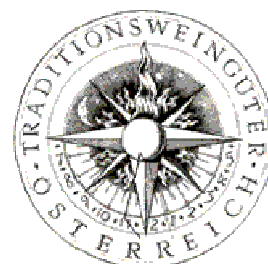


BBJ WEIN-NEWSLETTER 2018_26

12. DEZEMBER 2018

Die Themen:

- Weiß- oder Rotwein? Das ist keine Frage!
– Das Top-Thema von Dr. Herbert *Braunöck* 2
- ÖWM-Master-Mind Willi *Klinger* kündigt seinen Rückzug an 2
- Domäne Wachau räumt weiter Spitzenplatzierungen ab 3
- Falstaff-Sieger-Prozente im Online-Shop von Walter *Glatzer* 3
- ROSINAS ROSINEN 4
- Sensation bei der Koch-WM: Österreich holt WM Titel bei den Jungköchen 4
- La Liste 2019 – Die 1000 besten Restaurants der Welt 5
- Die Wein-TV-Tipps für die zweite Dezember-Hälfte 6
- Termine – Termine – Termine:
(1) Verkostungen | Präsentationen | Messen 12
(2) Seminare | Workshops | Trainings 14
- Die Kooperations-Packages für den BBJ Wein-Newsletter 2018 15
- Die BBJ Wein-Newsletter-Partner 16



Herausgegeben von:

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

***) Weiß- oder Rotwein? Das ist keine Frage! – Das Top-Thema von Dr. Herbert Braunöck**

Ich werde von Zeit zu Zeit gefragt, ob ich lieber Weiß- oder Rotwein trinke. Ich antworte immer mit „Ja!“. Wenn Sie einem Markt- und Meinungsforscher auf eine Entweder-Oder-Frage mit „Ja“ antworten wird er grantig. Ich trinke aber gerne Weiß- und Rotwein, wobei ich bis heute nicht weiß, wovon es abhängt. Sind es die Speisen, die eine passende Weinbegleitung verlangen, liegt es an der Jahreszeit und den unterschiedlichen Außentemperaturen, ist es eine Frage der Stimmung, Gesellschaft, des Anlasses oder einfach des Weines der angeboten wird? Da gibt es Menschen mit ihrem Hauswein, den sie immer und zu jeder Gelegenheit trinken und ... ihren Gästen alternativlos aufdrängen. Basta und Prost! Oder es sind Gäste, die ihren Wein mitbringen, um der Gefahr des Gastgeberweines zu entgehen. Dazu eine wahre Geschichte mit dem ehemaligen NÖ Landeshauptmann Andreas Maurer. Er hatte über den Tag bis in die Nacht hinein einen Termin nach dem anderen. Wo immer er hinkam gab man ihm ein Glas Wein in die Hand. Er prostete dem Gastgeber zu und sagte unmittelbar danach zu seinem Chauffeur: „Geh' ... hol' aus unserem Kofferraum einen g'scheiten Wein!“. Er hatte immer SEINEN Wein im Dienstwagen mitgeführt. Da wusste er wie er schmeckt, wirkt und brauchte nicht zahlreiche Weine zu mischen. Natürlich lud er auch die jeweiligen Gastgeber ein, seinen Wein zu probieren. Die Reaktionen waren immer die gleichen: „Ausgezeichnet, Herr Landeshauptmann, ein toller Wein.“ Wer hätte auch gewagt, den Wein des Herrn Landeshauptmann zu kritisieren. Also Prost! (hb) (www.wein-gesund.at, www.actcom.at)



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

Des Weinprofessors aktueller Schüttelreim:

DES ÖSTERREICHERS JUNGWEINWAHN

Er trinkt den Wein nur jung, nicht minder g'hört er
zur Gruppe vinophiler Kindermörder.

(Prof. Bernulf Bruckner sen.)

***) ÖWM-Master-Mind Willi Klinger kündigt seinen Rückzug an**

Der bislang längstdienende und in seiner Funktion höchst erfolgreiche Geschäftsführer der Österreich Wein Marketing (ÖWM), Mag. Wilhelm „Willi“ Klinger, kündigte vergangene Woche sein Ausscheiden mit Jahresende 2019 an. Damit soll der Generationenwechsel an der Spitze der ÖWM in geordneten Bahnen und mit einem Maximum an Know-How-Transfer möglich werden. In der Aufsichtsratssitzung am 5. Dezember kündigte er seinen Rückzug von der ÖWM-Spitze an, was für die Verantwortlichen nun mehr als ein Jahr Zeit für eine qualitätsvolle Nachfolgeregelung lässt.

Klinger sagte, er wolle den Weg für einen Generationswechsel rechtzeitig ebnen. „Man muss wissen, wann es Zeit ist. Als am längsten dienender Weinmarketing-Chef bin ich stolz auf das, was uns gemeinsam gelungen ist. Ich danke allen, die mit mir für den österreichischen Wein arbeiten: Meinem wunderbaren Team, den Funktionären und vor allem den Winzerinnen und Winzern im großartigen Weinland Österreich“, erklärte Klinger. Der 62jährige betonte, er wolle sich nach 2019 noch einmal einer Herausforderung auf internationaler Ebene stellen.



Die ÖWM wurde 1986 – damals noch als Österreichische Weinmarketing Gesellschaft mbH – infolge des Weinskandals gegründet und war maßgeblich an der steilen Aufwärtsentwicklung der österreichischen Weinwirtschaft beteiligt. *Klinger* führt die ÖWM seit 2007 als sechster Geschäftsführer und verfolgte stets eine konsequente Qualitätsstrategie. Der österreichische Wein gelangte in dieser Zeit auch international zu hohem Ansehen und erzielte Jahr für Jahr neue Exportrekorde.

Der Vorsitzende des Aufsichtsrates der ÖWM, NR Johannes *Schmuckenschlager*, erklärte dazu, er bedauere die Entscheidung, verstehe aber die Beweggründe. Er dankte *Klinger* für „dessen verdienstvolle Tätigkeit für den österreichischen Wein.“ Diese werde zu einem späteren Zeitpunkt entsprechend zu würdigen sein. Besonders positiv sei auch die frühzeitige Information des Aufsichtsrates. „Jetzt aber freuen wir uns noch auf ein Jahr guter Zusammenarbeit für den österreichischen Wein. Im kommenden Jahr werden wir in aller Ruhe einen geeigneten Nachfolger suchen“, sagte der Weinbaupräsident.

Klinger versicherte dem Aufsichtsrat seinen vollen Einsatz als Geschäftsführer bis zum letzten Arbeitstag. „Für mich ist klar, dass ich dem österreichischen Wein auch nach meiner Zeit als Geschäftsführer der ÖWM eng verbunden bleibe.“ (*bbj*)

Quellen: vinaria online, Erwin *Goldfuss*, 06.12.2018, http://www.vinaria.at/News_Detail.aspx?id=3141, Gourmetwelten online, 7.12.18, www.nikos-weinwelten.de/beitrag/oesterreich_wein_marketing_wilhelm_klinger_geht



***) Domäne Wachau räumt weiter Spitzenplatzierungen ab**

Während gleich neun Domäne Wachau-Weine mit Top-Bewertungen in der österreichischen Edition des Gault & Millau Wein-Guides auf sich aufmerksam machten, sorgten die beiden Smaragde von der Ried Achleiten in Hongkong für Furore.

Dreimal 18,5 und zweimal 18 Punkte im neuen Gault Millau. Unter den Weinen des Jahrgangs 2017 hatten die beiden Smaragde von der Ried Achleiten und der Riesling Smaragd vom Kellerberg die Nase weit vorne. Exzellente 18 Punkte gab es für den Riesling Smaragd von der Ried Singerriedel und die Beerenauslese Terrassen 2017, die gleichzeitig in der Kategorie „Große Weine, kleine Preise“ ausgezeichnet wurde. Zu guter Letzt kürte die Jury den Grünen Veltliner Smaragd Ried Kellerberg 2017 zum „Lieblingswein der Redaktion“. „Eine Auszeichnung, die große Freude macht!“, wie es Weingutsleiter Roman *Horvath*, MW, formuliert.

Viele tausende Kilometer weiter im Osten punktete der Grüner Veltliner Smaragd Ried Achleiten 2017 bei der Jury der Cathay Pacific Hongkong International Wine & Spirit Competition, einem der wichtigsten Weinwettbewerbe Asiens. Er gewann nicht nur Gold, sondern wurde auch mit der Trophy für den besten Wein Österreichs ausgezeichnet. Wir gratulieren ganz herzlich! (*bbj*)

***) Falstaff-Sieger-Prozente im Online-Shop von Walter Glatzer**

Weingut Walter Glatzer holt sich bei der Falstaff Rotweingala am 26. November 2018 mit dem St. Laurent Ried Altenberg 2016 nicht nur den Sortensieg, sondern auch den Gesamtsieg als bester Rotwein 2018. Nun möchte er die Freude über diese Auszeichnung mit Ihnen teilen. Bestellen Sie bis Ende Dezember und profitieren Sie von – 5 % im Onlineshop: <https://www.weingutglatzer.at/de/shop>. Einfach das Wort „Gewinner“ im Feld Gutscheincode eingeben!



Da gibt's nicht nur den Falstaff-Siegerwein, sondern auch die gesamte verfügbare Palette an Weiß- und Rotweinen zu wohlfeilen Preisen. Und Walter Glatzer selbst hat noch eine Rat für den Genuss

seiner Roten parat: „Üblicherweise wird empfohlen, Rotwein bei sogenannter ‚Zimmertemperatur‘ zu servieren. Dieser Ratschlag war in jenen Zeiten noch richtig, als man in 18 Grad kalten Zimmern gelebt hat. Heutzutage ziehen wir Raumtemperaturen von gut 22 Grad vor. Und diese Temperatur ist für Rotwein eindeutig zu warm! Frei nach dem Motto ‚besser ein bisschen kühler‘ servieren wir unsere Rotweine auch jetzt im Winter zwischen 17 und 19 Grad.“
Wir meinen dazu: Genau so!!! Prost! (bbj)

***) Sensation bei der Koch-WM: Österreich holt WM Titel bei den Jungköchen**

Die Sensation ist perfekt: In Luxemburg holt das Jugend-Nationalteam des Österreichischen Kochverbandes (VKÖ) sensationell den Weltmeistertitel beim Culinary World Cup. Zwei Mal Gold und in der Gesamtwertung die höchste Punktezahl bedeuten den Weltmeistertitel. Damit haben die Außenseiter aus Österreich die nordische und Schweizer Vorherrschaft beim wichtigsten Nachwuchs-Kochwettbewerb der Welt gebrochen.

Bei den Junioren gewann Österreich völlig überraschend vor der Schweiz und Norwegen. Bei den Erwachsenen (Köche-Nationalteam) sicherte sich Schweden den WM-Titel vor Singapur und Norwegen. In der rotweißroten Jugend-Nationalmannschaft standen unter anderem Jungköche aus den besten Betrieben des Landes, etwa Manuel *Hammerl* vom Landhaus *Bacher* in Mautern/Wachau (Lehrmeister: Thomas *Dorfer*) und Agnes *Karrasch* vom Steirerack in Wien (Lehrmeister: Heinz *Reitbauer*) sowie Thomas *Penz* (Hotel Penz, Innsbruck) und Michael *Ploner* (Hotel Central, Nauders). Teamchef war Philipp *Stohner* der erfolgreiche Trainer Alexander *Forbes Junior*.

Mike P. *Pansi*, Präsident des VKÖ, freut sich riesig: „Österreich zählt nach über einem Vierteljahrhundert wieder zur kulinarischen Weltspitze – und das obwohl wir mit dem vergleichsweise minimalsten Nationen-Budget angetreten sind, da wir keine Unterstützung aus öffentlicher Hand haben. Ich wage zu behaupten, dass dies die stärkste Leistung eines Nationalteams aus Österreich ist, die bisher jemals erbracht wurde.“

Der Culinary World Cup in Luxemburg zählt

Rosinas Rosinen



Weihnachten ist das Fest des Teilens. Freuen Sie sich also auf eine „geteilte“ Kolumne mit meiner Co-Autorin Doris K., die sich gleichermaßen Gedanken über den Glühwein gemacht hat.

Glüh, Wein, oh, glüh

Glühwein- und Punschstände schießen wie die Schwammerln aus dem Boden, sobald die Vorweihnachtszeit kalendertechnisch nicht mehr aufzuhalten ist. Idealerweise hat sich nun auch die Temperaturkurve der 0-Grad-Marke angenähert, denn Wärmegrade zerstören das Flair beträchtlich, zumal sie ja die Notwendigkeit des wärmenden Getränks in Frage stellen. Eine wahrlich hervorragende und zeitsparende Gelegenheit, all jene zu treffen, die man trotz allumfassender Hektik unbedingt noch vor Weihnachten bzw. Silvester sehen will. Aber auch Unternehmen nutzen immer mehr diese Tradition als Event für ihre VIP-Kunden und Business-Partner. Da macht dann vor allem die Location das Besondere aus: Ein lauschiger kleiner Innenhof, ganz versteckt, in der Innenstadt, oder eine Dachterrasse über den Dächern von Wien mit direktem Blick auf den hell erleuchteten Stephansdom. Und damit die erlauchten Gäste nicht frieren, mangelt es weder an Heizpilzen oder Schaffellen zum Sitzen, noch – wie erst jüngst gesehen – an Fußwärmern für die Schuhe (!) (R.B.)

Oh, du fröhliche...

... berauschende Weihnachtszeit. Und ich, ein freudvolles Weinsbild, mittendrin.

In der Dunkelheit, umgeben von hell erleuchteten Christbäumen, Lichterketten, Trubel, Kunst und Kitsch, einzutauchen in die süße Tiefe von Wein, Zucker, Zimt und Nelke – das hat schon was, zu gegeben.

Liebe Weinkenner, Weinliebhaber, Weineinschmecker: lassen Sie Niveau, Niveau sein und gönnen Sie sich dieses kurze, qualitätsferne Vergnügen. Denn bald ist sie wieder da, die besinnliche Weihnachtszeit: Bei schimmerndem Kerzenlicht und knisterndem Kaminfeuer, am reich gedeckten Tisch mit Truthahn, Ente, Karpfen und Co. hält der edle Tropfen erneut Einzug.

Mögen die Glocken und Gläser klingen. Frohe Weihnachten! (D.K.)

Diesem Wunsch schließe ich mich vorbehaltlos an! Ihre Rosina Bruckner www.rosina-bruckner.com

zu den drei weltweit größten Kochwettbewerben. 75 Nationen mit über 2000 Köchen nahmen dieses Jahr an fünf Wettbewerbstagen daran teil. Der Wettbewerb richtet sich an Jugend-Nationalmannschaften, Militärteams und Teams der Gemeinschaftsverpflegung aus aller Welt. Das nächste große Kräfteressen der Köche findet bei der IKA/Olympiade der Köche im Februar 2020 in Stuttgart statt, zeitgleich mit der Fachmesse Intergastra. (bbj)

Quellen: Gourmetwelten online, 01. Dezember 2018, https://www.nikos-weinwelten.de/beitrag/culinary_world_cup_oesterreich_schafft_sensation_bei_koch_weltmeisterschaft/,
vinaria online, 03. Dezember 2018, http://www.vinaria.at/News_Detail.aspx?id=3134

***) La Liste 2019 – Die 1000 besten Restaurants der Welt**

Auf der diesjährigen Weltrangliste der Restaurantführer „La Liste“ stehen zwei Restaurants mit gleicher Punktzahl an der Spitze (<https://www.laliste.com/de/laliste/world>). Das „Ranking“ kombiniert über 40 Millionen Bewertungen aus 628 Führern und zeigt 1.184 Restaurants aus 165 Ländern auf 1.000 Plätzen, die mehr als 80 von maximal 100 Punkten erreichen. Den Spitzenplatz teilen sich das Pariser Restaurant Guy Savoy und das New Yorker Le Bernardin mit jeweils 99,75 von 100 möglichen Punkten. Ausgewertet werden nicht nur die Bewertungen aus Guide Michelin, Gault & Millau, Gusto und Foodmagazinen, sondern auch Kritiken von relevanten Foodblogs und Gästen auf Online-Bewertungsportalen wie TripAdvisor und Google Reviews.

Die Schwarzwaldstube in der Baiersbrunner Traube Tonbach bleibt laut „La Liste“ das höchstbewertete Restaurant in Deutschland und verbessert sich unter Küchenchef Torsten *Michel* im internationalen Vergleich seit 2016 kontinuierlich: Nach zweimal Platz 5 im Ranking 2017 und 2018, folgt mit 99 von 100 möglichen Punkten Rang 4 für 2019.

„La Liste ist ein guter Gradmesser und schöner Ansporn für unser Team, denn hohe Bewertungen sind ja nicht nur die Bestätigung für unsere Arbeit in den vergangenen Monaten, sondern auch ein Qualitätsversprechen an unsere Gäste für das kommende Jahr“, freut sich Torsten *Michel*, Küchenchef der Schwarzwaldstube seit 2016. „Wir danken den Redakteuren der Guides, Magazine und Foodblogs. Aber besonders den vielen Gästen, die uns im Schwarzwald besucht und bewertet haben. Wir wissen das positive Feedback sehr zu schätzen“, erklärt Hotelier Heiner *Finkbeiner*, der das dreifach besternte Restaurant 1976 in der Traube Tonbach miteröffnete. Die Schwarzwaldstube teilt sich Rang 4 der „La Liste“ 2019 mit vier punktgleichen Adressen in Japan und Frankreich.

Deutschland ist insgesamt mit 53 Restaurants vertreten, liegt damit aber deutlich hinter den drei Top-Nationen Frankreich (mit 116 Restaurants, davon 5 unter den Top 14), China (mit 134 Restaurants) und dem Siegerland Japan (mit 148 Platzierungen).

Die Top 14 Restaurants der Welt:

1. Guy Savoy, Paris, Frankreich, 99.75 Punkte
Le Bernardin New York, USA, 99.75 Punkte
2. Alain *Ducasse* au Plaza Athénée, Paris, Frankreich, 99.50 Punkte
Martín *Berasategui* Lasarte-Oria, Spanien, 99.50 Punkte
Matsukawa Minato-ku, Japan, 99.50, Punkte
3. L'Arpège Paris, Frankreich, 99.25 Punkte
Restaurant de l'Hôtel de Ville Crissier, Schweiz, 99.25 Punkte
Eleven Madison Park New York, USA, 99.25 Punkte
The French Laundry Yountville, USA, 99.25 Punkte
4. Schwarzwaldstube Baiersbronn-Tonbach, Deutschland, 99.00 Punkte
L'Auberge du Vieux Puits Fontjoncouse, Frankreich, 99.00 Punkte
La Vague d'Or Saint-Tropez, Frankreich, 99.00 Punkte
Ginza Kyubey 中央区, Japan, 99.00 Punkte
Kyo Aji Minato, Japan, 99.00 Punkte

Österreich bringt es in diesem Ranking auf immerhin 20 Restaurants, wobei unsere Nummer 1, *Obauer* in Werfen, mit 96.50 von 100 Punkten auf dem geteilten 14 Rang zu finden ist. Hier die Liste der 20 besten Restaurants Österreichs:

1. *Obauer* Werfen, Österreich 96.50 Punkte
2. *Simon Taxacher* Kirchberg in Tirol, Österreich 96.25 Punkte
3. *Silvio Nickol* im Palais Coburg Wien, Österreich 94.75 Punkte
4. *Steirereck* Wien, Österreich 93.75 Punkte
5. *Paznaunerstube* Ischgl, Österreich 93.00 Punkte
6. *Döllner's* Genießerrestaurant Golling an der Salzach, Österreich 92.25 Punkte
7. *Griggeler* Stubai Lech, Österreich 92.00 Punkte
Landhaus Bacher Mautern an der Donau, Österreich 92.00 Punkte
8. *Taubenkobel* Schützen am Gebirge, Österreich 91.00 Punkte
9. *Ikarus* Salzburg, Österreich 90.00 Punkte
Hubertus Johanna Maier & Söhne Filzmoos, Österreich 90.00 Punkte
10. *Stüva* Ischgl, Österreich 89.00 Punkte
11. *Steira Wirt* Trautmannsdorf in Oststeiermark, Österreich 87.00 Punkte
12. *See Restaurant* Saag Gemeinde Techelsberg am Wörther See, Österreich 86.50 Punkte
13. *Konstantin Filippou* Wien, Österreich 85.50 Punkte
14. *Aurelio's* Lech, Österreich 84.75 Punkte
15. *Mraz & Sohn* Wien, Österreich 84.50 Punkte
16. *Alexander Fügenberg*, Österreich 81.25 Punkte
17. *SENNS*.Restaurant Salzburg, Österreich 81.00 Punkte
18. *Amadors* Wirtshaus Wien, Österreich 80.50 Punkte

Rund um Weihnachten oder gleich am Beginn des neuen Jahres gibt's doch wieder mal mehr als eine gute Gelegenheit, sich in eines dieser besten Restaurants zu geben und genussvoll einen schönen Abend zu verbringen! Gute Appetit und Prost! (bbj)

Quellen: Tageskarte online, 05. Dezember 2018, 06:34 Uhr,
<https://www.tageskarte.io/gastronomie/detail/la-liste-2019-die-weltrangliste-der-restaurants.html>,
 Gourmetwelten online, 06. Dezember 2018, https://www.nikos-weinwelten.de/beitrag/la_liste_2019_schwarzwaldstube_verbessert_sich_auf_platz_4_weltweit/

*) Die Wein-TV-Tipps für die zweite Dezember-Hälfte

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

- Freitag, 14. Dezember, 14:05 | 3sat
 San Francisco von oben
 Schon bevor die Sonne aufgeht, arbeiten im Norden, in einer der ältesten Industrieregionen der Bay Area, Arbeiter in den sanft gewellten Weinbergen von Napa Valley. Die Winzer dort zählen zu den größten und berühmtesten Produzenten von amerikanischem Wein.
- Samstag, 15. Dezember, 17:00 | SWR Fernsehen
 Traben-Trarbach, da will ich hin!
 Simin *Sadeghi* besucht die Doppelstadt an der Mosel im Herbst und im Advent. Traben-Trarbach ist berühmt für seine Jugendstilgebäude, aber warum gibt es ausgerechnet hier so viele davon? Anfang des 20. Jahrhunderts machte der Weinhandel die Stadt reich. Simin trifft alteingesessene Traber und Trarbacher, die mit ihren Erzählungen und alten Fotos die glanzvolle Vergangenheit wiederaufleben lassen. Die „Unterwelt“, ein noch erhaltenes weit verzweigtes Labyrinth an Kellern, in denen die Weinfässer gelagert wurden, erinnert an diese Zeit. Auch heute noch wird in und um Traben-Trarbach jede Menge Wein angebaut. Simin ist bei der Weinlese dabei und will herausfinden, warum der Riesling dominiert. In der Adventszeit verwandelt sich die Traben-Trarbacher Unterwelt in einen der schönsten und sicherlich in den ungewöhnlichsten Weihnachtsmarkt im Südwesten: den Mosel-Wein-Nachts-Markt.

- Sonntag, 16. Dezember, 19:00 | hr-fernsehen

Herrliches Hessen: Unterwegs in und um Geisenheim

Der Rheinsteig, edler Wein und ein Trimm-Dich-Pfad der Seele

Malerische Gassen, eine 700 Jahre alte Linde, Weinberge, eine weltbekannte Hochschule, ein Dom, der keiner ist, und pure Idylle – das ist Geisenheim, mitten im Rheingau. Gerade im goldenen Herbst ist diese Gegend ein wahrer Traum – goldgelbe, rötlich gefärbte Blätter, dazwischen die Winzer bei der Lese. Aber Geisenheim hat noch mehr zu bieten – in Marienthal oder Johannisberg. Mit Stefan *Eiser* vom Schloss Johannisberg steigt Dieter *Voss* im ältesten Riesling-Weingut der Welt in den Keller hinab – in den Weinkeller des Schlosses, wo in der „Bibliotheca subterranea“ Weine aus dem 18. Jahrhundert lagern. Wie schmeckt gekorkter Wein? Und warum ist das Glas so wichtig, aus dem Wein getrunken wird? Genau das wird Dieter *Voss* herausfinden, mit Günter *Ringsdorf*, einem Kenner der Weinsensorik und Rheingauer Urgestein. „Der Wein ist ein Lebewesen“, so sein Motto, und er verrät, wie er das meint.

- Sonntag, 16. Dezember, 21:00 | ZDFinfo

ZDFzeit: Wo lebt es sich am besten?

Das längste Leben, die beste Luft, die niedrigsten Mieten oder das höchste Einkommen – welche Orte in Deutschland sind top und welche flop? Eine neue Studie liefert überraschende Antworten. Winzerin Hildegard *Stigler* führt so ein Leben, das sich wohl viele vorstellen. Sie steht regelmäßig in ihren Weinbergen, schneidet die Reben und genießt die Landschaft. Danach sitzt sie mit der gesamten Familie bei der „Vesper“, dem Abendessen. Natürlich mit einem Glas Wein aus dem eigenen Anbau. „Es ist ein gemütliches Leben hier“, sagt sie, „das lässt uns alt werden. Wir haben keinen Stress.“ Tatsächlich haben Frauen in der Region Breisgau-Hochschwarzwald die höchste Lebenserwartung in Deutschland.

- Dienstag, 18. Dezember, 10:15 | 3sat

ÄTNA - Höllenschlund im Mittelmeer

Der Ätna gehört zu den aktivsten Vulkane der Erde. Mit einer gewaltigen Höhe von über 3300 Metern dominiert er Sizilien. Winzerin Chiara *Vigo* erinnert sich daran, wie sie als Kind miterleben musste, dass ein Ausbruch im Norden bei Randazzo fast alle Weinberge der Familie vernichtete: eine Katastrophe, denn versichern kann man sich am Ätna bis heute nicht dagegen. Dass der Lavastrom einen Rest der Habe übrig ließ und „wie durch ein Wunder“ urplötzlich die Richtung änderte, wie Chiara im Film erzählt, wird sie nie vergessen. Gemeinsam mit ihrem Mann Gianluca baut sie heute hier den „Nerello Mascalese“ an, die typische rote Rebsorte der wenigen, etwa 130 Winzer am Ätna. Dass der Vulkan nicht nur nimmt, sondern auch gibt, weiß sie zu schätzen. Der fruchtbare und mineralreiche Vulkanboden ermöglicht den Anbau von Wein, Oliven, Pistazien und vielem, was die sizilianische Küche ausmacht.

- Samstag, 22. Dezember, 13:00 | ANIXE

Auf Reisen: Kaltern

Kaltern am See in Südtirol. In der Region dreht sich alles um den Wein, den Exportschlager Nr. 1. Entlang der Südtiroler Weinstraße warten zahlreiche Weingüter, wo Sie alles über die verschiedenen Rebsorten und Anbaugebiete erfahren können. Und wie überall werden Sie eingeladen, die Weine zu verkosten, inmitten von heimeliger Alpenromantik oder auch auf dem Kalterer Weinfest, das jedes Jahr Anfang September stattfindet.

- Samstag, 22. Dezember, 16:00 | hr-fernsehen

Cocktails, Sekt und Fingerfood – Aus der Reihe „Hessen à la carte“

Für die Silvesterfeier eignet sich Fingerfood besonders gut. Man kann es schnell im Stehen essen, braucht nicht so viel Geschirr, und es lässt sich gut vorbereiten. Die Köche im Sheraton-Hotel am Flughafen haben viel Erfahrung damit und zeigen, welche Variationen es gibt und wie man sie zubereitet. Da gibt es etwa Walnuss-Brot mit gefüllten Kalbfleischscheiben und Aromaöl oder Crêpes-Rouladen mit Apfelweinsauerkraut und Kassler und zum Abschluss süße Sushi. Im Cocktailkurs zeigt der Barkeeper, welche Zutaten und Gerätschaften man für gute Cocktails braucht. Fünf ganz verschiedene Cocktails erklärt er genau zum Nachmachen. Dabei haben die Leute aus dem Kurs viel Spaß. Ein ganz moderner Cocktail ist dabei, den man mit Sekt oder Champagner aufgießen kann. Und um das edle Getränk, das so gut zu großen Festen passt, geht es auch im Champagnertasting. Da wird vom Discounter-Schampus über die großen Markenchampagner bis zur Flasche für über hundert Euro alles durchprobiert und diskutiert.

- Montag, 24. Dezember, 18:05 | NDR Fernsehen
Montag, 24. Dezember, 22:30 | SWR Fernsehen
Montag, 24. Dezember, 23:15 | WDR Fernsehen
Loriot – Weihnachten bei Hoppenstedts
Loriot's Weihnachtsklassiker in der Schnittfassung von 1997 enthält die Besuche vom Heinzelmann-Staubsaugervertreter (Rudolf *Kowalski*) und von Weinvertreter *Blümel* (Loriot) der Firma *Pahlgruber* und Söhne: „Was spüren Sie auf der Zunge? So ein pelziges Gefühl? Falsch! Die Oberförhringer Vogelspinne ist blumig und überrascht durch ihre fruchtige Frische!“. Dann sind endlich alle Lampen an, auch die am Adventskranz.
- Dienstag, 25. Dezember, 07:40 | SWR Fernsehen
Himmel auf Erden – Die Klosterkirche Maulbronn
Die Klosterkirche Maulbronn ist mehr als 800 Jahre alt, hat aber nichts von ihrer Strahlkraft verloren. Das romanisch-gotische Meisterwerk bildet den Mittelpunkt des Klosters Maulbronn, das als UNESCO Weltkulturerbe die Tradition der Zisterzienser bis heute bewahrt, auch wenn die Mönche das Kloster schon seit Jahrhunderten verlassen haben. Der Winzer Frank *Jaggy* zollt den Zisterziensern, die hier früher lebten und arbeiteten, seinen Respekt. Er bewundert die erstaunlich ausgeklügelte Weise, mit der die Mönche vor vielen hundert Jahren die Steinterrassen für den Weinbau angelegt haben. Große, moderne Maschinen kommen hier kaum durch. Diese Bauweise bedeutet für den Winzer harte körperliche Arbeit, doch er arbeitet in Tradition der Mönche, die den Sonnenstand optimal für ihren Mess- und Klosterwein zu nutzen gewusst haben.
- Dienstag, 25. Dezember, 13:30 | ARD-alpha
Weinwunder Deutschland – Stuart *Pigotts* Entdeckungsreisen
Was ist eigentlich „ein guter Wein“, wozu passt er und wie viel darf – oder muss er kosten? Diesen und vielen weiteren Fragen geht Stuart *Pigott*, hierzulande der wichtigste Weinjournalist, in einer unterhalt-samen Deutschlandreise auf den Grund. Nachdem die Deutschen im letzten Jahrzehnt ein Volk von Kö-chen geworden sind, gibt es einen neuen Trend, der auf dieser Leidenschaft für den heimischen Herd auf-baut: „den Wein“. Plötzlich reden alle über Rebsorten, Anbaugebiete und Starwinzer. Doch was ist eigentlich „ein guter Wein“? Wie und wo entsteht er? Zu welchem Essen passt welcher Wein – lokale Zutaten etwa zu einem Rebsaft aus Südafrika? Und vor allem: was darf oder muss ein Wein kosten? Einer, der für uns Antworten hat: Stuart *Pigott*. Der gebürtige Brite ist seit über drei Jahrzehnten in der weiten Weinwelt unterwegs, vor allem aber in Deutschlands 13 Anbaugebieten. Vielen gilt *Pigott* hier-zulande als wichtigster Weinjournalist und als „der“ Kronzeuge des „deutschen Weinwunders“ seit der Jahrtausendwende.
- Mittwoch, 26. Dezember, 07:20 | SWR Fernsehen
Himmel auf Erden – Burgkirche Ingelheim
Eingebunden in die mittelalterliche Stadtbefestigung ist sie seit 900 Jahren auch das Herz und das Wahr-zeichen von Ober-Ingelheim. Hier finden Feiern statt, das Ingelheimer Rotweinfest oder der Weihnachts-markt. Eigentlich liegt sie am Ortsrand, zwischen den Ingelheimer Gassen und den Weinbergen. Und doch ist die Burgkirche für Ober-Ingelheim noch immer der Mittelpunkt.
- Mittwoch, 26. Dezember, 09:15 | WELT
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 Repor-tage trifft Spitzenwinzer in ihren atemberaubenden Weingütern, stellt eine ostdeutsche Sekt-Erfolgsge-schichte vor und zeigt, wer hierzulande bei Böden, Reben und Trauben die Nase ganz weit vorn hat.
- Mittwoch, 26. Dezember, 10:00 | arte (online verfügbar von 26.12. bis 02.01.)
Amerikas Ostküste: 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 der Weinanbau in dem puritanischen Bundesstaat legalisiert wurde. Heute ist ihr Hof an der gesamten Ostküste bekannt.

- **Mittwoch, 26. Dezember, 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 – gegenüber 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 altehrwürdigen Kloster St. Hildegard, dem Touristenmagnet Rüdesheim bis an die Landesgrenze bei Lorchhausen – eine Erlebnisreise für alle Sinne.
- **Mittwoch, 26. Dezember, 18:15 | SWR Fernsehen**
Gasthöfe mit Tradition (2/2) – Gastgeber, Gäste und Geschichten
In der Pfälzer Wein- und Bierstube „Zum Alten Spital“ in Deidesheim beginnt die zweite Folge der besten Traditions-Gasthäuser im Südwesten. Die kleine Kneipe ist eine Story für sich: Der Bürgermeister hat einen eigenen Schlüssel für das Gasthaus und Inhaber Vinzenz Trösch, über 70, ist wohl eines der letzten Originale von Deidesheim: Als Wirt, Jäger und Winzer „schmeißt“ er den Laden mit seiner Schwester, seinem Bruder und seinem Schwager. Vinzenz bemüht sich dabei um den Erhalt der Weinstuben-Kultur – mit typischen Pfälzer Gerichten, vom Wildschweinbraten bis zu Pfälzer Fläschknepp und Öko-Wein aus dem eigenen Weinberg.
- **Donnerstag, 27. Dezember, 08:25 | hr-fernsehen**
Rheintal für Genießer – Aus der Reihe „Hessen à la carte“
Nach der Weinernte ist etwas Ruhe eingekehrt im Rheingau. Eine schöne Gelegenheit, in den bunt gefärbten Weinbergen zu wandern und danach gut zu essen.
- **Donnerstag, 27. Dezember, 10:25 | hr-fernsehen**
Cocktails, Sekt und Fingerfood – Aus der Reihe „Hessen à la carte“
Für die Silvesterfeier eignet sich Fingerfood besonders gut. Man kann es schnell im Stehen essen, braucht nicht so viel Geschirr, und es lässt sich gut vorbereiten. Die Köche im Sheraton-Hotel am Flughafen haben viel Erfahrung damit und zeigen, welche Variationen es gibt und wie man sie zubereitet. Da gibt es etwa Walnuss-Brot mit gefüllten Kalbfleischscheiben und Aromaöl oder Crêpes-Rouladen mit Apfelweinsauerkraut und Kassler und zum Abschluss süße Sushi. Im Cocktailkurs zeigt der Barkeeper, welche Zutaten und Gerätschaften man für gute Cocktails braucht. Fünf ganz verschiedene Cocktails erklärt er genau zum Nachmachen. Dabei haben die Leute aus dem Kurs viel Spaß. Ein ganz moderner Cocktail ist dabei, den man mit Sekt oder Champagner aufgießen kann. Und um das edle Getränk, das so gut zu großen Festen passt, geht es auch im Champagnertasting. Da wird vom Discounter-Schampus über die großen Markenchampagner bis zur Flasche für über hundert Euro alles durchprobiert und diskutiert.
- **Donnerstag, 27. Dezember, 14:00 | Phoenix**
Die Mosel – Von der Quelle bis nach Metz
Sie fließt durch das grüne Herz Europas – die Mosel. In den Vogesen entspringt sie als kleiner Gebirgsbach, wird auf ihrem Weg ins lothringische Tal stetig größer und schlängelt sich in Schleifenform durch einige der schönsten Landschaften Mitteleuropas. Die erste Etappe der eindrucksvollen Reise beginnt in den Vogesen, im malerisch gelegenen Örtchen Bussang, wo ein Freilufttheater jedes Jahr unzählige Sommergäste anzieht. Weiter geht es über Épinal zur farbenprächtigen Ballon-Weltmeisterschaft in Châtenay. Die Reise endet in Metz, wo ein nächtlicher Lichter-Spaziergang zum Entdecken architektonischer Meisterwerke einlädt.
- **Donnerstag, 27. Dezember, 14:30 | SWR Fernsehen**
Eisenbahn-Romantik in Österreich – Der Reblaus-Express und andere Bahnschmankerl
Durch die Rebhänge von Retz windet sich der Reblaus Express bergauf durch eines der schönsten Weinbaugebiete Österreichs. Gemächlich fährt er vom Wein- ins Waldviertel. Rund eineinhalb Stunden braucht der Zug für die knapp 40 km bis in den Waldviertler Ort Drosendorf. Eine alte Strecke, eigentlich längst stillgelegt, in einem dünn besiedelten Gebiet. Reben, Felder und Wälder wechseln sich ab, ein

Paradies für Radfahrer. Der Zug verkehrt im Sommer an den Wochenenden, Mitglieder eines rührigen Vereins kümmern sich um die Fahrgäste. Sie betreiben den Reblaus-Express überaus gerne.

- Donnerstag, 27. Dezember, 14:45 | Phoenix

Die Mosel – Drei Länder, ein Fluss

In der zweiten Etappe zeigt sich die Mosel von ihrer genussreichen und exotischen Seite. An der Luxemburger Mosel steht ein Besuch in einem Weinberg an. Begünstigt durch das außergewöhnlich milde Klima zählen Mosel-Rieslinge heute unter Kennern zu den besten Weinen der Welt. Im mediterranen Garten in Schwebsingen wachsen neben Luxemburger Rosen sogar Bananenstauden. Beim anschließenden Abstecher nach Berdorf, ins Herz der Kleinen Luxemburger Schweiz, finden Käse-Liebhaber ihr Glück.

- Donnerstag, 27. Dezember, 15:30 | Phoenix

Die Mosel – Von Trier bis nach Koblenz

Die Mosel, die so wenig begradigt ist wie kein zweiter deutscher Fluss, mäandert im dritten Teil der Reihe durch klassische Sehnsuchtslandschaften. Von Trier geht es ins einstige Jugendstil-Mekka Traben-Trarbach und von dort aus zu den besten Jung-Winzern ihres Fachs. Das Ende der Reise wartet mit der typischen Burgenromantik der Mosel auf: Burg Eltz gilt als eine der schönsten Höhenburgen des Mittelalters.

- Freitag, 28. Dezember, 10:40 | 3sat

Die Äolischen Inseln

Auf Salina lebt der passionierte Winzer Nino *Caravaglio*, der Malvasia-Wein erzeugt. „Diese Rebe hat das Schicksal unserer Inseln bestimmt“, sagt *Caravaglio*, „sie machte Salina so wohlhabend, dass wir im 19. Jahrhundert eine Flotte von rund 100 Handelsschiffen besaßen. Als Ende des 19. Jahrhunderts die Reblaus kam und die Weinberge vollständig zerstörte, löste sie einen Massenexodus aus. Die Leute mussten emigrieren, sonst wären sie verhungert. Erst als man Mittel fand, die Blattlaus zu bekämpfen, kamen Auswanderer der zweiten oder dritten Generation zurück und bepflanzten die zerstörten Flächen neu.“

- Freitag, 28. Dezember, 15:30 | Bayerisches Fernsehen

Stofferl *Wells* Bayern: Strawanzen in Mainfranken

Der „Mee“, wie die Unterfranken den Main nennen, ist diesmal Stofferl *Wells* Ziel. Seine Reise beginnt in Schweinfurt und führt ihn mainabwärts über Volkach und Ochsenfurt nach Würzburg. Neben der Musik darf in dieser Gegend natürlich der Wein nicht fehlen. Mainabwärts erforscht Stofferl *Well* die Gegend kulinarisch. In der Würzburger Residenz schaut er sich dann noch das weltberühmte Deckenfresko von Tiepolo an und erhält eine exklusive Führung durch den jahrhundertealten Weinkeller des Juliusspitals.

- Freitag, 28. Dezember, 19:45 | Das Erste (ARD)

Wissen vor acht - Werkstatt

Warum haben Wein- und Sektflaschen einen gewölbten Boden? Die meisten Wein- und Sektflaschen haben einen gewölbten Boden. Das hat nicht nur ästhetische Gründe, wie Vince *Ebert* in spannenden Versuchen zeigt.

- Sonntag, 30. Dezember, 16:30 | SWR Fernsehen

Das Nordelsass – neuentdeckt

Das Elsass ist in erster Linie ländlich geprägt, durch eine Atmosphäre, in der man einander kennt. In den Dörfern ist oft der Dialekt noch lebendig, etwa in Seebach, einem der schönsten Fachwerkkorte im Nordelsass. Dort besucht das Team ein deutsch-französisches Winzerpaar, das Biowein und Crémant produziert; im Kommen, heißt es, ist elsässischer Crémant rosé.

- Sonntag, 30. Dezember, 16:45 | Bayerisches Fernsehen

Landgasthäuser – Villen im Veneto

In dieser Folge der Sendereihe „Landgasthäuser“ werden prachtvolle und elegante Villen des Veneto mit ihrer einzigartigen Renaissance-Architektur gezeigt. Nach Besuchen von Weinfesten wie der „Festa dell' Uva“ in Soave, dem Polenta-Fest „Festa della semina del mais“ in der „Villa Caldogno“ und dem Käse-Festival in der „Villa Emo“ in Fanzolo macht das Team von „Landgasthäuser“ Halt auf einem Weingut in

den Hügeln von Bassano. In romantischem Ambiente serviert Mirco *Gottardi* seinen Gästen ein leckeres Filetsteak auf Polenta-Scheiben. Vor fast 500 Jahren baute *Palladio* bei Bassano das Weingut „Villa Angarano“. Und weil *Palladio* nicht nur als grandioser Architekt, sondern auch als ausgewiesener Gourmet galt, luden ihm zu Ehren die Gastronomen des Veneto in die „Villa Angarano“ zum „Palladinischen Gastmahl“ – einem besonderen Gaumenschmaus.

- Sonntag, 30. Dezember, 18:45 | SWR Fernsehen (RP)

Bekannt im Land – Wirtshäuser auf dem Land

Sie waren der große Treffpunkt vor allem der männlichen Dorfgemeinschaft: die Gasthäuser auf dem Land. Viele Wirte führten früher noch den Weinanbau oder die Landwirtschaft nebenher.

- Montag, 31. Dezember, 17:05 | arte

Champagner – Was ihn so besonders macht

Champagner gilt bis heute als absolutes Luxusgetränk. Könige und Adel machten den perlenden Schaumwein im 18. Jahrhundert berühmt. Dabei hatten Mönche die Perlen im Wein eher durch einen Zufall entdeckt. Im Winter hatte die Gärung in den Weinfässern ausgesetzt, die zweite Gärung im Frühjahr brachte Kohlensäure und damit auch die Perlen in den Wein: der Anfang einer Erfolgsgeschichte. In der Champagne helfen die „Xenius“-Moderatoren Dörthe *Eickelberg* und Pierre *Girard* bei der Weinlese. Dabei erfahren sie, wie die Winzer den perfekten Zeitpunkt für die Ernte ermitteln. Es gilt so behutsam wie möglich mit der Traube umzugehen, deshalb wird in der Champagne nur von Hand geerntet. Damit der Wein seine perfekten kleinen Perlen bekommt, wird er, nachdem die Hefe zu Alkohol und Kohlensäure vergärt ist, drei Wochen lang gerüttelt. Denn erst dann setzt sich die übrig gebliebene Hefe am Flaschenhals ab und kann entfernt werden. Pierre und Dörthe dürfen diese Rüttelmethode nach alter Tradition selber ausprobieren. Nicht nur Ernte und Produktion, sondern auch das Öffnen und Servieren des Champagners sind eine Wissenschaft für sich. „Xenius“ zeigt, in welchem Glas sich die Aromen optimal entfalten und warum man den Korken lieber nicht knallen lassen sollte. Wissenschaftler beschäftigen sich auch mit der Zukunft des Champagners. Denn der Klimawandel verändert die Anbaubedingungen. Was passiert mit den Trauben, wenn Hitzewellen und Trockenperioden zunehmen? Wird es auch in Zukunft noch Champagner aus der Champagne geben?

- Montag, 31. Dezember, 17:35 | arte (online verfügbar von 31.12. bis 30.01.)

360° Geo Reportage – Crémant, der feine Elsässer zum Fest

Der Crémant ist auf dem Vormarsch. Wie der edle Champagner wird auch dieser Schaumwein nach dem „Champagner-Verfahren“ hergestellt. Die traditionelle Flaschengärung erzeugt teils spektakuläre Tropfen und die sind als „Crémant brut“ durchaus mit einem echten Champagner vergleichbar. Besonderer Beliebtheit erfreut sich der Elsässische Crémant, da die in Rheinnähe gelegene Region an der Grenze zu Deutschland über besonders vielfältige und fruchtbare Böden verfügt. „360° Geo Reportage“ spürt dem edlen Crémant in verschiedenen elsässischen Weinbaugebieten nach. Frankreich ist das Land der Weine. Seit Jahrhunderten bringt der Weinanbau hier edle Trauben, edle Tropfen und – im Falle von Champagner – edle Perlen hervor. Doch der Champagner hat schon länger eine ernsthafte Konkurrenz: den französischen Crémant. Fast 80 Mio. Flaschen werden davon im Jahr produziert. Dabei bringt vor allem das Elsass immer bessere Schaumweine hervor. Solange edle Weinsorten Verwendung finden, können viele Crémants aus dem Elsass geschmacklich sehr wohl mit Champagnern mithalten. Qualitativ hochwertige Anbau- und Verarbeitungsmethoden sowie die edlen Böden des Elsass bringen so manchen Spitzen-Crémant hervor. Das weiß auch einer der besten Sommeliers der Welt – Serge *Dubs*.

- Montag, 31. Dezember, 18:40 | hr-fernsehen

Dinner for one auf Hessisch (mit Margit Sponheimer und Walter Flamme; Sprecher: Frank Lehmann)

„Genauso wie’s letzte Mal, Fräulein Sophie?“ wird Diener Johann fragen, und Fräulein Sophie wird wie gewohnt antworten: „Genauso wie jedes Jahr, Johann!“ – diesmal allerdings „auf Hessisch“. Der Hessische Rundfunk hat den kultigen Sketch neu produziert – nah am Original und doch voller Überraschungen. Am frisch gedeckten Geburtstagstisch im Volkstheater Frankfurt Liesel *Christ* vergnügen sich mit Margit *Sponheimer* als Fräulein Sophie und Walter *Flamme* in der Rolle des Dieners Johann zwei Publikumsliebhaber. Regisseur Wolfgang Kaus hat die Jubelfeier ins Hessische übertragen. Man darf also gespannt sein, welche Köstlichkeiten Diener Johann dem Stadtrat Pommeroi, dem Kommerzienrat Winterhalter und den weiteren Gästen Miss Sophies servieren wird. Nur so viel sei verraten: „Taurusforell“ gibt es und einen „Süßwein zur Forell“, einen ganz trockenen, „direkt aus’m Kellä!“

) Termine – Termine – Termine*(1) VERKOSTUNGEN | PRÄSENTATIONEN | MESSEN**

- Dienstag, 8. Jänner 2019, 18 – 22 Uhr: **SCHLOSSQUADRAT TROPHY 2018**
„FOLGE 3“: Kerstin *Schwertführer*, Weingut *Schwertführer* 35, Sooß, Thermenregion
Veranstaltungsort: Restaurant *Gergely's* im Schlossquadrat, Schlossgasse 21, 1050 Wien
Kostbeitrag: € 11,- p.P. (inkl. Fingerfood, Brot und Wasser)
Um Voranmeldung unter info@schlossquadr.at oder + 43 1 544 07 67 wird gebeten!
Infos: www.schlossquadrat-trophy.at, www.facebook.com/schlossquadrat.wien
- Dienstag, 12. Februar 2019, 18 – 22 Uhr: **SCHLOSSQUADRAT TROPHY 2018**
„FOLGE 4“: Michael *Gruber*, Weingut am Berg, Mittelberg, Kamptal
Veranstaltungsort: Restaurant *Gergely's* im Schlossquadrat, Schlossgasse 21, 1050 Wien
Kostbeitrag: € 11,- p.P. (inkl. Fingerfood, Brot und Wasser)
Um Voranmeldung unter info@schlossquadr.at oder + 43 1 544 07 67 wird gebeten!
Infos: www.schlossquadrat-trophy.at, www.facebook.com/schlossquadrat.wien
- Freitag, 15. Februar, und Samstag, 16. Februar 2019, 13 – 20 Uhr: **WEIN & GENUSS LINZ**
Bereits zum fünften Mal wird „Vinaria“ im Linzer Design Center die Wein- und Genussskultur hochleben lassen. Rund 150 Top-Winzer aus ganz Österreich und zahlreiche Feinkostproduzenten werden die Besucher im Design Center Linz auf den Geschmack bringen.
Tickets: € 15,-- (Vorverkauf; für Vinaria-Abonnenten und OÖNCARD-Inhaber: € 10,--)
€ 18,-- (Tageskasse; für Vinaria-Abonnenten und OÖNCARD-Inhaber: € 13,--)
Tickets erhältlich unter www.vinaria.at, bei LWmedia (Ringstraße 44, 3500 Krems, Tel. + 43 2732 82000, office@lwmedia.at) und über die Systeme von Ö-Ticket (www.oeticket.com).
- Dienstag, 12. März 2019, 18 – 22 Uhr: **SCHLOSSQUADRAT TROPHY 2018**
„FOLGE 5“: Patrick Altenbacher, Weingut *Altenbacher*, Tieschen, Vulkanland Steiermark
Veranstaltungsort: Restaurant *Gergely's* im Schlossquadrat, Schlossgasse 21, 1050 Wien
Kostbeitrag: € 11,- p.P. (inkl. Fingerfood, Brot und Wasser)
Um Voranmeldung unter info@schlossquadr.at oder + 43 1 544 07 67 wird gebeten!
Infos: www.schlossquadrat-trophy.at, www.facebook.com/schlossquadrat.wien
- Dienstag, 9. April 2019, 18 – 22 Uhr: **SCHLOSSQUADRAT TROPHY 2018**
„FOLGE 6“: Jakob *Jakope*, Weingut Kästenburg, Ehrenhausen, Südsteiermark
Veranstaltungsort: Restaurant *Gergely's* im Schlossquadrat, Schlossgasse 21, 1050 Wien
Kostbeitrag: € 11,- p.P. (inkl. Fingerfood, Brot und Wasser)
Um Voranmeldung unter info@schlossquadr.at oder + 43 1 544 07 67 wird gebeten!
Infos: www.schlossquadrat-trophy.at, www.facebook.com/schlossquadrat.wien
- Dienstag, 21. Mai 2019, ab 17:30 Uhr: **SCHLOSSQUADRAT TROPHY 2018**
„FINALE“: Alle Winzer der Folgen 1 bis 6 gemeinsam im großen Finale
Veranstaltungsort: Schlossquadrat Innenhof (*Gergely's* & Silberwirt), Schlossg. 21, 1050 Wien
Kostbeitrag: € 22,- p.P. (inkl. Kostproben aus der Schlossquadrat-Küche, Brot und Wasser)
Um Voranmeldung unter info@schlossquadr.at oder + 43 1 544 07 67 wird gebeten!
Infos: www.schlossquadrat-trophy.at, www.facebook.com/schlossquadrat.wien

ÖKGV-GOURMETREISE 2019 NACH DALMATIEN

11. bis 18. Mai '19

Traumhaftes DALMATIEN

EINZIGARTIGE GENUSS.REISE MIT DEM ÖKGV UND DEM MAGAZIN GENUSS

Fotos: Adrialin

7 TAGE

MIT DEM LUXUSSCHIFF
GENUSS pur ...

... auf dieser einzigartigen Reise mit dem Luxusschiff **MS AQUAMARIN**. Erleben sie Sehens- und Schmeckenswertes. Erkunden sie Mitteldalmatien, lernen sie das Land abseits des Tourismus kennen. Probieren sie mit uns die kulinarischen Köstlichkeiten dieser wunderschönen Region. Lassen Sie sich verwöhnen! Das Boardleben wird zu einer „Genussmeile“ und die Landgänge runden das Erlebnis ab!

Tour-Highlights:

- Wein-, Bier- und Olivenölkostungen
- Kochkurs „Kroatische Spezialitäten“ mit Besuch eines Haubenkochs
- Spezialabend: Gin & seine Begleiter mit DJ
- Kulinarisches & Wissenswertes über Kroatiens Küche
- Genuss-Tour durch Dubrovnik
- Welcomegeschenk

Kabinenservice & täglich frische Handtücher, Bademantel, Klimatisierter Essbereich, Bar, Kosmetik-Set, Sonnenliegen, Whirlpool, Porterservice, Rund um Betreuung durch unser ÖKGV-Team und dem Team vom GENUSS!

1 WOCHE
Luxus pur!
Ab € 1.555,-*
pro Person/Woche

Anmeldung, Details und weitere Infos unter: lefor@oekgv.at

(Am besten gleich buchen! Anmeldeschluss: Ende Dezember!)



adrialin

GENUSS SO SCHMECKT HERKUNFT.

LUXUS GENUSS.PACKAGE***7x Vollpension:**

- Frühstücksbuffet
- Mittagessen inkl. Tischgetränke (Tischwein, Bier, AF, Kaffee, Tee)
- Abendessen inkl. Tischgetränke (Tischwein, Bier, AF, Kaffee, Tee)
- Täglich frisches Obst und Snacks

Captains Dinner mit Aperitiv & Musik**Dorffest auf Pelejsac mit All-In Abendessen**

Anmerkung: Mittag- bzw. Abendessen wird entweder an Board oder in Buchten bzw. Häfen serviert. Details und genaues Programm dazu folgen.

Getränke on Board All in:

- Wein des Tages, Bier, AF-Getränke, Kaffee und Tee (jeden Tag lernen Sie einen anderen Winzer kennen)

Gutschein EUR 150,-
für Bargetränke/Kabine/Woche**Nicht inkludiert:**

Kur- und Hafentaxe EUR 40,-/Person und Woche, Getränke und Speisen, die nicht im Package angegeben, sind vor Ort zu bezahlen, Bargetränke nach Abzug vom Gutschein von EUR 150,-/Kabine/Woche, Trinkgelder, div. Eintrittskarten, Stadtführungen (optional zu buchen), diverse Transfers.

* Kategorie 1: Doppelzimmer EUR 1.715,- pro Person/Woche
* Kategorie 2: Doppelzimmer EUR 1.555,- pro Person/Woche oder Kategorie 1: Doppelzimmer EUR 1.715,- pro Person/Woche

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

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

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

ORT: Ursinhaus, 3550 Langenlois

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

DATUM: 23. März 2019 | 11. Mai 2019 | 14. September 2019 | 19. Oktober 2019

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

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

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

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

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

ORT: Ursinhaus, 3550 Langenlois

ZEIT: Samstag, 9. November 2019, 09:00 - 16:30 Uhr

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

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

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

ACHTUNG: Der Besuch dieses Seminars setzt die vorherige Teilnahme an den Kursen „Weinkultur 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 2019:**

- a) Das *Basis-Package* für alle: Um 375 Euro Beitrag gibt's vier Meldungen im BBJ Wein-Newsletter 2019 und die Nennung als Partner (mit Adresse und url) in jedem BBJ Wein-Newsletter (auf Wunsch mit Logo).
- b) Das *Top-Jahres-Package* für Top-Partner: Um 625 Euro Jahresbeitrag gibt's eine Verkostung inkl. Weinbeschreibungen und Bewertungen (z.B. Jahrgangsvorstellung; max. 8 Weine) bzw. einen ausführlichen Bericht über einen Event im Jahr (inkl. Weinbewertungen von max. 5 Weinen), fünf Meldungen im BBJ Wein-Newsletter 2019 und die Nennung als Top-Partner (mit Adresse und url) in jedem BBJ Wein-Newsletter (auf Wunsch mit Logo).
- c) Das *Premium Partner-Package*: Für 1.150 Euro gibt's jährlich max. zwei Verkostungen inkl. Weinbeschreibungen und -bewertungen (z. B. Jahrgangsvorstellung; jeweils max. 8 Weine) bzw. ausführliche Berichte über einen Event (inkl. Weinbewertungen von jeweils max. 5 Weinen), wahlweise eine Verkostung und einen Bericht, acht redaktionelle Meldungen im BBJ Wein-Newsletter 2019 sowie die Nennung als Premium Partner (mit Adresse und url) in jedem BBJ Wein-Newsletter (auf Wunsch mit Logo). Top-Goody für Premium Partner: Diese können auf Wunsch auch exklusiv bei Herbert *Braunöck's* „Wine after Work“-Abenden mitwirken.

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

Alle Preise ohne gesetzliche Steuern. Partner-Packages werden selbstverständlich als solche gekennzeichnet. Alternativvorschläge zu den drei Kooperationspackages sind durchaus diskutabel.

Vinophile Grüße!

Impressum BBJ-Wein-Newsletter

Herausgeber: Bernulf *Bruckner* jun. (*bbj*; LRTC GmbH), Herbert *Braunöck* (*hb*; Active Communications)

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

Werbepartner werden: bernulf.bruckner@gmx.at - h.braunoek@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



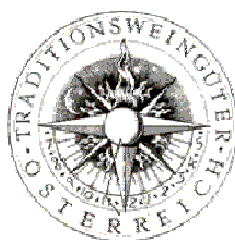
WEINGUT HIRTL
Brunngasse 72, 2170 Poysdorf
Tel.+Fax: +43(0)2552/2182
office@weingut-hirtl.at
www.weingut-hirtl.at



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