

# BBJ WEIN-NEWSLETTER 2018\_27

## 26. DEZEMBER 2018

### Die Themen:

- Weihnachten mit Wein achten – Das Top-Thema von Dr. Bernulf *Bruckner* ..... 2
- Steinfederpreis 2018 für Annemarie Foidl und Ehrenpreis für Heinz Kammerer..... 2
- ROSINAS ROSINEN: Silvester ..... 3
- Wein-Plus.eu nimmt die Wachau in den Fokus ..... 3
- Weingut Thomas *Leithner* bietet drei spannende Jahrgangswein-Pakete ..... 4
- Online-Händler „9 Weine“ ist insolvent..... 5
- Guter Wein zu Gunsten von Integrationshaus Wien und Purple Sheep ..... 5
- WK Wien: Sektsteuer mit April 2019 abschaffen..... 6
- Die Wein-TV-Tipps bis Mitte Jänner..... 6
- Termine – Termine – Termine:
  - (1) Verkostungen | Präsentationen | Messen..... 12
  - (2) Seminare | Workshops | Trainings ..... 15
- Die Kooperations-Packages für den BBJ Wein-Newsletter 2018 ..... 16
- Die BBJ Wein-Newsletter-Partner ..... 17

Herausgegeben von:

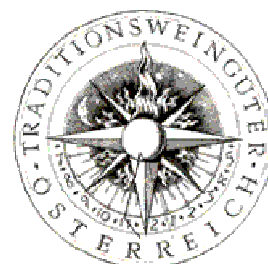
Herbert **B**RAUNÖCK – Bernulf **B**RUCKNER jun. – Paul Christian **J**EZEK



HIRTL



glatzer  
barnuntum



### \*) **Weihnachten mit Wein achten – Das Top-Thema von Dr. Bernulf Bruckner**

Wie jedes Jahr wieder stelle ich mir schon Wochen vor dem großen Fest die bange Frage: Welche Weine in meinem Keller sind in ihrer Qualität entsprechend hochwertig, um sich der Bedeutung des hohen Festes würdig zu erweisen? Schließlich will man ja Weihnachten durch den entsprechenden Wein achten! Eine „long list“ von mehreren Dutzend Flaschen aus dem aktuellen Bestand wird üblicherweise bereits am Ende des Sommers erstellt, diese dann laufend verkürzt und in der Adventszeit dann nochmals kurzfristig ergänzt und verlängert, weil die Weihnachts-Wein-Bestellungen „sicherheitshalber“ auch in diesem Jahr wieder erforderlich sind, um die Auswahl an wählbaren Preziosen nicht zu klein aussehen zu lassen.

Dann kommt es zur „short list“ mit neun Weinen (je drei Weine für drei Fest- und Feiertage), die geöffnet und zum Teil dekantiert, aber selbst bei aufopferungsvollster Hingabe nicht zur Gänze getrunken werden (können). So ergeben sich dann nahezu automatisch die ersten kleinen Restmengen für die Sammlung der Grundweine des nächstjährigen Glühwein-Ereignisses. Wir freuen uns schon jetzt darauf, weil wir ja wissen, was da drin ist ... ! ☺ (bbj) ([www.lrtc.at](http://www.lrtc.at), [www.wein-gesund.at](http://www.wein-gesund.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:

Gern ich mich unter Hecken labe  
am Wein, den ich zu lecken habe.

(Prof. Bernulf Bruckner sen.)



### \*) **Steinfederpreis 2018 für Annemarie Foidl und Ehrenpreis für Heinz Kammerer**

Bei einem feierlichen Abendessen im Loibnerhof in der Wachau wurde Annemarie Foidl mit dem Steinfederpreis und Heinz Kammerer mit dem Vinea-Ehrenpreis 2018 ausgezeichnet.

Bereits zum 30. Mal vergab Vinea Wachau den Steinfederpreis und zum 5. Mal einen Ehrenpreis. „Mit Annemarie Foidl ehren wir eine der tatkräftigsten und innovativsten Persönlichkeiten des österreichischen Weins“, so Emmerich H. Knoll, Obmann von Vinea Wachau. „Sie hat es als Präsidentin der Sommelierunion Austria geschafft, der heimischen Sommelierie einen Fixplatz auf der internationalen Bühne zu geben. Österreichischer Wein war stets im Gepäck mit dabei.“

„Mit nur 22 Jahren war Annemarie Foidl bereits jüngste Wirtin Österreichs und zeigte schon sehr früh mit welchem Engagement und welcher Durchsetzungskraft sie ihre Ziele erreichen will. Bis heute fordert sie ihre Wegbegleiter in der Sommelierunion Austria mit neuen Ideen“,



Ehrenpreis für Heinz Kammerer (li.) und Steinfederpreis für Annemarie Foidl überreicht von Obmann Emmerich Knoll © Vinea Wachau / Martin Hesz

schmunzelt Laudatorin Dagmar *Gross*. „Ihr ist es zu verdanken, dass die Sommelier-Europameisterschaft 2017 in Österreich ausgetragen wurde und ohne sie hätte auch der renommierte 'Court of Master Sommeliers' nicht begonnen, erstmals die Prüfung zum Master-Sommelier außerhalb der USA und Großbritannien abzuhalten.“ Im August 2018 fand sie im Stift Klosterneuburg statt. Den Vinea-Ehrenpreis erhält Heinz *Kammerer*, Gründer von Wein & Co. „Er hat den österreichischen Weinhandel nicht nur geprägt, sondern als Visionär mitgestaltet“, so Obmann *Knoll*.

Willi *Klinger*, Geschäftsführer der ÖWM, selbst maßgeblich am Aufbau der Handelskette Wein & Co in den 90ern beteiligt, erzählte in seiner Laudatio auf den Preisträger von einer Zeit im österreichischen Weinhandel, in der vieles unbekannt und zugleich alles möglich war.

Das Zelebrieren von Wein als Lifestyle-Produkt, sichtbar geworden durch die Wein & Co-Bars in der Wiener Innenstadt, das Einführen eines Kundenbindungs-Systems, die Vinocard, lange bevor dies auch in anderen Branchen üblich wurde und vor allem die Neuerfindung der Vinothek als einen Ort ohne Schwellenangst – all das hat die Wahrnehmung des österreichischen Weins und den österreichischen Weinhandel grundlegend verändert.

Zu den Gratulanten zählten zahlreiche Steinfeder-Preisträger der Vorjahre wie Peter *Moser* (Falstaff), die ehemaligen Vinaria-Redakteure Georg *Schwab* und Josef *Obermaier*, der ehemalige Chef-Sommelier des „Steirereck“ in Wien und heutige Vinaria-Redakteur Adi *Schmid* sowie Dr. Josef *Schuller* MW, Geschäftsführer der Weinakademie Österreich. Dazu gratulierten mit Josef *Pleil* (Weinbaupräsident a.D.) und Günter *Stummvoll* (ehem. Abg. z. NR) auch zwei der bisherigen vier Ehrenpreisträger. Beide Preise sind mit einer Auswahl der besten Smaragdweine dotiert. (*bbj*)

#### **\*) Wein-Plus.eu nimmt die Wachau in den Fokus**

Wein-Plus.eu ist nach eigenen Angaben „seit 1998 das bekannteste Weinnetzwerk in Europa“. Seit vielen Jahren leitet dort der kritische und für die verteilten Punkte nicht gerade als großzügig bekannte Marcus *Hofschuster* die Verkostungen. Diese vorsichtige und stabil kritische Position führt zwar nicht immer zu Freude und Frohlocken bei den Winzerinnen und Winzern,

## *Rosinas Rosinen Silvester*



Das Jahr geht zur Neige, Silvester ist nah...

Sobald ein Name im Kalender steht, muss es sich um einen Heiligen oder eine Heilige handeln. Wer, also, war denn eigentlich dieser Heilige Silvester? Es handelt sich um Papst Silvester I. (dt. „Waldmensch“ von lateinisch silva „Wald“), der zwischen 314 und 335 in Rom wirkte, wo er auch friedlich am 31. Dezember verstarb. Damit war er der erste heilige Papst, der nicht als Märtyrer sein Ende fand. Und dass gerade er das Jahresende in unseren Breitengraden markiert, haben wir wiederum einer Reform des Gregorianischen Kalenders im Jahr 1582 zu verdanken, in der man den letzten Tag des Jahres vom 24. Dezember auf den 31. Dezember, seinem Todestag, verlegte. (Kleiner Exkurs in die Geschichte)

Wenn erst einmal die mehr oder weniger aufwändigen Weihnachtsfeierlichkeiten und Verwandtenbesuche vorüber sind und Silvester vor der Tür steht, bietet sich jedes Jahr so etwas wie ein Zeitfenster, um persönliche Rückschau zu halten, Bilanz über das (fast) vergangene Jahr zu ziehen. Ich mache dann gerne Listen: Eine Liste mit all den Ereignissen, die prägend waren. Das zeigt mir die Fülle des Lebens. Eine weitere Liste trägt als Titel „Wofür ich dankbar bin“, und ich muss immer wieder feststellen, dass das eine ganze Menge ist. Das schafft Zufriedenheit. Meine dritte und letzte Liste nimmt bereits die Neujahrsvorsätze vorweg, da es mir dabei um meine Vorhaben im folgenden Jahr geht. Das lässt mich voller Tatendrang und Zuversicht in die Zukunft blicken.

Heuer wird auf allen drei Listen „Rosinas Rosinen“ stehen. Eine Kolumne verfassen zu dürfen, ist und bleibt eine sehr prägende Sache für mich, für ich dankbar bin und die auch 2019 einen wichtigen Stellenwert einnehmen wird. Einige Rosinen habe ich bereits aus dem riesigen Wein- und Genuss-Gugelhupf picken können. Weitere wollen noch entdeckt werden. Hoffentlich waren auch für Sie, werte Leserinnen und Leser, ein paar Rosinen dabei.

Jetzt bleibt mir nur noch, mich an dieser Stelle bei Ihnen für Ihre Treue zu bedanken und Ihnen ganz viele „Rosinen“ sowohl beruflich als auch privat im kommenden Jahr zu wünschen! Prost!

Ihre Rosina Bruckner [www.rosina-bruckner.com](http://www.rosina-bruckner.com)

wenn Ihre Weine nicht so hoch bewertet werden, wie bei anderen ähnlichen Veranstaltungen (O-Ton eines Winzers: „Mit deren Punkten kann mal halt nicht gut Werbung machen!“). Es zeigt aber auch, dass inflationäre Punkte-Lawinen mit Höchstwertungen in Serie (z.T. mit mehreren Dutzend Weinen pro Jahr) auch bei den Kunden zu Zweifeln ob der wirklichen Qualität so vieler angeblicher Top-Weine, zu zunehmender Verwirrung sowie zu Abstumpfung und Desinteresse führen.

Allerdings lassen sich die Wertungen bei Wein-Plus.eu ganz gut in andere Skalen „umrechnen“, indem man einfach ziemlich flächendeckend zwischen 3 und 6 Punkten auf die erreichte Wertung draufschlägt, um zu den vergleichbaren Resultaten anderer Magazine, Verkoster, Auszeichnungen, Weinpreisen oder ähnlichen zu gelangen.

Nun nahm man sich des österreichischen Weinbaugebiets Wachau an und testete in einer Fokus-Verkostung die Weine von etwa 20 namhaften Betrieben. Insgesamt fünf Weine erhielten die Höchstwertung von 93 Punkten, davon vier Rieslinge und ein Grüner Veltliner. Die Sieger sind:

2017 Grüner Veltliner Kellerberg Smaragd, Domäne Wachau

2017 Riesling Singerriedel Smaragd, Domäne Wachau

2017 Riesling Bruck Smaragd „Alte Parzellen“, Högl

2017 Riesling Bruck Smaragd, Högl

2004 Riesling „Steinriesler“, Nikolaihof

Dahinter konnten sich zwei weitere Weine der Domäne Wachau hervorragend schlagen. So erreichte der 2017 Grüne Veltliner Achleiten Smaragd 92 Punkte und der 2017 Riesling Achleiten Smaragd 91 Punkte. Dabei fällt ein Wein mit 85 bis 89 Punkten schon in die Kategorie „sehr gut“, mit 90 bis 94 Punkten gilt er bei den Verkostern von Wein-Plus.eu bereits als „hervorragend“, von 95 bis 99 Punkten als „groß“ und mit 100 Punkten als „einzigartig“! Wir gratulieren ganz herzlich!

Die gesamte Liste mit den Detailergebnissen ist (nur für Mitglieder) unter <https://magazin.wein-plus.eu/oesterreich-im-fokus-wachau-2> einzusehen ... oder gerne auf Wunsch auch direkt bei mir zu erhalten! (bbj)

#### **\*) Weingut Thomas *Leithner* bietet drei spannende Jahrgangswein-Pakete**

Zum Jahreswechsel noch einmal richtig spannende Kosterfahrungen und Genussmomente erleben: Bis 31.12. bietet Thomas *Leithner* aus seinem Raritätenkeller drei Weinpakete mit 10% Rabatt und Gratis-Versand in ganz Österreich an! Jedes Paket enthält jeweils 1 Flasche von 6 unterschiedlichen Weinen.

##### **Paket GRÜNER VELTLINER**

- Privat 2017
- Privat 2007
- Privat 2004
- X 2016
- X 2009
- X 2007

statt 164,90 € um nur 148,40 €

##### **Paket RIESLING**

- Privat 2017
- Privat 2005
- Privat 2003
- X 2016
- X 2013
- X 2009

statt 161,90 € um nur 145,70 €

##### **Paket ZWEIGELT**

- Privat 2009
- Privat 2008
- Privat 2007
- Hommage 2013
- Hommage 2010
- Hommage 2008

statt 133,90 € um nur 120,50 €

„Privat“ bezeichnet Weine, für die durch Traubenselektion bei der Handlese nur die besten und reifsten Trauben verwendet werden. Grüner Veltliner und Riesling stammen aus der Langenloiser Urgesteins-Top-Lage Steinhaus, der Zweigelt aus den besten Trauben von verschiedenen Rieden in und um Langenlois.

Das „X“, die römische 10, ist dem Vater von Thomas *Leithner*, Rudolf *Leithner*, gewidmet und soll ein Symbol der Dankbarkeit für die guten Voraussetzungen sein, die die 10 Generationen vor ihm mit Fleiß, Mühe und dem nötigen Weitblick erwirtschaftet haben. Die Trauben für diese Weine stammen aus den ältesten Veltliner- und Riesling-Rebanlagen (über 60 Jahre alt) des Weinguts ebenfalls aus der Lage Steinhaus.



Für den „Homage“ werden ausschließlich Zweigelt-Trauben aus der Langenloiser Lage Dechant verwendet. Rigorose Mengenbeschränkungen und optimale Witterungsverhältnisse geben dieser Hommage jene Dichte und Extraktfülle, die Zweigelt zu einem wirklich großen Rotwein machen. ([www.thomas-leithner.at](http://www.thomas-leithner.at))

Bestellen per Telefon (+43(0)2734/2552) oder per Mail ([kontakt@thomas-leithner.at](mailto:kontakt@thomas-leithner.at))!

Unser Tipp: Unbedingt zuschlagen, das ist eine wirklich einmalige Gelegenheit! (bbj)

#### **\*) Online-Händler „9 Weine“ ist insolvent**

Trotz Investments in Höhe von mehreren hunderttausend Euro musste das Mattersburger Unternehmen Insolvenz anmelden.

Vor eineinhalb Jahren waren sie die gefeierten Stars der Startup-Szene und sicherten sich bei der TV-Show „2 Minuten 2 Millionen“ eine Investitionssumme von 500.000 Euro. Weitere 280.000 Euro konnte der Online-Weinhändler über eine Crowdfunding-Kampagne generieren. Nun ist ganz offenbar alles weg, denn laut KSV1870 musste das Unternehmen mit Sitz in Mattersburg am 13.12. Insolvenz anmelden und ein Sanierungsverfahren beim Landesgericht Eisenstadt einreichen. Die Unternehmer hatten „Crowdcircus“ zufolge noch versucht, den Online-Shop zu verkaufen. Es habe auch konkrete Kaufinteressenten gegeben, die alle Verbindlichkeiten übernommen hätten. Allerdings fehlte den Weinhändlern den Angaben zufolge die Zeit, um die Angebote gewissenhaft zu überprüfen. Betroffen seien nun neben den Investoren vor allem die Winzer, die wohl nur noch auf einen Bruchteil ihres Geldes hoffen können. Die Mitarbeiter wurden bereits vor Wochen von der Lage informiert, gekündigt und eigenen Angaben zufolge immer fristgerecht bezahlt.

Laut Betreiber Michael Prünner soll es aber im Rahmen des beantragten Sanierungsverfahrens weiter gehen: „Bestellungen werden nach wie vor schnell und sicher ausgeliefert, für die Endkunden ändert sich vorerst nichts.“ ([www.neunweine.at](http://www.neunweine.at))

Quelle: Falstaff online, 14. Dezember 2018,  
<https://www.falstaff.at/nd/online-haendler-9-weine-ist-insolvent/>

#### **\*) Guter Wein zu Gunsten von Integrationshaus Wien und Purple Sheep**

Die Integration von Menschen aus anderen Kulturkreisen haben sich das Integrationshaus Wien und Purple Sheep zur Aufgabe gemacht. Diese wichtige Arbeit unterstützen das Weingut *Heinrich* und SPAR bereits im siebten Jahr. Das Winzerpaar Heike und Gernot *Heinrich* aus Gols verkaufen fünf ihrer Weine exklusiv bei INTERSPAR zu Gunsten von Integrationshaus Wien und Purple Sheep. SPAR verdoppelte ihre Spendensumme auch heuer wieder auf 80.000 Euro. Insgesamt haben die Winzerfamilie Heinrich und SPAR seit dem Beginn dieser Kooperation im Jahr 2013 bisher 543.000 Euro übergeben.

Initiiert wurde die Spendenaktion durch das Winzerpaar Heike und Gernot *Heinrich*. Die Winzerin ist persönlich beim Verein Purple Sheep aktiv und setzt sich mit vollem Engagement für Flüchtlinge ein. „Die Vorstellung, von heute auf morgen mit nichts in ein Land zu kommen, wo man fühlt, nicht erwünscht zu sein – gibt es viel Schlimmeres? Die guten Weine sollen eine Art Flaschenpost sein, die bewusstseinsbildend auf hoffentlich mehr Menschen wirken soll.“

Für gelungene Integration von Menschen, die aus anderen Länder geflüchtet sind, braucht es Sprachkenntnisse, kulturelle Einbindung, Ausbildung und organisatorische Unterstützung. Genau das bieten Purple Sheep und das Integrationshaus Wien, unter anderem finanziert durch fünf Sorten „Guter Wein“ von Heike und Gernot *Heinrich*. Denn ein Teil des Erlöses des „Guter Blaufränkisch“, „Guter Zweigelt“, „Guter Merlot“, „Guter Chardonnay“ und „Guter St. Laurent“ geht direkt an die sozialen Organisationen. (pcj)

**\*) WK Wien: Sektsteuer mit April 2019 abschaffen**

Einziger Effekt der Schaumweinsteuer ist eine Belastung der Hersteller und Händler – Aufwendungen für Administration fressen die Einnahmen des Staates auf.

Der Tag des Sekts konnte für die heimischen Schaumweinproduzenten und -händler heuer kein Freudentag sein. „Leider hatten wir heute keinen Grund zu feiern, denn die Schaumweinbranche wird in Österreich massiv gebremst und kann ihr wirtschaftliches Potenzial nicht ausschöpfen“, sagt Ernst *Polsterer-Kattus*, Sprecher der Sektindustrie in der Wirtschaftskammer Wien. Rainer *Trefelik*, Wiener Obmann des Handels: „Die Schaumweinsteuer hat enorm negative Auswirkungen auf heimische Hersteller und Händler, bringt dem Staat aber unter dem Strich kaum Einnahmen.“

Beide Branchenvertreter fordern daher, die Schaumweinsteuer per April 2019 abzuschaffen. „Dieser Zeitpunkt würde allen Beteiligten genügend Vorlaufzeit für die technische Umsetzung geben“, sagt *Polsterer-Kattus*. Handelsobmann *Trefelik*: „Die Schaumweinsteuer wurde ja 2005 schon einmal abgeschafft. Diese Vorgehensweise hat damals schon bestens funktioniert.“

Eine Bilanz der 2014 wieder eingeführten Steuer zeigt deutlich die negativen Effekte: Kunden müssen pro Flasche Sekt seither fast einen Euro mehr bezahlen. Das entspricht einer Preiserhöhung von durchschnittlich 25 %. Dadurch ist der Sektabsatz um 25 % gesunken und die Branche hat 300 Arbeitsplätze verloren. Gleichzeitig trifft die Schaumweinsteuer nur heimische Sekthersteller, nicht aber Produzenten von Prosecco und Frizzante aus dem Ausland.

Die Einnahmen des Staates sind hingegen gering: Von 18,5 Mio. Euro jährlich, mit denen der Fiskus ursprünglich kalkuliert hat, bleiben nach den Abzügen gerade einmal 2,5 Mio. Euro über. Branchensprecher *Polsterer-Kattus*: „Das Experiment Schaumweinsteuer ist gescheitert und muss beendet werden.“ Handelsobmann *Trefelik*: „Es ist höchste Zeit, ein Zeichen zu setzen und die heimische Sektbranche zu entlasten.“ (*pcj*)

**\*) Die Wein-TV-Tipps bis Mitte Jänner**

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

- 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 altherwürdigen 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 Chamb-ley. 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 muss-

ten 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.
- 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 Be-



liebtheit 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.

- 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!“

- Dienstag, 1. Jänner, 12:00 | hr-fernsehen

Das neue hessische Küchen-ABC

Wer an die „Hessische Küche“ denkt, dem fallen zuerst Apfelwein, Grüne Soße und Handkäs' mit Musik ein. Doch die heutige hessische Küche hat weit mehr zu bieten: Leckere Fleischgerichte mit Apfelwein, selbstgemachte Kräuter-Limo oder Schafskäse made in Hessen. Hierzulande mag man es traditionell eher deftig und doch zunehmend raffinierter. Immer mehr Einflüsse und Weine aus aller Welt, exotische Zutaten und neue Geschmackskombinationen beeinflussen den hessischen Geschmack – vom Odenwald bis nach Kassel. Das neue hessische Küchen-ABC bietet köstliche Schlemmereien und Getränke von A bis Z. Da läuft nicht nur dem Hessen das Wasser im Munde zusammen.

- Dienstag, 1. Jänner, 15:30 | SWR Fernsehen

Leben im eigenen Schloss – Burg- und Schlossbesitzer in Baden-Württemberg

Schloss- und Burgbesitzer in Baden-Württemberg öffnen die Türen zu ihren Salons. Die Zeiten, in denen sie mit viel Personal und großen Gesellschaften ihre Schlösser und Burgen beleben konnten, sind Vergangenheit. Wie schaffen es die Besitzer, ihre Häuser am Leben zu erhalten? Graf Felix *Adelmann* kann sich den Luxus von Burg Schaubek bei Ludwigsburg mit seinem florierenden Weingut leisten.

- Mittwoch, 2. Jänner, 14:15 | Bayerisches Fernsehen

Heute auf Tour: Im Winter im Elbtal – Von Meißen über Radebeul nach Moritzburg

Vom Weingut Schloss Wackerbarth aus startet Moderatorin Alexandra *Zielinski* mit ihrem Begleiter Thomas *Teubert* durch die winterlichen Weinberge, begnügen sich aber mit einem Bruchteil des 100 km langen Sächsischen Weinwanderwegs. Ein Glühwein als wärmender Auftakt, mit oder ohne Procente – im Erlebnisweingut Schloss Wackerbarth ist das kein Problem. Der Radebeuler ist selbst Weinbauer und kennt sich aus mit den sächsischen Weinen.

- Mittwoch, 2. Jänner, 17:40 | arte

Uruguay – Gauchos, Tango und Grandezza

Wer nach Uruguay reist, den überraschen unendliche Weiten und unberührte Natur. Es ist das kleinste spanischsprachige Land Südamerikas. „Paisito“ nennen es seine Bewohner. Die Dokumentation entdeckt eines der ältesten Weingüter des Landes.

- Donnerstag, 3. Jänner, 05:15 | SWR Fernsehen

Lebensader Dordogne – Von Marqueyssac bis zur Gironde

Noch heute wird Saint-Emilion die Tradition der Jurade gepflegt, ein Relikt aus der Zeit, als der weltberühmte Weinort noch zum Königreich England gehörte.

- Donnerstag, 3. Jänner, 19:45 | ANIXE

Zypern mit Falk-Willy *Wild*

Die Reise beginnt dort an der Stelle, an der, der Sage nach, die griechische Schönheitsgöttin Aphrodite dem Meer entstiegen sein soll. Städte wie Paphos, Larnaca und Limassol beeindrucken durch ihre alten

historischen Stadtviertel und ihre gemütlichen Tavernen. Der Schauspieler Falk-Willy *Wild* kann sich bei seiner Reise davon überzeugen, dass die zypriotischen Weine von ganz hervorragender Qualität sind. Kein Wunder, denn auf Zypern wird schon seit Jahrtausenden Wein angebaut. Eine Kunst, die auch in den Klöstern der Insel gepflegt wird.

- Freitag, 4. Jänner, 08:00 | arte

#### Klöster Europas – Zeugen des Unsichtbaren

Das Benediktinerstift Göttweig in Niederösterreich ist berühmt für seine Bibliothek mit hunderttausend Schriften und 32.000 Gravuren, darunter Werke von Dürer und Michelangelo. Die überwiegend jungen Mönche leben von Weinbau und Tourismus.

- Freitag, 4. Jänner, 20:15 | SWR Fernsehen

#### Unglaublich! Kuriose Höchstleistungen im Südwesten

Der Südwesten der Bundesrepublik ist nicht nur die Hochburg für Denker und Tüftler – in Baden-Württemberg und Rheinland-Pfalz gibt es auch jede Menge kurioser Rekorde. Höher, größer, schneller, schwerer oder verrückter – es gibt kaum eine Höchstleistung, die hierzulande nicht erreicht wird. Der größte Baum, das kleinste Standesamt, der steilste Weinberg ...

- Samstag, 5. Jänner, 07:15 | 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 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. Nicht nur Ernte und Produktion, sondern auch Öffnen und Servieren des Champagners sind eine Wissenschaft für sich.

- Samstag, 5. Jänner, 09:30 | arte

#### 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, denn der Champagner hat schon länger eine ernsthafte Konkurrenz. 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.

- Sonntag, 6. Jänner, 14:45 | hr-fernsehen

#### Am hessischen Main und Rhein

Die schönsten Ausflugstipps im Rheingau mit seinen Weingütern, Kirchen und Klöstern, all das bietet eine Erlebnisreise entlang von Main und Rhein. Nach Hochheim mit seinen Weinbergen und preisgekrönten Winzern und dem berühmten Königin-Victoria-Denkmal fließt der Main gegenüber von Mainz in den Rhein. Danach geht's durch den weinseligen Rheingau mit den altherwürdigen Klöstern Eberbach und St. Hildegard über Lorch bis an die Landesgrenze in Lorchhausen.

- Sonntag, 6. Jänner, 15:00 | 3sat

#### Rom am Rhein

Die „Römer am Rhein“ haben nicht nur unzählige Bauwerke hinterlassen, man findet ihre Spuren auch in der Küche. Sie bauten an Mosel, Rhein und Nahe Wein an, der sogar bis nach Rom exportiert wurde, und sorgten für frisches Gemüse in Form von Rucola und Giersch.

- Montag, 7. Jänner, 11:05 | hr-fernsehen  
Herrliches Hessen – Unterwegs im Grüngürtel Frankfurt  
Über ein Drittel der Stadtfläche Frankfurts ist „grün“: der Frankfurter „Grüngürtel“. Das sind etwa 7.700 ha, und davon ist sogar rund die Hälfte Wald. Achim *Rupp*, Winzer vom Frankfurter Lohrberg, ist zuständig für die nördlichste Weinbauregion des Rheingaus: den Frankfurter Weinberg am Lohrberg. Ein edler Riesling kommt hier in die Flasche.
- Montag, 7. Jänner, 14:05 | 3sat  
Drei Länder, ein Fluss  
In Luxemburg zeigt sich die Mosel von ihrer genussreichen und exotischen Seite: Es 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.
- Montag, 7. Jänner, 14:50 | 3sat  
Die Mosel – Von Trier bis nach Koblenz  
Die Mosel, die so wenig begradigt ist wie kein anderer deutscher Fluss, mäandert in Schleifenform durch klassische Sehnsuchtslandschaften. Von Trier geht es ins einstige Jugendstil-Mekka Traben-Trarbach und von dort aus zu den besten Jung-Winzern ihres Fachs.
- Montag, 7. Jänner, 16:20 | 3sat  
Romantische Flüsse (1/3): Die Saar  
Die Kanalisierung der Saar im 19. und 20. Jahrhundert hat die Landschaft verändert, einige der tiefsten Schleusen Deutschlands finden sich heute an ihrem Unterlauf. Hier ist auch Winzer Christian *Ebert* zu Hause. Industrielle Nutzung und ökologischer Weinbau 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 Großschifffahrtstraße 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.
- Montag, 7. Jänner, 17:00 | 3sat  
Romantische Flüsse (2/3): Der Neckar  
Die älteste Weinlese-Crew, die mitten in der pulsierenden Hauptstadt der Schwaben auch mit weit über sechzig Jahren noch in Steilwandlagen herumkraxelt, gibt es in Stuttgart.
- Montag, 7. Jänner, 17:45 | 3sat  
Romantische Flüsse (3/3): Der Main  
Der Main ist der einzige Fluss Europas, der in alle vier Himmelsrichtungen fließt. Der Film führt den Main von der Weißmain- und der Rotmain-Quelle hinunter bis zu seiner Mündung in den Rhein. Der Film stellt eine echte Prinzessin vor, die nach einem schweren Schicksalsschlag den Familienbetrieb am steilsten Weinberg des Mains übernommen hat.
- Dienstag, 8. Jänner, 18:20 | ORF III  
Wie kommt der Pfeffer in den Wein - Der grüne Veltliner des Weinviertels  
Der Grüne Veltliner des österreichischen Weinviertels: Früher als Sauerampfer in fast blick-dichten Dopplern (Zwei-Liter-Flaschen) versteckt – heute als der „Wein mit der Pfeffernote“ weltweit erfolgreich vermarktet und im oberen Preissegment angeschrieben auf den Getränkekarten zwischen Hollywood, New York oder Shanghai. Der Grüne Veltliner als neuer Botschafter österreichischer Genusskultur? Mit der Prädikatisierung DAC hat das Weinviertel seinen Geschmack gefunden. Der Film von Alexander und Nadeschda *Schukoff* begibt sich auf kulinarisch-historische Spurensuche nach den Ursachen des unverwechselbaren pfeffrig-würzigen Geschmacks dieses österreichischen Weines.
- Mittwoch, 9. Jänner, 19:45 | ANIXE  
Andalusien  
In einer alten Bodega kostet eine Sprachschülerin Picassos geliebten süßen Wein. Mit der Sprachschule geht es zu einer Weinverkostung von 16 verschiedenen Sorten, darunter auch süßer Likör-Wein. Anixe ist auch dabei, wenn in einer Tapas-Bar Flamenco gesungen und getanzt wird.

- Donnerstag, 10. Jänner, 10:15 | 3sat  
Nachtcafé – Die SWR Talkshow – Gäste bei Michael Steinbrecher  
Der Apfel fällt nicht weit vom Stamm? Ganz bewusst hat sich Gerd *Klein* dafür entschieden, das Erbe seiner Vorfahren anzutreten. Bereits in siebter Generation bewirtschaftet seine Familie ein Weingut an der Mosel. Dass nun, fast 200 Jahre später, auch sein Sohn die Herausforderung angenommen hat, erfüllt den Winzer mit großem Stolz: „Die lange Familientradition hat mich schon immer fasziniert und ist bis heute auch eine Art Verpflichtung.“
- Freitag, 11. Jänner, 18:15 | SWR Fernsehen  
Neckarperlen – Zwischen Rottweil und Rottenburg  
Das Café Känzele in Rottweil ist Wohlfühlort, ebenso das Weinhaus Stanis in Rottenburg. Hier schenkt Klaus *Biesinger* seinen eigenen guten Wein ein.
- Samstag, 12. Jänner, 12:45 | arte  
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.
- Samstag, 12. Jänner, 15:00 | 3sat  
Der Geschmack Europas – Der portugiesische Alentejo  
Die Reise führt von der ehemaligen Königsstadt Évora durch das alentejische Hinterland mit seinen einzigartigen Korkeichen-Wäldern, Olivenhainen und Weinbergen, über Estremoz, Marvao und Monsaraz, das an Europas größtem Stausee liegt, bis an die Atlantikküste zu Vasco da Gamas Geburtsstadt Sines.
- Sonntag, 13. Jänner, 10:00 | ZDFinfo  
Wo lebt es sich am besten? – Die große Deutschland-Studie  
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.
- Montag, 14. Jänner, 14:45 | 3sat  
Ischia, da will ich hin!  
„Isola verde“, grüne Insel, nennen die Italiener die fruchtbare Vulkaninsel Ischia. Sie war in der Antike die erste Kolonie, von der aus die Griechen das italienische Festland eroberten. Kurz darauf gründeten sie Rom – über Ischia, so sagt man, kam Kultur nach Italien: Kunst, Wissen, Philosophie und der Wein.

## \*) 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](mailto:info@schlossquadr.at) oder + 43 1 544 07 67 wird gebeten!  
Infos: [www.schlossquadrat-trophy.at](http://www.schlossquadrat-trophy.at), [www.facebook.com/schlossquadrat.wien](https://www.facebook.com/schlossquadrat.wien)

- Dienstag, 22. Jänner 2019, 15:00 – 20:30 Uhr: **Tag des Friauler Weines (Wien)**  
Etwa 200 Weine von 25 teilnehmenden Weinbaubetrieben aus autochthonen Sorten wie Friulano, Ribolla, Refosco dal peduncolo rosso, Pignolo oder Schioppettino und Klassiker wie Pinot bianco, Pinot grigio, Sauvignon, Chardonnay, Merlot und vielen mehr. Dazu gibt's Prosciutto di San Daniele Originale von La Glacere, Balsamico vom Feinsten: Balsameria Midolini und „Friaul Insights“ von den besten Autoren: Gisela Hopfmüller, Franz Hlavac und Gerd Sievers.  
Weitere Infos zum Event: <https://www.facebook.com/events/362711470955757/>  
Tickets beim Eingang zur Veranstaltung! Kein Vorverkauf!  
Tageskarte 20 €, Abendkarte (ab 19 Uhr) 15 €, Studentenkarten 15 € (Ausweis); Glaseinsatz 5 €
- 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](mailto:info@schlossquadr.at) oder + 43 1 544 07 67 wird gebeten!  
Infos: [www.schlossquadrat-trophy.at](http://www.schlossquadrat-trophy.at), [www.facebook.com/schlossquadrat.wien](https://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 Genusskultur 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](http://www.vinaria.at), bei LWmedia (Ringstraße 44, 3500 Krems, Tel. + 43 2732 82000, [office@lwmedia.at](mailto:office@lwmedia.at)) und über die Systeme von Ö-Ticket ([www.oeticket.com](http://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](mailto:info@schlossquadr.at) oder + 43 1 544 07 67 wird gebeten!  
Infos: [www.schlossquadrat-trophy.at](http://www.schlossquadrat-trophy.at), [www.facebook.com/schlossquadrat.wien](https://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](mailto:info@schlossquadr.at) oder + 43 1 544 07 67 wird gebeten!  
Infos: [www.schlossquadrat-trophy.at](http://www.schlossquadrat-trophy.at), [www.facebook.com/schlossquadrat.wien](https://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](mailto:info@schlossquadr.at) oder + 43 1 544 07 67 wird gebeten!  
Infos: [www.schlossquadrat-trophy.at](http://www.schlossquadrat-trophy.at), [www.facebook.com/schlossquadrat.wien](https://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](mailto: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 1.555,- 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](http://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](http://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](http://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](http://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](http://www.actcom.at)), Dr. Bernulf *Bruckner* jun. ([www.lrtc.at](http://www.lrtc.at)) und dem Österreichischen Koch- und Genuss-Verband ([www.oekgv.at](http://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](mailto:bernulf.bruckner@gmx.at) - [h.braunoeck@actcom.at](mailto:h.braunoeck@actcom.at) - [p.jezek@medianet.at](mailto: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](mailto:office@winzerkrems.at)  
[www.winzerkrems.at](http://www.winzerkrems.at)



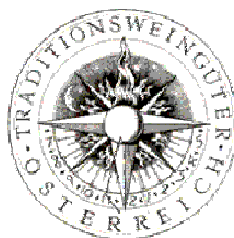
WEINGUT HIRTL  
Brunngasse 72, 2170 Poysdorf  
Tel.+Fax: +43(0)2552/2182  
[office@weingut-hirtl.at](mailto:office@weingut-hirtl.at)  
[www.weingut-hirtl.at](http://www.weingut-hirtl.at)



DOMÄNE WACHAU  
3601 Dürnstein 107  
Tel: +43(0)2711/371  
[office@domaene-wachau.at](mailto:office@domaene-wachau.at)  
[www.domaene-wachau.at](http://www.domaene-wachau.at)



WEINGUT WALTER GLATZER  
Rosenbergstraße 5, 2464 Göttlesbrunn  
Tel: +43(0)2162/8486  
[info@weingutglatzer.at](mailto:info@weingutglatzer.at)  
[www.weingutglatzer.at](http://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](mailto:info@traditionsweingueter.at)  
[www.traditionsweingueter.at](http://www.traditionsweingueter.at)



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