

BBJ-WEIN-NEWSLETTER 2015_09

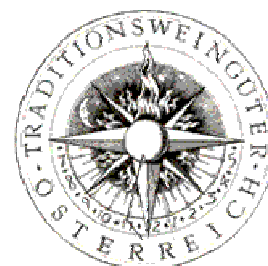
8. MAI 2015

Die Themen:

- Wein-Prämierungen: Die Grundlage für Erfolg?
– Das Top-Thema von Dr. Herbert *Braunöck* 2
- Der Verein „Österreichische Traditionsweingüter“ begrüßt fünf neue Mitglieder 2
- 2014 – Ein erster, aktueller Kosteindruck bei der Domäne Wachau..... 3
- Thermenregion Sortensieger 2015 4
- Österreicher trinken fast fünf Achterl Wein in der Woche 5
- Es geht um den Uhudler: Landwirtschaftsausschuss will Weiterbestand sichern..... 6
- Aus der Auslands-Wirtschaftsredaktion
(1): Deutsche Winzer ernteten wieder mehr Wein..... 6
(2): China mit weltweit zweitgrößter Weinanbaufläche..... 6
(3): Weinkonsum in der Schweiz auf neuem Tiefststand..... 6
- Aus der Gesundheitsredaktion: Dickmacher Alkohol: Das Risiko wird unterschätzt. 7
- Die Wein-TV-Tipps für den Mai..... 8
- Termine – Termine – Termine 12
- Die Kooperations-Packages für den BBJ-Wein-Newsletter 2015..... 14
- Die BBJ-Wein-Newsletter-Partner..... 15

Herausgegeben von:

Herbert BRAUNÖCK – Bernulf BRUCKNER jun. – Paul Christian JEZEK



***) Wein-Prämierungen: Die Grundlage für Erfolg?**

– Das Top-Thema von Dr. Herbert Braunöck

In keinem anderen Wirtschaftszweig gibt es so viele Wettbewerbe und Prämierungen wie beim Wein. Mit dem Weinskandal 1985 ist die Zahl der Wettbewerbe sprunghaft angestiegen. Bezirks-, Landes- und Bundessieger, Salon, AWC Trophy, Falstaff, Vinaria, A la Carte und viele andere Sieger bei Wettbewerben in Österreich und dem Rest der Weinwelt bestimmen das Bild. Über dieses Phänomen werden noch Bücher geschrieben werden. Ich darf heute zwei Aspekte herausgreifen. Erstens: Die verdeckte Verkostung. Eine Gruppe von Experten, die etwas schmecken und auch noch beschreiben können, hat in einer VERDECKTEN Verkostung die eingereichten Weine zu bewerten. Das garantiert eine ehrliche Beurteilung, auch wenn Kritiker meinen, dass so eine Verkostung nur eine Momentaufnahme ist. Der Sieger kann mit Recht stolz auf Produkt sein. Zweitens: Das Dilemma der Top-Winzer. Wer an diesen Prämierungen teilnimmt und nicht im absoluten Spitzenfeld landet, wird bloßgestellt. Er wird von Weinen geschlagen, die als besser bewertet wurden und noch dazu billiger sind. Wer aber die Teilnahme verweigert, fehlt in der Berichterstattung über die Prämierung und wird mittelfristig durch die preiswerten Siegerweine ersetzt. Für Jungwinzer sind Prämierungen eine große Chance, sich ohne Umwege zu profilieren und in den Markt einzutreten. (hb) (www.actcom.at, www.urbani-ritter.at)



„Ein gutes Glas Wein ist geeignet,
den Verstand zu wecken.“

(Konrad Adenauer, 1876 – 1967,
erster Kanzler der Bundesrepublik Deutschland)



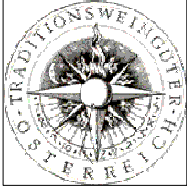
***) Der Verein „Österreichische Traditionsweingüter“ begrüßt fünf neue Mitglieder**

Die Top-Weingüter *Türk* (Stratzing / Kremstal), *Buchegger* (Droß / Kremstal), *Leth* (Fels am Wagram / Wagram), *Schmid* (Stratzing / Kremstal) und *Brandl* (Zöbing / Kamptal) engagieren sich bereits seit einigen Jahren als „Kooptierte Mitglieder“ für die Weiterentwicklung des Klassifizierungs-Prozesses im Donautal. Ab sofort sind die fünf Winzer vollwertige Mitglieder im Verein der Österreichischen Traditionsweingüter, der somit auf 31 Mitglieder aus dem Kremstal, Traisental, Kamptal und vom Wagram anwächst. Der Verein wurde im Jahr 1992 mit der Zielsetzung gegründet, die herausragenden Weinbergslagen im Donauraum zu definieren und zu klassifizieren.



Franz *Türk*, Walter *Buchegger*, Obmann Michael *Moosbrugger*, Franz *Leth*, Josef *Schmid* und Günther *Brandl* (v.l.n.r.) © Robert *Herbst*

Das Klassifizierungssystem der Österreichischen Traditionsweingüter fokussiert auf Weinbergs-lagen, die konsistent individuelle und hochwertige Weine hervorbringen. Diese insgesamt 62 Rie-den im Donauraum dürfen derzeit das Zeichen für „Erste Lage“ tragen. Basierend auf den Bedin-gungen für gebietstypische Weine (DAC) dürfen nur Rieslinge und Grüne Veltliner den „Erste Lage“-Status führen.

Auf dem Etikett stellt das Erkennungszeichen  eine Orientierungshilfe für den weinaffinen Konsumenten dar. Die Bestrebungen der Österreichischen Traditionsweingüter gehen in Richtung Verankerung der Lagenklassifizierung im Weingesetz. Aus diesem Grund wurde 2011 damit begonnen, weitere führende Weingüter aus dem Donaauraum einzuladen, an der Klassifizierung mitzuarbeiten und somit auch deren Erfahrungen einzubeziehen.

Eine jeweils aktuelle Übersicht über alle Mitgliedsbetriebe findet sich unter:

www.traditionsweingueter.at/die-mitgliedsbetriebe-der-oesterreichischen-traditionsweingueter/

bzw. die derzeit aktuelle Liste zum Download unter: <http://lrtc.at/pics/2015OeTWMitglieder.pdf>.

*) 2014 – Ein erster, aktueller Kostendruck bei der Domäne Wachau

Nachdem sich in der Vinaria-Verkostung der besten Sommerweine Österreichs der Federspiel Riesling Terrassen 2014 der Domäne Wachau als bester Riesling der Verkostung positionieren konnte, wurden wir natürlich neugierig! Viel wurde im Vorfeld über die Qualität der Weine aus dem Jahrgang spekuliert. Vor allem die Winzer der Wachau waren im Spätsommer und Frühherbst von feuchter Wärme, Fäulnis und am Anfang der Leseperiode noch nicht ausgereiften Trauben geplagt. Eine Vielzahl an Lesedurchgängen, die äußerst sorgfältige Trennung des Lesegutes und besondere Aufmerksamkeit und Vorsicht bei der Verarbeitung waren gefragt.

Das führte beispielsweise in der Domäne Wachau beim Riesling dazu, dass für die Smaragde um 80 % weniger Menge zur Verfügung stand als im Jahr zuvor. Viele von diesen Trauben, die als gerade nicht mehr Smaragd-würdig eingestuft worden waren, wurden dann den Federspielen beigegeben, wodurch deren Qualitätsanmutung heute eine wahrhaft hohe ist. Davon konnte ich mich am 29. April bei einer Vorab-Verkostung vor dem Wachauer Weinfrühling gemeinsam mit Roman Horvath und Martina Pöll von der Domäne in Dürnstein persönlich überzeugen.

Bereits die *Veltliner-Steinfeder vom Hochrain 2014* kam einladend pikant und mit einer klaren Frucht daher, die keinerlei Anzeichen der Schwierigkeiten des Jahrgangs zeigt: Feine Würze und zarter Pfeffer, schlanke und ranke Quirligkeit und eine animierende Trinkfreude für warme Sommernachmittage auf der Terrasse oder beim Grillen im Garten. Ein großes Dankeschön schon an dieser Stelle an die kompromisslose Qualitätsorientierung und für die handwerklichen Fähigkeiten der Weinbereitung an Heinz Frischengruber und sein Team!

Eine für die Urgesteinsdominierten Böden der Wachau eher ungewöhnliche Lage ist der Jochinger *Pichl Point*, von dem 2014 erstmals ein *Federspiel Veltliner* neu ins Programm kam. Die im Weingarten deutlich sichtbare, aber auch im Glas deutlich schmeckbare Löss-Auflage verleiht dem Wein eine dunkle Würze, blättrige, tabakige Aromen und eine etwas saftigere, breitere Stilistik, als die reinen Urgesteins-Verwitterungsböden. Dieser Unterschied macht sich dann auch sofort im *Veltliner Federspiel 2014 vom Kaiserberg* bemerkbar. Die Lage liegt etwas weiter flussabwärts zwischen Weissenkirchen und Dürnstein, genauer zwischen Klaus und Liebenberg, und besticht durch eine rauchig-salzige Mineralik ähnlich der Achleiten.

Von den Riesling-Federspielen haben wir die beiden wahrscheinlich konträrsten Weine verkostet. Einerseits ist da das *Riesling Federspiel Bruck 2014* von der wahrscheinlich kühleren, nobelsten und elegantesten Lage der oberen Wachau in Vießling bei Spitz (s. Foto). Da springen die Zitrusfrüchte, die grünen Stachelbeeren und exotische Aromen (Kiwi) förmlich aus dem Glas und hinterlassen einen fruchtpräzisen, knackig-stahligen Eindruck auch am Gaumen. Deutlich mehr klassische Marille und Pfirsichfrucht, etwas sanfter und fülliger dann der *Riesling-Federspiel-Klassiker vom Loibenberg aus 2014*, obwohl auch hier durch die Lage der Weingärten der Domäne am oberen und westlichen Teil des Weinbergs ein glasklarer, kühlerer Fruchtcharme im Wein zu schmecken ist.

Mit dem *Neuburger 2014 Terrassen Spitz* hat man einen Weinstil in die Flasche gezaubert, der für den Österreichischen Sommelier-Verein als perfekter Speisenbegleiter mit einer archetypisch nussigen, klassisch eleganten Charakteristik brillieren kann. So fein kann Neuburger sein!

Die zweite Auflage eines Novums ist die ***Rosé Reserve Terrassen 2014***, die nach dem Erfolg des Vorjahrgangs auch heuer wieder aus ca. 70 – 80 % Pinot Noir und dem Rest aus Zweigelt gewonnen und dann für kurze Zeit in gebrauchten 300-l-Holzfässern ausgebaut wird. Neben einem feinfruchtigen Himbeeren-Kirsch-Mix sind in der Nase auch feine Vanille-, Nuss-Nougat- und Röst-Aromen zu finden. Klare Ansage und Antwort auf die hochwertigen Rosé-Weine aus Südfrankreich und Spanien!



Bei den verkosteten Smaragden aus dem Jahrgang 2013 spürt man dann natürlich sofort die fülligere Ausstattung mit Frucht und Substanz. Die ***Veltliner Smaragde von Achleiten und Kellerberg 2013*** gehören auch in diesem Jahr wieder zu den Aushängeschildern der Domäne ... und auch der gesamten Wachau: Großes Veltliner-Kino mit Schmelz, Tiefe und Struktur für ein richtig langes Leben!

Mindestens ebenso hochwertig und genauso verschieden voneinander die beiden ***Smaragd-Rieslinge von der Singerriedel und vom Kellerberg 2013***. Stilistisch ist dabei der Riesling von der Spitzer Lage eher der eleganten, transparenten, feinfruchtigen Kategorie zuzuordnen, die mit kühler Frucht, etwas Exotik und finessenreicher Feingliedrigkeit punktet, wogegen der Riesling aus der Spitzenlage der unteren Wachau großartigen Tiefgang und Komplexität sowie herrliche Saftigkeit und Länge zeigt.

Als Fazit kann ich nach diesem Kurzausflug zusammenfassen: Die Federspiele aus 2014 sind durch die Beigabe hochwertiger Trauben aus den deklassierten Smaragd-Tranchen überraschend gut, äußerst klar und transparent und mit einer tollen Trinkfreude ausgestattet, weshalb man hier – entgegen meiner Erwartungen – durchaus zuschlagen und die Weine für den kurz- bis mittelfristigen Konsum erwerben kann. Die Säure ist deutlich reifer und weniger aggressiv als im Jahrgang 2010, was entspannten Genuss ermöglicht und die Weine angenehm verträglich macht. Die Smaragde kommen erst im Herbst, werden vermutlich auch wieder eine sehr hohe Qualität erreichen, allerdings werden diese vermutlich in homöopathischen Mengen auf den Markt kommen. Wer sich auch dafür interessiert, sollte sich rechtzeitig Kontingente reservieren, denn Kürzungen werden nicht ausbleiben. Viel Glück und: Prost! (bbj)

***) Thermenregion Sortensieger 2015**

Einer der Höhepunkte beim Weinfestival ist die Präsentation der jährlichen Sortensieger, der besten Weine aus der Thermenregion. Eine Fachjury kürt die Gewinner der Prämierungsweinkost „Best of Thermenregion“. Neu in diesem Jahr ist die große Sortensieger-Party im Luegerkeller in Gumpoldskirchen am Samstag, den 16. Mai 2015, ab 19 Uhr. Das flying dinner kreieren die Haubenköche Heinz Hanner (Mayerling) und Harald Brunner (Heurigen spaetrot) gemeinsam mit Michael Strobl vom Klostersgasthaus Thallern. Ab 22 Uhr Clubbing mit Sortensieger-Bar!

„Die höchste Auszeichnung ist der ‚Sortensieger‘, alle weiteren prämierten Weine erhalten eine Goldmedaille“, erklärt Martina Babouck vom Weinforum. Dieses Jahr hat die Fachjury in einer Blindverkostung rund 700 Weine aus der Thermenregion probiert. Journalisten, Gastronomen, Weinakademiker und Winzer bewerten nach dem 20-Punkte-Schema. In jeder Kategorie wird der Wein mit den meisten Punkten zum „Sortensieger“ gekürt.

Die Winzer aus Sooss stellen 2015 vier Sortensieger mit Gelber Muskateller (*Schwertführer 47er*), Gemischter Satz, Zweigelt Sophie Marie und der Rotweincuvée Orpheus (alle Weingut *Schlager*). Gumpoldskirchen beweist Kompetenz in Sachen Zierfandler/Rotgipfler mit einem Ex-aequo-Sor-

tensieg: Zierfandler Modler (*spaetrot-gebeshuber*) und Spätrot-Rotgipfler (Weingut *Krug*). Der beste Rheinriesling kommt auch aus Gumpoldskirchen: Wolfgang *Freudorfer*. In Traiskirchen räumt „*Alphart* am Mühlbach“ zwei Sortensieger ab: Chardonnay (Ried Rufenbrunn) und Rotgipfler TBA (Prädikatsweine). Der beste Grüne Veltliner kommt dieses Jahr vom *Schaflerhof* (Traiskirchen).



Die Sortensieger: Wilhelm *Prüfert-Barbach*, Lorenz *Alphart*, Reinhard *Gausterer*, Sabine *Krug*, Wolfgang *Freudorfer* Lukas *Frühwirth*, und Martin *Schwertführer* (stehend v.l.n.r.); Christian *Reinisch*, Andreas *Schafler*, Anna *Herzog*, Christa *Mayer-Klacnik*, Heinrich *Hartl*, Hannes *Gebeshuber* und Gaby *Schlager* (sitzend v.l.n.r.)

Zwei Sortensieger kommen aus Oberwaltersdorf und beide vom Weingut Heinrich *Hartl* III (Rotgipfler & Cabernet-Sauvignon). In Tattendorf freut sich der Johanneshof *Reinisch* über den Siegerwein in der Kategorie St. Laurent (Frauenfeld). Das Heurigenweingut *Frühwirth* aus Teesdorf holt sich den Sortensieg mit seinem Neuburger Classic. Reinhard *Gausterer* aus Guntramsdorf gewinnt mit dem Welschriesling. Der besten Pinot Noir kommt dieses Jahr aus Baden (*Waldmayer*) und in Bad Vöslau freut sich der Brunnengassenheuriger der Familie *Herzog* über den Sortensieg mit dem Blauburger. Der Sieger in der Kategorie Weißburgunder kommt aus Perchtoldsdorf (Weinbau *Barbach*).

Alle Sortensieger und die Zweitplatzierten (insges. 35 Weine) aus der Prämierungsweinkost „Best of Thermenregion“ gibt es am Samstag, den 16. Mai bei der Sortensieger-Party im Gumpoldskirchner Luegerkeller (Jubiläumsstraße 43) zu verkosten. Die Gäste erwartet eine Sortensieger-Bar und für die kulinarische Unterlage sorgt ein flying dinner auf Hauben-Niveau: Die Haubenköche Heinz *Hanner* (Mayerling) und Harald *Brunner* (Heuriger spaetrot) kreieren gemeinsam mit Michael *Strobl* vom Klostersgasthaus Thallern Köstlichkeiten, die zu den Weinen gereicht werden. Ab 22 Uhr laden die Winzer zum Clubbing ein. ACHTUNG: Begrenztes Kartenkontingent! Vorverkauf unter www.ticketgarden.com

*) **Österreicher trinken fast fünf Achterl Wein in der Woche**

Die Österreicher trinken gerne Alkohol. 2013/14 stieg der Pro-Kopf-Verbrauch von Wein auf 31,3 Liter, im Erntejahr davor waren es 29,3 Liter, geht aus der Statistik-Austria-Erntebilanz hervor. Das sind mehr als 250 Achterl im Jahr, also knapp fünf kleine Gläser in der Woche. Der Bierkonsum stieg von 103,5 auf 106,7 Liter, statistisch gesehen sind das etwa vier „Halbe“ in der Woche.

***) Es geht um den Uhdler: Landwirtschaftsausschuss will Weiterbestand sichern**

Der Uhdler liegt allen Fraktionen am Herzen. In einem einstimmigen Appell an Minister *Andr  Rupprecht* forderte der Landwirtschaftsausschuss am 6. Mai entsprechendes Engagement auf europäischer Ebene, um diese derzeit nur bis 2030 legalisierte Rebsorte dauerhaft zu erhalten.

Der Uhdler muss erhalten bleiben, waren die Abgeordneten einer Meinung. Ausgangspunkt der einstimmigen Entschließung war eine Initiative der Regierungsparteien (1052/A(E)), die durch einen Entschließungsantrag der Grünen (1112/A(E)) zusätzlichen Rückenwind erhielt. *Erwin Preiner* (S) und *Nikolaus Berlakovich* (V) erinnerten an die derzeit nur bis 2030 befristete Legalisierung dieser Rebsorte und appellierten ebenso wie *Christiane Brunner* (G) an Landwirtschaftsminister *Rupprecht*, sich auf europäischer Ebene für den dauerhaften Erhalt sowie die weitere Zulassung von Uhdler-Anbauflächen auch über diesen Zeitpunkt hinaus einzusetzen.

Es gehe um mehr als nur um Wein, der Uhdler sei mittlerweile zu einem Symbol für das Sudburgenland geworden, betonte *Nikolaus Berlakovich* (V). Ein „Kultgetr nk“ sei der Uhdler, bekräftigte SP-Landwirtschaftssprecher *Erwin Preiner* und wies zudem auf die Bedeutung für die Tourismuswirtschaft in einer strukturschwachen Region hin. Auch *Josef Schellhorn* (N) und *Leopold Steinbichler* (T) würdigten die Rebsorte als starkes regionales Qualitätsprodukt und unterstützten die Initiative der Regierungsparteien.

Landwirtschaftsminister *Andr  Rupprecht* outete sich als „großer Freund des Uhdlers“ und versicherte, er werde sich in Brüssel für eine entsprechende Anpassung der EU-Weinvorschriften einsetzen.

***) Aus der Auslands-Wirtschaftsredaktion (1): Deutsche Winzer ernteten wieder mehr Wein**

Die deutschen Winzer haben im vergangenen Jahr wieder eine deutlich groere Ernte eingefahren. Deutschlandweit war die Menge mit rund 9,2 Mio. hl um 9 % höher als 2013, wie das Deutsche Weininstitut (DWI) am Dienstag in Mainz unter Berufung auf Zahlen des Statistischen Bundesamtes mitteilte. Damit seien die Weinbest nde wieder aufgefüllt.

Vor allem an der Mosel (plus 38 %), der Hessischen Bergstraße (plus 37 %) und in Sachsen (plus 35 %) fiel die Weinlese wieder deutlich üppiger aus. Mit einer Einschränkung: Eisweine seien aufgrund des milden Winters im 2014er Jahrgang Mangelware, berichtete die Marketing-Organisation. Die Erntemenge 2014 lag in etwa im Schnitt der letzten zehn Jahre. 2013 war ein Jahr mit besonders schwacher Weinlese gewesen.

) Aus der Auslands-Wirtschaftsredaktion (2):*China mit weltweit zweitgroter Weinanbaufl che**

China ist inzwischen nach Spanien und vor Frankreich das Land mit der zweitgroten Weinanbaufl che der Welt. Im vergangenen Jahr wurde in China auf insgesamt 799.000 ha Wein angebaut, wie die Internationale Organisation für Rebe und Wein (OIV) heute in Paris mitteilte. Spanien lag mit 1,02 Mio. ha Rebfläche auf dem ersten Platz, Frankreich mit 792.000 ha auf Platz drei.

In Europa werden seit Jahren die Weinanbauflächen reduziert, um die Qualität der Weine zu steigern – nicht aber in Ländern wie China. Bei der Weinproduktion indes liegt Frankreich mit großem Abstand vor China auf dem ersten Platz: Im vergangenen Jahr wurden in dem Land 46,7 Mio. hl Wein produziert. In Italien waren es laut den noch nicht endgültigen OIV-Zahlen 44,7 Mio. hl, in Spanien 41,6 Mio. hl. In China wurden 2014 knapp 11,2 Millionen Hektoliter Wein produziert, die Volksrepublik liegt damit international auf dem achten Platz.

) Aus der Auslands-Wirtschaftsredaktion (3):*Weinkonsum in der Schweiz auf neuem Tiefststand**

Der Weinkonsum in der Schweiz ist auf einen neuen Tiefststand gesunken. 2014 wurden 264 Mio. Liter in- und ausländischer Wein konsumiert – um 7,5 Mio. Liter weniger als 2013. Erstmals wurde mehr inländischer Weißwein getrunken, obwohl mehr Rotwein produziert wurde.

Der Weinkonsum ist in der Schweiz seit Jahren rückläufig, obwohl 2013 ein einmaliger Anstieg registriert werden konnte. 2014 habe der Weinkonsum aber ein neues Tief erreicht und den seit Jahren anhaltenden rückläufigen Trend fortgesetzt, heißt es in einer Mitteilung des Bundesamtes für Landwirtschaft vom Dienstag.

Während 2,5 % weniger in- und ausländischer Rotwein konsumiert wurden, sank der Konsum von Weißwein um 1,7 %. Eine Ausnahme bildet der Schaumwein. In diesem Bereich stieg der Konsum letztes Jahr um 5,2 % auf 17,8 Mio. Liter an. Der Konsum von einheimischen Rotweinen ging um 8,8 % zurück. Dies hatte zur Folge, dass erstmals mehr inländischer Weiß- als Rotwein konsumiert wurde. Produziert wird in der Schweiz allerdings nach wie vor mehr Rot- als Weißwein.

Eine Abnahme des Konsums inländischer Weine war erwartet worden, weil die Schweizer Ernten 2013 und 2014 wetterbedingt sehr tief ausgefallen waren. Allein mit einer Zunahme des Konsums von ausländischen Weißweinen konnte der Konsumverlust beim Schweizer Wein nicht kompensiert werden. Die Schweizer Rebfläche umfasste letztes Jahr 14.835 ha und nahm nur unwesentlich ab. Sie ist zu 58 % mit roten Rebsorten bestockt.

***) Aus der Gesundheitsredaktion: Dickmacher Alkohol - Das Risiko wird unterschätzt**

Für Experten ist klar: Alkohol weist einen hohen Energiegehalt auf. Mit etwa 7 Kalorien pro Gramm liege er in der Nähe von Fett (9 Kalorien pro Gramm), betont der Ernährungsexperte der Berliner Charite, Andreas Pfeiffer. Man müsse kein Alkoholiker sein, um zusätzlich zur Nahrung eine relevante Menge an Kalorien über Wein, Bier oder Schnaps aufzunehmen.

Wie sich der Konsum von zwei Gläsern täglich auswirkt, haben Forscher in einer groß angelegten Studie 2011 untersucht: Bei Männern begünstigte er ein höheres Körpergewicht. Außerdem wurde bei beiden Geschlechtern ein größerer Taillenumfang gemessen. „Wer mehr Bier trank, hatte einen dickeren Bauch. Aber der Zusammenhang zeigte sich etwas schwächer auch bei Weintrinkern“, sagte die Erstautorin, Manuela Bergmann vom Deutschen Institut für Ernährungsforschung.

Doch ist es der Energiegehalt des Alkohols selbst, der dick macht? Endgültig geklärt ist das nicht, wie Bergmann sagte. Alkohol wirke auch appetitanregend und enthemmend. Außerdem wird er im Körper als erstes abgebaut, vor allem in der Leber: Wegen dieser Entgiftung und Einflüssen auf den Fettstoffwechsel könnte etwa mit der Nahrung aufgenommene Energie anders verarbeitet werden, vermutet die Expertin.

Nicht zuletzt beobachteten Wissenschaftler einen veränderten Hormonspiegel, der womöglich die Verteilung von Fett am Körper beeinflusst: In einer Studie dokumentierte Manuela Bergmann, dass Alkohol konsumierende Teilnehmerinnen eine für ihr Geschlecht eher stärkere Taille im Verhältnis zur Hüfte hatten.

Doch damit nicht genug: Alkohol an sich erhöht das Risiko für bestimmte Krebsarten, mit Fett im Oberbauch steigt das Risiko für viele andere Erkrankungen. Die Forscherin fürchtet daher, dass sich mit der Kennzeichnung die Wahrnehmung von Bier, Wein und Co ändern könnte: „Mit einer Kalorienangabe würden alkoholische Getränke in eine Reihe mit Lebensmitteln gestellt.“ Gesundheitlich bedeutsamer sei die Angabe des Alkoholgehalts.

In Hinblick auf Fettleibigkeit unterschätzen viele den Einfluss von Alkohol. „Für kalorienbewusste Verbraucher kann die Kennzeichnung sinnvoll sein“, glaubt Pfeiffer. „Man sollte aber nicht erwarten, dass Menschen dadurch abnehmen.“ Diesen Effekt habe auch die Kennzeichnung von Lebensmitteln nicht gehabt.

***) Die Wein-TV-Tipps für den Mai**

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

- Samstag, 9. Mai, 12:15 Uhr | NDR Fernsehen
Weltreisen – Ein Hoch auf die Azoren
Auf der Insel Pico pflegen die Winzer eine besondere Weinkultur, die die UNESCO als Weltkulturerbe anerkannt hat: Die Weinstöcke werden von Mauern aus Lavagestein gegen die beständigen Winde vom Meer geschützt.
- Samstag, 9. Mai, 18:45 Uhr | hr fernsehen
Herrliches Hessen – Unterwegs in und um Rüsselsheim
„Rüsselsheimer Riesling“: Erika *Hummel* zählt zu den Gründungsmitgliedern der Rüsselsheimer Winzerfreunde, die aus der Sorge heraus, dass ihr kleiner Rüsselsheimer Weinberg in die Obhut von Flörsheimer Winzern gerät, lieber selbst das Heft in die Hand genommen haben. Ein leckerer Tropfen, der da Jahr für Jahr jetzt gekeltert wird.
- Sonntag, 10. Mai, 14:05 Uhr | ORF 2
Eingeschenkt – Weinland Österreich:
Wagram und Klosterneuburg – Hohe und andere Schulen des Weins
Zum Weinbaugebiet Wagram, nördlich der Donau entlang des gleichnamigen Lösswalls gelegen, gehört auch die Großlage Klosterneuburg südlich der Donau, die ihr gemeinsames Kulturgut, den Wein hegen und pflegen. Mit besonderem Augenmerk auf den Schutz von Boden und Klima. Der Löss des Wagrams ist zwar ein idealer Boden für würzige, kraftvolle Weine. Doch es braucht auch Winzer, die innovativ sind und wissen, wie sie mit den Gegebenheiten umzugehen haben.
„Eingeschenkt“ schaut den biodynamisch arbeitenden Weinmachern Bernhard *Ott* und Karl *Fritsch* über die Schulter. Der eine widmet sich der alten Technik des Weinmachens in Amphoren, der andere alternativen Düngungsmethoden, etwa mittels Kuhhornpräparaten, angerührt mit einer Art „Hexenbesen“.
- Sonntag, 10. Mai, 16:45 Uhr | SWR Fernsehen
Essgeschichten – Von Tafeltrauben und Weinbergpfirsichen
Auf den ersten Blick wirkt er eher unscheinbar, klein und hart, rund und mit pelziger Haut. Aufgeschnitten aber sieht er mit seinem purpurfarbigen Fruchtfleisch geradezu spektakulär aus. Das hat ihm auch seinen Namen gegeben: roter Weinbergpfirsich. Über Jahrhunderte wuchs er entlang der Mosel in guter Nachbarschaft zu den Weinreben und prägte das Landschaftsbild. Doch seit den 70er Jahren gaben immer mehr Winzer auf. Der Weinbau in den schwierig zu bewirtschaftenden Steillagen der Mosel zahlte sich nicht mehr aus. Und mit den Reben verschwanden auch die „Pesch“, wie die Moselaner den roten Weinbergpfirsich nennen. Doch langsam kehrt die Frucht zurück auf den Küchentisch.
Markus und Meta *Dreis* aus dem Moseldörfchen Bremm haben etwa 400 Pfirsichbäume. Er kümmert sich um die Pflege der Bäume, sie um die Verarbeitung und Vermarktung der Früchte – im Nebenerwerb, sozusagen als Hobby. Zum roten Weinbergpfirsich kam dann noch ein bisschen Riesling. Und das in der steilsten Steillage der Welt, dem Calmont.
Nicht ganz so steil sind die Weinberge von Jörg *Wolf* aus Ungstein in der Pfalz. Der gelernte Winzer baut auf gut 14 ha Wein an. Doch seine Leidenschaft gilt nicht den Kelter-, sondern den Tafeltrauben. Die kultiviert er auf etwa 2 ha. Jörg *Wolf* ist einer der wenigen Tafeltraubenzüchter in Rheinland-Pfalz und gehört zu Deutschlands Pionieren auf diesem Gebiet. Etwa 15 Sorten hat er im Bestand und verkauft seine Rebstöcke auch nach Serbien oder Frankreich. Einige Sorten sind schon Ende August reif, doch die eigentliche Erntezeit beginnt im September. Er und seine Frau Regina verkaufen während der Erntezeit durchschnittlich 500 Kilo Tafeltrauben pro Woche im Direktvertrieb.

- Montag, 11. Mai, 19:30 Uhr | arte
Romantische Flüsse – Die Saar
Industrielle Nutzung und ökologischer Weinbau mag vielerorts als Widerspruch erscheinen, nicht so an der Saar. Auch Steillagen-Experte Ebert hat nichts gegen die vor seinen Weinbergen vorbeituckernden Frachtschiffe, im Gegenteil: Der Ausbau zur Großschiffahrtstrasse sorgt für eine gleichmäßig breite Wasserfläche. Das mildert die Temperaturen im Winter. Weniger frostanfällig und mit einer angenehmeren Säure ihrer Weine war hier die Kanalisierung der Saar für die Winzer ein Segen.
- Donnerstag, 14. Mai, 16:30 Uhr | hr fernsehen
Hessische Weinparadiese – Rund um Wein und Stöffsche
In den hessischen Weinanbaugebieten werden Tradition und Moderne von einer neuen Winzergeneration gekonnt miteinander verbunden. Neben dem bekannten Riesling sind andere Rebsorten auf dem Vormarsch, vor allem rote. Die können mit den Franzosen durchaus konkurrieren. Aber auch Hessens bekanntes und beliebtes „Stöffsche“ ist für so manche Überraschung gut. Neben sortenreinen Apfelweinen gibt es edle Mischungen mit Quitte, Holunder und Schlehe sowie würzige Schaumweine aus alten Apfelsorten. Einige Apfelweinemacher inspiriert die „Paradiesfrucht“ zu erlesenen Kreationen wie Eisweinen, Bränden und Sherry. Aber auch Wurst, Brot und süße Köstlichkeiten werden mit Apfelwein gewürzt. Die Sendung lädt ein zu einer genussvollen Reise durch Hessens Weinparadiese.
- Samstag, 16. Mai, 12:45 Uhr | arte
Die Alpen von oben – Vom Vinschgau zum Gardasee
Aus der Luft lassen sich die Weinberge Südtirols entdecken. Elena *Walch* ist eigentlich gelernte Architektin, doch irgendwann überredete sie ihren Mann, ihr einen Weinberg des Familienguts zu überlassen. Inzwischen ist sie eine der erfolgreichsten Winzerinnen der Region.
- Sonntag, 17. Mai, 06:25 Uhr | 3sat
Südtirol, die Sonnenseite der Alpen
Martin *Aurich* lebt und arbeitet in Südtirol. Als Winzer pflegt er eine Tradition, die dort seit der Römerzeit beheimatet ist. 1992 übernahm er das verwahrloste Weingut „Unterortl“, heute klettern seine Reben bis zu den Mauern des Schlosses Juval, dem Anwesen von Reinhold *Messner*.
- Sonntag, 17. Mai, 14:05 Uhr | ORF 2
Eingeschenkt – Weinland Österreich: Südsteiermark – Der Sonne entgegen
Das südlichste Weinbaugebiet Österreichs, hart an der Grenze zu Slowenien, wird ganz von der Sonne geprägt. Etwas abseits der großen Verkehrswege, eingebettet in eine romantische Hügelandschaft: die Südsteiermark. Sie steht für duftige frische Weißweine und hat sich sowohl in Österreich, als auch international einen Platz an der Spitze erkämpft. So vielschichtig wie die Rebsorten sind auch die Böden und das Klima. Was die Frage aufwirft: Was ist der typisch südsteirische Wein? Der Welschriesling oder doch vielleicht der Sauvignon Blanc?
- Sonntag, 17. Mai, 17:15 Uhr | arte
Pfalzgeschichten (1/4): Der Weinadel von Deidesheim
Deidesheim gilt so manchen als heimliche Hauptstadt der Pfalz, obwohl es doch nur ein pittoreskes 4.000-Seelen-Weindorf ist. Seit Altkanzler *Kohl* Margaret *Thatcher* und Michail *Gorbatschow* zum offiziellen Staatsbesuch hierher führte, wurde der Ort auch international ein Begriff und gilt bis heute als Heimat des legendären Saumagens. Eine Hochburg des Wohlstands, der alteingesessenen, reichen Weingüter ist Deidesheim schon viel länger. Hier haben sich einst die großen Winzer-Dynastien wie *Bassermann-Jordan* und von *Buhl* angesiedelt, Schlösser und Herrenhäuser bewohnt, sich mit Wappen und Dokortiteln geschmückt.

- Sonntag, 17. Mai, 21:00 Uhr | rbb fernsehen
Inseln des Mittelmeeres – Zypern: Wo die Götter Urlaub machen
Auf den grünen Berghängen des Tróodos wächst seit Jahrtausenden Wein und machte Zypern als ersten kommerziellen Weinproduzent bekannt. Mehr als 300 Sonnentage pro Jahr bieten dafür optimale Bedingungen. Der Film zeigt die Arbeit von Herodotos *Herodotou*, der in der Kulturlandschaft des Tróodos-Gebirge Wein keltert.
- Montag, 18. Mai, 12:25 Uhr | arte
360° Geo Reportage: Der Weinpriester von Bali
Bali ist ein Tropenparadies und gilt als Insel der Götter. Dem Hindupriester Rai Budarsa gelang es als Erstem, Wein auf Bali zu kultivieren. Dreimal im Jahr kann auf der tropischen Insel geerntet werden. Für den Unternehmer ein Segen – doch für den gläubigen Hindupriester in Anbetracht der vielen religiösen Feste und Zeremonien eine Herausforderung.
- Freitag, 22. Mai, 15:35 Uhr | 3sat
Stolzes Siena: Zu Gast in den adligen Landvillen der Toskana
Eine besondere Reise durch Italien mit Lorenzo de *Medici*
Die Familie des Barons Francesco *Ricasoli* lebt schon seit den Etruskern in dieser Gegend. Irgendwann begann die adlige Familie, Wein anzubauen, und sie entwickelte sich zu einer der ersten großen Weindynastien der Welt. Die *Ferramos* vermarkten sehr erfolgreiche Mode und wollen nun an die Tradition des Weinbaus anknüpfen. Dazu bewirtschaften sie ein altes Landgut, das einst dem Herzog von Aosta gehörte.
- Samstag, 23. Mai, 09:35 Uhr | 3sat
Frauen-Power im Weingarten
Gemeinsam ist ihnen die Liebe zum Wein: Elf „Weinfrauen“ aus dem Burgenland, aus Niederösterreich und Wien haben eine Vermarktungsgesellschaft gegründet. Sie treten bei Messen und Verköstigungen aus dem Schatten ihrer männlichen Kollegen. Mit internationalen Auszeichnungen und medialer Aufmerksamkeit zeigen die Winzerinnen, welchen Erfolg ihr Engagement für das leibliche und seelische Wohl hervorbringt. Elf Frauen zeigen, wie sie ihre speziellen Vorlieben und Stärken ausspielen und wie sie sich gegenseitig unterstützen.
- Samstag, 23. Mai, 10:15 Uhr | 3sat
Edler Tropfen - Vom Werden des Weines
Wachau, Burgenland, Weinviertel, Südsteiermark, Wien und die Thermenregion: Die großen Weinbaugebiete Österreichs pflegen ihre kulturelle Weintradition. Vom Wachsen der Rebstöcke und Trauben über die Arbeit der Winzer mit dem reifenden Wein bis zur vielfältigen Kleintier- und Pflanzenwelt in den Weingärten und -kellern: Österreichs Weinkultur im Lauf der Jahreszeiten.
- Samstag, 23. Mai, 15:00 Uhr | hr fernsehen
Kein schöner Land: Pfalz – Musik entlang der Weinstraße
Günter *Wewel* hat sich diesmal ein Paradies aus Wein und Wald ausgesucht: die Pfalz. „Kein schöner Land“ macht an den schönsten und interessantesten Orten der deutschen Weinstraße Station. Wie immer ist auch Moderator und Kammersänger Günter *Wewel* wieder mit Liedern vertreten, und last not least geben ihm zwei Weinköniginnen die Ehre.
- Samstag, 23. Mai, 18:05 Uhr | SWR Fernsehen (RP)
Hierzuland – Die Kirchstraße in Fell
Ganz am Beginn der Kirchstraße liegt das Weingut *Rohles*. Alfons *Rohles* ist einer von sechs Winzern, die die Feller Weinlage Maximiner Burgberg bewirtschaften. Der Wein gedeiht auf Schieferboden – und das ergibt einen besonderen Geschmack.
Der Winzerkeller in der Kirchstraße war einmal das Zentrum des Feller Weinbaus: Hier war der Sitz der Feller Winzergenossenschaft. Heute betreibt hier Harald *Schmitt* ein Restaurant und ein

kleines Museum. In den Gewölben lagerten früher die Weinfässer der Genossenschaft. Harald *Schmitt* hat eine ganze Reihe von altem Gerät zusammengetragen, das er im Keller in einem kleinen Museum ausstellt.

- Sonntag, 24. Mai, 18:00 Uhr | hr fernsehen
Schlemmen im Odenwald
Die Schlemmerreise führt zunächst zur Odenwälder Weininsel: Weinlese im kleinen Weinberg von Familie *Edling* in Roßdorf, die dort auch eine Winzerstube betreibt.
- Montag, 25. Mai, 12:25 Uhr | MDR Fernsehen
Ostwärts – eine Reise durch Georgien: Kaukasische Weinseligkeit
- Montag, 25. Mai, 15:00 Uhr | SWR Fernsehen
Die Mosel: Einige der besten Weinbauern der Region sind hier zu Hause. Einer von ihnen ist der erst 26-jährige Kilian *Franzen*. Für seine edelsten Tropfen muss er hinauf in den steilsten Weinberg Europas.
- Montag, 25. Mai, 18:45 Uhr | hr fernsehen
Schätze zwischen Rhein und Taunus: Eine Reise zu Hessens Welterbe
Die Liste der UNESCO-Welterbestätten umfasst über 1.000 Natur- und Kulturdenkmale in 161 Ländern. Deutschland ist derzeit mit 39 Welterbestätten vertreten – sechs davon in Hessen. Im „Oberen Mittelrheintal“ ist zu erfahren, was es bedeutet, wenn ein ganzes Tal die UNESCO-Auszeichnung erhält. Im Gespräch mit einem Winzer ist von den Schwierigkeiten des „Oberen Mittelrheintals“ die Rede, den Ansprüchen an ein Welterbe auch in Zukunft gerecht werden zu können.
- Dienstag, 26. Mai, 21:00 Uhr | hr fernsehen
Traumhäuser zwischen Rheingau und Reinhardswald
Karl-Josef *Schmidt* hat sich seinen Traum vom Wohnen verwirklicht: „Im Alter möchte man nicht vereinsamen“, meint er, der mit Ende fünfzig beschloss, ein Mehrgenerationenhaus zu gründen. Jetzt lebt er in Geisenheim in einem ehemaligen Weinbaubetrieb mit eigenem Weinberg und Gutsausschank, zusammen mit 15 Menschen von Jung bis Alt.
- Samstag, 30. Mai, 16:30 Uhr | hr fernsehen
Spundekäs und Rieslingsuppe
Bei den Rheingauer Schlemmerwochen werden unter dem Motto „Regionale Weine, regionale Küche, regionale Originale“ Weingüter und Keller für Besucher geöffnet, die sonst nicht zugänglich sind. Zum Wein bringen die Winzerfrauen typische bodenständige Schmankerl auf den Tisch. Auch die wunderbare Rieslingsuppe ist dabei.
- Sonntag, 31. Mai, 19:45 Uhr | arte
Cuisine Royale: Auf Schloss San Martino *Alfieri*
Das prächtige Barockschloss der Schwestern *San Martino di San Germano* liegt auf einem der malerischen Hügel des Piemonts zwischen Asti und Alba. Seit jeher war die wichtigste Tätigkeit rund um den Ort San Martino *Alfieri* der Weinbau. Bis heute werden an den Hängen des fürstlichen Anwesens der Marchesi *Alfieri* Trauben von höchster Qualität gezogen. Das Schloss der *Alfieri* bietet ausreichend Platz für die Familien der Schwestern Emanuela, Antonella und Giovanna *San Martino di San Germano*. Bis zum Jahre 1983 lebte hier ihre unverheiratete Tante, die im Volk als „La Tota“ – die Jungfer – bekannt war und einem bis heute produzierten Wein ihren Namen gab.

*) **Termine – Termine – Termine**

- Freitag, 8., bis Samstag, 9. Mai 2015: **Winzermarkt am Mirabellplatz (Salzburg)**
Ein Weinerlebnis der besonderen Art bietet jährlich im Frühling der schon traditionelle, Winzermarkt in Salzburgs Altstadt am Mirabellplatz, direkt vor dem Schloss Mirabell.
Freitag, von 11 bis 23 Uhr und Samstag, von 10 bis 21 Uhr
- Samstag, 9., bis Sonntag, 10. Mai 2015: **Badische Weinmesse mit Gastregion Navarra**
Feinschmeckern und Weinkenner ist die Badische Weinmesse in Offenburg als repräsentatives Schaufenster der Weinbauregion Baden ein Begriff. Am 9. und 10. Mai zelebriert die Veranstaltung das Weinland Baden für Kenner. Die spanische Weinbauregion Navarra als diesjährige Gastregion der Badischen Weinmesse präsentiert oenologische und kulinarische Highlights.
Die Seminare bieten kulinarisch-sensorische Themenangebote von berufenen Experten und vermitteln Fachwissen auf unterhaltsame Art und Weise inklusive Verkostung. Für Besucher mit gültiger Eintrittskarte sind sie eine beliebte Zusatzoption – allerdings sind viele Themen bereits frühzeitig ausgebucht, weshalb der Vorverkauf empfohlen wird. Die amtierende Badische Weinkönigin *Josefine Schlumberger* präsentiert am Eröffnungstag „Duft Typen – Badens Bukettweine“. Das „Traumpaar – Fisch & Wein“ beleuchtet in probater Expertenqualität das Duo *Peter Wohlfarth*, Geschäftsführer des Badischen Weinbauverbands und *Gerhard Volk*, Chef des Forum Culinaire vor. Am Sonntag geht *Peter Wohlfarth* zusammen mit einem Vertreter der diesjährigen Gastregion Navarra auf sensorische Entdeckungsfahrt mit „Baden trifft Navarra – grenzenlos“.
- Mittwoch, 13., bis Sonntag, 17. Mai 2015: **Weinfestival Thermenregion 2015**
BIG BOTTLE PARTY, Wein im Park – NEU, Weinmenüs THERMENREGION À LA CARTE, WEINKAUFS-Samstag, Riedenwanderungen, Sortensieger-Party, Masterclass und Winzerbrunch – also volles Programm über mehrere Tage! (www.weinfestival.at)
- Freitag, 15., bis Samstag, 16. Mai 2015: **Winzermarkt am Mirabellplatz (Salzburg)**
Ein Weinerlebnis der besonderen Art bietet jährlich im Frühling der schon traditionelle, Winzermarkt in Salzburgs Altstadt am Mirabellplatz, direkt vor dem Schloss Mirabell.
Freitag, von 11 bis 23 Uhr und Samstag, von 10 bis 21 Uhr
- Samstag, 16., bis Montag, 18. Mai 2015: **Blauburgundertage Südtirol**
Auch in diesem Jahr sind Neumarkt und Montan wieder Gastgeber der Südtiroler Blauburgundertage: ein Fixtermin für Blauburgunderliebhaber. An drei Tagen stehen Verkostungen, Vergleiche und Seminare auf dem Programm, die allesamt das Ziel haben, nicht nur unseren Gaumen zu schulen, sondern auch unser Wissen über diese Rebsorte zu erweitern.
Die Gelegenheit, über 100 Blauburgunder aus vier Kontinenten zu probieren, zieht sowohl Weinkenner als auch Neugierige aus ganz Italien und aus dem Ausland nach Neumarkt und Montan im Südtiroler Unterland. Dort, inmitten der Weinberge von Mazzon, schlägt das Herz der Südtiroler Blauburgunderproduktion. (www.blauburgunder.it/programma.php)
- Freitag, 22. Mai 2015, 13:30 – 17:00 Uhr: **Riedenwanderung über Loibenberg & Kellerberg**
Groß, mächtig und schicksalsträchtig überragen Loibenberg und Kellerberg die östliche Wachau. Am 22. Mai wandern wir gemeinsam durch die beiden Kultrieden.
Roman Horvath und *Heinz Frischengruber* packen die Wanderschuhe aus. Am 22. Mai geht es von Dürnstein hinauf in luftige Höhen, um die Wachau aus der Vogelperspektive zu betrachten. Die Donau wird dabei genauso den Blick auf sich ziehen wie Krems und das Stift Göttweig, der Dunkelsteiner Wald und die Ruine Dürnstein.
Im Mittelpunkt stehen allerdings die beiden Lagen – ihre Eigenheiten und Charakteristika, ihre Geschichte und Weine. Wer immer schon wissen wollte, warum die Herkunft bei Weinen eine so eminente Bedeutung spielt, wird inmitten der Veltliner- und Rieslingterrassen erste Antworten finden. Und wer danach immer noch Fragen hat, kann sich jederzeit an unsere beiden Leute vom Fach wenden. Weil die Theorie zwar spannend, ohne die Praxis jedoch nur die Hälfte wert ist,

stehen am Ende der Wanderung die großen Weine von Loibenberg und Kellerberg – zusammen mit Wachauer Schmankerl – zur Verkostung bereit.

Freitag, 22. Mai 2015 | 13:30 Uhr | Dauer ca. 3,5 Stunden | Vinothek der Domäne Wachau

Preis pro Person € 25,- | inkl. Bummelzugfahrt, Weinverkostung & kleinen Schmankerln

Anmeldung erforderlich!

Nähere Informationen & Anmeldung: Katja Pflogsch, 02711/371-10, event@domaene-wachau.at

- Freitag, 22., bis Samstag, 23. Mai 2015: **Winzermarkt am Mirabellplatz (Salzburg)**
Ein Weinerlebnis der besonderen Art bietet jährlich im Frühling der schon traditionelle, Winzermarkt in Salzburgs Altstadt am Mirabellplatz, direkt vor dem Schloss Mirabell.
Freitag, von 11 bis 23 Uhr und Samstag, von 10 bis 21 Uhr

***) Die Kooperations-Packages für den BBJ-Wein-Newsletter 2015:**

a) Das *Basis-Package* für alle: Um 190 Euro Beitrag gibt's fürs zweite Halbjahr 2015 noch zwei Meldungen im BBJ-Wein-Newsletter 2015 und die Nennung als Partner (mit Adresse und url) in jedem BBJ-Wein-Newsletter (auf Wunsch mit Logo).

b) Das *Top-Halbjahres-Package* für Top-Partner: Um 330 Euro Beitrag gibt's im zweiten Halbjahr 2015 noch 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), zwei Meldungen im BBJ-Wein-Newsletter 2015 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 500 Euro gibt's halbjährlich noch max. eine Verkostung inkl. Weinbeschreibungen und -bewertungen (z. B. Jahrgangsvorstellung; max. 8 Weine) bzw. wahlweise einen ausführlichen Bericht über einen Event (inkl. Weinbewertungen von max. 5 Weinen), vier redaktionelle Meldungen im BBJ-Wein-Newsletter 2015 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“ oder St. Urbanus-Abenden mitwirken.

ALLE Partner werden (auf Wunsch) mit den Homepages von Herbert Braunöck (www.actcom.at) und Bernulf Bruckner jun. (www.lrtc.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. (LRTC GmbH), Herbert *Braunöck* (Active Communications)

Redaktionelle Leitung: Paul Christian *Jezeck*

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

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

*** Weit mehr als hundert Wein-Newsletter in fünf Jahren!!!! ***

*** Mit der elften Ausgabe 2014 am 29. Mai ist bereits der 100. BBJ-Wein-Newsletter erschienen! ***

Die BBJ-Wein-Newsletter-Partner



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



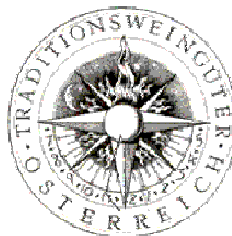
WEINGUT HIRT L
 Brunngasse 72, 2170 Poysdorf
 Tel.+Fax: +43(0)2552/2182
weingut.hirtl@utanet.at
www.weingut-hirtl.at



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



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



Verein Österreichischer Traditionsweingüter
 Kloster Und, Undstraße 6, 3504 Krems-Stein
 Ansprechpartner: Obmann Michael Moosbrugger
 Tel.+43(0)664/4873704 (Hannelore Geyer)
info@traditionsweingueter.at
www.traditionsweingueter.at



Ansprechpartnerin: Michaela Lefor
 Tel.: +43(0)660/2020976
lefor@diemoberbauer.at
www.genuss-mensch.at