

BBJ WEIN-NEWSLETTER 2020_10

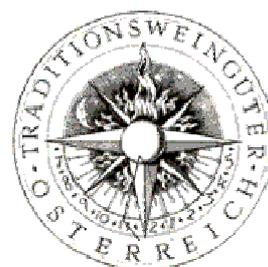
13. MAI 2020

Die Themen:

- Die Dimension des Weins – das Top-Thema von Dr. Herbert *Braunöck* 2
- Wachau ab sofort DAC-Gebiet 2
- Wiener Heurige dürfen – erstmals in der Geschichte – täglich öffnen 4
- Wiedereröffnung des Traditionsheurigen *Welser* in Wien 4
- Cuvée „Noah“ aus dem 1.000-Eimer-Fass 5
- Sektsteuer wird früher als geplant abgeschafft 5
- Österreichische Hobbykochmeisterschaft 2020 – Neuer Termin 6
- Die Wein-TV-Tipps bis Ende Mai 6
- Termine – Termine – Termine:
 - (1) Verkostungen | Präsentationen | Messen 12
 - (2) Seminare | Workshops | Trainings 14
- Die Kooperations-Packages für den BBJ Wein-Newsletter 2020 15
- Die BBJ Wein-Newsletter-Partner 16



glatzer
barnuntum



***) Die Dimension des Weins – Das Top-Thema von Dr. Herbert Braunöck**

Corona hat die Weingeselligkeit gestoppt! Vorübergehend? Hoffentlich! Erst jetzt bemerken wir, dass der Weingenuss aus vielen Dimensionen besteht: Der Wein als Drehscheibe für Geselligkeit, Diskussionen, neue Ideen, Ablenkung von den Mühen des Alltags, Kommunikation schlechthin, soziale Kontakte, Feiern von besonderen Ereignissen und Anlässen, usw. Die Winzer versuchen in Coronazeiten das Internet zu nutzen. Das ist aber nicht einmal ein schwacher Trost. Für mich ist es so wie Cybersex: Eingebildeter Genuss ohne sozialen Kontakt. Leer, künstlich wie eine Imitation, ein Fake. Lieber ein Zweitwein mit Freunden, als eine Top-Kreszenz im Lockdown allein. Die Zeit wird kommen da der Wein in seiner ursprünglichen Funktion zurückkehrt. Das werden wir feiern. Die auserwählte Flasche steht schon bereit! (hb) (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:

Erst Muttermilch, zum Schein verwöhnt,
dann hat mir's Leben Wein verschönt.
Bleib, alternd auch – find's toll i sehr –
ein Flaschenkind, recht solitär.

(Prof. Bernulf Bruckner sen.)

***) Wachau ab sofort DAC-Gebiet**

Was sich bereits länger abzeichnete, ist nun offiziell: Die Wachau ist Österreichs neuestes und damit das 15. DAC-Weinbaugebiet. Auf den 3 Ebenen Gebietswein, Ortswein und Riedenwein werden nun gebietstypische Gewächse mit der geschützten Herkunft „Wachau DAC“ bezeichnet. Steinfeder, Federspiel und Smaragd bleiben dabei erhalten.

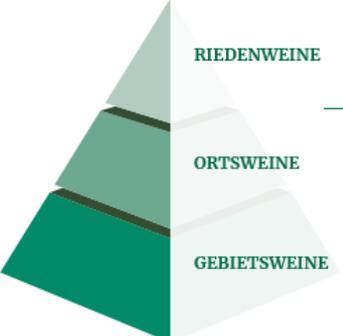
„Mit der Wachau haben wir nun ein weiteres wichtiges Mitglied in der österreichischen DAC-Familie“, zeigt sich Chris Yorke, Geschäftsführer der Österreich Wein Marketing GmbH (ÖWM) erfreut. „Damit setzt Österreichs Weinwirtschaft den nächsten Schritt auf dem Weg des Herkunftsmarketings. Dieser bewährt sich nun bereits seit 17 Jahren und erfreut sich auch international großer Anerkennung.“

Auf der Ebene der *Gebietsweine* bleibt die traditionelle Rebsortenvielfalt erhalten, denn zulässig sind 17 weiße und auch rote Rebsorten von Grünem Veltliner und Riesling über Muskateller und Sauvignon Blanc bis zu Pinot Noir und St. Laurent. Auch Gemischter Satz und Cuvées sind möglich. Diese Weine tragen den Namen des Gebiets in Verbindung mit „DAC“ auf dem Etikett. Die Trauben dürfen aus dem ganzen Weinbaugebiet Wachau stammen (siehe nachstehende Grafik).

Ortsweine gewinnen in der heimischen Herkunftslandschaft generell an Bedeutung, auch die Wachau sieht in ihrer DAC-Verordnung 22 geschützte Ortsangaben vor. Die Anzahl der zugelassenen Rebsorten verdichtet sich dabei auf 9 - Grüner Veltliner, Riesling, Weißburgunder, Grauburgunder, Chardonnay, Neuburger, Muskateller, Sauvignon Blanc und Traminer -, die reinsortig ausgebaut werden müssen.

Die Spitze der Herkunftspyramide bilden die *Riedenweine*. Dafür erlaubt sind die renommiertesten Wachauer Rebsorten Grüner Veltliner und Riesling aus 157 definierten Lagen. Wachau DAC-

Weine mit der Angabe einer Ried am Etikett dürfen in keiner Weise angereichert werden und – ebenso wie Ortsweine – keinen oder einen kaum merkbaren Holzton aufweisen.



Zugelassene Rebsorten: Grüner Veltliner, Riesling
Anreicherung nicht erlaubt
 Kein oder kaum merkbarer Holzton

Zugelassene Rebsorten: Grüner Veltliner, Riesling, Weißburgunder, Grauburgunder, Chardonnay, Neuburger, Muskateller, Sauvignon Blanc oder Traminer
 Kein oder kaum merkbarer Holzton

Zugelassene Rebsorten (reinsortig oder als Verschnitt): Grüner Veltliner, Riesling, Weißburgunder, Grauburgunder, Chardonnay, Neuburger, Muskateller, Sauvignon Blanc, Traminer, Frühroter Veltliner, Müller Thurgau, Muskat Ottonel, Roter Veltliner, Gemischter Satz, Blauer Burgunder, St. Laurent und Zweigelt

 **HANDLESE VERPFLICHTEND!**

Herstellung bzw. Abfüllung im Weinbaugebiet Wachau. Einzige Ausnahme: Die Verarbeitung der Trauben aus der Wachau ist in den angrenzenden Weinbaugebieten Kremstal und Traisental unter genau definierten Auflagen erlaubt.

Durch das lückenlose Herkunftskonzept profitiert der Konsument von mehr Transparenz und Herkunftswahrheit. „Es rückt die Herkunft vollends in den Mittelpunkt. Wachau DAC ist geographischer Herkunftsschutz bis in die kleinste Einheit: die Riede“, sagt Dipl.-Ing. Anton *Bodenstein* (Weingut *Prager*), Obmann des Regionalen Weinkomitees Wachau. „Wachau DAC ermöglicht uns, die Buntheit der Wachau auf vielfältige Weise zu stärken und klar zu kommunizieren.“

Viele sind happy mit Wachau DAC, vor allem auch die Weinbaupolitik und die allermeisten der über 200 Mitgliedsbetriebe der Vinea Wachau Nobilis Districtus (von insg. 232 Wachauer Winzern); aber eben nicht alle. Einer der ganz prominenten Kritiker ist Niki *Saahs* vom Demeter-Pionier Nikolaihof in Mautern. Er schreibt in einem facebook-Eintrag: „Unnötig und schwachsinnig! Das braucht echt kein Mensch. Wieviele DAC-Regeln gibt es jetzt in Österreich? Jedes der 15 DAC-Gebiete hat eine eigene Regelung!“

Dazu kann man wohl nur darauf hinweisen, dass ein bisschen Fachwissen und Hintergrund-Informationen beim Verständnis komplexer Zusammenhänge hilfreich sind. So, wie's in Österreich gemacht wurde, ist es (1) international vergleichbar, (2) rechtlich korrekt und (3) aufgrund der expliziten Berücksichtigung herkunftsspezifischer Merkmale und Charakteristika aus Konsumentensicht auch genau so gewünscht. Da kann man dem Winzer nur empfehlen, sich mal in Frankreich, Italien oder Spanien schlau zu machen und sich anzusehen, wie dort die Vielfalt der jeweiligen Regionen in Bezug auf das Sortenspektrum, die Produktionsarten und die Berücksichtigung lokaler Traditio-

nen in die rechtliche Ausgestaltung der AOC- (in Frankreich), der D.O./D.O.Ca.- (in Spanien) oder der DOC/DOCG- (in Italien) Regularien Aufnahme fand. Selbst die aktuellen, auf entsprechenden EU-Regularien basierenden geographischen Herkunftsbezeichnungen, Herkunftsangaben oder Ursprungsbezeichnungen erlauben Vielfalt und die Berücksichtigung regionaler Besonderheiten. (bbj)

Quellen: ÖWM online, 08.05.2020, <https://www.oesterreichwein.at/presse-multimedia/presstexte/news-1/article/wachau-ab-sofort-dac-gebiet>, Gourmetwelten online, 8. Mai 2020, <https://www.nikos-weinwelten.de/beitrag/oesterreichs-herkunftsfamilie-waechst-wachau-ab-sofort-dac-gebiet/>, Vinaria online, 11.05.2020, http://www.vinaria.at/News_Detail.aspx?id=4068

***) Wiener Heurige dürfen – erstmals in der Geschichte – täglich öffnen**

Die Stadt Wien, die schon immer ein Herz für ihre Winzer hatte, setzt ein deutliches Zeichen der Hilfe in Corona-Zeiten: Wie die ressortzuständige Umweltstadträtin Ulli *Sima* auf Facebook mitteilte, werden die grundsätzlich streng limitierten Öffnungszeiten der Wiener Buschenschanken großzügig ausgeweitet. Statt wie bisher nur von Freitag bis Sonntag und an Feiertagen dürfen die beliebten Wiener Heurigen in diesem Jahr täglich von 08.00 bis 23.00 Uhr aufsperrern.

„Gute Nachrichten für Winzer und Buschenschank-Fans: Wir sind als Stadt dem Wunsch der kleinen Winzerbetriebe nachgekommen“, so Ulli *Sima* via Facebook. Die Sondergenehmigung gilt bis Jahresende 2020 und nicht nur bis Ende Oktober, wie es das strenge Wiener Buschenschankgesetz grundsätzlich regelt. Sie möchte die Erleichterung schon mit der generellen Gastronomie-Öffnung ab 15. Mai 2020 umsetzen. Im Eilverfahren soll dazu das Buschenschankgesetz im Wiener Landtag geändert werden. (bbj)

Quelle: Vinaria online, 11.05.2020, http://www.vinaria.at/News_Detail.aspx?id=4075

***) Wiedereröffnung des Traditionsheurigen *Welser* in Wien**

Der kommende Freitag, der 15. Mai, hält für die Freunde der Alt-wiener Heurigenkultur auch noch eine weitere höchst positive Überraschung parat: Der ehemalige Traditionsheurige *Welser* in der Probusgasse 12 im 19. Bezirk wurde im letzten Jahr neu übernommen, „mit Bedacht ins Heute geführt“ – wie es in der Einladung zu lesen ist – und an diesem Tag um 15 Uhr unter dem neuen Namen „*Probushof*“ wiedereröffnet! Auch an den beiden folgenden Tagen (Sa. & So., 16. & 17. Mai, von 11:30 bis 23:00 Uhr) steht die „Landoase mitten in der Stadt mit gemütlichen Stüberln und einem idyllischen Gastgarten sowie jetzt auch mit einem Kinderspielplatz“ den Gästen offen.



Der bereits mit seinem direkt am Attersee (in Nussdorf) gelegenen Event-, Seminar- und Urlaubshotel „Grafengut“ (www.grafengut.com) erfolgreiche Unternehmer, Dr. Christian *Ebner*, zeichnet dankenswerterweise auch für die Wiederbelebung dieses alten Wiener Kulturguts in einem der traditionsreichsten Heurigenbezirke als Initiator, Ideengeber und Geschäftsführer verantwortlich. (*bbj*)
 Öffnungszeiten: Mittwoch bis Freitag, 15:00 - 23:00 | Samstag & Sonntag, 11:30 - 23:00 Uhr
 Reservierungen: E-Mail: office@probushof.at | Tel.: +43 1 318 55 66 | Probushofgasse 12, 1190 Wien

Quelle: Probushof online, 13.05.2020, <https://probushof.at/>

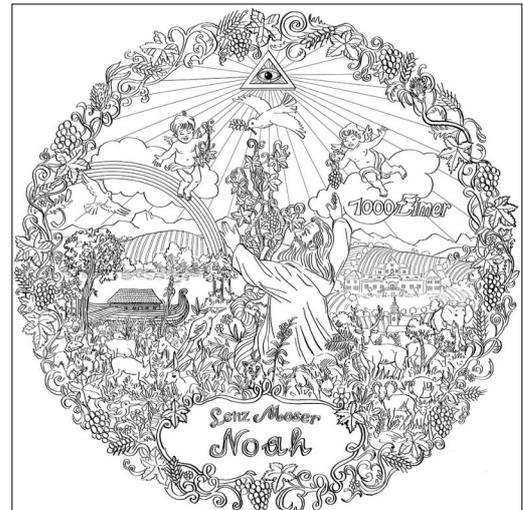
*) Cuvée „Noah“ aus dem 1.000-Eimer-Fass

Im Jahr 2017 machte die Weinkellerei Lenz *Moser* mit einer ungewöhnlichen Meldung auf sich aufmerksam. Sie hatte – ganz nach historischem Vorbild – ein neues 1.000-Eimerfass mit einem Fassungsvermögen von 56.589 Litern bauen lassen. Darin reifte seitdem die erste Edition der Cuvée „Noah“, welche nun auf den Markt kommt.

Ein 1.000-Eimerfass übt seit jeher eine magische Anziehungskraft auf Weinliebhaber aus. Immerhin misst es 4,65 m im Durchmesser und wiegt selbst ohne Befüllung 13.000 kg. In der Weinkellerei Lenz *Moser* befand sich lange Zeit ein solch monumentales Schmuckstück. Dieses war allerdings nicht mehr für die Weinreifung geeignet. So entstand die Idee, ein neues 1.000-Eimerfass bauen zu lassen und 2017 wurde damit ein Stück Weingeschichte in die Gegenwart geholt.

Die Trauben für die Cuvée „Noah“ (Jahrgang 2017) stammen aus dem Schlossweingut Souveräner Malteser Ritterorden in Mailberg, das seit 1969 von der Weinkellerei Lenz *Moser* bewirtschaftet wird. Nach 18 Monaten Reife im 1.000-Eimerfass zeigt sich der Wein aus Zweigelt (mit fruchtig-verspielter Stilistik), Cabernet Sauvignon (bringt kernigen Körper und ausdrucksstarke Beerenfrucht) und Merlot (mit Fülle und subtiler Würze) bereits ausgezeichnet balanciert und verspricht großes Trinkvergnügen.

Besichtigt man heute das 1.000-Eimerfass in der Weinkellerei Lenz *Moser*, fällt auch dessen kunstvoll geschnitzter Fassboden auf. Er zeigt die Szene „Noah empfängt den Rebstock von Gott dem Herrn“ aus Genesis (1. Buch Mose). In der Bibelgeschichte gilt Noah als der erst erwähnte Reben-Pflanzer. Der Fassboden beeindruckt zudem mit 3 m Durchmesser und zählt zu den größten Mitteleuropas. Zuvor zierte er jenes historische 1.000-Eimerfass, welches die Kellermeister von Lenz *Moser* zum Bau eines neuen inspirierte. So schließt sich der Kreis von der Geschichte des Fasses zum Namen des darin gereiften Weins. (*bbj*) (www.lenzmoser.at, www.grosswerk.com)



*) Sektsteuer wird früher als geplant abgeschafft

Als eine der Maßnahmen des aktuellen „Wirtshaus-Paketes“ der österreichischen Bundesregierung, das vor allem steuerliche Maßnahmen zur Förderung von „Gastronomie, Wirtshäusern und Tourismus“ umfasst, soll die erst für 2022 geplante Abschaffung der Schaumweinsteuer nun vorgezogen werden.

Um diese Schaumweinsteuer tobt seit der erstmaligen Einführung in Wien 1922 ein Hin und Her. 2005 wurde sie abgeschafft, 2014 wieder mit einem Euro pro Liter wieder eingeführt. Das grün-türkische Regierungsprogramm sah das Aus für die Steuer vor, die dem Fiskus im Jahr 2019 lediglich 24 Mio. Euro einbrachte. Statt erst 2022 soll sie nun rascher fallen.

Heimische Kellereien wie Schlumberger und Kattus begrüßen das: Nach der Wiedereinführung sei der heimische Sektmarkt um mehr als ein Viertel eingebrochen und überwiegend durch Perlwein-Importe (z.B. Prosecco aus Italien) ersetzt worden.

So begrüßte Benedikt Zacherl, Geschäftsführer von Österreichs größter und traditionsreichster Sektkellerei *Schlumberger*, die Abschaffung der Sektsteuer in einer Aussendung mit den Worten: „Unsere jahrelangen Interventionen und die erst letzte Woche neuerlich geführten Gespräche mit Vertretern des Finanzministeriums waren letztendlich erfolgreich.“

Johannes Kattus, Geschäftsführer der Sektkellerei Kattus, schließt sich mit einer positiven Reaktion für die regionalen Produzenten an: „Die Abschaffung der Schaumweinsteuer ist essenziell, um den gestiegenen Wunsch der Konsumentinnen und Konsumenten nach regionalen und lokalen Produkten zu fairen Preisen zu erfüllen.“ (bbj)

Quellen: Kurier online, Hermann *Sileitsch-Parzer*, 11.05.2020, <https://kurier.at/wirtschaft/wirtshaus-paket-das-sind-die-sechs-wichtigsten-punkte/400838711>, Falstaff online, Bernhard *Degen*, 11. Mai 2020, <https://www.falstaff.at/nd/das-beinhaltet-das-wirte-paket/>

*) Österreichische Hobbykochmeisterschaft 2020 – Neuer Termin

Der Österreichische Koch- und Genussverband (ÖKGV) geht trotz schwieriger Zeiten im Jahr des Corona-Virus ins 3. Jahr der offiziellen Österreichischen Hobby-Kochmeisterschaft und sucht auch heuer wieder die beste Hobbyköchin bzw. den besten Hobbykoch Österreichs.



Bewerben kann sich jede Amateur-/Hobbyköchin und jeder Amateur-/Hobbykoch mit Wohnsitz in Österreich sowie einer aufrechten Mitgliedschaft im ÖKGV (Mitgliedschaft ist gratis!). Der/Die Bewerber/in darf weder den Beruf Koch/Köchin zurzeit ausüben noch jemals diesen Beruf professionell ausgeübt haben.

Bewerbungen für die Teilnahme an den verkürzten Vorrunden in Wien am 12. September 2020 (inkl. der Rezepte für ein geplantes Zwei-Gang-Menü bestehend aus Hauptspeise und Dessert) können ab sofort (bis spätestens 29. August 2020) unter <https://www.oekgv.at/mein-profil/> abgegeben bzw. hochgeladen werden. Die Nenngebühr beträgt € 12,-- und ist am Veranstaltungstag in bar zu bezahlen. Die Teilnehmerzahl ist begrenzt, die Auswahl wird von einer Jury vorgenommen. Die genauen Bedingungen und Schritte zur Auswahl finden sich online auf der Homepage des ÖKGV (<https://www.oekgv.at/meisterschaft/>), wo auch die Registrierung als Mitglied durchgeführt werden kann (<https://www.oekgv.at/jetzt-mitglied-werden/>). (bbj)

*) Die Wein-TV-Tipps bis Ende Mai

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

- 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 *Hitier* 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 Bor-

deaux 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 Pfefferl“ – 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.
- 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 Pfefferl“ – 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 Kel-

tern 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 km² 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 neu-germanische 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 Ge-

richte 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 Ahrtal 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 *Haa-pasalo* 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 is' 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 Dürnsteiner 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 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 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 is' 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^W 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^W 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)
Gratis mit Konzertkarte des Tages (Tickets unter 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 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

○ Samstag, 12. September 2020: **3. Österreichische Hobbykochmeisterschaft** (Wien)

Bewerben kann sich jede Amateur-/Hobbyköchin und jeder Amateur-/Hobbykoch mit Wohnsitz in Österreich und Mitgliedschaft im Österreichischen Koch- und Genussverband (ÖKGV-Mitgliedschaft ist gratis!). Der/Die Bewerberin darf den Beruf Koch weder zurzeit ausüben noch jemals diesen Beruf professionell ausgeübt haben.

Bewerbungen (bis 29. August 2020) unter: <https://www.oekgv.at/mein-profil/>

(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)

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)

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)

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 oder + 43 (0)2732 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), Dr. Bernulf *Bruckner* jun. (www.lrtc.at) und dem Österreichischen Koch- und Genuss-Verband (ÖKGV, 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 - 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.

*** 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



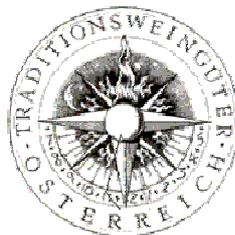
WINZER KREMS eG
 Sandgrube 13, 3500 Krems
 Tel.: +43(0)2732/85511-0, Fax.: -6
office@winzerkrems.at
www.winzerkrems.at



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
