

BBJ WEIN-NEWSLETTER 2019_07

26. MÄRZ 2019

Die Themen:

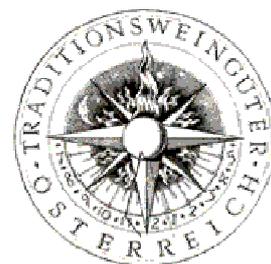
- Mut zur Wahrheit – Das Top-Thema von Dr. Herbert *Braunöck* 2
- Wein aus Österreich: neuerlicher Exportrekord, Vormachtstellung im Inland 2
- Sommelier-Weltmeisterschaft 2019 – Deutschland hat den Superstar! 3
- ROSINAS ROSINEN: Masterinnen of Wine 4
- Kremstal-Winzer räumen renommierten deutschen Weinpreis ab 3
- Vinaria kürte die besten Premium-Rotweine Österreichs 5
- Frühlingsfrische Weinreisen ins Land für Genießer 6
- Die Wein-TV-Tipps bis Mitte April 7
- Termine – Termine – Termine:
 - (1) Verkostungen | Präsentationen | Messen 11
 - (2) Seminare | Workshops | Trainings 17
- Die Kooperations-Packages für den BBJ Wein-Newsletter 2019 18
- Die BBJ Wein-Newsletter-Partner 19



HIRTL



glatzer
barnuntum



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

*) **Mut zur Wahrheit – Das Top-Thema von Dr. Herbert Braunöck**

Moderater Weingenuss ist gesund. Immer mehr Verfechter dieser Meinung wagen einen Auftritt in den Medien. Der Standard/Gesundheit berichtete am 12. März 2019 unter anderem: „Doch geringe Mengen (...) können sich vor allem bei Gefäßerkrankungen positiv auswirken. Bei ischämischen Schlaganfällen, die mit rund 90 Prozent den Großteil dieser Erkrankungen ausmachen, ist das sehr gut belegt“ bestätigt der Neurologe Stefan Kiechl von der MedUni Innsbruck. Und weiter: „Als die gesundheitlich empfehlenswerteste Form gilt der Rotwein. Die darin enthaltenen Phenole, Tannine und Catechine können entzündungshemmend wirken.“ WUG Wein und Gesundheit bedankt sich an dieser Stelle für den „Rückenwind.“ Wir empfehlen ebenfalls den MODERATEN Weingenuss und meinen damit ein bis zwei Gläser pro Tag. Allerdings müssen diese Weine entsprechende Mengen an Polyphenolen enthalten. WUG wird weiter forschen und berichten. (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:

Ich weiß, ihm schmeckt der resche Wein,
doch mir, mir zieht's die Wäsche rein.
Er söffe davon keine, wenn er
tatsächlich wär' der Weine Kenner.

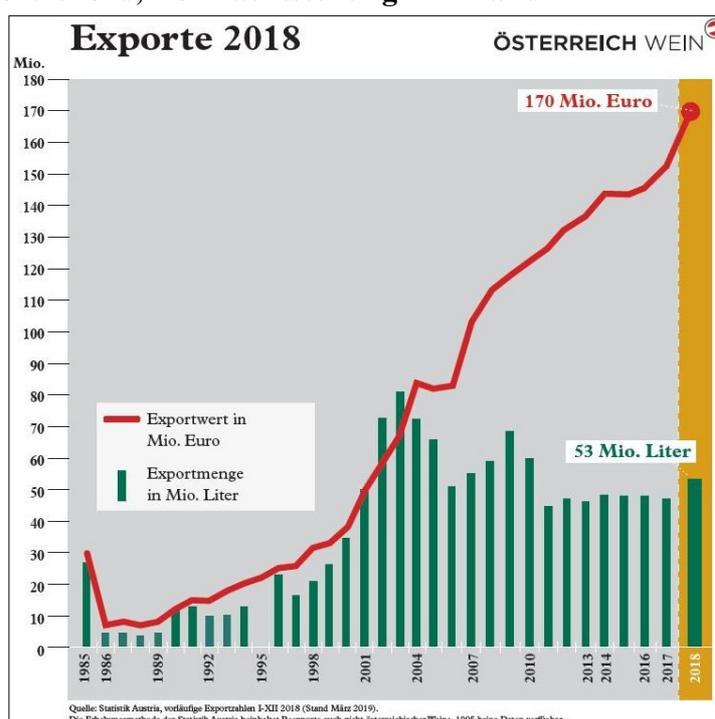
(Prof. Bernulf Bruckner sen.)



*) **Wein aus Österreich: neuerlicher Exportrekord, Vormachtstellung im Inland**

Das Jahr 2018 setzt wieder einen Rekord beim Export von österreichischem Wein: 170,3 Mio. Euro wurden rund um den Globus erlöst, 6,9 % mehr als im Vorjahr. Zudem wurden durch den mengenreichen Jahrgang 2017 erstmals seit 2010 wieder mehr als 50 Mio. Liter exportiert. Auch im Inland ist der heimische Wein äußerst erfolgreich: Im LEH gab es 2018 einen Absatz-Zuwachs von 6,9 %, wertmäßig stieg der Marktanteil von österreichischem Wein dort auf über 70 %.

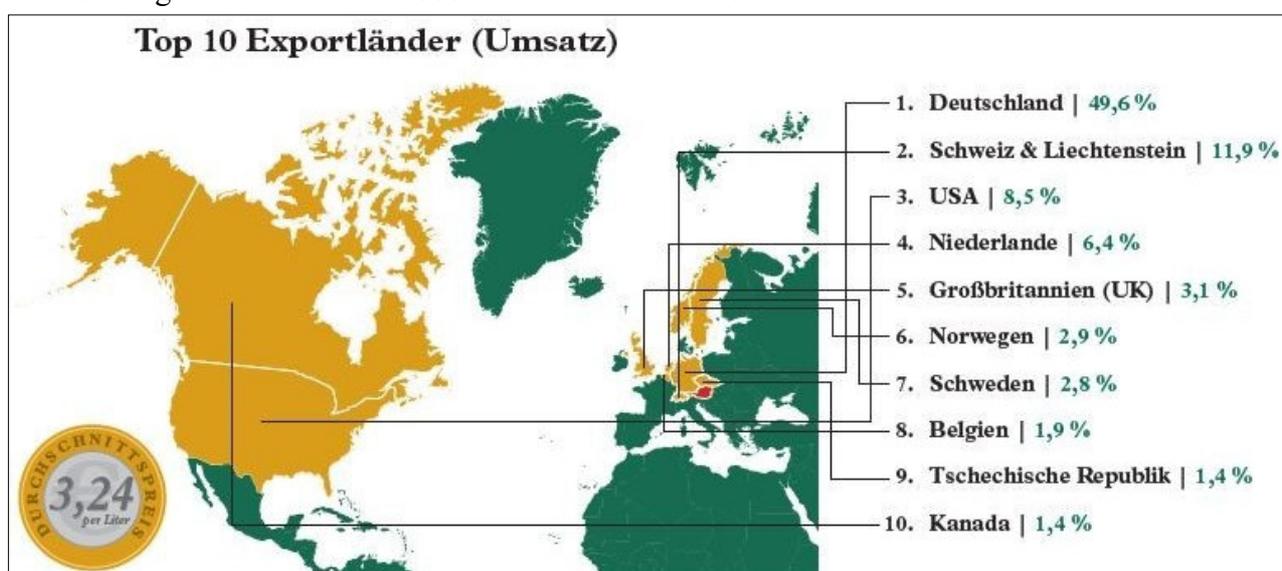
Der hervorragende Jahrgang 2017 bescherte Österreichs Weinexporten im Jahr 2018 neue Höhenflüge. 52,6 Mio. Liter Wein im Wert von 170,3 Mio. Euro wurden in Auslandsmärkten abgesetzt – ein historischer Umsatz-Höchstwert. Das be-



deutet ein Mengenplus von 10,5 % sowie einen Umsatzzuwachs von 6,9 % zum Vorjahr. Der Durchschnittspreis liegt somit bei 3,24 Euro, was einem leichten Minus zum Vorjahr (3,35 Euro) entspricht. Dies war aufgrund der breiteren Marktdurchdringung in allen Preissegmenten durch die größere Erntemenge 2017 jedoch zu erwarten.

Exporttreiber war trotz des im letzten Quartal einsetzenden Fassweingeschäfts aufgrund der großen Ernte 2018 einmal mehr der kontinuierlich wachsende Absatz der Flaschenweine.

Merklichen Anteil an den hervorragenden Exportzahlen haben Drittmärkte außerhalb der EU, deren Anteil am Gesamtexportwert 2018 bereits fast 30 % beträgt. So zeigen etwa die Vereinigten Staaten (+ 19,7 % Menge, + 21,2 % Wert) und Kanada (+ 66 % Menge, + 62,6 % Wert) mit markanten Zuwachsraten, dass sich die jahrelange Bearbeitung des nordamerikanischen Markts durch die ÖWM und viele engagierte Betriebe bezahlt macht. Auch die EU-Staaten weisen im Durchschnitt erfreuliche Steigerungen bei Menge und Wert auf. Österreichs größter Exportmarkt bleibt Deutschland, jedoch ist der Umsatzanteil aufgrund des starken Wachstums in den anderen Märkten erstmals auf unter 50 % gesunken. Im Jahr 2000 waren es noch über 70 %.



Aber nicht nur im Ausland wird österreichischer Wein immer gefragter, auch der Inlandsmarkt zeigt weiterhin eine sehr positive Entwicklung. Im Lebensmitteleinzelhandel bewegt sich österreichischer Wein die letzten Jahre auf einem Rekordhoch: Der Absatz stieg 2018 auf 58,3 % Marktanteil (+ 6,9 %; ausländischer Wein: - 10,5 %), der Umsatz stieg auf 70,5 % (+ 5,0 %). Auch beim Heimkonsum legte österreichischer Wein wieder zu: 67,5 % Marktanteil bei der Menge (+ 3,9 %) und 74,2 % beim Wert (+ 5,2 %).

In der Gastronomie verzeichnete Wein aus Österreich 2018 mit 90,3 % Absatz- sowie 88,3 % Umsatz-Marktanteil wieder ein großartiges Ergebnis und ist damit trotz leichter Einbußen in der Menge weiterhin unangefochtener Marktdominator.

„Österreichs Wein ist allen Unkenrufen zum Trotz weiter auf dem richtigen Weg. Seit 15 Jahren legen die Exporte jährlich im Durchschnitt um 6,5 % zu, während im Inland kaum noch ein höherer Marktanteil denkbar ist. Wenn wir die erfolgreiche Qualitätsstrategie beibehalten, wird in fünf Jahren jeder Liter Wein aus Österreich profitabel vermarktet werden können“, konstatiert ÖWM-Chef Willi Klinger mehr als zufrieden. (bbj, pcj)

Quelle: ÖWM online, 13.03.2019, <https://www.oesterreichwein.at/presse-multimedia/presstexte/news/article/wein-aus-oesterreich-neuerlicher-rekord-beim-export-vormachtstellung-im-inland/>

***) Sommelier-Weltmeisterschaft 2019 – Deutschland hat den Superstar!**

Marc Almert aus Deutschland ist neuer Sommelier-Weltmeister. Der 27jährige setzte sich im vier-tägigen Bewerb von 11. bis 15. März in Antwerpen (Belgien) gegen 65 Top-Sommeliers aus aller Welt durch und begeisterte Jury und Publikum sowohl mit Kompetenz als auch mit ruhigem und

charmantem Wesen. Den zweiten Platz sicherte sich Nina *Højgaard Jensen* aus Dänemark, Platz drei ging an Sommelier-Europameister Raimonds *Tomsons* aus Lettland. Für Österreich ging Sommelier-Staatsmeister Andreas *Jechsmayr* an den Start, der den grandiosen 22. Platz belegte.

„Wie fühlen Sie sich?“, wurde Marc *Almert* gefragt, nachdem er die Bühne für den finalen Wettkampf betrat. Schon hier punktete er mit seiner offenen und höflichen Art. „Mir kommt das alles wie ein Traum vor. Als ich nach Antwerpen anreiste, war mein Ziel, ins Halbfinale zu kommen. Jetzt bin ich im Finale und es ist eine große Ehre, mich mit so tollen Kollegen messen zu dürfen.“ Marc *Almert* ist Sommelier im Baur du Lac Hotel in Zürich, zuvor sammelte er Erfahrung in mehreren Spitzenrestaurants Deutschlands. Die Wettkampfbühne ist ihm bestens vertraut, hier zeigte er 2016 als Gewinner des „Gaggenau International Sommelier Awards“ in Wien und des „South Africa International Sommelier Cup“ in Kapstadt, dass mit ihm zu rechnen ist.

Österreich wurde durch Sommelier-Staatsmeister Andreas *Jechsmayr* vertreten. Er nahm bereits mehrfach an Europameisterschaften teil, nach sechs Jahren Pause bei internationalen Wettkämpfen war dies seine erste Sommelier-Weltmeisterschaft, an der er den grandiosen 22. Platz von 66 belegte. Sein Resümee: „Das Niveau ist extrem hoch und es werden alle Themenbereiche abgefragt, die ein Spitzensommelier im Repertoire haben muss. Erfreulich ist, dass sich die praktischen Aufgabenstellungen sehr an Situationen orientieren, wie sie tagtäglich im Restaurant vorkommen können.“ Seit dem Gewinn der Sommelier-Staatsmeisterschaft im November 2018 hat Andreas *Jechsmayr* ein intensives Lern- und Trainingsprogramm absolviert. Viele seiner Mitbewerber, die er hinter sich ließ, bereiteten sich über Jahre auf dieses große Ereignis vor. Dazu *Jechsmayr*: „Sicher hatte ich vergleichsweise wenig Zeit für mein Training, doch ich möchte diese Erfahrung nicht missen. Ich danke all jenen, die mich auf meinem Weg unterstützt haben, besonders meinem Arbeitgeber Reinhold *Baumschlager* (Landhotel Forsthof, Sierning), Thomas *Breitwieser* (Verkostungstraining), Carole *Stein* (praktische Auf-

Rosinas Rosinen: Masterinnen of Wine



LeserInnen der ersten Stunde werden sich gewiss noch daran erinnern, dass diese Kolumne ganz zu Beginn, also vor der ersten „Ausstrahlung“ sozusagen, den Arbeitstitel „Wine & Women“ trug. Dem soll heute wieder einmal Rechnung getragen werden.

In der doch eher von Männern dominierten Weinwelt ist der Kreis von Frauen in der Elite zwar noch deutlich kleiner als der ihrer Kollegen, wird aber von Jahr zu Jahr immer größer. Gemeint sind die weiblichen Masters of Wine (MW) – gegendert also wohl „Masterinnen of Wine“ – die etwa ein Drittel der insgesamt rund 400 MWs weltweit ausmachen. Allen voran natürlich Jancis Robinson MW (1984), eine britische Weinexpertin, die sich im Gespann mit ihrer kongenialen Assistentin Julia Harding, ebenfalls MW (2004), in Sachen Wein einen Namen gemacht hat. Umfragen zufolge wurde Robinson im Jahr 2018 sogar als die wichtigste Weinkritikerin weltweit bezeichnet. Eine Ansicht, die sie nur bedingt teilt, da sie sich selbst eher als Weinschreiberin sieht.

Im deutschsprachigen Raum sind Frauen in diesem Zusammenhang noch äußerst spärlich gesät. Deutschland zählt mit Alison Flemming MW (1998), Caro Maurer MW (2011) und Romana Echensperger MW (2015) gerade mal drei, die den renommierten Titel Master of Wine tragen dürfen. In Österreich und der Schweiz liegt die Zahl derzeit bei exakt Null. Dabei haben wir Frauen, wie mir mein lieber Schatz immer wieder versichert, die besseren Anlagen zum Verkosten. Das liege daran, dass Frauen in der Steinzeit die Aufgabe des Vorkostens von unbekanntem und daher potenziell unbekömmlichen oder gar giftigen Nahrungsmitteln übernommen hätten. Auf diese Weise wollte man sichergehen, dass die Sippe, und da vor allem die Nachkommenschaft, nicht gefährdet war. Was uns Frauen aber zumeist fehle, ist eine besondere Gabe fürs Fährtenlesen. Eindeutig Männersache! Heißt im Klartext, dass wir Frauen bei Blindverkostungen Weine gut beschreiben können, genau wissen, ob wir ihn schon einmal getrunken haben, wie er auf einer Skala von „sehr gut“ bis „nicht trinkbar“ einzuordnen ist, wir uns aber nicht mehr unbedingt an die – unwichtigen – Details erinnern können wie Herkunftsland, Winzer, Rebsorte(n) oder Jahrgang. Die Masterinnen of Wine bilden da offenbar die löbliche Ausnahme.

www.rosina-bruckner.com

gaben), Martin *Widemann* (mentales Training), Bradley *Knowles* (Abschlusstraining) und generell der Sommelier Union Austria für die Unterstützung in vielfältigen Bereichen.

Annemarie *Foidl*, Präsidentin der Sommelier Union Austria, resümiert: „Die Anforderungen bei dieser Weltmeisterschaft waren so anspruchsvoll wie nie zuvor und wir sind unglaublich stolz auf Andreas *Jechsmayr*, der sich in diesem Umfeld exzellent geschlagen hat. Zugute kamen ihm seine Willenskraft, sein feines Gespür und natürlich die Erfahrung im Wettbewerbs-Genre in der Vergangenheit. Offensichtlich war, dass eine neue Wettkampf-Ära eingeleitet wurde, mit frischeren und sehr praxisbezogenen Aufgaben bei zugleich massiv angehobenem Niveau. Mein Respekt gilt allen die teilgenommen haben und ich gratuliere den Finalisten ganz herzlich, allen voran dem neu gekürten Sommelier-Weltmeister Marc *Almert*.“ (*bbj*)

***) Kremstal-Winzer räumen renommierten deutschen Weinpreis ab**

Seit 2001 findet in Deutschland der Weinwettbewerb „MUNDUS VINI“ statt, der sich im Laufe der Jahre zu einer der renommiertesten internationalen Veranstaltungen auf dem Verkostungssektor entwickelt hat. Bei dem jüngsten Länderwettbewerb, dem „24. Großen Weinpreis MUNDUS VINI“, haben im Februar im Rahmen einer sechstägigen Konkurrenz 260 Weinexperten aus 50 Staaten rund 7.200 Weine aus 156 Weinbaugebieten der Welt verdeckt verkostet und bewertet. Am 17. März wurden auf der Weinfachmesse „ProWein“ in Düsseldorf die Sieger geehrt.

Dabei hat das Weinbaugebiet Kremstal hervorragend abgeschnitten, stellt es doch die Gewinner in allen drei Österreich-Kategorien: Die Auszeichnung „Best Producer Austria“ ging mit sechs Gold- und acht Silbermedaillen - an der Spitze das Flaggschiff „Grüner Veltliner Kremser Kogl 2018“ - an das Weingut *Müller* aus Krustetten. Die Kategorie „Bester Weißwein Österreich“ konnte das Weingut *Forstreiter* aus Krems-Hollenburg mit dem „Grüner Veltliner Ried Schiefer 2017“ für sich entscheiden. Und die Kategorie „Bester Rotwein Österreich“ wurde von den WINZER KREMS mit „Zweigelt Cremisa 2015“ gewonnen.

„Das ist ein voller Erfolg für unser Weinbaugebiet bei einer der wichtigsten internationalen Weinverkostungen“, kommentiert Leopold Müller, Obmann des regionalen Weinkomitees Kremstal, das Ergebnis. (*pcj*, www.kremstal-wein.at, www.mundusvini.de)

***) Vinaria kürte die besten Premium-Rotweine Österreichs**

Die große Vinaria-Degustation der österreichischen Premium-Rotweine war von der überaus starken Vorstellung der roten 2015er-Reserven geprägt. Während es dort kaum Schwächen zu verzeichnen gab, war das Teilnehmerfeld aus 2016 doch von recht unterschiedlicher Qualität. Die allerbesten 16er haben jedoch jene Spannung und kühle Eleganz bewiesen, die auch diesen Jahrgang in das noch nie dagewesene Quartett sehr guter Rotweinjahre einfügen.

So haben die 2015er-Rotweine in einer auch für uns unerwarteten Dimension dominiert und bei den meisten Serien die höchsten Wertungen erreicht. War der Jahrgang 2015 also so überragend? Und der 2016er so weit dahinter? Nicht wirklich, denn es ist zu bedenken, dass von den 2015er-Gewächsen in der Regel die allerbesten Tropfen erst jetzt präsentiert wurden, während dies für die 2016er – wenn man einmal von den überragenden *Nittnaus*-Blaufränkischen absieht – eher nicht der Fall war. Dafür dürfen wir uns nächstes Jahr noch auf einige außergewöhnliche 2016er-Rotweine freuen.

Mit dem Siegerwein 2015 Bärnreiser Reserve von Philipp *Grassl* aus Göttlesbrunn in Carnuntum (18,3 Punkte) gewann zwar eine vom Zweigelt dominierte Cuvée mit österreichischen Sorten den Bewerb und der 2015 Cabernet Sauvignon von Andi *Kollwentz* aus Großhöflein im Burgenland belegte knapp dahinter (18,1 Punkte) den zweiten Platz. Ex aequo auf dem zweiten Platz finden sich aber schon die beiden genannten 2016er Leithaberg DAC Blaufränkischen von Anita und Hans „John“ *Nittnaus* aus Gols aus den Lagen Jungenberg (früher Tannenberg) und Lange Ohn.

Wenn man die Punktwerte der ersten 20 Weine betrachtet, so sind die Blaufränkischen immer noch in der Vorderhand, aber nicht mehr so dominant wie in den letzten Jahren. Der warme und mollige Charakter der 15er-Blaufränkischen wurde zum Beispiel gerade von führenden Produzenten, wie *Prieler, Leitner, Giefing, Triebaumer, Wachter-Wiesler, Gesellmann, Schiefer* und *Bayer* nahezu ausgeblendet.

Die Toplists aller verkosteten Kategorien mit den bestbewerteten Weinen der Verkostung finden sich ebenso online wie der Hinweis auf den gesamten Beitrag in der *Vinaria*- Ausgabe 1/2019. (*bbj*)

Quelle: *Vinaria* online, Peter *Schleimer* & Viktor *Siegl*, 11.03.2019,
http://www.vinaria.at/News_Detail.aspx?id=3266

*) **Frühlingsfrische Weinreisen ins Land für Genießer**

Gemeinsam mit dem Frühling beginnt in Niederösterreich auch das Weinjahr. Ab April laden Winzerinnen und Winzer zu den ersten Verkostungen der Jungweine. Malerisch einladend sind die einzigartigen Kellergassen, die auch „Dörfer ohne Rauchfang“ genannt werden. „Regionale Genussfeste, traditionelle Kellergassenfeste, Kellerführungen, Weindegustationen und -wanderungen erfreuen sich großer Beliebtheit“, so Tourismuslandesrätin Petra *Bohuslav*. „Niederösterreich ist es in den letzten Jahren gelungen, sich im Weintourismus als starke Marke zu etablieren. Unsere speziellen Weinreise-Angebote sprechen Genuss- und Aktivurlauber gleichermaßen an“, freut sich *Christoph Madl*, Geschäftsführer der Niederösterreich-Werbung.

Niederösterreich ist mit seinen 27.000 ha Rebfläche das größte Weinland Österreichs. Das einzigartige Kulturgut - die berühmten Kellergassen – und die Jahrtausende alte Weinkultur bilden die ideale Umgebung für die besten Weine. Grüner Veltliner, Riesling und feinste Rotweine üben weit über die Grenzen Niederösterreichs hinaus ihre Faszination auf Weinliebhaber aus.

Die informativsten, schönsten, größten, facettenreichsten und vielleicht wichtigsten Veranstaltungen im Weinfrühling 2019 in Niederösterreich haben wir hier nachfolgend für Sie zusammengestellt:

- 28. März bis 11. April: wachauGOURMETfestival
- 30. März: New Vino Wagram
- 7. und 8. April: Weinstieg Gumpoldskirchen
- 13. April: Geh'ma Hauer schau'n Pfaffstätten
- 27. April: Tag der offenen Kellertür Leobersdorf
- 27. April: Tag der offenen Kellertür Tattendorf
- 27. und 28. April: Weintour Weinviertel
- 27. und 28. April: Weinfrühling im Krems-, Kamp- und Traisental
- 27. und 28. April: 24. Göttlesbrunner Jungweinschnuppern
- 3. Mai bis 26. Mai: Lössfrühling Wagram
- 4. und 5. Mai: Tour de Vin
- 4. und 5. Mai: Wachauer Weinfrühling
- 29. Mai bis 10. Juni: Großheuriger „Wein & Mehr“ Tattendorf
- 30. Mai: Pulkauer Weinfrühling
- 31. Mai: Lange Nacht der Kellergassen
- 19. bis 23. Juni: Weinfestival Thermenregion



© pov/Robert Herbst

Weitere Details und Informationen zu diesen und vielen weiteren Veranstaltungen finden Sie in der Rubrik „Termine“ auf den Seiten X-Y in dieser und in den folgenden Ausgaben des BBJ Wein-Newsletter! (*bbj, pcj*)

*) Die Wein-TV-Tipps bis Mitte April

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

- Dienstag, 26. März, 08:00 | arte (online verfügbar von 26.03. bis 25.04.)
 10 Winzer, Joachim *Król* und der *Moissonnier*: Von der Rhône in die Provence
 Die aktuelle Folge ihrer Reise zu den besten Weinanbaugebieten Frankreichs führt Joachim *Król* und Vincent *Moissonnier* vom Rhône-Tal bis in die Provence. Im Norden des Départements Vaucluse liegt die Domaine Crôs de la Mûre. Dort liegen die Weinberge Eric *Michels*. Als Gäste von Pierre *Masson* erfahren die beiden die Geheimnisse des biodynamischen Weinbaus. Der Winzer hat seine Kenntnisse und Erfahrungen übrigens gemeinsam mit seinem Bruder Vincent auch in einem Buch veröffentlicht. In Saint-Maximin-la-Sainte-Baume schließlich lernen die beiden die Winzerin Suzel *de Lanversin* kennen, die ihr Weingut zusammen mit ihrem Mann eigenständig und autodidaktisch aufgebaut hat.
- Mittwoch, 27. März, 08:00 | arte (online verfügbar von 27.03. bis 26.04.)
 10 Winzer, Joachim *Król* und der *Moissonnier*: Vom Languedoc ins Roussillon
 Im Languedoc, tief im Herzen des Terroir d'Aniane im Süden Frankreichs, befindet sich das Weingut von Joël *Laval*, das auf eine mehr als drei Generationen überspannende Familiengeschichte zurückblicken kann. In Donzère in der Region Rhône-Alpes treffen Joachim *Król* und Vincent *Moissonnier* auf Laurent *Dreyfus-Schmidt*, einen Landwirt und bekannten Extrahierer von Parfüms und Aromen. Schließlich führt diese Reiseetappe zu Marc *Parcénach* Banyuls-sur-Mer. Die naturgegebenen Schwächen des Anbaugebiets macht sich der Winzer zu Nutzen.
- Donnerstag, 28. März, 08:00 | arte (online verfügbar von 28.03. bis 27.04.)
 10 Winzer, Joachim *Król* und der *Moissonnier*: Vom Roussillon ins Bordelais
 In Saint-Arnac im Roussillon treffen der deutsche Schauspieler Joachim *Król* und der französische Restaurantbesitzer Vincent *Moissonnier* Joseph *Parcé*, den Sohn von Marc *Parcé*, der sich hier sein eigenes Weingut aufgebaut hat und die Familientradition fortführt. Für den Winzer Fabien *Jouves* aus Trespoux-Rassiels ist der biodynamischen Anbau Lebensphilosophie und spielt nicht nur eine wichtige Rolle für das Leben der Pflanzen, sondern ebenso für den Menschen und seine Umwelt. Weiter führt diese Reiseetappe nach Saint-Ferme. Hier treffen sie den Winzer und Liebhaber zeitgenössischer Kunst Arnaud *de Raignac*, der in Frankreichs größter und bekanntester Weinregion ansässig ist, dem Bordelais.
- Donnerstag, 28. März, 21:00 | ZDFinfo
 ZDFzeit - Die Tricks der Lebensmittelindustrie
 Sebastian *Lege* lüftet die Geheimnisse, die hinter herzhaften Speisen, vollmundigen Weinen und knusprigen Snacks stecken. Manch cleverer Industrie-Trick schont sogar die Umwelt. Wenn Gemüse mit Laserstrahlen beschossen und Vanille-Aroma aus Holzabfall erzeugt wird, klingt das beängstigend. Doch wenn Hersteller auf Glutamat verzichten, freuen wir uns. Traditionell hergestellte, hochwertige Lebensmittel gibt es zwar nach wie vor zu kaufen, doch nicht zum Niedrigpreis der Massenware, mit der die Industrie ihre Kundschaft ködert. Ein Barrique-Wein für vier Euro oder Bourbon-Vanille-Creme für Centbeträge? Eigentlich unmöglich. Doch dank ausgefuchster Lebensmitteltechniker lässt sich der aromatische Geschmack alter Eichenfässer oder tropischer Vanilleschoten auch preiswert aus einer heimischen, natürlichen Zutat erzeugen: Holz. Das zumindest versprechen die Hersteller - und Branchen-Insider Sebastian *Lege* demonstriert, welche Verfahren eingesetzt werden. Und bei Tests kommt er zu teilweise verblüffenden Ergebnissen – denn industriell hergestelltes Raucharoma birgt sogar weniger Risiken als das traditionelle Räuchern.
- Freitag, 29. März, 08:00 | arte (online verfügbar von 29.03. bis 28.04.)
 10 Winzer, Joachim *Król* und der *Moissonnier*: Von der Loire ins Elsass
 Auf ihrer letzten Etappe durch die berühmten Weinanbaugebiete Frankreichs, die sie von der Loire zurück ins Elsass führt, treffen Joachim *Król* und Vincent *Moissonnier* in der idyllisch am Ufer der Loire gelegenen Gemeinde Savennières Eric *Morgat*. Er kultiviert nur eine einzige Rebsorte, die Chenin-Traube. Die nächste Station der beiden ist Saint-Bris-le-Vineux in Burgund. Hier leben und arbeiten die Winzer Guilhem und Jean-Hugues *Goisot*. Schließlich entdecken sie den besonderen Champagner von Anselme *Selosse*. Der Winzer hat es sich zur Aufgabe gemacht, die Schwankungen der Natur so präzise wie möglich in die Flaschen zu bringen. Das Ergebnis sind höchst individuelle Champagner mit markantem Charakter, die nur in kleinster Menge produziert werden können.

- Freitag, 29. März, 18:15 | SWR Fernsehen (RP)
Land – Liebe – Luft: Der Prinz auf dem Traktor
„Ich will auf keinen Fall Winzer werden“ – da war sich Prinz Felix sicher. Dann fängt er doch an Weinbau zu studieren und übernimmt schließlich das elterliche Familienweingut in Wallhausen im Landkreis Bad Kreuznach in der 32. Generation. Jetzt will er es sogar wieder an die Spitze der deutschen Weinbaubetriebe führen. Der Weg dahin wird eine Gratwanderung zwischen einer mehr als 800 Jahre alten adligen Familientradition und einem wirtschaftlichen Überleben. Tatsächlich kommt er dem Ziel einen ganzen Schritt näher: Seine Frau Prinzessin Victoria steigt in den Betrieb ein. Sie hilft mit, wo sie kann und das, obwohl sie hochschwanger ist und von Weinbau zunächst kaum etwas versteht. Im Herbst fahren die beiden dann eine Rekordernte ein und müssen feststellen, dass dieses Jahr für sie wie ein Neustart war.
- Samstag, 30. März, 15:30 | 3sat
Sehnsuchtsland Italien – Unterwegs in der Toskana
Die Toskana ist eine Landschaft zum Träumen: sanft geschwungene Hügel, Weinreben dicht an dicht, dazwischen die typischen Paraden dunkelgrüner Zypressen.
- Sonntag, 31. März, 09:30 | 3sat
Ostwärts – eine Reise durch Georgien: Kaukasische Weinseligkeit
Georgische Gastfreundschaft zu erleben ist ganz einfach: Man geht langsam an einem Zaun vorbei, nimmt Blickkontakt mit dem Bewohner dahinter auf und schon wird man eingeladen herein zu kommen! Julia und ihr georgischer Reisebegleiter Gia landen bei dem 74jährigen Schura, der sie ins Haus lockt und dann eine geheimnisvolle Klappe im Boden der Küche öffnet. Eine Leiter führt nach unten in ein düsteres Verlies, das sich als Weindepot entpuppt – probieren inklusive! So ist das mit der Gastfreundschaft in Georgien.
- Sonntag, 31. März, 14:00 | MDR Fernsehen
Sagenhaft – Das Unstrut-Land
Axel *Bulthaupt* begibt sich auf eine spannende Reise entlang der Unstrut. In Freyburg trifft er auf ein junges Winzerpaar, die nicht nur einen sehr leckeren Wein anbauen, sondern auch ein altes einsturzungefährdetes Natursteinhaus zu einem gemütlichen Gasthaus ausgebaut haben. In Sondershausen lässt die Axel *Bulthaupt* von Gerd *Mackensen* in die Vorzüge der Streuobstwiesenmalerei einführen und lernt dabei die Vorzüge einer Muse kennen.
- Montag, 1. April, 21:05 | 3sat
Traumseen der Schweiz – Sommergeschichten am Wasser
Mit dem Auto ist Quinten nicht zu erreichen. Nur zu Fuß oder über den Walensee. Der ehemalige Tunnelbauer Hampi *Cadenau* hat sich mit seinem Weinanbau oberhalb von Quinten ein kleines Paradies geschaffen. Nun möchte die Eigentümerin seines Pachtlandes die Liegenschaft zum Verkauf ausschreiben.
- Dienstag, 2. April, 06:00 | Phoenix
Romantische Flüsse – Die Saar
Die Saar ist nicht einmal 250 km lang. Aber kaum ein Fluss in Europa verbindet an seinen Ufern auf so wenigen Kilometern so unterschiedliche Motive und Landschaften. An der Saar ist der Winzer Christian Ebert zu Hause. Industrielle Nutzung und ökologischer Weinbau: Vierterorts ein Widerspruch, nicht so an der Saar. Auch Steillagen-Experte Ebert hat nichts gegen die vor seinen Weinbergen vorbeituckernden Frachtschiffe, im Gegenteil: Der Ausbau zur Großschiffahrtstraße sorgt für eine gleichmäßig breite Wasserfläche. Das mildert die Temperaturen im Winter. Für die Winzer ein Segen, sind doch ihre Weine seit der Kanalisierung weniger frostanfällig und mit einer angenehmeren Säure ausgestattet.
- Dienstag, 2. April, 06:45 | Phoenix
Romantische Flüsse – Der Main
Das Filmteam trifft einen 80jährigen Fährmann, der für fünfzig Cent seine wenigen Gäste in einem altersschwachen Holzkahn übersetzt; eine echte Prinzessin, die nach einem schweren Schicksalsschlag den Familienbetrieb am steilsten Weinberg des Mains übernommen hat; und eine der jüngsten Segelpilotinnen Deutschlands, die schon mit 14 Jahren hoch über dem Main ihre Runden dreht.

- Dienstag, 2. April, 11:15 | SWR Fernsehen
Dienstag, 2. April, 13:05 | WDR Fernsehen
Planet Wissen: Die fantastische Welt der Pilze
Pilze sind allgegenwärtig und für das Leben auf der Erde unerlässlich. Ohne Pilze würde die Welt ersticken! Pilze recyceln den Abfall der Ökosysteme. In den Wäldern zersetzen sie abgestorbenes, organisches Material, stellen so Bäumen und Pflanzen immer wieder Nährstoffe, Mineralien und Wasser neu zur Verfügung. Im Gegenzug bekommen sie dafür Energie in Form von Zucker. Viele Pilze leben in Symbiose, nicht nur mit Pflanzen, auch mit Tieren, zu beiderseitigem Vorteil. Pilze haben viel zu bieten. Auch wir Menschen profitieren von ihnen - ohne Pilze kein Brot, kein Bier, kein Wein!
- Dienstag, 2. April, 17:50 | ANIXE
Auf Reisen – Zypern mit Falk-Willy Wild
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.
- Mittwoch, 3. April, 05:30 | 3sat
Kellergassen in Niederösterreich – Weinkultur und Lebensfreude
Mehr als 1000 Kellergassen zählen zu den prägenden Kulturgütern Niederösterreichs. Früher wurden dort die Trauben gepresst und Wein gelagert. Heute haben oft moderne Produktionsanlagen und Lagerhallen diese Aufgaben übernommen. Die Kellergassen sind zur Touristenattraktion geworden: Kleine, meist an Weinhänge geduckte Presshäuser, lauschige Plätze, ansteigende Gassen und einfache Heurigenbetriebe.
- Donnerstag, 4. April, 09:15 | ZDFinfo
ZDFzeit – Die Tricks der Lebensmittelindustrie
Sebastian Lege lüftet die Geheimnisse, die hinter herzhaften Speisen, vollmundigen Weinen und knusprigen Snacks stecken. Manch cleverer Industrie-Trick schont sogar die Umwelt. Wenn Gemüse mit Laserstrahlen beschossen und Vanille-Aroma aus Holzabfall erzeugt wird, klingt das beängstigend. Doch wenn Hersteller auf Glutamat verzichten, freuen wir uns. Wo ist Misstrauen tatsächlich angebracht, und wo können wir noch bedenkenlos zugreifen? Der Wettbewerb im Supermarktregal tobt gnadenlos. Im Kampf um den Kunden ist den Lebensmittelherstellern jedes legale Mittel recht. Die Folge sind immer neue Hightech-Produkte und -Produktionsverfahren. Traditionell hergestellte, hochwertige Lebensmittel gibt es zwar nach wie vor zu kaufen, doch nicht zum Niedrigpreis der Massenware, mit der die Industrie ihre Kundschaft ködert. Ein Barrique-Wein für vier Euro oder Bourbon-Vanille-Creme für Centbeträge? Eigentlich unmöglich.
- Freitag, 5. April, 21:45 | Phoenix
Rom am Rhein
Im 4. Jh. n. Chr. wird die römisch-germanische Provinz zum Zentrum des weströmischen Imperiums. Von der Hauptstadt Trier aus wird die Christianisierung des Abendlandes vorangetrieben. 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.
- Samstag, 6. April, 10:40 | 3sat
Kellergassen in Niederösterreich – Weinkultur und Lebensfreude
Mehr als 1000 Kellergassen zählen zu den prägenden Kulturgütern Niederösterreichs. Früher wurden dort die Trauben gepresst und Wein gelagert. Heute haben oft moderne Produktionsanlagen und Lagerhallen diese Aufgaben übernommen. Die Kellergassen sind zur Touristenattraktion geworden: Kleine, meist an Weinhänge geduckte Presshäuser, lauschige Plätze, ansteigende Gassen und einfache Heurigenbetriebe.
- Samstag, 6. April, 16:45 | 3sat
Weiße Pferde, blaue Reben – In der Heimat der Lipizzaner und des Schilchers
In der Weststeiermark werden die weltberühmten weißen Lipizzaner gezüchtet und ein einzigartiger Wein aus der blauen Wildbacherrebe kultiviert, der Schilcher. Weitläufige Almen, unberührte Flusslandschaften, liebevolle Weinhänge und Winzerhäuser: Das ist die Weststeiermark. Der Ruß des Kohlebergbaus ist dort Geschichte. Heute sind es die Lipizzaner und die blaue Wildbacherrebe, die das Land prägen. Hier

wächst der Schilcher, ein unverwechselbarer Roséwein aus der Blauen Wildbachertraube. Es war der steirische Prinz, Erzherzog Johann, der diese Reben in großem Stil anbauen ließ. Nur im Schilcherland von Ligist über Stainz bis nach Eibiswald findet die Rebsorte die besten Böden und das passende Klima.

- Montag, 8. April, 05:50 | SWR Fernsehen
Reisetipp Südwest: Rheingau – Zwischen Wein und Woodstock
- Montag, 8. April, 20:15 | 3sat
Traumseen der Schweiz – Herbstgeschichten am Wasser
An den Hängen hoch über dem Genfersee werden seit Generationen Reben kultiviert. Die Weinterrassen des Lavaux im Kanton Waadt mit Blick auf den See und die Alpen zählen zum UNESCO-Welterbe. Der Weinbauer Gilles *Wannaz* ist sich seiner Verantwortung bewusst und möchte den Genfersee als größten Süßwasserspeicher Westeuropas vor chemischer Verunreinigung bewahren. Statt mit Kunstdünger werden seine Reben mit Kuhmist untergraben. Auf Pestizide wird verzichtet. Das Weingut wird biodynamisch, sprich naturnah und nachhaltig, betrieben.
- Dienstag, 9. April, 20:15 | hr-fernsehen
Erlebnis Hessen: Rheingauer Wein auf neuen Wegen
Der Rheingau und sein Wein sind schon oft besungen worden – und fast genauso oft gefilmt. Doch trotz aller Idylle und Klischees: Auch in dieser Region ist die Zeit nicht stehen geblieben. Auch im schönen Rheingau müssen sich Bewohner – und insbesondere die Winzer – neuen Herausforderungen stellen. Dazu gehört der Umgang mit dem deutlich spürbaren „Klimawandel“ genauso wie die Suche nach modernen Produktions- und Vermarktungsformen. Und natürlich sind auch der Rheingau und sein Wein inzwischen ein bisschen „multikulturell“ und globalisiert. Der Film beobachtet bis zum Keltern, wie sich der Wein 2017 entwickelt, und begleitet die Protagonisten bei ihrer Arbeit.
- Mittwoch, 10. April, 14:15 | ZDFinfo
Terra Xpress XXL – Ärger auf dem Land
Diebe ernten über Nacht einen ganzen Weinberg ab. Geschätzter Verlust: 15 000 Euro. Auch in Obstplantagen sind Profi-Banden unterwegs. Landwirte und Polizei machen Jagd auf die Übeltäter.
- Mittwoch, 10. April, 15:50 | arte (online verfügbar von 10.04. bis 10.05.)
Das Schwarze Meer
In Abrau Durso am Schwarzen Meer steht Russland größte Schaumweinkellerei. In kilometerlangen Tunneln lagert dort "Schampanskoje", die russische Variante von Champagner.
- Mittwoch, 10. April, 16:15 | Das Erste (ARD)
Hallo Schatz – Vom Plunder zum Prachtstück
Heute hat sich das Winzerpaar Fred und Christiane *Emrich* mit den Dauben eines alten 600-Liter-Eichenfasses auf den Weg zu Burg Adendorf gemacht. Als Fass schon vor Jahren ausgemustert, sind die Holzdauben zum Wegwerfen dennoch viel zu schade. Jetzt gilt es, den richtigen Experten zu finden.
- Donnerstag, 11. April, 14:15 | Bayerisches Fernsehen
Heute auf Tour: In der Wachau – Von Melk auf dem Donauradweg nach Krems
Was wäre die Wachau ohne Marillen und ohne Wein? Der gediegene Ort Weißenkirchen ist in Weinlagen geradezu eingebettet. Da wäre es Sünde, an den zahlreichen Heurigen einfach vorbeizuradeln.
- Freitag, 12. April, 18:15 | SWR Fernsehen
Zurück zur Natur – Die Selz auf ihrem Weg durch Rheinhessen
Rheinhessen – das Land der Reben und Rüben. Soweit das Auge reicht, bestimmen Weinberge und Äcker das Bild.
- Freitag, 12. April, 20:15 | hr-fernsehen
Toronto und Umgebung – Von der Metropole zu den Niagarafällen
20 km nördlich der Niagarafälle, wo der Niagara-Fluss in den Ontariosee mündet, liegt die Niagara-Weinregion mit dem kleinen historischen Örtchen Niagara-on-the-Lake. Dort scheint es, als stehe die Zeit

still. Es ist eine Region, die für Kanadas berühmten Eiswein bekannt ist. Das Iniskillin Weingut in der Provinz Ontario wurde vielfach für seine Spitzenweine ausgezeichnet.

- Samstag, 13. April, 19:30 | arte (online verfügbar von 13.04. bis 20.04.)

Moldawien, ein Land im Wandel

In Butuceni wird einmal jährlich ein Open-Air-Opernfestival veranstaltet. Anatolie *Botnaru*, Weinbauingenieur, Rechtsanwalt und Unternehmer, hat das Event auf die Beine gestellt. Der 52jährige lebt seit 14 Jahren in dem kleinen Ort. Er hat hier verlassene Häuser im traditionellen Stil restauriert und damit ebenso großen Erfolg bei internationalen Touristen wie mit seinem Restaurant. Hier hält Olese *Cojocar* die Küche mit Hilfe der Dorffrauen am Laufen. Sie kochen nach bewährten Rezepten und keltern Wein aus alten Reben. Und Grigore hat nach Jahren im Ausland im elterlichen Weinberg eine Zukunft für sich entdeckt. Und mit der Besinnung auf alte Rebsorten gleichzeitig eine Nische in dem auf Masse setzenden moldawischen Weinbau gefunden.

- Sonntag, 14. April, 16:25 | ANIXE

Auf Reisen – Zypern mit Falk Willy Wild

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. Das Bergland mit seinen idyllischen kleinen Dörfern und antike Ruinen an den Küsten machen sehr schnell deutlich, dass Zypern ein Reiseziel für Genießer ist.

*) Termine – Termine – Termine

(1) VERKOSTUNGEN | PRÄSENTATIONEN | MESSEN

- Donnerstag, 28. März 2019, 16 – 20 Uhr: **Weinviertel DAC Präsentation 2019 – München**

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



Die Weinviertel DAC Jahrgangspräsentationen 2019 sind die ideale Gelegenheit, den mit Spannung erwarteten neuen Jahrgang zu verkosten. Weinliebhaber haben an diesem Tag in der Tonhalle in München die Möglichkeit, bekannte Winzer zu besuchen und auch Geheimtipps zu entdecken. Infos zu Anmeldung und Kartenvorverkauf finden Sie unter www.weinvierteldac.at.

- Donnerstag, 28. März, bis Donnerstag, 11. April 2019: **wachau.GOURMET.festival 2019**

Die zwölfte Auflage des erfolgreichen wachau.GOURMET.festival wird zum kulinarischen Meilenstein. In den vergangenen zehn Jahren hat es sich international im Reigen der großen Genussfestivals etabliert. Die Gründe dafür sind zahlreiche, in der Region bestens verankerte Topbetriebe als Locations, eine breite Ausrichtung des Festivals mit Gourmetangeboten für Einsteiger bis hin zu High-end-Events in der „Königsklasse“ sowie das Engagement internationaler Top-Küchenchefs, die die Positionierung des Festivals über Österreichs Grenzen hinaus prägen und tragen.



Dazu kommt gleich am ersten Wochenende (Samstag, 29., und Sonntag, 30. März, 14 - 20 Uhr) die Spitzenmesse WEIN & GENUSS KREMS (Dominikanerkirche), die alljährlich über 70 der absolut besten Winzer Niederösterreichs aus allen Weinbauregionen vereint, ist ein weiteres, unverwechselbares Highlight des wachau.GOURMET.festivals.

Dazu drei Tipps aus dem Programm (<http://www.wachau-gourmet-festival.at/programm.aspx>):

- Samstag, 30. März, 18 Uhr, Mautern, Landhaus *Wagner-Bacher*: „Spitzenwinzer & Thomas Dorfer“ Die Landhausküche unter Küchenchef Thomas *Dorfer* wird an diesem Abend von je drei Sekten und Weinen aus der Wachau, dem Kamptal, vom Wagram, aus der Steiermark, von Wien und dem Burgenland begleitet. Zum 6-gängigen Menü werden Top-Jahrgänge aus den letzten 10 Jahren und Rari-

täten serviert. Ein besonderes Menü mit grandiosen Weinen ausgesucht von Klaus *Wagner* & Susanne *Dorfer-Bacher*.

- Mittwoch, 3. April, 18 Uhr, Spitz, Restaurant Prankl: „Es war einmal ...“
Küchenchef Florian *Fink* präsentiert mit seinem Team ein 6-gängiges Menü der Extraklasse. Dazu Weine der Winzer Krems, die bei dieser Gelegenheit ihre Schatzkiste der letzten 60 Jahre öffnen.
 - Freitag, 5. April, 14.30 Uhr, Dürnstein, Domäne Wachau, Kellerschlüssel: Riesling Gipfel ...“
Andreas *Jechsmayr*, frisch gebackener Sommelier-Staatsmeister mit einer der besten Nasen Österreichs, kommt zu uns ins Kellerschlüssel. Mit im Gepäck hat er eine ganz persönliche Auswahl an Rieslingen, die seine Jahrzehnte lange Erfahrung mit der Sorte widerspiegelt. Darunter finden sich klassische und große Rieslinge, jung & gereift, aber auch der eine oder andere Wein, der aus dem üblichen Fahrwasser der Sorte ausbricht und neue Welten erschließt.
 - Freitag, 29. März, und Samstag, 30. März 2019: **SILKES WEINMESSE 2019 (Mettmann, D)**
Das Team von Silkes Weinkeller freut sich mitzuteilen, dass am 29. und 30. März in den eigenen Räumlichkeiten in D-40822 Mettmann, Gold-Zack-Straße 9, wieder viele, altbekannte, aber auch einige neue Weingüter für die Messe gewonnen werden konnten. Mit mehr als 40 verschiedenen Weingütern und Verkostungsständen sowie mit über 200 verschiedenen Weinen lädt man für zwei Tage zum Probieren und Genießen ein. Weitere Infos zu den bisherigen Events sowie Details zum kommenden unter <https://www.silkes-weinkeller.de/Weinmesse/>.
 - Mittwoch, 3. April 2019, 16 - 21 Uhr: **Präsentation des Steirischen Weines (Stadthalle Graz)**
Auch dieses Jahr werden die steirischen Weinschätze bei den Jahrgangspräsentationen in den Bundesländern vorgestellt. Die steirischen Weingüter präsentieren ihre Weine und Sie haben die Möglichkeit die ersten DAC-Weine der Steiermark, Fassproben der DAC-Ortsweine und DAC-Riedenweine sowie weitere Schätze aus den steirischen Weinkellern zu verkosten.
Eintritt: Normalpreis: € 20,- | Vorverkauf ab 1. März 2019 über Ö-Ticket (www.oeticket.com).
FALSTAFF-SPECIAL: Gourmetclubmitglieder und Abonnenten können sich ermäßigte Tickets (max. zwei pro Gourmetclubmitglied bzw. Abonnent) zum exklusiven Vorteilspreis von € 15,- sichern! Anmeldung nur unter: gourmetclub@falstaff.at.
 - Samstag, 6. April, und Sonntag, 7. April 2019, 14 – 20 Uhr: **Weinstieg in Gumpoldskirchen**
Verkosten Sie rund 150 tolle Weine der Top-Winzer aus Gumpoldskirchen um € 35,- (inkl. € 20,- Einkaufsgutschein).
Mit dem Oldtimer-Traktor Shuttledienst von Winzer zu Winzer.
Unter allen Gästen werden hervorragende Weine verlost.
Unser Wein-Experte führt kostenlos durch die besten Rieden Gumpoldskirchens, auch die historische Entwicklung der traditionsreichen Weinbaugemeinde wird erläutert. Samstag 15 Uhr, Treffpunkt: im Tourismusbüro. Tickets unter www.weinstieg.at.
-
- Sonntag, 7. April, bis Mittwoch, 10. April 2019: **VINITALY 2019 (Verona, I)**
Die 53. Auflage der größten und wichtigsten Weinmesse für italienische Weine findet vom 7. - 10. April für Fachbesucher und Presse im Messezentrum statt (www.vinitaly.com). Parallel dazu sind vom 5. bis 8. April alle Liebhaber des guten Essens und des guten Weins beim „Fuorisalone Vinitaly and the City“ willkommen. Dafür sind an verschiedenen Orten im Stadtzentrum von Verona (Piazza dei Signori, Cortile del Mercato Vecchio, Loggia Antica und Arsenale di Verona) über 200 Weinsorten aus ganz Italien vertreten. Dazu gibt es regionale Produkte wie Käse, Salami zu verkosten, außerdem Konzerte und Events. Gleichzeitig warten in Bardolino direkt am Gardasee Dutzende Veranstaltungen und Verkostungsmöglichkeiten auf interessierte Gäste: die Uferpromenade und die Villa Carrara Bottagisio verwandeln sich in einen großen Open-Air-Pavillon (www.vinitalyandthecity.com).
 - Montag, 8. April 2019, 16 - 21 Uhr: **Präsentation des Steirischen Weines (Hofburg Wien)**
Auch dieses Jahr werden die steirischen Weinschätze bei den Jahrgangspräsentationen in den Bundesländern vorgestellt. Die steirischen Weingüter präsentieren ihre Weine und Sie haben die

Möglichkeit die ersten DAC-Weine der Steiermark, Fassproben der DAC-Ortsweine und DAC-Riedenweine sowie weitere Schätze aus den steirischen Weinkellern zu verkosten.

Eintritt: Normalpreis: € 20,- | Vorverkauf ab 1. März 2019 über Ö-Ticket (www.oeticket.com).

FALSTAFF-SPECIAL: Gourmetclubmitglieder und Abonnenten können sich ermäßigte Tickets (max. zwei pro Gourmetclubmitglied bzw. Abonnent) zum exklusiven Vorteilspreis von € 15,- sichern! Anmeldung nur unter: gourmetclub@falstaff.at.

- Montag, 8. April 2019, 14 - 20 Uhr: **Weinviertel Gaumenkino in der Kalkscheune (Berlin, D)**

Die Weinviertler Winzerinnen und Winzer laden in die deutsche Hauptstadt Berlin!

Der Grüne Veltliner ist die Paraderbsorte im größten Weinanbaugebiet Österreichs, bedeckt dort 47 % der Rebfläche und ist bekannt für sein markantes und beliebtes "Pfefferl".



Neben der klassischen Variante, dem Weinviertel DAC, präsentieren die Winzerinnen und Winzer aber auch kräftige Weinviertel DAC Reserven sowie feine, fruchtige Weißweine vom Welschriesling über kernige Weißburgunder bis hin zu facettenreichen, authentischen Rotweinen.

Das Programm für Profis von 14 bis 16:30 Uhr: Speed Dating an den Thementischen

Das Programm für Weinliebhaber ab 16.30 Uhr: freie Verkostung und Austausch mit den 22 Winzerinnen und Winzer für alle interessierten Weinfreunde, ab 17 Uhr dann jeweils 40minütige WineWalks geführt von Weinexperten zu den unterschiedlichsten Themen. Infos & Anmeldung: <https://www.culinarium-bavaricum.de/wein-events/events-fuer-alle/269-weinvierteldac-berlin>.

Mehr über das Weinviertel und seine Winzer: www.weinvierteldac.at

Montag, 8. April 2019, Kalkscheune, Johannisstrasse 2, D-10117 Berlin

Einlass Fachpublikum: ab 14:00 Uhr | Einlass Weinliebhaber: 16:30 – 20:00 Uhr

- Dienstag, 9. April 2019, 18 – 22 Uhr: **SCHLOSSQUADRAT TROPHY 2019**

„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

- Donnerstag, 11. April 2019, 16 - 21 Uhr: **Präsentation des Steirischen Weines (Panzerhalle Salzburg)**

Auch dieses Jahr werden die steirischen Weinschätze bei den Jahrgangspräsentationen in den Bundesländern vorgestellt. Die steirischen Weingüter präsentieren ihre Weine und Sie haben die Möglichkeit die ersten DAC-Weine der Steiermark, Fassproben der DAC-Ortsweine und DAC-Riedenweine sowie weitere Schätze aus den steirischen Weinkellern zu verkosten.

Eintritt: Normalpreis: € 20,- | Vorverkauf ab 1. März 2019 über Ö-Ticket (www.oeticket.com).

FALSTAFF-SPECIAL: Gourmetclubmitglieder und Abonnenten können sich ermäßigte Tickets (max. zwei pro Gourmetclubmitglied bzw. Abonnent) zum exklusiven Vorteilspreis von € 15,- sichern! Anmeldung nur unter: gourmetclub@falstaff.at.

- Freitag, 12. April, und Samstag, 13. April 2019: **Frühjahrsverkostung Johanneshof Reinisch**

Die drei *Reinisch*-Brüder Hannes, Christian und Michael laden zur traditionellen Frühjahrsverkostung ins Weingut in Tattendorf in der Thermenregion. Jeweils von 14 - 20 Uhr gibt es die ersten neuen Jahrgänge sowie das gesamte aktuelle Sortiment zu verkosten. Als kulinarische Unterlage erwartet die Gäste Salami und feiner Schinken vom Schwäbisch Hall Schwein. Die Ferkel sind vom Annahof



© Tony Gigov

(Laab im Walde) und wachsen am Johanneshof auf. Um Anmeldung wird gebeten: 02253 81423 | office@j-r.at.

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



SALZBURGER SEKTFRÜHLING

25. April 2019 | Haus für Mozart

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

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

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

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

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



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

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

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

In Kooperation zwischen dem WIFI NÖ und dem NÖ Landesgremium des Weinhandels erblüht heuer bereits zum 13. Mal in St. Pölten gemeinsam mit über 70 Winzer- und Weinhandelsbetrieben aus ganz Österreich der WIFI Weinfrühling 2019. Über 400 Weine aus ganz Österreich können in entspannter Atmosphäre verkostet und mit den anwesenden Erzeugern und Händlern besprochen werden.

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

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

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

Weinfrühling Kamptal | Kremstal | Traisental 2019 – Offene Kellertüren

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

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

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

- Samstag, 4. Mai, und Sonntag, 5. Mai 2019, 10 – 18 Uhr: **Tour de Vin 2019**

Die 36 Traditionsweingüter der Region Donau laden ein, den neuen Jahrgang zu verkosten und verführerische Side-Events zu genießen.



Von Weingut zu Weingut flanieren, sich in geselliger Runde einen Überblick über den Charakter des neuen Jahrgangs verschaffen, die Winzer und die Weingärten kennenlernen und bei dieser Gelegenheit vielleicht auch den eigenen Weinkeller füllen: Die am 4. und 5. Mai stattfindende Tour de Vin ist für Weingenießer die beste Gelegenheit, den 36 Mitgliedsbetrieben der Traditionsweingüter Österreich Region Donau einen Besuch abzustatten und dabei eine unvergleichlich hohe Dichte an frisch abgefüllten Topweinen zu verkosten und zu vergleichen. An beiden Tagen sind Türen und Tore der im Kamptal, Kremstal, Traisental und Wagram gelegenen Weingüter ab 10 Uhr geöffnet. Eintritt: mit dem Tour de Vin-Button um € 25,- (berechtigt zur Verkostung an beiden Tagen; bei jedem Weingut erhältlich)

MAGNUM PARTY: Samstag, 4. Mai, 20:30 – 01:00 Uhr, Kloster Und in 3500 Krems, Undstraße 6. Eintritt: € 20,- mit Tour de Vin-Button, € 30,- ohne Button, direkt vor Ort zu bezahlen, kein Vorverkauf (inkludiert die Verkostung aller Weine aus der Magnum plus DJ-Musik).

- Samstag, 4. Mai, und Sonntag, 5. Mai 2019, 10 – 18 Uhr: **Wachauer Weinfrühling 2019**

Entdecken Sie die Kulturlandschaft Wachau beim Wachauer Weinfrühling, besuchen Sie über 100 Vinea-Winzer und verkosten Sie mit uns den Jahrgang 2018! Ein zusätzlicher Grund für einen Besuch beim Wachauer Weinfrühling sind die 30 Winzer aus dem Burgenland, die eine Auswahl ihrer Weine mit zum Weinfrühling bringen und diese bei Vinea-Winzern präsentieren.

Eintritt: € 25,- p.P. (Das Eintrittsband ist bei allen teilnehmenden Betrieben, bei ausgewählten Vertriebspartnern und im Vorverkauf über das Büro von Vinea Wachau erhältlich. Es berechtigt zur Verkostung der angebotenen Weine, außerdem ermöglicht es die kostenfreie Benützung der Wachau-Buslinien, der Wachaubahn sowie der Donaufähren an beiden Veranstaltungstagen.

Am Samstagabend wird bei der STEINFEDER-NIGHT im Schloss Spitz bei einem Konzert der Band „Schilfgürtel“ gefeiert und getanzt. An mehreren Bars werden Weine aus der Wachau und aus dem Burgenland präsentiert. Kulinarisch umrahmt wird das Fest von Harry's Gastrotainment. Eintritt: € 15,- (inkl. 2 Weinbons)

Anreise mit dem STEINFEDER-NIGHT Sonderzug der Wachaubahn!

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

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

Achtung limitierte Sitzplätze! Ticketverkauf bei der STEINFEDER-NIGHT.

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

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

Martin Sieberer, 3-Haubenkoch im Restaurant Paznaunerstube, verlegt seine Küche aus den Tiroler Bergen an den Fuß des Dürnsteiner Kellerbergs in das außergewöhnliche Ambiente des barocken Kellerschlüssels. Mit seinen innovativen kulinarischen Kreationen, die geprägt sind von Feingefühl, Regionalität und Extravaganz, zählt er zu den besten Köchen Europas. Roman Horvath und Heinz Frischengruber



von der Domäne Wachau freuen sich, mit ihren Weinen und internationalen Überraschungen von Winzerfreunden die richtigen Antworten darauf zu finden.

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

- Samstag 11. Mai. bis Samstag, 18. Mai 2019: **ÖKGV-Genussreise nach Dalmatien**
Kroatisches Flair pur: Dalmatien. Herrliche Buchten, kristallklares Wasser und der Duft der vielen Inseln! Erleben Sie mit dem Österreichischen Koch- und Genussverband (ÖKGV, www.oekgv.at) und dem GENUSS.MAGAZIN vom 11. bis 18. Mai 2019 diese einzigartige Reise auf dem kleinen Luxussschiff MS Aquamarin (nur 19 Kabinen), tauchen Sie in die Kulinarik der Region und lassen Sie sich 7 Tage lang kulinarisch verwöhnen. Info-Flyer unter: www.oekgv.at/wp-content/uploads/2018/10/GENUSS_Reise_Dalmatien_210x297mm_lay-1.pdf
Alle Highlights und Reisedaten sowie die Routenführung finden Sie unter: www.oekgv.at/wp-content/uploads/2018/10/Highlights_Routenf%C3%BChrung_Dalmatien-2019.pdf
Für Fragen jeder Art, Infos zum Programmablauf bzw. über das Schiff, AGBs und Anmeldungen kontaktieren Sie Frau Michaela Lefor, Präsidentin des ÖKGV, unter: lefor@oekgv.at.
-
- Freitag, 17. Mai 2019, 13:30 Uhr: **Wein.Rieden.Wanderung – Den Süden erkunden**
Der Kreuzberg, Rossatz und sein romanischer Ortskern, die Rieden Kirnberg, die stiftlichen Lesehöfe in Rührsdorf und der Dunkelsteinerwald: Roman *Horvath* und Heinz *Frischengruber* wollen die rechte Uferseite der Donau erforschen und wandern gemeinsam mit Ihnen durch die Weinrieden des Wachauer Südens.
Dauer ca. 3,5 Stunden, Treffpunkt: Vinothek der Domäne Wachau | € 25,- p.P.
Anmeldung erforderlich unter event@domaene-wachau.at oder Tickets gleich online kaufen: <https://shop.domaene-wachau.at/de/Event-Tickets/17-Mai-2019-Wein-Rieden-Wanderung.html>
-
- Dienstag, 21. Mai 2019, ab 17:30 Uhr: **SCHLOSSQUADRAT TROPHY 2019**
„FINALE“: Alle Winzer der Folgen 1 bis 6 gemeinsam im großen Finale
Veranstaltungsort: Schlossquadrat Innenhof (*Gergely's & Silberwirt*), Schlossg. 21, 1050 Wien
Kostbeitrag: € 22,- p.P. (inkl. Kostproben aus der Schlossquadrat-Küche, Brot und Wasser)
Um Voranmeldung unter info@schlossquadr.at oder + 43 1 544 07 67 wird gebeten!
Infos: www.schlossquadrat-trophy.at, www.facebook.com/schlossquadrat.wien
 - Samstag, 25. Mai, bis Donnerstag, 30. Mai 2019: **Weingipfel 2019**
Alle zwei Jahre organisiert die ÖWM den Weingipfel (jeweils in „Nicht-VieVinum“-Jahren), zu dem bis zu 200 Weinprofis, vorwiegend Journalisten, aus aller Welt eingeladen werden. Auf unterschiedlichen Reisen haben die Teilnehmer die Möglichkeit ihr Wissen zu vertiefen und neue Kontakte zu knüpfen. Glanzvolle Höhepunkte eines jeden Weingipfels ist die große „Österreich Wein Party“ am letzten Abend in Wien.
Auftritt bildet in diesem Jahr eine Tages-Konferenz in Wien am 26. Mai zum Thema der österreichischen Weingeschichte und den Terroir-Schnittstellen im Herzen Europas. Die Konferenz findet ihren Abschluss in der glanzvollen „Österreich Wein Party“. Nach der Konferenz haben die Teilnehmer die Möglichkeit im Zuge der Weinreise zu den Terroir-Schnittstellen im Herzen Europas ihr Wissen zu vertiefen und neue Kontakte zu knüpfen.
Weitere Infos und Angebote unter <https://www.oesterreichwein.at/weingipfel/>.

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

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

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

ORT: Ursinhaus, 3550 Langenlois

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

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

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

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

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

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

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

ORT: Ursinhaus, 3550 Langenlois

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

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

ACHTUNG: Der Besuch dieses Seminars setzt die vorherige Teilnahme am Kurs „Weinkultur 1“ voraus!

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

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

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

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

ORT: Ursinhaus, 3550 Langenlois

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

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

ACHTUNG: Der Besuch dieses Seminars setzt die vorherige Teilnahme an den Kursen „Weinkultur 1“ und „Weinkultur 2“ voraus!

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

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

Seminarprogramm mit weiteren Seminaren und Ermäßigungen für ÖKGV-Mitglieder auf Anfrage bei „Weinprofessor“ Prof. Bernulf *Bruckner* sen. unter [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 *Braunöcks* „Wine after Work“-Abenden mitwirken.

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

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

Vinophile Grüße!

Impressum BBJ-Wein-Newsletter

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

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

Werbepartner werden: bernulf.bruckner@gmx.at - h.braunoeck@actcom.at - p.jezek@medianet.at

Der BBJ-Wein-Newsletter erscheint seit dem 31. August 2010 zumindest vierzehntäglich und bietet umfassende Informationen zur österreichischen Weinwirtschaft und zu internationalen Wein-Angeboten und News. BBJ verpflichtet sich gegenüber seinen Usern, alle organisatorischen und technischen Möglichkeiten auszunutzen, um personenbezogene Daten vor Verlust, Änderung und Missbrauch zu schützen. Diese Daten werden nach dem Datenschutzgesetz 2000 streng vertraulich behandelt und nicht an Dritte weitergegeben. Eine etwaige Auswertung dient ausschließlich dem internen Gebrauch. Die Weitergabe von persönlichen Daten erfolgt nur mit vorheriger Zustimmung des Users, außer wenn gesetzliche Vorschriften dies unbedingt notwendig machen, Rechte oder Eigentum des BBJ-Wein-Newsletters gefährdet sind oder um Interessen anderer User zu schützen.

*** Mehr als zweihundert Wein-Newsletter in acht Jahren!!!! ***

*** Mit der achten Ausgabe 2018 am 18. April ist bereits der 200. BBJ Wein-Newsletter erschienen! ***

Die BBJ-Wein-Newsletter-Partner



WINZER KREMS eG
Sandgrube 13, 3500 Krems
Tel.: +43(0)2732/85511-0, Fax.: -6
office@winzerkrems.at
www.winzerkrems.at



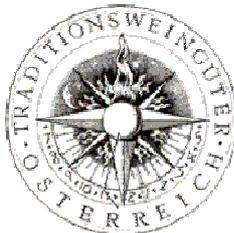
WEINGUT HIRTL
Brunngasse 72, 2170 Poysdorf
Tel.+Fax: +43(0)2552/2182
office@weingut-hirtl.at
www.weingut-hirtl.at



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