

# BBJ WEIN-NEWSLETTER 2020\_09

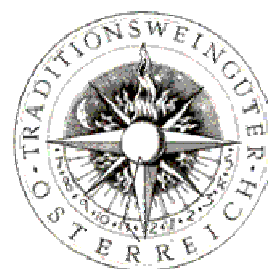
## 29. APRIL 2020

### Die Themen:

- Die Analyse gibt Gewissheit – das Top-Thema von Dr. Herbert *Braunöck* ..... 2
- WEINSOMMER statt Weinfrühling?..... 2
- Neue Initiative „zum Wohle“ erfolgreich gestartet ..... 3
- Online-Weinverkauf erlebt zurzeit einen noch nie gekannten Boom..... 3
- Henkell Freixenet Österreich hilft bei Hauszustellungen..... 4
- Weinhändler Hawesko: Boom im Privatgeschäft – Einbußen im Großhandel ..... 4
- Hagel in Bordeaux und Kollaps an der Weinbörse ..... 5
- Die Wein-TV-Tipps bis Ende Mai ..... 5
- Termine – Termine – Termine:
  - (1) Verkostungen | Präsentationen | Messen..... 14
  - (2) Seminare | Workshops | Trainings ..... 16
- Die Kooperations-Packages für den BBJ Wein-Newsletter 2020 ..... 17
- Die BBJ Wein-Newsletter-Partner ..... 18



**glatzer**  
*barnuntum*



**\*) Die Analyse gibt Gewissheit – Das Top-Thema von Dr. Herbert Braunöck**

Das Rezept ist seit Jahrhunderten bekannt: „Ein Glas Rotwein am Abend fördert die Gesundheit.“ Ja, aber Rotwein ist nicht gleich Rotwein. Wie die Laboranalysen von Rotweinen durch W&G Wein und Gesund zeigen, gibt es bei den getesteten Roten Unterschiede beim Phenolgehalt bis zum Fünffachen. W&G hat nun untersucht, ob es zwischen der „Anmutung, Charakteristik“ von Rotweinen und ihrem Phenolgehalt Zusammenhänge gibt. Weine mit hohem Alkoholgehalt und einer besonders dunklen Farbe verfügen tendenziell über einen höheren Phenolgehalt als sogenannte „dünne, schlanke“ Weine. Eine Erklärung dafür ist, dass bei den sogenannten marmeladigen Weinen durch den Saftabzug auch eine höhere Konzentration an Phenolen erzielt wird. Bei Weinen, die 14 % Alkohol und mehr aufweisen, hat die Konzentration oft schon im Weingarten stattgefunden. Das Wasser der Beeren ist einfach während des Reifeprozesses verdunstet. Dennoch, nur die Laboranalyse gibt Gewissheit ... und sorgt oft genug für Überraschungen. (hb) ([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 entgegengebrachte Vertrauen!

Des Weinprofessors aktueller Schüttelreim:

Ich musst' sie auf dem Steinberg wecken,  
da lag sie unterm Weinbergstecken.

(Prof. Bernulf Bruckner sen.)

**\*) WEINSOMMER statt Weinfrühling?**

Nachdem alle diesjährigen Weinfrühling-Veranstaltungen abgesagt werden mussten, entwickeln die Verantwortlichen nun die ersten Ersatzformate und -termine. So ist beispielsweise der Wachauer Weinfrühling auf das erste September-Wochenende (5. & 6. September 2020) verschoben worden. (<https://www.vinea-wachau.at/aktivitaeten/wachauer-weinfruehling>)

Der Weinfrühling in den Weinbaugebieten Kamptal, Kremstal und Traisental findet erst wieder am 24. und 25. April 2021 statt. Allerdings planen die drei Weinbaugebiete für den Juli und August einen WEINSOMMER. Was man sich darunter vorstellen kann? Verkostungen, Weingenuß, Wein-Ausflüge, Wein-Urlaube in Coronavirus angepasster Form. So kann man sich beispielsweise auf Picknicks, Riedenwanderungen, Kellerführungen und vieles andere mehr freuen. Auf der Website [www.kamptal.at](http://www.kamptal.at) werden in den nächsten Tagen und Wochen immer wieder neue, konkrete Angebote vorgestellt. Halten Sie sich auf dem Laufenden und schauen Sie hin und wieder mal vorbei!

Und nach dem WEINSOMMER freuen sich die Weinbau-, Gastronomie- und Beherbergungsbetriebe der Region auch schon auf die Veranstaltungsserie „KOSTBARES KAMPTAL 2020“, die von 28. August bis 13. September 2020 fast täglich mit Top-Events aufwarten wird.

Eines dieser Events wird die Erste Lagen-Präsentation der Österreichischen Traditionsweingüter (ÖTW, <https://www.traditionsweingueter.at/lagenpraesentation/>) am 5. September 2020, 11 – 18 Uhr, im Schloss Grafenegg sein, ein anderes, nicht minder spannendes, das von Ihrem BBJ Wein-Newsletter-Mitherausgeber, Dr. Bernulf Bruckner jun., moderierte „Große Hämmer Weinkulinarium“ am Abend desselben Tages um 19 Uhr in der Alten Schmiede in Schönberg am Kamp (<https://www.alteschmiede-schoenberg.at/veranstaltungen/aktuelle-veranstaltungen.html>). (bbj)

**\*) Neue Initiative „zum Wohle“ erfolgreich gestartet**

Seit zwei Wochen treten heimische Top- Winzer, Spirituosenhersteller, Kaffeeröster, Brauereien und Limonadenhersteller mit ihren ausgewählten Produkten geschlossen unter der Marke „zum Wohle“ auf. Der gesamte Gewinn jeder Bestellung fließt direkt in den „zum Wohle“-Härtefonds. Dieser Gewinn wird an Peter *Dobcak* stellvertretend für die Fachgruppe Gastronomie der Wirtschaftskammer übergeben, um damit betroffene Betriebe zu unterstützen. Bis dato sind die Weingüter *Salomon Undhof*, *Markowitsch*, *Graf Hardegg*, *Kolkmann*, *Schumich*, *Ulzer* und *Rohrer*, die Brauereien *Brewage* und *Gusswerk*, die Vermouthkellerei *Burschik* und die prämierten Edelbrennereien *Schösser*, *Lagler*, *Franz Simon* und *Bootleggers* an Bord. Von Wein, Spirituosen über Craft Bier bis hin zu Tonic Water kann alles bei unseren Online-Shop-Partnern geordert werden. Hinter dem innovativen Projekt stehen die Getränke-Produzenten und Entwickler *Clemens Bohle* und *Gero Stephan* von der Manufaktur *Bootleggers*, sowie *Leonhard Pranter* und *Andreas Wurbs* – die mit ihrer Agentur *NEXT MARKETING* nicht nur dann für Marken und Kommunikation zuständig sind, wenn uns eine Krise trifft.

*Leonhard Pranter*: „Unsere Initiative ist sehr gut angelaufen, wir haben schon tausende Zugriffe auf unserer Website. Die bis jetzt bereits zahlreichen teilnehmenden Produzenten verdeutlichen die Notwendigkeit der Initiative. Wir können unseren Kunden ein Sortiment mit über 40 heimischen Spitzenprodukten aus allen Bundesländern anbieten, seien es Edelbrände, Single Malt Whiskys, Craft Biere oder bekannte Spitzenweine – sie alle treten unter der Marke „zum Wohle“ auf und es kommen täglich neue Qualitätsproduzenten dazu.“ (*pcj*)

(<https://www.markta.at>, <https://www.killis.at/zumwohle.html>)

**\*) Online-Weinverkauf erlebt zurzeit einen noch nie gekannten Boom**

Weil Restaurants und andere Gaststätten derzeit geschlossen bleiben müssen, ist vielen Winzern und Weinhandelsunternehmen ihr Geschäft mit der Gastronomie weggebrochen. Als Absatzkanal zu den Konsumenten gewinnen daher alternative Vertriebswege, wie etwa die Flaschenbestellung per Internet, stark an Bedeutung. „Bei uns ist der Online-Verkauf um rund ein Drittel gestiegen“, sagt *Ludwig Holzer*, Geschäftsführer der Winzer Kreams. Österreichs größter Qualitätsweinproduzent vertreibt sein Sortiment über das Internet-Verkaufsportal *austrianshop.at*, wo auch die Genussprodukte anderer Nahrungsmittelhersteller aus allen Bundesländern zu finden sind. Da die Winzer Kreams wegen der Coronavirus-Krise ihren Ab-Hof-Verkauf vorübergehend haben schließen müssen, „bieten wir jetzt ein österreichweites Lieferservice an“, berichtet *Holzer*.

Auch in der Thermenregion hat man aus der Not eine Tugend gemacht und setzt nun erfolgreich auf die Online-Schiene. „Über unseren Webshop haben wir heuer im März dreimal so viel Umsatz erzielt wie im März 2019“, informiert *Michael Reinisch* vom *Johanneshof Reinisch* in Tattendorf. Pro Bestellung liege der Durchschnittseinkauf bei rund 100 Euro. Allerdings könne der Online-Verkauf die Verluste, die durch den Wegfall des Fachhandel- und Gastronomiegeschäfts entstehen, nicht ausgleichen, denn: „Gemessen am Gesamtumsatz macht der Webshop bei uns nur etwa 3 % aus“, rechnet *Michael Reinisch* vor.

Schon seit Anfang 2018 betreiben die „*Schwertführerinnen*“, die beiden Schwestern *Kerstin* und *Sigrid Schwertführer*, aus *Sooß* neben ihrem Weingut auch einen Online-Shop. Heute „sind wir froh, dass wir ihn als Plattform haben, denn seit Mitte März ist er zu unserer Haupteinnahmequelle geworden“, berichtet *Sigrid Schwertführer*. Der Heurige sei geschlossen und der Weinverkauf werde nur von Kunden aus der näheren Umgebung angenommen. „Die Online-Kunden bestellen quer durch unser Sortiment, mit dem Schwerpunkt auf gebietstypische Speisenbegleiter.“

Erst vor Kurzem ist der Webshop des Weinguts *Johannes Gebeshuber* in *Gumpoldskirchen* online gegangen. „Obwohl wir ihn noch gar nicht aktiv beworben haben, kommen schon jetzt erfreulicherweise jeden Tag Bestellungen von privaten Kunden herein“, erzählt der Biowinzer. Die Online-Prä-

senz sei eine notwendige Reaktion auf die Corona-Krise gewesen. Die meisten Konsumenten würden sechs oder zwölf Flaschen über das Internet kaufen, sagt Gebeshuber. (pcj)

([www.winzerkrems.at](http://www.winzerkrems.at), [www.j-r.at](http://www.j-r.at), [www.dieschwertfuehrerinnen.at](http://www.dieschwertfuehrerinnen.at), <http://weingut-gebeshuber.at>)

### **\*) Henkell Freixenet Österreich hilft bei Hauszustellungen**

Kaum eine Branche ist von der Coronakrise so stark betroffen wie die österreichische Gastronomie. Henkell Freixenet hat deshalb eine spezielle Aktion ins Leben gerufen: Der Geschäftsführer liefert mit seinem Gastronomievertriebsteam für Lokale in ganz Österreich kostenlos Speisen aus, sämtliche Kosten werden dabei von Henkell Freixenet übernommen. Doch auch mit anderen Maßnahmen, wie Gutscheinkauf oder Pikkolo-Flaschen als Gratiszugabe für Hauszustellungen, unterstützt der heimische Marktführer im Schaumweinbereich tatkräftig in dieser Krisensituation.

Derzeit profitieren zehn Gaststätten, die Lieferservice anbieten, von dieser Hilfestellung, darunter die „Ebbser Trattoria“ in Tirol, die „Pizzeria Peppino“ im niederösterreichischen Stockerau, das Gasthaus „Alpenblick“ im oberösterreichischen Neuzeug und das „Zuppa“ im neunten Wiener Gemeindebezirk. Bei der Auslieferung werden die vorgegeben und erforderlichen Hygienemaßnahmen selbstverständlich eingehalten.

„Es ist für uns eine Selbstverständlichkeit, Kunden in der Gastronomie gerade jetzt unsere Verbundenheit zu demonstrieren. Deshalb möchten wir ein starkes Zeichen setzen und mit unserem Team an Außendienstmitarbeitern den wichtigen Gastronomiepartnern ihre Dienste für Auslieferungen zur Verfügung stellen, ich selbst werde ebenso persönlich mithelfen“, führt Henkell Freixenet Austria Geschäftsführer Philipp *Gattermayer* aus. „Auch mit weiteren Maßnahmen wollen wir der heimischen Gastroszene helfen, durch diese schwierige Zeit zu kommen.“

Neben dem Anpacken beim Lieferservice setzt Henkell Freixenet dabei ebenso auf finanzielle Mittel, um den Gaststätten in der Coronakrise zur Seite zu stehen: Mit dem Kauf von Gutscheinen – die zu einem späteren Zeitpunkt im Zuge von Gewinnspielen verlost oder an bedürftige Menschen weitergegeben werden – trägt Henkell Freixenet dazu bei, dass Lokale ein kleines Zubrot bekommen, um die Zeit bis zur Wiederöffnung zu überbrücken. Außerdem bekommen Gastronomen für jede Hauszustellung einen Henkell Pikkolo (0,2-l-Flasche) kostenlos zur Verfügung gestellt – dieses prickelnde Goodie soll den Gastronomiebetrieben dabei helfen, das Zustellgeschäft anzukurbeln. Der handliche Henkell Pikkolo ist eines der beliebtesten Henkell Freixenet-Produkte bei den Österreicherinnen und Österreicher. (pcj) ([www.henkell-freixenet.at](http://www.henkell-freixenet.at))

### **\*) Weinhändler Hawesko: Boom im Privatgeschäft – Einbußen im Großhandel**

Beim Weinhändler Hawesko boomt in der Corona-Krise das Online-Geschäft, während der Großhandel durch die geschlossene Gastronomie Umsatzeinbußen spürt. „Wir sind hier nicht besonders optimistisch und glauben an eine Normalisierung eher in 18 Monaten als in 12“, sagte der Vorstandschef der Hawesko Holding AG, Thorsten *Hermelink*, am Donnerstag in Hamburg bei einer Telefonkonferenz zur Bilanz 2019.

Für das erste Quartal erwartet er dennoch ein Umsatzwachstum von 3,3 % und „ein gutes Ergebnis auf Vorjahresniveau“. Für das Gesamtjahr könnten die Belastungen durch den Großhandel durch die Privatkundengeschäfte nur zum Teil kompensiert werden. Hawesko sei als Konzern stabil und gut finanziert, ergänzte *Hermelink*. Er gehe derzeit von einem Gewinn für 2020 aus. Im Vorjahr war das operative Ergebnis (EBIT) um 5,1 % auf rund 29 Mio. Euro gestiegen. Der Konzernumsatz legte um 6,0 % auf 556 Mio. Euro zu. Die Holding AG will bei der Hauptversammlung im Herbst für 2019 eine unveränderte Dividende von 1,30 Euro pro Aktie vorschlagen.

Das Wachstum des E-Commerce beträgt in der Corona-Pandemie nach Angaben des Vorstands je nach Unternehmen (Hawesko, Vinos) zwischen 50 und 80 % verglichen mit dem Vorjahreszeitraum. „Logistisch sind wir am Anschlag“, sagte *Hermelink*. Die Kunden nähmen aber Lieferzeiten von 5 bis 7 Tagen in Kauf. Der höhere Konsum – auch durch Mehrfachbestellungen und Neukun-

den – resultiere sicherlich aus den Kontaktbeschränkungen und den Gastro-Schließungen, sagte *Hermelink*. „Auf die Masse gesehen, kann ich den Drang, sich in der Krise Besseres zu gönnen, nicht bestätigen.“

In der Beschaffung unter anderem aus Südeuropa gibt es nach Angaben des Holding-Chefs keine grundsätzlichen Lieferprobleme. Er sprach von „wahnsinnigen Angeboten“, weil Winzer gerade aus Südeuropa wegen der ausfallenden Gastronomie als Abnehmer unter einem enormen Druck stünden.

Von den 320 stationären Jacques' Weindépôts, die zu Hawesko gehören, seien zeitweise 80 geschlossen gewesen. Dennoch weise der Bereich derzeit einen sehr positiven Geschäftsverlauf auf, erläuterte der Vorstandschef. Nach den sieben Neueröffnungen 2019 solle diese Zahl auch in diesem Jahr mindestens erreicht werden. Der Konzern beschäftigt rund 1200 Mitarbeiter. (*bbj*)

Quelle: Tageskarte online, 25. April 2020 18:15 Uhr, <https://www.tageskarte.io/industrie/detail/weinhaendler-hawesko-boom-im-privatgeschaefft-einbussen-im-grosshandel.html>

### **\*) Hagel in Bordeaux und Kollaps an der Weinbörse**

Ein gewaltiges Unwetter mit Sturm und Hagel wütete am 17. April 2020 von der Gegend um Entredeux-Mers bis nach St. Émilion und in den umliegenden Appellationen. Bis zu 800 ha Rebfläche wurden dabei bis zu 80 % zerstört, in Extremfällen sogar zur Gänze. Das teilte die Landwirtschaftskammer der Region Gironde dieser Tage mit. Die Tageszeitung Sud-Ouest berichtete über zahlreiche Fälle von Winzern, die mehr oder weniger stark betroffen sind. Ob die Kulturen gänzlich kaputt sind oder sich noch in kleinen Teilen erfangen, kann derzeit nicht festgestellt werden.

Für die Winzer im Bordelais sieht das Jahr ohnehin düster aus. Wegen Corona musste die En-Primeur-Kampagne Anfang April abgesagt werden. Das ist der wichtigste Event des Jahres für den Verkauf der Subskriptionen in alle Welt für Négociants, Einkäufer, Journalisten und Weinliebhaber. Dabei werden üblicherweise auch die Preise des aktuell zu subscribierenden Jahrgangs erstellt. In diesem Jahr wäre es um den mit viel Vorschusslorbeeren bedachten Jahrgang 2019 gegangen.

Es wird zwar versucht, die En-Primeur-Kampagne im Sommer nachzuholen, notfalls Anfang September. Ob dies möglich sein wird, hängt vom Fortgang der Maßnahmen rund um die Corona-Krise ab. Unterdessen befinden sich die Preise auf der für Bordeaux-Weine weltweit wichtigen Londoner Weinbörse Liv-Ex ([www.liv-ex.com](http://www.liv-ex.com)) nahezu im freien Fall. Schlimmer noch: die gehandelten Weinmengen sind drastisch zurück gegangen. Zum Preisverfall könnte den Winzern drohen, auf einem Teil ihrer Weine sitzen zu bleiben.

Derzeit sind aus dem Bordelais noch keine deutlichen Signale in Richtung generell günstigerer Preise ausgesandt worden. Die Händler nicht nur in London erwarten das aber sehr wohl: „Wenn es keine Bereitschaft in diese Richtung gibt, wird der Markt einbrechen“, fasst es ein Händler zusammen.

Dazu kommt, dass die Exporte nach China und Hongkong stark rückläufig sind. Die Briten leiden unter der Ungewissheit des Brexit, zögern auch bei Weinkäufen. Und Donald Trump belegte nicht nur französische Weine mit einem Strafzoll in seinem Handelsstreit mit der EU. (*bbj*)

Quelle: Vinaria online, 27. April 2020, [http://www.vinaria.at/News\\_Detail.aspx?id=4055](http://www.vinaria.at/News_Detail.aspx?id=4055)

### **\*) Die Wein-TV-Tipps bis Ende Mai**

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

- Donnerstag, 30. April, 11:10 | Bayerisches Fernsehen

Mit dem Zug durch die Toskana

Höhepunkt für die Kultursuchenden unter den Passagieren ist der Aufenthalt in Siena, einer der schönsten Stadt in der Toskana. Mit Dampf geht es weiter in die Crete Senese, in den Weinkeller Italiens, von hier kommen Chianti und Montepulciano und so edle Tropfen wie der Brunello di Montalcino. Zum Abschluss der Reise bringt der Dampf-Sonderzug seine Fahrgäste nach Rimini an die Strände der Adria.

- Freitag, 1. Mai, 18:15 | SWR Fernsehen (RP)  
Fahr mal hin! Zurück zur Natur - Die Selz auf ihrem Weg durch Rheinhessen  
Rheinhessen – das Land der Reben und Rüben. So weit das Auge reicht, bestimmen Weinberge und Äcker das Bild.
- Sonntag, 3. Mai, 12:00 | arte  
Die wunderbare Welt der Weine – Georgien: Auf den Spuren der ersten Weinberge  
Auf den Weinbergen dieser Welt verbindet sich das Fachwissen hart arbeitender Winzer mit den geheimnisvollen Kräften der Natur. Ob am Wasser gelegen, im Schutz hoher Berge oder am Rand einer Wüste veranschaulichen Weingüter die Vielfalt dieser besonderen Art der Landwirtschaft. In Georgien, so heißt es, habe der Weinbau vor über 6.000 Jahren seinen Anfang genommen. Schon in der Antike presste man in der Region köstlichen Traubensaft und füllte ihn zum Vergären in sogenannte Qvevris, die man in der Erde vergrub. In Georgien fragt man nicht: „Wie geht's?“, sondern: „Wie geht's deinen Reben?“ Im ostgeorgischen Kachetien besitzt jede Familie einen Weinberg und stellt eigenen Wein her, den sie mit anderen teilt. Nach Ende der sowjetischen Massenproduktion lebt die einzigartige Tradition in dem Land wieder auf, in dem die Weinproduktion seit jeher eine der wichtigsten Lebensgrundlagen war. Soliko *Tsaishvili* hat nach dem Zerfall der UdSSR die Hauptstadt Tbilissi verlassen, um Wein anzubauen. Damals wurden die riesigen kollektivierten Weingüter in Tausende kleine Parzellen aufgeteilt. Soliko hat alte Rebsorten angebaut und keltert den Saft in eigenen Qvevris.
- Sonntag, 3. Mai, 14:30 | 3sat  
Im Schatten der Vulkane: Ätna – Leben mit der Lava  
Die Hänge des Ätna gehören dank stetiger Ascheregen zu den fruchtbarsten in ganz Italien. Daher nehmen die Bewohner von Catania auch die Gefahr in Kauf und züchten dort die besten Orangen und vorzüglichen Wein. „Ein Vulkan, der raucht, explodiert nicht“, sagen sie.
- Sonntag, 3. Mai, 16:00 | 3sat  
Im Schatten der Vulkane: Lanzarote – Wie Asche zu Geld wird  
Wind und Asche haben das Land extrem fruchtbar gemacht. Es ist aber nicht leicht zu bewirtschaften. Die ausgezeichneten Weine sind ein Beweis dafür, wie widerstandsfähig Mensch und Natur sind. Über die Jahrhunderte schufen die Eruptionen ein geheimnisvolles Höhlenlabyrinth aus Lava- und Wasserquellen.
- Sonntag, 3. Mai, 16:25 | ORF 2  
Erlebnis Österreich: Taggenbrunn – Von der Ruine zum Juwel  
Es ist eine Art „Lebensgeschichte“ der Burgruine Taggenbrunn bei St. Veit/Glan in Kärnten. Geschichtlich aufgearbeitet von den Anfängen im 1. Drittel des 12. Jahrhunderts – später, 1308, mit der Burg als Sitz des Kärntner Landeshauptmannes bis zur Übernahme 2011 durch die Unternehmerfamilie *Riedl*. Seither wird die Burg liebevoll renoviert und mittlerweile sind rund 36 ha Weinanbaufläche rund um die Burg Taggenbrunn entstanden. Die Familie *Riedl* führt durch die neu errichteten Gebäude – zeigen den Getreidespeicher, der für Hochzeiten genützt wird sowie das „Verkosthaus“, das heute als Restaurant für die vielen Burgbesucher dient.
- Montag, 4. Mai, 01:30 | ANIXE  
Auf Reisen – Kaltern  
Kaltern am See in Südtirol. Hier treffen italienisches „dolce vita“ und Südtiroler Bodenständigkeit aufeinander und verleihen dem Landstrich, aber auch seinen Menschen, einen ganz besonderen Charme. In der Region dreht sich alles um den Wein, den Exportschlager Nr. 1. Entlang der Südtiroler Weinstraße warten zahlreiche Weingüter, wo Sie alles über die verschiedenen Rebsorten und Anbauggebiete erfahren können. Und wie überall werden Sie eingeladen, die Weine zu verkosten, inmitten von heimeliger Alpenromantik oder auch auf dem Kalterer Weinfest, das jedes Jahr Anfang September stattfindet.
- Montag, 4. Mai, 04:45 | WDR Fernsehen  
Wunderschön! Ferien an der Mosel  
Die Region entlang der Mosel bietet Freizeitspaß für die ganze Familie: romantische Weindörfer und mächtige Ritterburgen; Wanderwege mit atemberaubenden Aussichten und Adrenalin-Kick im Kletterwald; Segway-Touren durch Weinberge und Führungen durch unterirdische Weinlabyrinth. Tamina



*Kallert* reist von Bernkastel-Kues flussabwärts bis nach Koblenz. Immer im Blick: Millionen von Reben an steilen Schieferhängen rechts und links der Mosel. Während der Moselradweg entlang des Flussufers kaum Steigungen aufweist, ist der Klettersteig am Calmont nur etwas für Schwindelfreie. Doch der Blick vom steilsten Weinberg Europas auf die berühmte Moselschleife bei Bremm ist die Anstrengung wert. Märchenhaft sind kleine Städtchen wie das denkmalgeschützte Beilstein, auch „Dornröschen der Mosel“ genannt, oder Orte wie die fast 1.000 Jahre „Alte Mühle“ im idyllischen Kobern-Gondorf, heute ein Landgasthof. Edle Riesling-Reben und unterirdische Weinkeller Von der Burgruine Landshut hat Tamina *Kallert* die beste Aussicht auf das malerische Bernkastel-Kues und das Moseltal. Die Weinlagen des gemütlichen Ortes gehören zu den ältesten in Deutschland. Der berühmteste Weinberg ist der „Bernkasteler Doctor“: einer der edelsten Rieslinge der Welt. Traben-Trarbach war um 1900 nach Bordeaux der zweitgrößte Weinumschlagplatz Europas. Mehr als 100 Weinfirmen verschifften ihre Fässer über die Mosel in die ganze Welt. Tamina *Kallert* besichtigt einen der über 30 unterirdischen Weinkeller.

- Dienstag, 5. Mai, 14:00 | Bayerisches Fernsehen  
Schönes Landleben – Hof Klostersee  
Hof Klostersee liegt einen Steinwurf von der Ostsee entfernt. Trotz des Seeklimas gibt es in der Nähe eine Besonderheit: Das Weingut von Steffen *Montigny*, der hier bei Grebin seinen Wein anbaut.
- Dienstag, 5. Mai, 14:05 | 3sat  
Inseln der Schweiz: Ufenau – Paradies im Zürichsee  
Fast zwei Jahre blieb die „Gaststätte zu den zwei Raben“ wegen Renovierungsarbeiten geschlossen. Im April 2018 öffneten sie im neuen Glanze. Rösli *Lötscher* führt die Geschäfte schon seit elf Jahren. Für viele ist sie das Gesicht der Ufenau, immer freundlich, immer offen für ein kurzes Gespräch. In ihrer Gaststätte serviert sie den St.-Martins-Federweißen, einen erfrischenden Rotwein, der aus Trauben von der Ufenau gekeltert wird, sowie ihre Fischknusperli, die über die Insel hinaus in der ganzen Region einen exzellenten Ruf genießen.
- Donnerstag, 7. Mai, 07:00 | ARD-alpha  
Ich mach's! Weintechnologe/-in  
Vorstellung des Ausbildungsberufes Weintechnologe/-in: Das Beste aus den Trauben holen  
Im Herbst herrscht reges Treiben in den Weinbergen: die Trauben werden geerntet und in den Weinkeller geliefert. Weintechnologen nehmen sie entgegen, pressen Saft und verarbeiten daraus Wein.
- Freitag, 8. Mai, 10:40 | ORF 2  
Erlebnis Österreich: Taggenbrunn – Von der Ruine zum Juwel  
Es ist eine Art „Lebensgeschichte“ der Burgruine Taggenbrunn bei St. Veit/Glan in Kärnten. Geschichtlich aufgearbeitet von den Anfängen im 1. Drittel des 12. Jahrhunderts – später, 1308, mit der Burg als Sitz des Kärntner Landeshauptmannes bis zur Übernahme 2011 durch die Unternehmerfamilie *Riedl*. Seither wird die Burg liebevoll renoviert und mittlerweile sind rund 36 ha Weinanbaufläche rund um die Burg Taggenbrunn entstanden. Die Familie *Riedl* führt durch die neu errichteten Gebäude – zeigen den Getreidespeicher, der für Hochzeiten genützt wird sowie das „Verkosthaus“, das heute als Restaurant für die vielen Burgbesucher dient.
- Samstag, 9. Mai, 23:15 | ANIXE  
GartenKULT – Obstgarten  
Der Obstgarten wird mit Weintrauben, Beerenobst und Spalierobst angelegt. Für die Erdbeerliebhaber unter uns wird die Anleitung eines vertikalen Erdbeergartens gezeigt. Und auch in dieser Gartenfolge von GartenKult ist wieder eine hübsche und sinnvolle Idee für den Balkon mit dabei. Veredle deinen eigenen Obstbaum! Welche Handgriffe sind hierzu notwendig? Beim Winzer zu Besuch! Er führt uns auf seinem Weingut von der Weinlese bis hin zum, uns bekannten, edlen Tropfen.
- Sonntag, 10. Mai, 06:20 & 06:50 | hr fernsehen  
Die fränkischen Weinrebellen (Zweiteilige Sendereihe von Alexander *Saran*)  
„Jetzt mach' ma alles anders, damit alles so bleibt, wie es war“ – so schworen es sich Ende der neunziger Jahre die fränkischen Weinbauern. Der fränkische Wein war in einer Krise: Massenware ruinierte den Ruf des Frankenweines. Tradition und Qualität wieder in Einklang zu bringen galt als der einzige Weg zurück

in die deutsche Weinelite. Für viele war das eine Rebellion. Ein Filmteam besucht die Rebellen von damals, deren Kinder und die Rebellen von heute in ihren neuen Kellern und Präsentationsräumen. Weinbau ist abhängig vom Wetter und Boden, die Winzer bringen es in Einklang. Das prägt und prägte Menschen und die Landschaft entlang des Mains. Der Silvaner ist die „Franken-Rebe“: erdig, bodenständig, manchmal kantig, genussmächtig, immer unverwechselbar – Charaktereigenschaften, die auch den Unterfranken treffend beschreiben. Es heißt auch: „Der Wein schmeckt, wie der Winzer ist“ – deshalb sind Winzer besondere Menschen. Sie leben Tradition und die heute von vielen angestrebte ganzheitliche Sicht aufs Leben. Nicht alle können Winzer werden, aber man kann von ihnen lernen, wie ein Leben im Einklang mit Beruf, Natur und Familie ausschauen kann. Ein Filmteam besucht fränkische Winzer, die die kulturelle und natürliche Schönheit Mainfrankens und seiner weltberühmten Lagen respektieren und Ausdruck eines neu gewonnenen Selbstbewusstseins sind.

- Sonntag, 10. Mai, 07:20 | hr fernsehen

#### Vinotheken – Design für den Wein

Der Film stellt Weingüter und deren Vinotheken mit besonderer Architektur vor. Die Vinotheken sind teilweise Neuschöpfungen, andere nehmen Bezug auf Traditionen oder vorhandene Bausubstanz. Das Weingut *Kreutzenberger* in Kindenheim ist schon in den zwanziger Jahren im Bauhausstil errichtet worden. Das Weingut von Familie *Pauly* in Lieser wurde nach einem Brand komplett neu in modernem Stil aufgebaut. Die zweigeschossige Vinothek des Weinguts *Regnery* in Klüsserath ist mit einem „Vorhang“ aus 16 m langen Eichenbalken verkleidet. Im Weingut *Emmerich-Koebornik* in Waldböckelheim gehen Tradition und Moderne eine enge Verbindung ein, und der Blickfang in der Vinothek des Weinguts *Poss* in Windesheim ist eine schwebende Theke. Beim denkmalgeschützten Weingut Neus in Ingelheim sind Umbau- und Renovierungsmaßnahmen nur unter strengen Auflagen möglich, und in der Vinothek „PAR-TERRE“ in Landau hat Designer Michael *Michalsky* das Weinprobieren neu erfunden.

- Sonntag, 10. Mai, 13:40 | 3sat

#### Mallorcas stille Seiten (1/2): Wandern, Wein und Mandelblüte

Außerhalb der sommerlichen Hochsaison lässt sich Mallorca am besten kennenlernen. Die Temperaturen sind angenehm, die Strände nicht überfüllt und die Hotelpreise oft günstiger. Zudem schmückt sich die Landschaft mit saftigem Grün und Blütenkleidern, wenn hierzulande noch Winter herrscht oder schon der trübe Herbst beginnt. Die zweiteilige Dokumentation stellt „Mallorcas stille Seiten“ vor. Schon der Februar steht ganz im Zeichen der Mandelblüten – eine gute Zeit für Spaziergänge entlang der Felder. Lohnend ist auch ein Besuch in einer kleinen Fabrik, die aus den herrlichen weißen Blüten Parfüm macht. Der September ist der Monat der Weinlese und perfekt geeignet, die köstlichen einheimischen Tropfen zu probieren, etwa während einer Fahrt mit dem „Weinexpress“ einem Holzzug auf Rädern, der Besucher zu einer Verkostung mitten im Weinfeld bringt.

- Sonntag, 10. Mai, 14:00 | MDR Fernsehen

#### Sagenhaft – Die Wachau

Axel *Bulthaupt* begibt sich in dieser Folge seiner Sendereihe „Sagenhaft“ auf eine Reise durch die Wachau. In Mautern begegnet er einer kochenden Winzerin, deren Weingut bis in die Römerzeit zurückreicht. Der heilige Severin soll sich höchst selbst hierher in die Weinberge zur Meditation zurückgezogen haben. Ihre Marillenkügelchen überzeugen nicht nur Axel *Bulthaupt*, sondern auch eine internationale Jury, die ihr „Wachau Kochbuch“ zum besten lokalen Kochbuch der Welt kürte.

- Montag, 11. Mai, 12:45 | 3sat

#### Portugal, da will ich hin! Lissabon und Porto

Simin *Sadeghi* spürt den Geheimnissen des Portweins nach und probiert sich im Labor eines Winemakers beim Verschneiden verschiedener Weine. Mit der Metro geht es aus dem Zentrum nach Matosinhos an die Atlantikküste.

- Montag, 11. Mai, 18:15 | SWR Fernsehen (RP)

#### Land - Liebe – Luft: Die Wein-Rebellin

Manchmal kommt ihr das alles vor wie ein Traum. Juliane *Eller* aus Alsheim ist so etwas wie der Shooting Star unter den deutschen Winzerinnen. Mit gerade mal 23 Jahren hat sie das elterliche Weingut übernommen und trotz finanziellem Risiko den Betrieb radikal umgestellt. Das war vor sechs Jahren. Seitdem weht auf dem Weingut ein neuer Wind – Qualität statt Masse. Die Winzertochter setzt auf biologische



Richtlinien und Handlese. Sie hat mit Juwel-Weinen eine eigene Weinlinie kreiert. Aber ohne die Familie geht gar nichts. Juliane ist froh, dass ihre Eltern Thomas und Ingrid noch immer kräftig mitmischen. Und Oma Katharina sorgt für das leibliche Wohl auf dem Weingut. Für ihre Weinvermarktung nutzte Juliane *Eller* von Anfang an die sozialen Medien, immerhin gehört sie zur Generation Instagram. Sie will auch jüngere Leute für deutschen Qualitätswein begeistern. Warum dafür nicht mit echten Promis zusammenarbeiten? Der Jungwinzerin aus Rheinhessen gelang es, den Moderator Joko *Winterscheidt* ins Boot zu holen und der überzeugte seinen Freund, den Schauspieler Matthias *Schweighöfer*, mitzumachen. Heute vermarkten die drei erfolgreich ihren gemeinsamen „3Freunde-Wein“.

- Montag, 11. Mai, 20:15 | Bayerisches Fernsehen  
Lust aufs Land - Bayerische Hofgeschichten  
Die vierteilige Reihe portraitiert heimische Bäuerinnen und Bauern und erzählt von deren Ideen, Zielen und Träumen. Andreas *Weigand* stellt im elterlichen Betrieb erst einmal alles auf den Kopf, als er 2015 das Weingut im unterfränkischen Iphofen übernimmt. Nach dem Abitur hat der heute 28jährige eine Weile gezögert, ob das Leben auf dem Land für ihn überhaupt in Frage kommt: „So romantisch ist das nämlich nicht.“ Als er der Familie dann plötzlich verkündet, dass er Winzer werden will, „konnten wir es erst mal nicht glauben“, sagen die Eltern. Doch dann hat Andi richtig Gas gegeben – und alles anders gemacht. Er stellt auf Bio um, besorgt Holzfässer zum Ausbau des Weins und liest seine Trauben ausschließlich von Hand. Den traditionellen Bocksbeutel haben Flaschen mit modernen Etiketten ersetzt. *Weigand* vertreibt seine Weine heute international, sogar aus Paris kommen Bestellungen. „Ein Ritterschlag für jeden Winzer“, sagt er. Seine Mission: Der „junge Wilde“ will die Jungen wieder für Wein begeistern.
- Dienstag, 12. Mai, 06:00 | arte (online verfügbar von 05.05. bis 19.05.)  
Wie das Land, so der Mensch: Frankreich – Bordelais  
Mit Hilfe von Geologen, Historikern und Anwohnern sowie atemberaubender Luftaufnahmen ergründet die Serie „Wie das Land, so der Mensch“ die Geschichte einiger der spektakulärsten Landstriche Europas. Raphaël *Hittier* führt durch die Serie, erforscht die historische Entwicklung der Landschaften und erkundet die örtliche Flora und Fauna. Eine weite Hügellandschaft, vereinzelt Baumgruppen und Rebstöcke bis zum Horizont: Das zeichnet die westfranzösische Region Bordelais aus. Das Gebiet rund um die Gemeinde Saint-Emilion gehört zum UNESCO-Weltkulturerbe. 70 % der Fläche sind von Weinreben – zu meist der Sorte Merlot – bedeckt. Inmitten der Weinberge stehen neben zahllosen Kellereien prächtige Herrenhäuser und mehr als 200 Schlösser. Das Städtchen Saint-Emilion liegt in einem Talkessel östlich von Bordeaux. Seine berühmte romanische Festungsanlage wurde mit Material erbaut, das aus Steinbrüchen unterhalb der Stadt stammt. Die sehenswerte Dorfkirche von Saint-Emilion stammt aus dem 16. Jahrhundert und ist noch heute die zweitgrößte Felsenkirche der Welt.
- Mittwoch, 13. Mai, 17:45 | 3sat  
Zu Gast in Frankreich: Elsass, Bordeaux und Savoyen  
Der Film zeigt die schönsten Orte und Landschaften Frankreichs: Er führt ins Elsass, in die Gegend rund um die Metropole Bordeaux und in die Berge Savoyens. Voller Geschichten und Geschichte steckt Bordeaux am südwestlichen Ende des Landes, die Hauptstadt der Aquitaine, Partnerregion Hessens. Ihr Name ist untrennbar verbunden mit berühmten und edlen Weinen.
- Donnerstag, 14. Mai, 15:30 | 3sat  
Die Inseln der Queen: Die Scilly-Inseln  
Die Scilly-Inseln liegen mitten im Golfstrom, fast 50 km südwestlich von Land's End, dem südlichsten Ort Großbritanniens: 140 teils winzige Inseln, nur fünf davon bewohnt. Türkisblaues Meer, traumhafte Naturlandschaften und subtropische Temperaturen machen sie zum sonnigen Paradies. Als Teil des Herzogtums Cornwall gehören die wunderschönen Inseln dem jeweiligen Thronfolger Großbritanniens. Viele der Scillonians haben mehrere Beschäftigungen, sind Musiker und Koch, Winzer und Hummerfischer, Tischler und Schiffswrackjäger.
- Donnerstag, 14. Mai, 16:45 | ORF III  
Expeditionen: Wie kommt der Pfeffer in den Wein – Der Grüne Veltliner des Weinviertels  
Der „Wein mit dem Pfeffer!“ – der Grüne Veltliner des österreichischen Weinviertel. Früher als Sauerampfer in fast blickdichten Dopplern (2-Liter-Flaschen) versteckt – heute als der „Wein mit der Pfeffer-

note“ 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.

- Freitag, 15. Mai, 00:15 | ANIXE

#### So schmeckt die Welt – Bordeaux

So wie das Piemont für den Trüffel und Bayern für das Bier steht, so steht Bordeaux ganz im Zeichen des vollmundigen und kräftigen Rotweines. Hier tief im Westen Frankreichs gedeiht nicht nur eine der bekanntesten Reben, nein hier wird eine der traditionsreichsten Weinkulturen weltweit gepflegt. Der Wein und der damit verbundene Genuss sind Sinnbild für diese Stadt an der Garonne und verleihen ihr dadurch diese typisch elegante französische Note. Ob in der Mode, beim Parfüm beim Essen und ja auch beim Wein, bei den Franzosen wird alles zur Avantgarde. Man läuft hier nicht, nein man flaniert. Man versteht ganz vorbildlich die Kunst des Lebens und der Wein ist das Elixier dazu.

- Freitag, 15. Mai, 14:30 | ORF III

#### Expeditionen: Wie kommt der Pfeffer in den Wein – Der Grüne Veltliner des Weinviertels

Der „Wein mit dem Pfeffer!“ – der Grüne Veltliner des österreichischen Weinviertel. Früher als Sauerampfer in fast blickdichten Dopplern (2-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.

- Samstag, 16. Mai, 17:00 | SWR Fernsehen

#### Wienerwald, da will ich hin

Einige Stadtbezirke von Wien gehören zum Wienerwald und sind vor allem für eines bekannt: den Weinanbau und die Fortführung der Tradition des Wiener Gemischten Satzes. Winzer Fritz *Wieninger* erklärt Simin *Sadeghi*, was es damit auf sich hat. Die Weinberge durchziehen den Wienerwald weiter Richtung Süden. An den ersten zwei Septemberwochenenden laden die Winzerinnen und Winzer in ihre Weingärten zur Verkostung ein – dann wandern die Weinliebhaber aus Wien und dem Wienerwald rund 15 km lang von Stand zu Stand. Simin Sadeghi wandert mit. Eine ihrer Erkenntnisse: Hier weiß man zu leben – damals wie heute.

- Sonntag, 17. Mai, 10:30 | ZDFinfo

#### Terra X: Die Geschichte des Essens – Hauptspeise

Von einer gepflegten Tafel war Wein über viele Jahrhunderte nicht wegzudenken. Im Kloster Eberbach im Rheingau erfährt Christian *Rach*, was es hieß, die Trauben von Hand zu lesen und in hölzernen Kellern zu pressen. Ein Aufwand, der gern in Kauf genommen wurde. Denn der Konsum von Wein und auch Bier lag früher aufgrund der oft schlechten Wasserqualität höher als heute.

- Sonntag, 17. Mai, 18:05 | SWR Fernsehen (RP)

#### Hierzuland: Die Winzerstraße in Leiselheim

Leiselheim ist seit 1941 ein Stadtteil von Worms und liegt etwa 4 km nordwestlich der Nibelungenstadt. Erstmals urkundlich erwähnt wurde das Dorf im Jahr 1141 als Luzilheim. Die rund 2.000 Leiselheimer und Leiselheimerinnen leben – typisch rheinhessisch – umgeben von Weinreben. Rheinhessen ist Deutschlands größtes Weinbaugebiet und Wein das Nationalgetränk der Rheinhessen. „Die Rhoihesse babbele Rhoihessisch“: So klingt die Mundart hier. Übersetzt heißt der Satz - na klar: „Die Rheinhessen sprechen Rheinhessisch“. Die Winzerstraße wird Winzerstrooß ausgesprochen. Charakteristisch für Rheinhessen sind hier die vielen Hoftore.

- Montag, 18. Mai, 11:45 | 3sat

#### Zu Tisch ... in Kastilien

Kastilien-La Mancha liegt im Herzen der Iberischen Halbinsel. Saftig grüne Wiesen und viele Schafe sowie endlos weite Ebenen mit Olivenbäumen und Weinstöcken bestimmen das Landschaftsbild.

- Mittwoch, 20. Mai, 17:45 | 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, hereinzukommen. 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.
- Mittwoch, 20. Mai, 20:15 | SWR Fernsehen  
Betrifft: Klimawandel - wie verändert sich der Südwesten?  
Alle Welt spricht vom Klimawandel: Schmelzende Polkappen, steigender Meeresspiegel, Dürren und Hunger in der Welt. Aber wie wirkt sich der Klimawandel auf den Südwesten Deutschlands aus? Auf Tiere und Pflanzen, auf die Landschaft – und den Menschen? Wer profitiert und wer wird Verlierer sein? Axel *Wagner*, SWR Reporter und Biologe, begibt sich auf Klima-Tour durch den Südwesten – an die Orte, wo der Klimawandel schon spürbar ist oder seine Wirkung bald zeigen wird. Er besucht die Winzer in der Pfalz, die Obstbauern am Bodensee und die Skiliftbetreiber im Schwarzwald, die schon jetzt vom Klimawandel betroffen sind.
- Donnerstag, 21. Mai, 06:00 | 3sat  
Inseln der Schweiz: Ufenau – Paradiesim Zürichsee  
Fast zwei Jahre blieb die „Gaststätte zu den zwei Raben“ wegen Renovierungsarbeiten geschlossen. Im April 2018 öffnete sie im neuen Glanze. Rösli *Lötscher* führt die Geschäfte schon seit elf Jahren. Für viele ist sie das Gesicht der Ufenau, immer freundlich, immer offen für ein kurzes Gespräch. In ihrer Gaststätte serviert sie den St.-Martins-Federweißen, einen erfrischenden Rotwein, der aus Trauben von der Ufenau gekeltert wird, sowie ihre Fischknusperli, die über die Insel hinaus in der ganzen Region einen exzellenten Ruf genießen.
- Donnerstag, 21. Mai, 07:40 | 3sat  
Inseln der Schweiz: St. Petersinsel, grünes Juwel im Bielersee  
Wenn man die St. Petersinsel aus dem Bielersee ragen sieht, ist man beeindruckt. Die Insel hat schon den Philosophen Rousseau betört. Bis heute übt sie einen Zauber auf ihre Besucher aus. Egal, ob man sich der autofreien Insel über die Brücke zu Fuß, mit dem Rad oder via Schiff nähert, das knapp 2 km<sup>2</sup> große Eiland besticht mit seiner wilden Natur. Neben Naturliebhabern und Gourmets kommen vor allem Hochzeitsgesellschaften. Versorgt werden sie im Klosterhotel mit Inselwein und Produkten vom Inselbiohof. Im waldigen Hauptteil der Insel, wo sich ein Hotel und ein Biohof als einziger Gebäudekomplex befinden, zeigt Landwirt Markus *Schumacher* seine Burenziegen und Angusrinder. Weinbauer Hubert *Louis* präsentiert nebenan seinen Rebhang, einen der wohl schönsten Arbeitsplätze der Schweiz.
- Donnerstag, 21. Mai, 11:15 | hr fernsehen  
Mallorcas stille Seiten (1/2): Wandern, Wein und Mandelblüte  
Außerhalb der sommerlichen Hochsaison lässt sich Mallorca am besten kennenlernen. Die Temperaturen sind angenehm, die Strände nicht überfüllt und die Hotelpreise oft günstiger. Zudem schmückt sich die Landschaft mit saftigem Grün und Blütenkleidern, wenn hierzulande noch Winter herrscht oder schon der trübe Herbst beginnt. Die zweiteilige Dokumentation stellt „Mallorcas stille Seiten“ vor. Schon der Februar steht ganz im Zeichen der Mandelblüten – eine gute Zeit für Spaziergänge entlang der Felder. Lohnend ist auch ein Besuch in einer kleinen Fabrik, die aus den herrlichen weißen Blüten Parfüm macht. Der September ist der Monat der Weinlese und perfekt geeignet, die köstlichen einheimischen Tropfen zu probieren, etwa während einer Fahrt mit dem „Weinexpress“ einem Holzzug auf Rädern, der Besucher zu einer Verkostung mitten im Weinfeld bringt.
- Donnerstag, 21. Mai, 13:00 | arte (online verfügbar von 14.05. bis 20.07.)  
Stadt Land Kunst – Weinland Frankreich: Das Département Côte-d’Or  
Auf den Hügeln des Burgunds erstrecken sich die Weinstöcke mit ihren grüngoldenen Blättern, so weit das Auge reicht. Schon die Römer bauten auf dem Gebiet des heutigen Départements Côte d’Or Wein an. Seit Generationen keltern die lokalen Winzer international begehrte Tropfen, die mit ihren komplexen Aromen die Landschaften und den Charakter der Region prägen.

- **Donnerstag, 21. Mai, 15:45 | SWR Fernsehen**  
**Der Neckar**  
In eindrucksvollen Luftaufnahmen zeigt der Film die Einzigartigkeit des Lebensraumes Neckar: Die raue Schönheit des Oberlaufs, wo er sich zwischen Schwäbischer Alb und Schwarzwald sein gewundenes Bett sucht, den Mittellauf mit seinen offenen Tälern und weinbestandenen Hängen und schließlich den Unterlauf, wo sich sein Bett tief in den Odenwald einschneidet, die Ufer beschattet von Wäldern.
- **Donnerstag, 21. Mai, 16:30 | SWR Fernsehen**  
**Der Rhein von oben – Von der Quelle zum Deutschen Eck**  
Der Film präsentiert in spektakulären Aufnahmen „Vater Rhein“ auf ungewöhnliche Weise – ausschließlich von oben. Mit der Cineflex-Kameratechnik wurde das vielleicht ausführlichste Bild einer der verkehrsreichsten Wasserstraßen der Welt erstellt, von der Quelle bis zur Mündung. Kein Fluss in Europa hat mehr Mythen und Geschichten über die Jahrhunderte gesammelt, kein Fluss wurde häufiger besungen oder bedichtet: der Rhein – ein Strom der Sehnsüchte. Vom Bodensee aus geht es über Basel und Straßburg bis nach Mainz. Der Rhein wird nun zum schnellen Verkehrsweg, vorbei am Illinger Altrhein, einem Paradies für Wasservögel, Kanälen, Deutschlands sonnigstem Weinberg im Kaiserstuhl, Schleusen und Industrieanlagen bis zum Rheintal hinter Bingen. Über die Hälfte seines Weges bis zur Nordsee hat der Rhein dort hinter sich gebracht. Er ist ein stolzer Fluss geworden – und liefert Stoff für Sagen, Opern und Kriege. Im Mittelrheintal fließt er vorbei an Burgen im Kilometertakt – und Weinstöcken, die die Römer vor rund 2.000 Jahren in den Norden brachten. In seinem Mittelstück ist der Rhein urdeutsch, eine neugermanische Märchenstunde mit Burgen aus dem Mittelalter und dem engen Durchstich unterhalb der Loreley. Dem Zauber dieser Landschaft kann sich niemand verschließen.
- **Donnerstag, 21. Mai, 17:15 | 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.
- **Freitag, 22. Mai, 21:45 | 3sat**  
**Erlebnisreisen-Tipp: Ahrtal – Traubenprofis und Trüffelsucher**  
Die Weinberge im Ahrtal liegen noch im Winterschlaf. Aber das täuscht. Zwischen kahlen Reben sammelt der Spitzenkoch Jean-Marie *Dumaine* seine ganz besonderen Zutaten: frische Wildkräuter. Seine Gerichte mit den heimischen Delikatessen sind weit über das Ahrtal hinaus bekannt. Auf seinen Kräuterwanderungen, die durch malerische Weinberge und Flussläufe des Ahrtals führen, lehrt er die Teilnehmer, das unscheinbare Grün am Wegesrand zu erkennen.
- **Samstag, 23. Mai, 15:30 | 3sat**  
**Der bayerische Bodensee**  
Ein See, zwei Bundesländer und drei Nationen, vereint durch das größte Gewässer Deutschlands: den Bodensee. Nur 18 km des Bodensee-Ufers sind bayerisch und zählen zum Landkreis Lindau. Zum Landkreis Lindau gehört auch Nonnenhorn an der äußeren Grenze Bayerns zu Baden-Württemberg. Die Winzerfamilie Hornstein baut ihre Reben dort direkt am Ufer des Bodensees an. Das Weingebiet „bayerischer Bodensee“ ist kaum bekannt, dabei sind die kiesigen Böden fruchtbar und verleihen dem Wein eine besondere Note.
- **Samstag, 23. Mai, 16:00 | 3sat**  
**Vom Zillertal ins Ahrtal: Schmuggler, Senner und Bergsteiger**  
Einst führten legendäre Schmugglerpfade vom Südtiroler Ahrntal ins österreichische Zillertal. Dort versorgten sich Gastwirte mit billigem italienischem Wein, mit Kaffee oder Zigaretten.

- Samstag, 23. Mai, 17:30 | NDR Fernsehen  
Tim *Mälzer* kocht! – auf Mallorca: Spanischer Eintopf  
Auch am letzten Tag der Mallorca-Rundreise widmet sich Tim *Mälzer* ganz den regionalen Spezialitäten. Der Hamburger Koch besucht ein Weingut, wo er vom Winzer in manches Geheimnis der Weinherstellung eingeweiht wird. Danach besucht Tim *Mälzer* seine mallorquinische Freundin Maria. Sie betreibt auf der Baleareninsel ein Slow-Food-Restaurant, ganz das Gegenteil vom hektischen Fast Food.
- Sonntag, 24. Mai, 14:00 | MDR Fernsehen  
Sagenhaft – Südtirol  
Traumland auf der Sonnenseite der Alpen, das ist Südtirol. Mit 350 Gipfeln über 3.000 m, acht National- und Naturparks, dem größten Almgebiet Europas, der Seiseralm, dem UNESCO Welterbe Dolomiten, mit glasklaren Bergseen, verwunschenen Tälern und romantischen Dörfern und Städten. Hier wachsen Wein und Äpfel, Edelweiß und Alpenrose, und die Murmeltiere dösen in der Sonne. Man spricht deutsch, italienisch und ladinisch. Und die Menschen scheinen ruhiger, entspannter, ausgeglichener. Irgendwie im Einklang mit der Natur.
- Montag, 25. Mai, 08:00 | arte (online verfügbar von 18.05. bis 01.06.)  
Eine Sommerreise durch den Kaukasus: Armenische Impressionen  
Es ist eine lange Reise von Georgien nach Armenien. Nach einer nächtlichen Fahrt passieren Ville *Haapasalo* und sein Team die Grenze und fahren direkt ins Hotel, um noch ein wenig Schlaf zu bekommen. Der erste Tag in der armenischen Hauptstadt Eriwan startet mit einem ausgiebigen Frühstück. Auf dem Tisch türmen sich die regionalen Köstlichkeiten, unter anderem Matnakasch, ein von Hand gezogenes Brot, sauer eingelegtes Gemüse, diverse Kräuter, Omeletts und frische Tomaten. Nach dieser wunderbaren Stärkung macht sich der Reisende auf, um einen armenischen Brauch kennenzulernen: die Segnung der Weintrauben. Sie erfolgt um den 15. August herum und markiert den Beginn der Weinlese.
- Montag, 25. Mai, 14:20 | ANIXE  
Entdecke die Welt: Südtirol  
Die italienische Provinz hat eine außerordentliche Vielfalt an Spezialitäten, die darauf warten, gekostet zu werden. Auch der Anbau von Weintrauben und Tomaten gibt es auf den großen Feldern zu bestaunen.
- Montag, 25. Mai, 17:50 | arte (online verfügbar von 25.05. bis 01.06.)  
Süd-Elsass – neu entdeckt  
Das Südsass punktet mit der Vielfalt seiner Landschaft – von den Rebbergen an der Elsässischen Weinstraße über die Gipfel der Vogesen bis in die quirlige Stadt Mulhouse. An der Elsässischen Weinstraße hat ein Winzerpaar beim Bau seines Hofes auf nachhaltige Architektur gesetzt und den Betrieb gleichzeitig auf biodynamischen Anbau umgestellt.
- Montag, 25. Mai, 18:30 | arte (online verfügbar von 25.05. bis 01.06.)  
Nord-Elsass – neu entdeckt  
In den Dörfern ist oft der Dialekt noch lebendig, etwa in Seebach, einem der schönsten Fachwerkkorte im Nordelsass. Dort besucht das Filmteam ein deutsch-französisches Winzerpaar, das Biowein und Crémant produziert; es heißt, elsässischer Rosé-Crémant sei im Kommen.
- Dienstag, 26. Mai, 06:10 | arte (online verfügbar von 19.05. bis 02.06.)  
Wie das Land, so der Mensch: Portugal – Madeira  
Mit Hilfe von Geologen, Historikern und Anwohnern sowie atemberaubender Luftaufnahmen ergründet die Serie „Wie das Land, so der Mensch“ die Geschichte einiger der spektakulärsten Landstriche Europas. Madeira, was auf Portugiesisch „Holz“ bedeutet, ist ein Archipel im Atlantik. Die Hauptinsel mit ihren Vulkanbergen stieg vor mehreren Millionen Jahren aus den Tiefen des Ozeans empor. Die Menschen haben hier winzige Terrassen angelegt, die durch kleine Kanäle bewässert werden. Sie ziehen sich über die ganze Insel und sorgen für eine gleichmäßige Verteilung des Niederschlags. Auf den Terrassen wurden Mangos und Avocados angebaut, vor einiger Zeit ist auch der Weinbau dazugekommen.

- **Dienstag, 26. Mai, 14:05 | 3sat**  
**Bordeaux und Frankreichs Südwesten: Wo Genießer zu Hause sind**  
 In Frankreich munkelt man schon länger, Bordeaux sei eine ernst zu nehmende Konkurrenz für Paris. Die Filmautorin Christine *Seemann* erkundet die Stadt mit einem restaurierten Citroën 2CV. Bordeaux hat die Philosophen Michel *de Montaigne* und *Montesquieu* hervorgebracht, ihre Architektur ist ein Paradebeispiel der Klassik, und Bordeaux ist die Welthauptstadt des Weins. Ein Besuch des Wein-Museum „Cité du Vin“ ist ein Muss. Die Besitzerin der restaurierten 2CV-Dame im Charleston-Look, Martine *Marcheras*, führt auf charmante Art durch die Stadt an der Garonne. Nur eine Autostunde entfernt, immer Richtung Südwesten, liegt die Halbinsel Cap Ferret mit ihren farbenfrohen Siedlungen der Austernzüchter. Wer gerne Austern schlürft, ist hier genau richtig. Und nur hier wird Paté dazu serviert. Christine *Seemann* kehrt der Küste den Rücken und fährt ostwärts ins Herz des Bordelais nach Saint-Émilion. Das sanft hügelige Weinanbaugebiet war das erste, das die UNESCO auf die Welterbe-Liste setzte. Denn Saint-Émilion ist ein Gesamtkunstwerk, wie es sich malerisch in die Landschaft schmiegt, voller verwunschener Winkel und architektonischer Schätze. Und der Wein ist das Lebenselixier, um das sich alles dreht. Im September erteilt die Jurade, die Weinbruderschaft, die Genehmigung zur Traubenlese – ein Grund zum Feiern. Ein emotionales Spektakel, das nicht nur Weinliebhaber bezaubert.
  
- **Mittwoch, 27. Mai, 17:50 | arte (online verfügbar von 27.05. bis 03.06.)**  
**Griechenland von Insel zu Insel: Die Kykladen**  
 Der Zuschauer begegnet auf seiner Reise über die Kykladen Mönchen, einer Weinbäuerin, Steinbrucharbeitern, einer Bildhauerschülerin und dem Kapitän einer ganz besonderen Fähre.
  
- **Freitag, 29. Mai, 01:30 | ANIXE**  
**Auf Reisen: Zypern mit Falk-Willy *Wild***  
 Zypern ist weltweit berühmt als ganzjährig sonnenverwöhntes Urlaubsparadies mit schönen Stränden, blauem Himmel und warmen Gewässern. Dabei hat die sagenhafte Insel viel mehr zu bieten! Schauspieler Falk-Willy *Wild* erkundet traditionelle Dörfer, idyllische Weinberge, mit Fresken geschmückte Kapellen, entlegene Klöster, alte Kirchen. Und er trifft Einwohner, die ihren Gast mit offenen Armen empfangen. Auf einer spannenden Jeep-Tour entdeckt Falk-Willy *Wild* die Akamas-Halbinsel und wagt sich in die Avakas-Schlucht. Natürlich kommt auch die Weinverkostung auf einem der bekanntesten Weingüter, Zambartas, nicht zu kurz. Sportlich aktiv wird Willy während einer Bootstour und einer Jet-Ski Fahrt.
  
- **Samstag, 30. Mai, 11:10 | arte**  
**Zu Tisch in Garfagnana (Italien)**  
 Ein Leben in den Bergen – schon seit dem Studium hatten die Freunde Gian Luca und Andrea diesen Traum. In dem Bergdorf Bosa di Careggine bewirtschaften die beiden eine Herberge in der italienischen Region Garfagnana. Ihre Arbeit verbinden sie mit ihrer Leidenschaft: dem Sammeln von Kräutern. Zusammen kochen die Freunde traditionelle Gerichte aus regionalen Zutaten. Die Leckerbissen sind Teil des großen Picknicks nach der Ernte. Bei diesem Essen darf der Wein aus der Region natürlich nicht fehlen. Vielleicht können Gian Luca und Andrea beim nächsten Fest ihren eigenen Wein trinken, denn in diesem Jahr findet die erste Lese ihrer Reben statt.

### **\*) Termine – Termine – Termine**

#### **(1) VERKOSTUNGEN | PRÄSENTATIONEN | MESSEN**

- **Mittwoch, 17., bis Montag, 22. Juni 2020, täglich ab 16 Uhr: **Kellerschlüssel-Heuriger****  
 Ausgesteckt ist' im 300 Jahre alten barocken Kellerschlüssel. Wein, Genuss und hochwertigste Produkte aus der Region stehen auf der Speisekarte. Geboten werden bodenständige, klassische Heurigen Schmankerln und eine vielfältige Weinkarte: von eleganten Federspielen über aktuelle Smaragde bis hin zu Weinen aus dem Raritäten-Archiv. Auch das Ambiente ist nicht zu toppen: Unsere Gäste sitzen vor dem barocken „Lustschloss in den Wachauer Weinbergen“ und können ein gutes Glas Wein in der Wiese mit Blick auf die Ried Kellerberg genießen.  
 Am besten reservieren unter 0664/88227377.



- Freitag, 10. Juli 2020, 16 Uhr: **Wein.Rieden.Wanderung: Zeitreise durch die Terrassen**  
Begleiten Sie uns auf unserer Wanderung durch die sagenhaften Welten der Dürnstener Vergangenheit. Auf den Spuren von Richard Löwenherz wandern wir über den Kellerberg zur Ruine Dürnstein. Hinein in eine Sommernacht voller Geschichten und Wein.  
Treffpunkt: Vinothek der Domäne Wachau | Dauer ca. 3,5 Stunden | € 27,-- p. P.  
Festes Schuhwerk erforderlich!! Anmeldung erforderlich unter [event@domaene-wachau.at](mailto:event@domaene-wachau.at) oder Tickets gleich unter <https://shop.domaene-wachau.at/de/Veranstaltungen-2020/10-Juli-2020-Wein-Rieden-Wanderung.html> kaufen!
- Freitag, 31. Juli 2020, 13 Uhr: **Wein.Rieden.Wanderung: Tour de Wachau exklusiv**  
Nach einer kurzen Zugfahrt mit der Wachaubahn von Dürnstein bis Weissenkirchen wandern wir mit Ihnen auf dem Achleitenweg durch die legendäre Riede. Per Zille geht es daraufhin weiter nach Spitz die Donau hinauf, ehe wir uns mit der Strömung die Rieden entlang zurück nach Dürnstein treiben lassen werden. Mit im Gepäck haben wir einen großen Fundus an Geschichten, ein Quartett exzellenter Weine und ausreichend Verpflegung.  
Treffpunkt: Vinothek der Domäne Wachau | Dauer ca. 5 Stunden | € 52,-- p. P.  
ACHTUNG: Streng limitierte Teilnehmeranzahl!! | Festes Schuhwerk erforderlich!!  
Anmeldung erforderlich unter [event@domaene-wachau.at](mailto:event@domaene-wachau.at) oder Tickets gleich unter <https://shop.domaene-wachau.at/de/Veranstaltungen-2020/31-Juli-2020-Wein-Rieden-Wanderung.html> kaufen!
- Mittwoch, 19., bis Montag, 24. August 2020, täglich ab 16 Uhr: **Kellerschlüssel-Heuriger**  
Ausgesteckt ist im 300 Jahre alten barocken Kellerschlüssel. Wein, Genuss und hochwertigste Produkte aus der Region stehen auf der Speisekarte. Geboten werden bodenständige, klassische Heurigen Schmankerln und eine vielfältige Weinkarte: von eleganten Federspielen über aktuelle Smaragde bis hin zu Weinen aus dem Raritäten-Archiv. Auch das Ambiente ist nicht zu toppen: Unsere Gäste sitzen vor dem barocken „Lustschloss in den Wachauer Weinbergen“ und können ein gutes Glas Wein in der Wiese mit Blick auf die Ried Kellerberg genießen.  
Am besten reservieren unter 0664/88227377.
- Samstag, 5., und Sonntag, 6. September 2020, 10 - 18 Uhr: **Wachauer Weinfrühling**  
Die Wachau, ihre Weine und der Frühling: Rund 100 Winzer öffnen Anfang Mai ihre Pforten. Die Domäne Wachau ist mit von der Partie. Zur Verkostung bereit stehen die neuen Steinfedern und Federspiele, die Smaragde 2018 & 2019, Überraschungen und Raritäten.  
Eintritt: € 25,-- p. P. (gilt bei allen teilnehmenden Vinea Wachau-Weingütern)  
(<https://www.vinea-wachau.at/aktivitaeten/wachauer-weinfruehling>)
- Samstag, 5. September 2020, 11 - 18 Uhr: **1<sup>er</sup> Erste Lagen-Präsentation** (Schloss Grafenegg)  
Alle 62 Mitgliedsbetriebe aus den 3 großen Regionen der Österreichischen Traditionsweingüter – Donau (36 aus Kamptal, Kremstal, Traisental und Wagram), Wien (6) und Carnuntum (20) – präsentieren ihre **1<sup>er</sup>** Erste Lage-Weine aus den aktuellen Jahrgängen! Weitere Infos jeweils auf dem neuesten Stand unter: <https://www.traditionsweingueter.at/lagenpraesentation/>.  
Eintritt: € 25,- (Tageskassa) bzw. € 15,- (Personen bis 26 Jahre) - € 20,- (VVK, [oeticket.com](http://oeticket.com))  
Gratis mit Konzertkarte des Tages (Tickets unter [www.grafenegg.com](http://www.grafenegg.com))
- Samstag, 5. September 2020, 13 Uhr: **Donau.Rieden.Schiffahrt**  
Das Team der Domäne Wachau lichtet den Anker. Zwischen imposanten Rieden und Steinterrassen schippern sie die Donau hinauf und erzählen dabei von der Wachau und ihren Weinen. Für Proviant an Bord ist gesorgt!  
Treffpunkt: Vinothek der Domäne Wachau | Dauer ca. 3,5 Stunden | € 52,-- p. P.  
Anmeldung erforderlich unter [event@domaene-wachau.at](mailto:event@domaene-wachau.at) oder Tickets gleich unter <https://shop.domaene-wachau.at/de/Veranstaltungen-2020/05-September-2020-Donau-Rieden-Schiffahrt.html> kaufen!

- Samstag, 5. September 2020, 19 Uhr: **Große Hämmer Weinkulinarium** (Schönberg/Kamp)  
Zwölf gereifte Weine der Schmiede-Winzer und dazu ein viergängiges Spätsommer-Menü von der Weinstube *Aichinger* in Schönberg beim Weinkulinarium „Große Hämmer“ in der Alten Schmiede Schönberg moderiert von Ihrem BBJ Wein-Newsletter-Mitherausgeber Dr. Bernulf *Bruckner* jun. (<https://www.alteschmiede-schoenberg.at/veranstaltungen/aktuelle-veranstaltungen.html>)  
Eintritt: € 57,- | Reservierung (bis 28. Aug.) | T +43(0)2733/76476 | E: [info@alteschmiede-schoenberg.at](mailto:info@alteschmiede-schoenberg.at)

(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, 19. September 2020, 09:00 - 16:30 Uhr

KOSTEN: € 130,- 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, 17. Oktober 2020, 09:00 - 16:30 Uhr

KOSTEN: € 130,- 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 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, 21. November 2020, 09:00 - 16:30 Uhr

KOSTEN: € 130,- 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 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 [www.wein-consulting.at](http://www.wein-consulting.at) oder 02732 / 87678.

**\*) Die Kooperations-Packages für den BBJ-Wein-Newsletter 2020:**

- a) Das *Basis-Package* für alle: Um 375 Euro Beitrag gibt's vier Meldungen im BBJ Wein-Newsletter 2020 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 2020 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 2020 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.wein-gesund.at](http://www.wein-gesund.at)), Dr. Bernulf *Bruckner* jun. ([www.lrtc.at](http://www.lrtc.at)) und dem Österreichischen Koch- und Genuss-Verband (ÖKGV, [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*), Herbert *Braunöck* (*hb*), Paul Christian *Jezek* (*pcj*)

Kolumnistin: Rosina *Bruckner* (*rb*)

Kooperationspartner werden? [Bernulf.Bruckner@LRTC.at](mailto:Bernulf.Bruckner@LRTC.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.

\*\*\* 250 Wein-Newsletter in 10 Jahren!!!! \*\*\*

\*\*\* Mit der 5. Ausgabe 2020 am 5. März ist der 250. BBJ Wein-Newsletter erschienen! \*\*\*

## Die BBJ-Wein-Newsletter-Partner



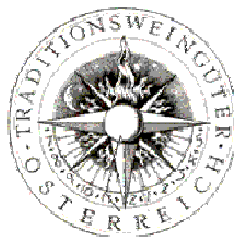
WINZER KREMS eG  
Sandgrube 13, 3500 Krems  
Tel.: +43(0)2732/85511-0, Fax.: -6  
[office@winzerkrems.at](mailto:office@winzerkrems.at)  
[www.winzerkrems.at](http://www.winzerkrems.at)



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)