation „Slow Food Österreich“ als besonders schützenswert in die Arche des Geschmacks zur Erhaltung alter Pflanzensorten aufgenommen.

Weitere Informationen zu den Angeboten des Lössfrühlings unter www.regionwagram.at.

- **Samstag, 5., bis Sonntag, 6. Mai 2018: 24 Tour de Vin 2018**

Am diesem Wochenende wird zum 24. Mal zur Tour de Vin eingeladen. An beiden Tagen kann man von 10 – 18 Uhr die ersten Weine des Jahrgangs 2017 verkosten, mit den Winzern plaudern und die Lieblingstropfen direkt ab Hof beziehen. In konzentrierter Form ist die Tour de Vin bei der MAGNUM PARTY der Traditionsweingüter zu erleben: Beim chilligen Event im Kloster Und in Krems am Samstagabend bringt jeder Winzer seinen Lieblingswein in der Magnum mit.



Eintritt: € 25,- („Tour de Vin-Button“ für 2 Tage zu kaufen beim 1. Weingut, das besucht wird)
 KURIER CLUB-Vorteil – 20%: nur € 20,- statt € 25,- pro TdV-Button (Angebot gültig nach Verfügbarkeit für max. 2 Tour de Vin-Buttons pro CLUB-Karte gegen Vorweis der CLUB-Karte vor Ort bei Krems Tourismus und im Ursin Haus Langenlois am Veranstaltungs-Wochenende)
 Eintritt Magnum-Party: € 20,- mit „Tour de Vin-Button“, € 30,- ohne „Button“ (5. Mai, 20.30 – 01:00 Uhr, Kloster Und in Krems, Undstraße 6)

Allgemeine Infos: www.traditionsweingueter.at/tour-de-vin/

- **Samstag, 5., bis Sonntag, 6. Mai 2018, 10 – 18 Uhr: Wachauer Weinfrühling 2018**

Entdecken Sie die Kulturlandschaft Wachau beim Wachauer Weinfrühling, besuchen Sie über 100 Vinea-Winzer und verkosten Sie mit uns den Jahrgang 2017! Ein zusätzlicher Grund für einen Besuch beim Wachauer Weinfrühling sind die 18 Winzer aus der deutschen Weinbauregion Württemberg, die eine Auswahl ihrer Weine mit zum Weinfrühling bringen und diese bei Vinea-Winzern präsentieren.

Eintritt: € 20,- p.P. (Das Eintrittsband ist bei allen teilnehmenden Betrieben erhältlich. Es berechtigt zur Verkostung der angebotenen Weine, außerdem ermöglicht es – Dank der Kooperation mit dem Verkehrsverbund Ost-Region (VOR) – die kostenfreie Benützung der Wachau-Linien sowie der Donaufähren an beiden Veranstaltungstagen!)

Infos: www.vinea-wachau.at/aktivitaeten/wachauer-weinfruehling/ | Folder zum Weinfrühling: www.vinea-wachau.at/fileadmin/Bibliothek/images/Veranstaltungen/Weinfruehling_2018/20180505_Wachauer_Weinfruehling_Flyer_Web.pdf

Am Samstagabend wird bei der „Steinfeder-Night 2018“ im Schloss Spitz gefeiert und getanzt. Heimreise: Shuttlebus Eintritt: € 15,- (mit gültigem Weinfrühling-Eintrittsband), € 20,- (regulärer Preis)nach Krems um 23 & 1 Uhr und nach Melk um 0 Uhr (€ 5,- p.P.)

- **Samstag, 12. Mai 2018, 20:30 Uhr: 6. Wein.Stadt.Ball Langenlois 2018**

Walzerklänge und heiße Rhythmen, knallende Sektkorken und prämierte Spitzenweine, prominente Ehrengäste und relaxte Stimmung in der Bar Lounge, frühlingshafte Gartenstimmung und Kulinarik aus der Haubenküche ... und der Stargast des Abends, Schlager-



könig Roberto *Blanco*, sorgt um Mitternacht für den musikalischen Höhepunkt!

Wann: Samstag, 12. Mai 2018, 20.30 Uhr (Einlass: 19.30 Uhr)

Wo: Gartenbauschule Langenlois (Am Rosenhügel 15)

Eintritt: € 38,- (inkl. Tischplatz, Gedeck, Vorspeisenvariation, Frühstückssackerl)

VVK: Mo. bis Fr., Rathaus Langenlois (+43 2734 2101-0, rudolf.schwarz@langenlois.gv.at)

- Dienstag, 15. Mai 2018, 18 – 22 Uhr: **SCHLOSSQUADRAT TROPHY 2018 – „FINALE“**
 Veranstaltungsort: Restaurant *Gergely's* im Schlossquadrat, Schlossgasse 21, 1050 Wien
 Anmeldung: info@schlossquadr.at oder 01/544 07 67
 Infos: www.schlossquadrat-trophy.at, www.facebook.com/schlossquadrat.wien
- Freitag, 18. Mai 2018: **DOMÄNE WACHAU Wein.Rieden.Wanderung: Den Süden erkunden**
 Roman *Horvath* MW und Heinz *Frischengruber* laden zur Entdeckungsreise durch die Wachauer Rieden. Es geht auf Spurensuche am rechten Donauufer! Die Wanderung führt durch die Weingärten des Wachauer Südens, entlang des romanischen Ortskerns von Rossatz und der stiftlichen Lesehöfe von Rührsdorf, den Dunkelsteinerwald im Blickfeld und den Frühling sowie Domäne Wachau-Weine als Begleiter.
 Freitag, 18. Mai 2018, Beginn: 13:30 Uhr | ca. 3,5 Stunden | Vinothek der Domäne Wachau
 € 25,- p.P. | inkl. Weinverkostung & kleinen Schmankerl | Anmeldung erforderlich!
 Infos & Anmeldung: Silvia *Lechner*, 02711/371-10, event@domaene-wachau.at


- Donnerstag, 24. Mai 2018: **DOMÄNE WACHAU Kellerschlüssel Kulinarium**
 Waldviertler Koch trifft Wachauer Winzer: Michael *Kolm* vom Bärenhof zu Gast in der Domäne.
 Im Rahmen des Kellerschlüssel-Kulinariums laden Roman *Horvath* MW und Heinz *Frischengruber* von der Domäne Wachau zu einem besonderen Abend in das barocke Ambiente des Dürnsteiner Kellerschlüssels. Michael *Kolm* vom Restaurant Bärenhof in Arbesbach macht den Auftakt. Er zählt zu den besten Köchen des Landes und kocht mit Leib und Seele ganz nach dem Motto: „Erlaubt ist, was schmeckt.“
 Donnerstag, 24. Mai 2018, 18.30 Uhr | Kellerschlüssel der Domäne Wachau | € 115,- p.P. (inkl. 5-Gang-Menü des Gastkoches mit begleitenden Weinen der Domäne Wachau, Wasser & Kaffee)
 Anmeldung erforderlich! | Silvia *Lechner*, 02711/371-10, event@domaene-wachau.at


- Donnerstag, 31. Mai, bis Sonntag, 10. Juni 2018: **Das Fest der Winzer in Retz**
 Elf Tage lang steht Retz ganz im Zeichen des Weines. Die Weinwoche gilt als besonderer Höhepunkt im Retzer Kulturleben und als gute Gelegenheit für Besucher, die Weine der Region kennenzulernen. Im schönen Ambiente des Sparkassengartens werden von den Winzern 700 feinste Weine aus dem Westlichen Weinviertel zur Verkostung angeboten. Alle Weine werden von Fachleuten getestet, die besten als Sortensieger prämiert. Der Winzer mit den insgesamt besten Bewertungen wird als Winzer des Jahres ausgezeichnet.
 Übrigens: Der Retzer Erlebniskeller ist der größte Weinkeller Mitteleuropas. 21 km lang und 30 m tief ist dieser größte „zusammenhängende“ Keller, wo noch bis vor 70 Jahren ein Großteil der Weinbestände der Gegend gelagert wurde. (www.retzter-weinwoche.at)


- Samstag, 9. Juni, bis Montag, 11. Juni 2018, 9 – 18 Uhr: **VieVinum Hofburg Vienna 2018**
 Jedes zweite Jahr gibt es sie wieder, die größte Weinmesse Österreichs in der Wiener Hofburg! An drei Tagen im Juni 2018 treffen sich Winzer und Wein-Persönlichkeiten aus der ganzen Welt anlässlich der VieVinum. Jeweils von 9 – 13 Uhr für Fachbesucher und Presse, ab 13 bis 18 Uhr auch fürs Publikum.
 Tickets: Vorverkauf: € 45,- | Tageskarte: € 55,- | Dauerkarte: € 100,-
 Weitere Infos und Online-Vorverkauf: <http://www.vievinum.at/besucher/vorverkauf-tickets/>



(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: 12. Mai 2018 (nur mehr wenige Restplätze!) | 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 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



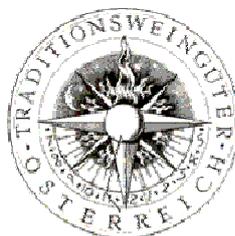
WEINGUT HIRTL
 Brunngasse 72, 2170 Poysdorf
 Tel.+Fax: +43(0)2552/2182
office@weingut-hirtl.at
www.weingut-hirtl.at



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