

# **BBJ-WEIN-NEWSLETTER 2011\_17**

## **9. AUGUST 2011**

### **Die Themen:**

- Wein ... aus der Untersteiermark – Das Top-Thema von Herbert Braunöck ..... 1
- Weinernte 2011: Burgenländische Winzer erwarten gute Qualität ..... 1
- 50 Jahre „Kremser Schmidt“: Ein halbes Jahrhundert Tradition und Innovationsbewusstsein ..... 1
- Sommelierweltmeister Aldo Sohm ist Botschafter für die USA ..... 2
- Niederösterreich startet größte Weintourismus-Initiative Europas ..... 2
- Vinaria prämiert die leichten Grünen Veltliner 2010 bis 12,5% ..... 3
- „Ganz schön rassig!“ – Riesling 2010 bis 12,5% in der Vinaria ..... 4
- „Weinrieder extrem“ ... für vinophile Grenzgänger! ..... 4
- Kloster am Spitz: Heuriger „Zum Rohrwolf“ ist neuer Publikumsmagnet ..... 5
- Aus der Wissenschaftsredaktion: Maßvoller Alkoholgenuss gut für die Gesundheit – Wissenschaftler kritisiert WHO ..... 5
- Aus der WeinWirtschaftsRedaktion: Sanierungsplan der Herzl Weinstube wurde angenommen ..... 6
- „die genussnacht“ am 14. August – Starköche wie Johanna Maier und Winzer verwandeln Filzmoos in das „Berggenussdorf“ ..... 6
- Septemberlese in Langenlois am 17. 9. an drei Schauplätzen ..... 7
- Weinerlebnis über und unter der Erde: Die Kellerwelt der Weinstadt Poysdorf ..... 7
- Termine – Termine – Termine ..... 8
- Die Kooperations-Packages für den BBJ-Wein-Newsletter 2011 ..... 9
- Die BBJ-Partner ..... 10

Herausgegeben von:

*Herbert BRAUNÖCK – Bernulf BRUCKNER jun. – Paul Christian JEZEK*



**\*) Wein ... aus der Untersteiermark – Das Top-Thema von Herbert Braunöck**

Noch nie gehört? Slowenien ist Ihnen geläufiger? Sie fahren von Radkersburg oder von Spielfeld nach Ptui oder Ljutomer jeweils 20 Minuten und sind schon dort. Das Gebiet um Ormoz oder Jeruzalem – Sie haben richtig gelesen – ist der Südsteiermark sehr ähnlich. Terrassenlagen, steile Hänge und Rebsorten hier wie dort: Welschriesling Weißburgunder, Riesling, Sauvignon Blanc, Traminer und der Sipon, der bei uns, wenn Sie ihn bekommen, Furmint heißt. Die Qualität kann sich sehen, pardon riechen und schmecken lassen. Die österreichischen Winzer und Weinkenner sind schon dort. Polz und Gross sind die bekanntesten Vertreter der Südsteiermark, die slowenische Winzer unterstützen. Und jetzt noch eine kleine Anekdote: ich habe beim Salon 2011 (so was haben die auch) in Jeruzalem im Juni hervorragende Weine des Weingutes VERUS verkostet. Auf die Frage „Liefern sie auch nach Österreich?“ kam die Gegenfrage „Wohin in Österreich?“ und meine Antwort „Nach Wien.“ „Da liefern wir unsere Weine ins Steirereck!“ war die verblüffende Replik. Also ich habe noch keine Weine für den Hausgebrauch im Steirereck gekauft – und Sie?

Wie dem auch sei, das Preis-Leistungsverhältnis ist auf jeden Fall eine Reise in die Untersteiermark wert. (hb) ([www.actcom.at](http://www.actcom.at))

**\*) Weinernte 2011: Burgenländische Winzer erwarten gute Qualität**

Eine qualitativ hochwertige Weinernte im Burgenland erwartet heuer Agrarlandesrat Andreas *Liegenfeld*. „Aufgrund des stabilen Reifeverlaufs und der ausgewogenen Wetterlage können die burgenländischen Weinbaubetriebe mit einer guten Ernte rechnen.“ Während die Weinmenge 2010 mit 464.300 hl nicht einmal den Durchschnittswert erreicht habe, dürfe man heuer mit einer Entspannung der Marktsituation rechnen, erklärte *Liegenfeld*. Vor allem Jungweine sollten 2011 einen Aufschwung erleben. Auch der Trend der Vorjahre hin zu Rose und Perlwein setze sich fort. Wenn das Wetter keinen Strich durch die Rechnung mache, erwarte man Anfang September qualitative, gesunde Trauben, berichtet Josef *Sailer*, Winzer aus Großhöflein. „Trotzdem darf man dabei nicht Hagel sowie Frost vergessen, von dem die Reben im Mai und im Juni heimgesucht wurden. Das bedeutet für unser Gebiet bis zu 50 Prozent Verlust.“ Den Lesestart setzt *Sailer* um den 10. September herum an.

Im Seewinkel blieb hingegen das Familienweingut Umathum in Frauenkirchen weitgehend von Unwettern verschont. Die Einschätzung von Josef *Umathum* fiel dennoch differenziert aus: Die Trauben stünden zwar schön im Saft, jedoch sei mengenmäßig nicht viel zu erwarten. Mit Einbußen bei der Lese zwischen 25 und 50 Prozent aufgrund des Hagels rechnet dagegen Paul *Kerschbaum*, Weinbauer aus Horitschon im Mittelburgenland. Ansonsten gehe man jedoch ebenfalls von einer hochwertigen Ernte aus. Auch das Südburgenland blieb von den Unwettern nicht verschont. Dennoch seien bessere Voraussetzungen für einen guten Ertrag gegeben als im Vorjahr, sagt Reinhold *Krutzler*, Weinbauer aus Deutsch-Schützen.

Da die Weinkeller im Burgenland derzeit leer seien, ergäbe dies für den Traubenproduzenten einen guten Verkaufspreis. Erste Prognosen deuten - abhängig von Sorte und Qualität - auf einen Wert zwischen 0,65 und 1,20 Euro pro Kilogramm hin, so *Liegenfeld*. Aufgrund der steigenden Qualität in den vergangenen Jahren, werde die Vermarktung international immer lukrativer. Vor allem in Deutschland, der Schweiz und der Slowakei herrsche große Nachfrage nach burgenländischen Weinen. ([www.umathum.at](http://www.umathum.at))

**\*) 50 Jahre „Kremser Schmidt“: Ein halbes Jahrhundert Tradition und Innovationsbewusstsein**

Der seit fünf Jahrzehnten von „Winzer Krems“ gekelterte Grüne Veltliner „Kremser Schmidt“ ist die älteste Weißweinmarke Österreichs. Dieses Jubiläum nahmen die Winzer Krems zum Anlass, dem „Kremser Schmidt“ einen kräftigen Neuauftritt zu verpassen. Die Details des Marken-Re-

launches wurden am 1. August im Rahmen der Feierlichkeiten zum 50-jährigen Geburtstag der Marke „Kremser Schmidt“ der Öffentlichkeit vorgestellt.

„Abgesehen von der bewährten Qualität des Weines hat sich alles geändert: Flasche, Etikett und Verschluss haben ein völlig anderes Aussehen als bisher“, betonte Winzer Krems-Geschäftsführer Franz *Ehrenleitner* bei den Jubiläumsfeierlichkeiten. Der „Kremser Schmidt“ zählt zu den typisch österreichischen Markenklassikern und verkörpert in einer überaus gelungenen Symbiose sowohl Herkunfts- als auch Qualitätssicherheit. „Die Marke bietet im Regal des Lebensmittelhandels einer breiten Konsumentenschicht, die zu über 90 % aus Weinlaien besteht, Orientierung in der kaum überblickbaren Vielfalt des Weinangebotes. Die hohe Bekanntheit und Beliebtheit der professionell



Vorstandsvorsitzender der Winzer Krems Franz *Bauer*, Landesrat Karl *Wilfing*, niederösterreichische Weinkönigin Barbara *Resch* und Geschäftsführer der Winzer Krems Direktor Franz *Ehrenleitner*. (v.l.n.r.) © markant/philippthutter.com

gepflegten Marke ‚Kremser Schmidt‘ sichern den Weinbauern der Winzer Krems über Jahrzehnte hinweg kontinuierlichen Absatz zu fairen Preisen“, meinte ein Experte. Mag. Christian *Hehenberger* vom Institut für Marketing und Trendanalysen zeigt sich optimistisch: „Die Wirtschaft in Österreich, Deutschland und in der EU wird sich bis 2020 sehr freundlich entwickeln und auch der Trend zur Weinkultur in Österreich und in Zentraleuropa setzt sich fort. Mit dem strengsten Weingesetz innerhalb Europas und einer offensiven Vorwärtsstrategie bei der Qualitätsproduktion von Weinen ist Österreich europaweit ein absoluter Trendsetter. Dies beweist auch die Jubiläumsmarke.“

Das 50-jährige Bestehen von „Kremser Schmidt“ gab auch Anlass, einen Blick auf die Geschichte der ältesten Weißweinmarke zu werfen: Vor 50 Jahren, am 24. März 1961, präsentierten die Winzer Krems unter ihrem damaligen Geschäftsführer Ing. Franz *Hellmer* den Weißwein „Kremser Schmidt“ erstmals im Hotel Europa auf der Wiener Kärntnerstraße. Als Namensspender wählte man einen der herausragendsten Maler des Spätbarocks: Martin Johann Schmidt, genannt „Kremser Schmidt“ (1718-1801), erfährt noch heute breite Anerkennung weit über die Landesgrenzen hinweg und wird oft als „einziger niederösterreichischer Barockmaler mit internationalem Format“ bezeichnet. Erfinder der Marke „Kremser Schmidt“ war der Werbefachmann Prof. DDr. Reginald *Földy*.

„Das 50-jährige Bestehen war idealer Anstoß für uns, den ‚Kremser Schmidt‘ einem Marken-Relaunch zu unterziehen. Meines Wissens haben nur die Manner-Schnitten und Almdudler als rein österreichische Marken in der Lebensmittelbranche eine vergleichbare Tradition. So wie alle anderen großen Markenhersteller sind wir bestrebt, uns stetig an wandelnde Rahmenbedingungen anzupassen und dem gegenwärtigen Zeitgeist zu entsprechen“, betonte Direktor *Ehrenleitner*. Der Marken-Neuauftritt ist nicht nur ein äußerlicher Wandel, sondern soll auch als wirtschaftlicher Impulsschub wirken: Schon jetzt ist der „Kremser Schmidt“, dessen Trauben nur aus Kremser Weingärten kommen dürfen, im gesamten österreichischen Lebensmittelhandel gelistet. Ab 2012 wird der meistverkaufte Flaschenwein der Winzer Krems auch in Deutschland im Lebensmittelhandel erhältlich sein. ([www.winzerkrems.at](http://www.winzerkrems.at))

#### \*) **Sommelierweltmeister Aldo Sohm ist Botschafter für die USA**

Guter Wein profitiert von einem guten Glas: eine Logik, die irgendwann das Waldviertler Glasunternehmen Zalto mit dem in New York lebenden Tiroler Aldo *Sohm* zusammenführte. Was daraus entstand, ist eine höchst fruchtbare Kooperation: Der Sommelierweltmeister und Gewinner

des angesehenen James Beard Awards engagiert sich neben dem Österreichischen Wein nun auch für Zalto-Glas als Botschafter in den USA.

Seit einiger Zeit werden Zalto Gläser in Weinkreisen als heißer Geheimtipp und „Must have“ gehandelt. Immer häufiger wird dabei von „Benchmark“ gesprochen. Warum sich Aldo *Sohm* dafür begeistert, hat neben ihrem unverkennbaren, eleganten Design auch fachliche und praktische Gründe: „Ich habe die Zalto Gläser über längere Zeit getestet und bin zu der Erkenntnis gekommen, dass sie über eine tolle Ästhetik und besondere Energie verfügen. Die Weine entwickeln darin eine mir bisher unbekannte Präzision an Sortencharakter und Mineralität, das ist einfach faszinierend. Manche Leute haben Bedenken, diese filigranen Gläser könnten leicht zerbrechen. Ich benutze die Zalto-Gläser laufend in meinen Seminaren, spüle sie, transportiere sie und mache dabei nur beste Erfahrungen. Also kann ich sie auch in Sachen Alltagstauglichkeit sehr empfehlen.“



Aldo Sohm

© ÖWM, 2009

Die beiden Zalto-Inhaber Martin *Hinterleitner* und Josef *Karner* freuen sich sehr über die Anerkennung und Wertschätzung, die ihrem noch jungen Unternehmen entgegen gebracht werden. In den fünf Jahren ihres Bestehens haben sie von namhaften Winzern, Gastronomen und Weinkritikern vieler Länder großen Zuspruch erhalten und genießen inzwischen Kultstatus. So schreibt etwa Jancis *Robinson* begeistert: “[...] would give any serious wine lover a real thrill over the closeness of contact they offer” oder “[...] my beloved Zalto glasses” ([www.jancisrobinson.com](http://www.jancisrobinson.com)). Die Zusammenarbeit mit Aldo *Sohm* ist ein weiterer Schritt dieser österreichischen Erfolgsgeschichte mit inzwischen weltweiter Resonanz. ([www.zaltoglas.at](http://www.zaltoglas.at))

#### **\*) Niederösterreich startet größte Weintourismus-Initiative Europas**

Bereits zum 16. Mal geht von Ende August bis Ende November 2011 der Weinherbst Niederösterreich, die größte weintouristische Initiative Europas, in Szene. So wie im Vorjahr werden auch heuer wieder 300.000 Gäste aus dem In- und Ausland zu dem Großereignis erwartet. Diesmal finden in den mehr als 150 niederösterreichischen Weinherbst-Gemeinden entlang der 830 km langen Weinstraße mehr als 800 Veranstaltungen statt, die sich mit dem Thema Wein beschäftigen. Zum Vergleich: 1996, beim Start der Aktion, waren es „erst“ 214 Weinherbst-Events in lediglich 36 Ortschaften gewesen.

Der NÖ Weinherbst ist eine Veranstaltungsreihe, die mit Initiativen rund um den Rebensaft ein breites Publikum ansprechen möchte: Weinfeste, Tage der offenen Kellertür, Verkostungen, Picknicks, Teilnahme an der Weinlese, Wanderungen, Radtouren, Weintaufen und Umzüge stehen in den acht NÖ Weinbauregionen auf dem Programm. Auch heuer wieder wird im Rahmen eines Gewinnspiels die beliebteste Weinherbst-Gemeinde des Jahres gekürt. Alle Informationen zum Thema findet man auf der eigens eingerichteten Weinherbst-Website [www.weinherbst.at](http://www.weinherbst.at).

#### **\*) Vinaria prämiert die leichten Grünen Veltliner 2010 bis 12,5%**

„2010: Ein schräges Jahr“ so titulierte Mag. Hans *Pleiningner*, der Verfasser des Beitrags in der jüngsten Ausgabe der *Vinaria* – Österreichs Zeitschrift für Weinkultur. Auch er schreibt über die Herausforderungen an die Winzer, die dieser Jahrgang für sie parat hatte, die damit verbundene Geduld und Nervenstärke, die zu guten bis ausgezeichneten Weinen führte und die vorhersehbare lange Lagerbarkeit des Jahrgangs ob seiner präsenten, oftmals spitzen und zitronigen Säurestruktur. Er schreibt aber auch über die Herausforderungen an den Verkoster. „Vielfach fanden sich uncharmanten Sämlingsnoten, manchmal sogar sauvignoneske Züge, was als Wein Spaß machte, aber oft gar nichts mehr mit einem Veltlinerbild zu tun hatte. Schließlich waren noch Zitrone und Zitrus

zwei über Gebühr strapazierte Begriff: Bei einem Großteil der Weine hätte man diese Attribute als Beschreibungsmerkmal standardisiert verwenden können.“ (Vinaria 05/2011, S. 27)



Kommen wir aber nun zu den erfreulichen Nachrichten: Die Wachau schlägt zu! Die ersten fünf Weine sind Wachauer Federspiele! Auf Platz 1 (17,1 Punkte) und Platz 5 (16,4 Punkte) ist das Weingut Karl *Lagler* aus Spitz zu finden (mit dem Axpoint und dem Burgberg), auf den Plätzen 2 (16,8 Punkte) und 4 (16,5 Punkte) das Weingut Franz-Josef *Gritsch*, Mauritiushof, ebenfalls aus Spitz (und auch hier wieder mit der Riede Axpoint und der Riede Singerriedel). Den dritten Platz eroberten Erich und Elisabeth *Pichler-Krutzler* mit dem Klostersatz (16,7 Punkte), einer in Loibner Lage. Danach folgt mit Prechtel, Zellerndorf (Weinviertel), der erste Nicht-Wachauer, dann wieder ein „alter Hase“ unter den Wachauern, Johann *Schmelz* (Plätze 7 und 11). Auf den Plätzen 8, 9 und 10 finden sich mit Schloss Gobelsburg, *Jurtschitsch* (Langenlois) und *Aichinger* (Schönberg) drei Kamptaler Paradebetriebe.



Bei den Preis-Leistungs-Siegern (Kategorie „Best Buy bis € 7“) setzte sich der Kremser Goldberg der Winzer Kreams (€ 7,- / 15,7 Punkte) auf den ersten Platz, knapp vor der Selection von Lenz Moser (€ 5,79 / 15,6 Punkte). Wir gratulieren allen ausgezeichneten Winzern zu ihren hervorragenden Leistungen in diesem schwierigen Jahrgang! (bbj)

#### \*) „Ganz schön rassig!“ – Riesling 2010 bis 12,5% in der Vinaria

Der Chefredakteur der Zeitschrift Vinaria, Mag. Peter *Schleimer*, schreibt über die im aktuellen Heft ausführlich getestete Weinkategorie: „Die qualitative Bandbreite der Rieslinge ist 2010 gerade im Bereich der klassischen Kabinette bzw. Federspiele sehr groß.“ Etwas weiter unten folgt dann: „Das Spitzenfeld war im Jahrgang 2010 bei den Rieslingen bis 12,5 % Alkohol eher dünn besiedelt – umso erfreulicher präsentieren sich die Topweine unserer Verkostung.“ (Vinaria 05/2011, S. 43)

Neuerlich ist die Wachau nicht zu schlagen: Erich und Elisabeth *Pichler-Krutzler* haben mit dem erst dritten Riesling aus einer bislang eher unbekanntem Lage der Wachau namens „In der Wand“, etwas westlich von Dürnstein, mit doch relativ großem Abstand gewonnen (17,3 Punkte). Dahinter platziert sich Karl *Fritsch*, Oberstockstall (Wagram), mit seinem Mordthal Erste Lage (16,9 Punkte) wiederum mit klarem Vorsprung auf den dritten Platz und hält damit die Fahnen des Wagrams hoch. Knapp Dritter wurden Brigitte und Gerhard *Kirschner*, Langenlois (Kamptal) mit ihrem Heiligenstein (16,5 Punkte) vor dem Alsegg (16,4 Punkte) vom Weingut Mayer am Pfarrplatz (Wien). Dahinter sehr knapp beisammen (von 16,1 bis 15,8 Punkte) belegten der 1000-Eimerberg Federspiel von Franz-Josef *Gritsch*, Mauritiushof, Spitz (Wachau) vor einer Vierer-Phalanx an Kamptalern angeführt von Fred *Loimer*, gefolgt vom Steinmassel von Rupert und Elisabeth *Summerer* und vom Steinhaus von Rudolf *Rabl* (alle Langenlois) sowie vom Venesse von Reinhard *Waldschütz*, Elsarn, die nachfolgenden Plätze. Einen guten zehnten Platz (mit jeweils 15,7 Punkten) teilten sich der zweite Wein von *Pichler-Krutzler* im Bewerb, die Riede Trum, und der Urgestein vom Winzerhof *Stift*, Röschitz (Weinviertel).



Die Kategorie der Preis-Leistungs-Sieger (Kategorie „Best Buy bis € 9“) konnten dann zwei gleich hoch bewertete Kamptaler (15,8 Punkte) für sich entscheiden: Der Venesse von *Waldschütz* (€ 8,-) und *Rabls* Steinhaus (€ 8,30) setzten sich knapp vor dem Urgestein von *Stift* (€ 8,20) durch. Und auch der nächste Platz wurde ex aequo (15,4 Punkte) unter zwei Winzern aus dem Kamptal und dem Weinviertel geteilt, nämlich, dem Seeberg (€ 6,70) von Oskar *Hager*, Mollands (Kamptal), und dem „de vite“ (€ 7,-) von Roland *Minkowitsch*, Mannersdorf an der March (Weinviertel).

Auch hier gratulieren wir ganz herzlich allen ausgezeichneten Winzern zu ihren hervorragenden Leistungen in diesem schwierigen Jahrgang! (bbj)

**\*) „Weinrieder extrem“ ... für vinophile Grenzgänger!**

Schon zum sechsten Mal findet die mittlerweile legendäre Veranstaltung „Weinrieder extrem“ in den Räumlichkeiten des Weingutes in Kleinhadersdorf bei



Poysdorf statt. Der diesjährige Termin ist das Wochenende vor dem Schulbeginn in Ostösterreich: Samstag, 3.9., bis Montag, 5.9., jeweils von 14:00 bis 21:00 Uhr. Nach einem Glas Sekt vom Weingut gibt's insgesamt 36 Weine der Spitzenklasse aus Einzelflaschen und Magnums zu verkosten. Daneben präsentiert Gastwinzer Christian *Madl*, der „Sektguru des Weinviertels“ seine ausschließlich nach dem Champagnercodex hergestellten Schaumweine, und vom Mitterhof gibt's Galloway und Aberdeen Angus BIO Rind, also „Best of Austria Beef“. Ein unvergleichliches Erlebnis – sicherheitshalber mal ein Zimmer in der Nähe reservieren ... !

Das großartige Sortiment von Fritz *Rieder* wurde vor wenigen Monaten bei der internationalen Sommelierchallenge in Shanghai unter der Leitung von Sommelierweltmeister und Master of Wine Gerard *Basset* (GB) als beste Kollektion der Veranstaltung ausgezeichnet. Dazu räumte man auf der HOFEX in Hongkong neben sieben ausgezeichneten Weinen auch noch den Preis für den „Best Wine of the Show“ ab. Aber auch in Österreich wurde das Sortiment des Weinguts Weinrieder von der ÖGZ für die „Beste Kollektion“ prämiert.

Der Unkostenbeitrag in Höhe von EUR 20,-- wird bei Weineinkauf wieder gutgeschrieben!

Anmeldung ist unbedingt erforderlich:

Tel.: 02552 / 2241 oder [weinrieder@netway.at](mailto:weinrieder@netway.at). Weitere Infos und Details unter [www.weinrieder.at](http://www.weinrieder.at).

Ich hoffe, wir sehen uns! (bbj)

**\*) Kloster am Spitz: Heuriger „Zum Rohrwolf“ ist neuer Publikumsmagnet**

Mit dem Heurigen „Zum Rohrwolf“ haben Winzer Thomas *Schwarz* und Sommelier Robert *Stark* in Purbach einen neuen Hotspot puristischer Heurigenkultur geschaffen. Sie hätten eben so vor sich hin gesponnen, erzählt Robert *Stark*. Seit vielen Jahren ist der gebürtige Vorarlberger mit Thomas *Schwarz* befreundet. Er half ihm bei der Lese, dann vinifizierte er mit Hilfe des Winzers seine eigenen Weine. „Einfach Stark“ gibt es in weiß und rot. Den Winter über ist *Stark* Sommelier am Arlberg, für den Sommer fehlte es noch an Inspiration für die passende Tätigkeit. Schließlich war sie da, die Idee für den gemeinsamen Heurigen.

Sie wollten beide etwas ohne Schnickschnack machen, vielmehr feine Speisen anbieten, die für sich gut schmecken. Dafür ging es zunächst hinein ins Land Burgenland und nach Vorarlberg, um Produzenten aufzusuchen oder neu aufzuspüren. „East meets West“ also nicht nur, was die Herkunft der beiden Partner betrifft, sondern auch auf den Tellern. Das alles außerdem zu sehr moderaten Preisen. Serviert werden dazu die beiden Weinkreationen des Neo-Winmakers *Stark* und das Programm des arrivierten Winzers *Schwarz*. Wobei vom Kloster am Spitz erstmals Muschelkalk 2010 (CH/WB) sowie der rote, sehr mineralisch-saftige Neuzugang Megalith 2007 (CS/CF/M/BF) zu verkosten sind.

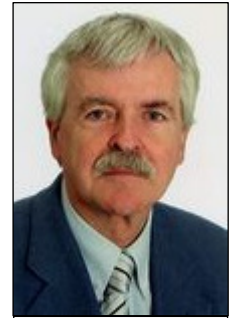
Für das Ambiente selbst darf durchaus der Vergleich mit einer Oase bedient werden. Blickfang sind zunächst die einladenden Tischgarnituren. Unter schattenspendenden Bäumen kann man es sich ebenfalls gemütlich machen, dafür sind bequeme Liegen arrangiert. Zur Kulisse gehören weidende Kühe, etwas weiter hinten sind die Schafe von Nachbar Max *Stiegl* auszumachen. Ein rundum idyllisch-kultiger Ort, der das Abdriften ins Reich der Entspannung leicht macht. Öffnungszeiten: jeweils Freitag bis Sonntag ab 15 Uhr bis einschließlich Sonntag, den 18. September. Bei Schlechtwetter steht das umfunktionierte Büro von Thomas *Schwarz* inklusive überdachter Terrasse zur Verfügung und auch nächstes Jahr wird es den Heurigen „Zum Rohrwolf“ wieder geben.

([www.klosteramspitz.at](http://www.klosteramspitz.at))

**\*) Aus der Wissenschaftsredaktion:**

**Maßvoller Alkoholgenuss gut für die Gesundheit – Wissenschaftler kritisiert WHO**

„Ein Glas Bier oder Wein am Tag beugt vielen Leiden des Alters vor“, erklärt der Epidemiologie-Professor Ulrich *Keil* von der Westfaelischen Wilhelms-Universität Münster. *Keil* protestiert gegen einen Bericht der Weltgesundheitsorganisation WHO, der die Gefahr von Alkohol anprangert. „Studien der letzten 30 Jahre haben gezeigt, dass Menschen mit moderatem Alkoholkonsum ein geringeres Risiko für koronare Herzkrankheit, Schlaganfall, Diabetes, Demenz und Osteoporose haben als Menschen, die vollständig verzichten.“ Der münstersche Professor gehört dem International Scientific Forum on Alcohol Research an, das kritisch auf den Alkohol ablehnenden WHO-Bericht reagiert hat.



Prof. Ulrich Keil

„Sicherlich ist es gesünder, auf Alkohol zu verzichten, allerdings ist es in unserer Kultur sehr unwahrscheinlich, dass Jugendliche keinen Alkohol trinken werden“, sagt Silke *Rupprecht* von der Leuphana Universität in Lüneburg. Wenn man in Deutschland kein Alkohol trinken will oder kann, ist man automatisch aus bestimmten gesellschaftlichen Anlässen ausgeschlossen, sei es das Oktoberfest oder andere Massen- oder Gruppenphänomene. Der Alkoholverfechter *Keil* meint zwar, es sei einerseits richtig, dass Alkoholmissbrauch massive gesundheitliche und gesellschaftliche Folgen habe. Andererseits konzentrierte sich der WHO-Bericht fast ausschließlich auf die negativen Effekte.

„Die WHO verteufelt den Alkoholkonsum geradezu“, sagt *Keil*. „Dabei führen zehn bis 30 Gramm Alkohol pro Tag nicht nur zu einer verbesserten Lage des Herz-Kreislauf-Systems, sondern zu einer höheren Lebenserwartung insgesamt.“ Ausdrücklich lobt *Keil* die maßvolle Trinkkultur in vielen Ländern Südeuropas: „Beim Essen steht neben dem Weinglas das Wasser. Mit dem Wasser wird der Durst gelöscht, für Genuss und Wohlbefinden kommt der Wein dazu.“

**\*) Aus der Wirtschaftsredaktion: Sanierungsplan der Herzl Weinstube wurde angenommen**

Am 1.8.2011 wurde im Sanierungsverfahren (ohne Eigenverwaltung) der Firma Edith Seitinger (Herzl Weinstube in der Grazer Prokopigasse, nahe Mehlplatz) über den Sanierungsplan der Schuldnerin, der für die Insolvenzgläubiger laut KSV1870 die Ausschüttung einer 20 %-igen Barquote vorsieht, abgestimmt und bestätigt. Der Sanierungsplan wurde von den Gläubigern mehrheitlich angenommen. Insgesamt wurden Insolvenzforderungen in der Höhe von 400.000 Euro angemeldet. Das Unternehmen wurde im Rahmen des Sanierungsverfahrens positiv fortgeführt.

**\*) „die genussnacht“ am 14. August – Starköche wie Johanna Maier und Winzer verwandeln**

**Filzmoos in das „Berggenussdorf“**

Am Sonntag, den 14. August ab 18.30 Uhr, erlebt man in der Filzmooser Fußgängerzone zwischen Wallfahrtskirche und Genießerhotel Hubertus den puren Genuss nicht nur für den Gaumen, nein, für alle Sinne Sieben Filzmooser Top Köche, die Spitzenköchin Johanna *Maier* mit ihren Söhnen und ihrer Kochschule verwandeln zusammen mit sieben Winzern Filzmoos in das Berggenussdorf. Johanna *Maier's* „Schneeball“ mit Canapés und Fingerfood trifft gleich beim Einlass vorzüglich den Geschmacksnerv. Dieser wird dann weiter aufs Angenehmste strapaziert mit Köstlichkeiten aus Fisch, Fleisch, Gemüse bis hin zur lauwarmen Schokotarte mit frischen Waldbeeren. In der Kochschule darf man bis 22 Uhr mit Johanna *Maier* & Söhnen genussvoll lernen.



Johanna Maier

Auch den zum Gericht passenden Wein gibt es, der vom Winzer persönlich an jedem Stand ausgeschenkt wird. Bei der Schlumberger-Sekt-Bar auf der Terrasse vom Gästehaus Hubertus gibt es Live Musik für den Ohrenschaus und bei der Gössl Modenschau etwas für's

Auge. Der Reinerlös kommt den Schmetterlingskindern zu Gute. Menü mit Weinbegleitung 40 Euro pro Person. ([www.filzmoos.at](http://www.filzmoos.at))

### \*) Septemberlese in Langenlois am 17. 9. an drei Schauplätzen

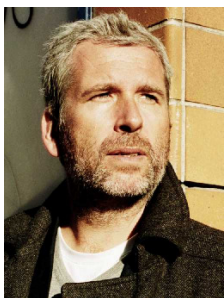
Mit Dirk *Stermann*, Susanne *Scholl* und Philip *Blom* kann die Langenloiser Literaturveranstaltung Septemberlese am 17. 9. mit einer hochklassigen Besetzung aufwarten. Drei unterschiedliche Schauplätze sind es wieder, an denen Literatur und Musik vom Feinsten geboten wird. Das Publikum bewegt sich dabei – auf Wunsch komfortabel und gratis mit dem Septemberlese-Bus transportiert – von Ort zu Ort.



Philip Blom

Den Anfang macht Philip *Blom* in Gobelsburg bei der Winzerfamilie Eva und Michael *Moosbrugger*. Der Buchautor („Böse Philosophen“, „Der taumelnde Kontinent“) und Ö1-Moderator wird in einem der Prunkräume des „Weinkulturerbes“ Schloss Gobelsburg aus seinen Werken lesen. Den nächsten Halt macht die Septemberlese in einem nicht minder bekannten Weingut: Der Langenloiser Fred *Loimer* öffnet für diesen Abend sein Weinloft für einen stillen Star unter Österreichs

Auslandsjournalistinnen: Susanne *Scholl*, ORF-Bürochefin in Moskau und Autorin mehrerer Sachbücher, wird bei Fred *Loimer* Einblicke in „ihr“ Land geben. Danach geht's ins Ursin Haus, dem Wein- und Informationszentrum im



Dirk Stermann

Herzen von Langenlois. Dort darf man sich auf Dirk *Stermann* freuen, den kongenialen Partner von Christoph *Grissemann* („Willkommen Österreich“). *Stermann* hat mit seinem Buch „6 Österreicher unter den ersten 5“ einen veritablen Bestseller hingelegt, der von Kritik und breiter Leserschaft gleichermaßen begeistert aufgenommen wurde.

Zur musikalischen Abrundung wird im Ursin Haus Schauspielerin und Wiener Szeneoriginal Eva *Billisich* mit Bandkollegen Christian *Clementa* und Martin *Bachhofner* „neue Wiener Lieder“ auf ihre ganz eigene Art zum Besten geben.

Auch für das leibliche Wohl wird - Langenlois-typisch – gesorgt: Sowohl im Weingut Loimer als auch im Ursin Haus werden kleine Imbisse gereicht, feine Weine werden an allen drei Lese-Orten zu genießen sein. ([www.langenloiskultur.at](http://www.langenloiskultur.at))



Susanne Scholl

### \*) Weinerlebnis über und unter der Erde: Die Kellerwelt der Weinstadt Poysdorf

Die Sommermonate sind eine optimale Zeit für Entdeckungsreisen in die Kellerwelten von Poysdorf. Ob beim Besuch des Offenen Kellers, bei Kellergassenführungen oder einer Museumsbesichtigung, immer wieder führen die Wege hinab unter die Erde und bieten neue erlebnisreiche Perspektiven rund um Wein.

„Türen auf“ heißt es beim offenen Keller jede Woche bei einem anderen Poysdorfer Winzer. Täglich ab 14 Uhr bieten die Winzer ihre besten Weine zur Verkostung an, dazu werden feine Schmanckerl serviert. Bei einer Kellergassenführung sind Presshaus und Keller besonders intensiv zu erleben. Der Blick hinter die schweren Holztüren, der Weg die Stiegen hinunter erdwärts, die Kultur und Architektur sowie die Geschichte und Geschichten machen die „Dörfer ohne Rauchfang“ - das heimliche Wahrzeichen von Poysdorf noch attraktiver. Nachtfalter und Weinschwärmer haben überdies jeden ersten Freitag im Monat die Möglichkeit für spätabendliche Kellergassenführungen.

Kellerwärts geht es auch bei einem Besuch im Weinstadtmuseum. Hier erfährt man von uralten Riten, den Weingöttern Bacchus und Dionysos, von deftig-derben Sprüchen und spöttischen Liedern rund um den Wein, aber auch über die Frühgeschichte des Weinviertels. Im Außenbereich zeigen alte Pressen und Wagen den langen Weg von der Traube zum Genuss, erzählen original wieder aufgebaute Presshäuser über die Arbeit des Winzers und die Kellergemütlichkeit. Prickelnd wird hingegen ein Besuch im ehemaligen Klosterkeller, heute die Schlumberger Sektwelt, wenn Max



*Riegelhofer* Einblicke in die Entstehungsgeschichte des Sekts bietet und nach seiner Führung durch die Kellerröhre ein Glas Sekt zur Verkostung reicht. ([www.poysdorf.at](http://www.poysdorf.at))

Veranstaltungstipps:

- 10 Jahre Bunte Kellergasse, Kleinhadersdorf, 20. August
- Tradition trifft Zeitgeist - Keller einst & jetzt, 26. August
- Poysdorfer Winzerfest, 8. bis 11. September
- Weinlese anno dazumal, Weinstadtmuseum, 18. September

#### \*) Termine – Termine – Termine

- Freitag, 12. August, ab 19:00 Uhr: „White Wine Fashion – die kultige Party ganz in Weiß“  
Steinbruch der CEMEX Austria AG am Pfaffenberg in Bad Deutsch-Altenburg (nur noch wenige Restkarten verfügbar!)  
Musik von DJ Klaus Biedermann (Passage Wien)      Buffet: DelikatEssen Trabitsch Catering  
Kartenvorverkauf (keine Abendkasse, begrenztes Kartenkontingent): Pipal Reisen Bruck/Leitha  
Tel.: 02162 / 68073      Preis: EUR 38,-- (inkl. Weine, exkl. Speisen)  
Schnellbahn: Von Bahnhof Wien Mitte direkt zum Steinbruch  
Reservierung Shuttlebus (ab Wien/Schwedenplatz, Abfahrt 19 Uhr), Sammeltaxis oder Limousinenservice telefonisch unter 01 707 8888 oder an [bestellung@airporttaxi-wien.at](mailto:bestellung@airporttaxi-wien.at)
- Samstag, 13. August, ab 18:00 Uhr: „Soul, Funk & Wine“  
Heuriger im alten Bauernhof der Familie *Artner*, Dorfstraße 43, 2465 Höflein  
Anmeldung erforderlich: Tel.: 02162 / 63148 bzw. [heuriger@artner.co.at](mailto:heuriger@artner.co.at)
- Samstag, 13. August, ab 18:00 Uhr: „Barockfest im Schloss Hof“  
Neben Gauklern, Seiltänzern und Feuerschluckern sind kulinarische Köstlichkeiten, raffinierte Cocktails und feine Weine aus Carnuntum zu genießen. Gekleidet in barocke Gewänder wird man in eine Welt wahrhaft verschwenderisch-fürstlicher Lebensfreude entführt. EUR 49,--  
Anmeldung erforderlich: Tel.: 02285 / 20000 bzw. [office@schlosshof.at](mailto:office@schlosshof.at)
- Freitag, 19. August, ab 19:00 Uhr: „Tapas, Salsa & Wein“  
Gerhard und Christine *Markowitsch* laden zu einem schwungvollen Abend mit heißen Salsa Rhythmen, Tapas und rassigen Weinen der Weingüter Alois *Gross* und Gerhard *Markowitsch*.  
Pfarrgasse 6, 2464 Göttlesbrunn. EUR 72,--. Begrenzte Teilnehmerzahl.  
Anmeldung erforderlich: Tel.: 02162 / 8222 bzw. [weingut@markowitsch.at](mailto:weingut@markowitsch.at)
- Freitag, 19. und Samstag, 20. August, 19:00 – 23:00 Uhr: „Vinum in Turri - Wein im Turm“  
Der einstige Grenz- und Wachturm ganz nahe bei Wien, der Fischaturm aus dem 11. Jahrhundert, bietet an zwei Abenden die romantische Bühne von Weinen und kulinarischen Spezialitäten der Region – mit gutem Geschmack und schönem Ausblick. Hauptplatz, Fischamend. EUR 25,--.  
Begrenzte Teilnehmerzahl. Anmeldung erforderlich: Stadtgemeinde Fischamend, Frau Weinzierl, Tel.: 02232 / 76323 20 bzw. [office@carvinum.at](mailto:office@carvinum.at)
- Freitag, 19. und Sonntag, 21. August, jeweils ab 18:00 Uhr: „Pitnauer Privat – 25 Jahre Bienenfresser“  
Johann *Pitnauer* arrangiert zum 25-jährigen Jubiläum seines „Bienenfresser“, einem der ersten reinsortigen Top-Zweigelt Österreichs, einen besonderen Abend. Namensgeber für den Wein ist eine seltene Vogelart, die in den Weinbergen Carnuntums beheimatet ist. Die Gäste spazieren mit dem Winzer zum Schüttenberg, dort wartet ein exklusives Dinner von Haubenkoch Johannes *Jungwirth*, begleitet von Bienenfresser-Raritäten. Weinbergstraße 6, 2464 Göttlesbrunn. EUR 95,--. Begrenzte Teilnehmerzahl.  
Anmeldung erforderlich: 02162 / 8249 bzw. [weingut@pitnauer.com](mailto:weingut@pitnauer.com)

- Sonntag, 28. August, 14:00 – 19:00 Uhr: „Rubin Carnuntum – Jahrgangspräsentation“  
Zur ersten Präsentation ihres jüngsten Jahrgangs kommen die Rubin Carnuntum Weingüter ins Schloss Hof. Das Schloss, die Terrasse und der Garten verwandeln sich in einen einzigartigen Wein- und Genussschauplatz. Schloss Hof. Rubin-Degustation inkl. Schloss-Eintritt: EUR 22,--. Kinder: EUR 7,50. Vorverkauf: EUR 19,50.  
Vorverkauf bei Ö-Ticket, Tel.: 01 / 96096 bzw. [www.oeticket.com](http://www.oeticket.com), oder bei Pipal-Reisen Bruck/Leitha, Tel.: 02162 / 68073  
Um Anmeldung zur Rubin Carnuntum Degustation wird gebeten: 01 / 36 97 99 00 bzw. [office@wine-partners.at](mailto:office@wine-partners.at). ([www.carnuntum-experience.com](http://www.carnuntum-experience.com))

Weitere Termine für Weinveranstaltungen bei [www.aufzumwein.at](http://www.aufzumwein.at)

**\*) Die Kooperations-Packages für den BBJ-Wein-Newsletter 2011:**

- a) Das *Must-Have-Halbjahrespackage* für alle: Um 170 Euro Jahresbeitrag gibt's zwei Meldungen im BBJ-Wein-Newsletter im Jahr 2011 und die Nennung als Partner (mit Adresse und url) in jedem BBJ-Wein-Newsletter (auf Wunsch mit Logo)
- b) Das *Top-Halbjahrespackage* für Top-Partner: Um 290 Euro Jahresbeitrag gibt's eine Verkostung inkl. Weinbeschreibungen und Bewertungen (z.B. Jahrgangsvorstellung; max. 8 Weine) bzw. ein ausführlicher Bericht über einen Event im Jahr (inkl. Weinbewertungen von max. 5 Weinen), zwei Meldungen im BBJ-Wein-Newsletter 2011 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 Premium-Partner: Für 490 Euro gibt's eine Verkostung inkl. Weinbeschreibungen und Bewertungen (z. B. Jahrgangsvorstellung; jeweils max. 8 Weine) bzw. wahlweise einen ausführlichen Bericht über einen Event (inkl. Weinbewertungen von jeweils max. 5 Weinen), vier redaktionelle Meldungen im BBJ-Wein-Newsletter im Jahr 2011 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 einmal auch exklusiv bei Herbert Braunöcks „Wine after Work“ oder St. Urbanus-Abenden mitwirken.

ALLE Partner werden (auf Wunsch) mit den Homepages von Herbert Braunöck ([www.actcom.at](http://www.actcom.at)) und Bernulf Bruckner jun. ([www.lrtc.at](http://www.lrtc.at)) verlinkt.

2011 erscheinen nach dem heutigen noch zehn Newsletters (einer im August, zwei im September, zwei im Oktober, drei im November, zwei im Dezember). 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. (LRTC GmbH), Herbert Braunöck (Active Communications)

Redaktionelle Leitung: Paul Christian Jezek

Werbepartner werden: [bernulf.bruckner@gmx.at](mailto:bernulf.bruckner@gmx.at) - [h.braunoeck@actcom.at](mailto:h.braunoeck@actcom.at) - [paul.jezek@boerse-express.com](mailto:paul.jezek@boerse-express.com)

Der BBJ-Wein-Newsletter erscheint seit dem 31. August 2010 zumindest vierzehntägig 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.

## Die BBJ-Wein-Newsletter-Partner

---



# R A B L

**WEINGUT RABL**

Weraingraben 10, 3550 Langenlois

Tel.: +43(0)2734/2303

[office@weingut-rabl.at](mailto:office@weingut-rabl.at)

[www.weingut-rabl.at](http://www.weingut-rabl.at)

**WINZER  KREMS  
SANDGRUBE 13**

**WINZER KREMS eG**

Sandgrube 13, 3500 Krems

Tel.: +43(0)2732/85511-0

Fax: +43(0)2732/85511-6

[office@winzerkrams.at](mailto:office@winzerkrams.at)

[www.winzerkrams.at](http://www.winzerkrams.at)



**H I R T L**

**WEINGUT HIRTL**

Brunngasse 72, 2170 Poysdorf

Tel.+Fax: + 43(0)2552/2182

[weingut.hirtl@utanet.at](mailto:weingut.hirtl@utanet.at)

[www.weingut-hirtl.at](http://www.weingut-hirtl.at)



**DOMÄNE WACHAU**

3601 Dürnstein 107

Tel: +43(0)2711/371

[office@domaene-wachau.at](mailto:office@domaene-wachau.at)

[www.domaene-wachau.at](http://www.domaene-wachau.at)