

BBJ WEIN-NEWSLETTER 2017_16

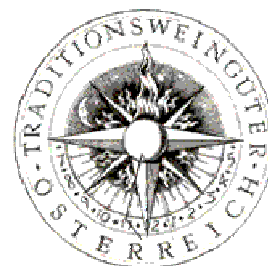
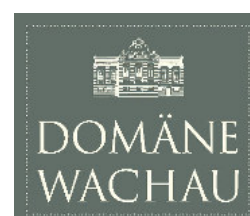
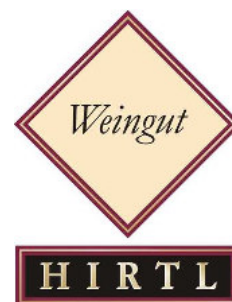
9. AUGUST 2017

Die Themen:

- Das Top-Thema von Dr. Herbert *Braunöck*: Von 10 bis 10.000 2
- Niederösterreich ist wieder Schauplatz von Europas größtem Weinfest..... 2
- Lenz *Moser* lässt ein neues 1000-Eimer-Fass bauen..... 3
- Privatbrauerei *Zwettl* schenkt nun auch Wein ein..... 3
- Aus der Auslandsredaktion:
 - (1) Weinernte in Italien wegen Hitze vorverlegt..... 4
 - (2) Deutsche Winzer bekommen mehr Rebfläche..... 4
 - (3): Galaktisch! NASA will Wein im Weltraum produzieren..... 5
- Aus der internationalen Wirtschaftsredaktion:
 - (1) Luxemburg investiert in Wein-Marketing..... 5
 - (2) *Penfolds* Grange von 1951 erzielt Rekordpreis 6
- Aus der Wissenschaftsredaktion:
 - Studie beweist: Veganer sind unglücklicher als Fleischesser 6
- Die Wein-TV-Tipps für den August..... 7
- Termine – Termine – Termine:
 - (1) Verkostungen | Präsentationen | Messen..... 10
 - (2) Seminare | Workshops | Trainings 18
- Die Kooperations-Packages für den BBJ Wein-Newsletter 2017 19
- Die BBJ Wein-Newsletter-Partner 20

Herausgegeben von:

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



***) Das Top-Thema von Dr. Herbert Braunöck: Von 10 bis 10.000**

In der Preiskategorie um die 10 € finden Herr und Frau Österreicher gute und manchmal sogar sehr gute Weine. Dann lesen wir von Weinauktionen und Preisen die in die Tausende Euro gehen. Pro Flasche selbstverständlich. Ist ein Wein um 10.000 € doppelt, dreifach oder tausendfach so gut wie sein Artgenosse um 10 €? Nein, ausgeschlossen. Die Weine dieser Kategorie sind rar und einzigartig, werden oft zu besonderen Anlässen verschenkt und nur selten geöffnet. Wenn doch, dann steigt die Erwartungshaltung ins Unermessliche und die Enttäuschung folgt meist auf dem Fuße. Diese teuren Weine sind fast immer mehrere Jahre - manchmal Jahrzehnte - alt, haben vielleicht auch ihren Höhepunkt schon überschritten, bereiten nicht immer Vergnügen und verlangen dem Weinliebhaber immer viel Wissen, Erfahrung und Verständnis ab. Sollten Sie also auf die Idee kommen, in einem Luxustempel einen 1.000-€-Wein zu bestellen, tragen Sie das Risiko für den Inhalt der Flasche. Falls die Kreszenz korkt oder verdorben ist, zahlen Sie den vollen Preis und sind um eine Story im Freundeskreis reicher. Das Restaurant übernimmt in der Regel keine Garantie. Aber wie heißt es? No risk, no fun! (hb) (www.actcom.at, www.urbani-ritter.at)



„Der Wein behebt den Streit
in kürzrer Zeit,
als Pfaff und Obrigkeit.“

(Richard Brinsley *Sheridan*, 1751 - 1816,
irischer Dramatiker und Politiker)

***) Niederösterreich ist wieder Schauplatz von Europas größtem Weinfest**

Bereits zum 22. Mal geht von Mitte August bis Ende November 2017 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. Auch diesmal finden in den über 100 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, sind es erst 214 Weinherbst-Events in lediglich 36 Ortschaften gewesen.

Der NÖ Weinherbst ist eine mehr als 100 Tage dauernde Veranstaltungsreihe, die mit Initiativen rund um den Rebensaft ein breites Publikum ansprechen möchte. Wein- und Straßenfeste in den Kellergassen, „Hiata“-Angelobungen, Tage der offenen Kellertür, Verkostungen, Picknicks, Teilnahme an der Weinlese, gemütliche Wanderungen, genussvolle Radtouren, Erntedankfeste, Weintrafen, Jungwein-Präsentationen, wissenswerte Weinführungen, Lesungen und Kunstausstellungen stehen in den acht Weinbauregionen und vier DAC-Gebieten Niederösterreichs auf dem Programm. Einen besonderen Schwerpunkt des NÖ Weinherbst 2017 bildet das Thema „Wein & Architektur“.

„Heute ist der Weinherbst Niederösterreich die größte weintouristische Initiative Europas und in seiner Art einzigartig – nicht zuletzt darum wurde er auch zur EU-weit geschützten Marke erhoben“, erklärt Tourismus-Landesrätin Petra *Bohuslav*. Als Bestandteil der vom Land Niederösterreich ausgerufenen Qualitätsoffensive hat man deshalb auch 2017 schon zum fünften Mal das „TOP-Weinfest des Jahres“ gekürt. Diese Auszeichnung ging heuer an die „Retzer Weinwoche“, eine der größten und bedeutendsten Weinveranstaltungen in Niederösterreich. Den feierlichen Abschluss des NÖ Weinherbstes 2017 bildet schließlich am 24. November die „Kamptaler Weinnacht“ auf Schloss Grafenegg.

Weinherbst Opening: Mittwoch, 30. August 2017, 16 Uhr, Winzer Krems, Sandgrube 13 (Keller Bründlgraben 18, 3500 Krems an der Donau) (www.weinherbst.at)

*) **Lenz Moser lässt ein neues 1000-Eimer-Fass bauen**

Über lange Zeit wurde dieser Schritt im Hause Lenz Moser sorgfältig vorbereitet: Ende Juni 2017 erfolgte mit dem Aufbau des neuen 1000-Eimer-Fasses der erste Teil eines epochalen Ereignisses.

Viele Jahrzehnte schlummerte im Weinkeller von Lenz Moser ein historisches 1000-Eimer-Fass, dessen Fassboden aufwändige Schnitzarbeiten zierten. Seine Zeit als Reifebehältnis für Wein hatte dieses 56.500 Liter fassende Juwel längst hinter sich. Für den Chefönologen Ing. Ernest Großbauer wurde das Fass bei seiner täglichen Arbeit immer mehr zur Inspiration. Wie könnte diesem Schmuckstück neues Leben eingehaucht werden? Das Holzfass an sich – in Form von Barriques und Gebinden mit einigen Tausend Litern Fassungsvermögen – hatte bei Lenz Moser seit jeher einen großen Stellenwert. Somit reifte der Entschluss, dem 1000-Eimer-Fass seine einstige Bedeutung zurückzugeben. Das Fass selbst sollte erneuert werden, der kunstvoll geschnitzte Fassboden weiterhin die Betrachter erfreuen.



Mit dem aufwändigen Bau eines 1.000-Eimerfasses schreibt Lenz Moser wieder einmal österreichische Weingeschichte. © Robert Herbst

Wesentlich aufwändiger gestaltete sich die Suche nach einer Fassbinderei, bei der sowohl Können als auch die nötigen räumlichen Gegebenheiten vorhanden waren. So haben beispielsweise die Fassdauben für ein kleines Holzfass nur eine Biegung, für das 1000-Eimer-Fass sind vier bis sechs Biegungen nötig. Diese sind unbedingt zu koordinieren, was enormen Aufwand und viel Geschick erfordert. Darüber hinaus gilt es zu garantieren, dass das Holz dem Druck der großen Menge Wein standhält. Dafür bedarf es etwa der doppelten Biegung der Böden (Staudammprinzip). Auch die Handhabung des Gewichts von 13.000 Kilogramm des leeren Fasses musste von der gesuchten Fassbinderei zu bewältigen sein. Umso größer war die Freude, dass diese komplexen Anforderungen von der Firma Pauscha Austria since 1875 PA. Fassbinderei GmbH mit Firmensitz in Wolfsberg/Kärnten erfüllt werden konnten. Das passende Eichenholz für dieses Großprojekt fand sich in heimischen Wäldern und wurde in den Jahren 2009 und 2010 vom Stift Klosterneuburg geschlägert.

Ende Juni 2017 erfolgte der Aufbau des neuen 1.000-Eimerfasses in der Weinkellerei Lenz Moser. Im Herbst 2017 wird es erstmals befüllt – vorgesehen sind dafür Blauer Zweigelt, Merlot und Cabernet Sauvignon aus den von Lenz Moser bewirtschafteten Weingärten des Schlossweinguts Souveräner Malteser Ritterorden in Mailberg. Den krönenden Abschluss bildet die feierliche Einweihung mit Taufe und Segnung des 1.000-Eimerfasses im kommenden November.

*) **Privatbrauerei Zwettl schenkt nun auch Wein ein**

Die Privatbrauerei Zwettl baut ihre Kompetenz in Sachen Angebotsspektrum aus: Der Traditionsbetrieb hat rückwirkend per Anfang Juli 2017 „Hauptsache Wein“ – einen regional wie überregional tätigen Weinfachhändler – zu 100 % übernommen. „Damit setzen wir einen weiteren Schritt zum Getränkevollsortimenter und bieten einander ergänzende hochqualitative Produkte aus einer Hand an“, freut sich Karl Schwarz, Geschäftsführer und Inhaber von Zwettler. Gastronomen „zwischen dem Waldviertel und dem Großraum Wien“ profitieren vom erweiterten Angebot, neuen Services und dem „one-stop-shop“ inklusive gemeinsamer Anlieferung aller Getränke. Der bisherige Eigentümer von Hauptsache Wein, Christian Kolm, wird ins Team von Zwettler übernommen, den Geschäftsbereich Wein leiten und somit dem Unternehmensverbund um Zwettler und Weitra Bräu angehören. Über den Kaufpreis wurde Stillschweigen vereinbart.

„Hauptsache Wein“ bietet aktuell rund 800 Produkte mit klarem Schwerpunkt auf heimischen Weinen sowie hochwertigsten Fruchtsäften, richtet sich an Gastronomen genauso wie Endkonsumenten und wird heuer 800.000 Euro umsetzen – mittelfristig plant *Schwarz* „zumindest die Verdoppelung des Umsatzes.“ Dazu wird auch auf einem neu erworbenen Grundstück in Zwettl (NÖ) ein neues Lager samt Vinothek und Shop errichtet.

„Hauptsache Wein“ profitiert unter dem Dach der Privatbrauerei Zwettl vom Vertriebssystem, Logistik und Infrastruktur, bestehenden Warenwirtschaftssystemen und Verwaltung. Christian *Kolm* wiederum bringt seine 20jährige Expertise im Bereich Wein, seine Vertriebskontakte und „seine“ Winzer in die Kooperation ein, wobei die Marke „Hauptsache Wein“ erhalten bleibt. *Kolm* wird weiterhin die erste Anlaufstelle für Ein- und Verkauf sein, das Sortiment gemeinsam mit seiner Assistentin *Stephanie Thür* gestalten und sich – wie die Marke verspricht – „hauptsächlich um Wein kümmern“. Für ihn war die Partnerschaft ein „logischer Schritt, um wachsen zu können“. „Ab sofort kann sich Christian *Kolm* auf seine Kernkompetenz konzentrieren, das administrative Rundherum erledigen unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter“, so *Schwarz* über die neue Zusammenarbeit. *Kolm* freut sich: „Wir haben große Chancen in der Gemeinsamkeit und Potenzial sowohl in Wien als auch im Waldviertel.“ Bereits jetzt sind die Produkte der Privatbrauerei Zwettl in der Niederösterreichischen wie auch Wiener Gastronomie „Fixstarter“: So wird jedes vierte im Waldviertel abgefüllte Fass Bier nach Wien geliefert. Bei bestehenden Geschäftspartnern gibt es zwar „Schnittmengen“, aber es ist durchaus noch Potenzial vorhanden. Und auch der Wirtschaftsstandort profitiert von dem Zusammenschluss, denn es werden neue Arbeitsplätze geschaffen. „Wir werden in absehbarer Zeit Unterstützung brauchen“, so *Kolm*. (www.zwettler.at)

***) Aus der Auslandsredaktion: (1) Weinernte in Italien wegen Hitze vorverlegt**

Die italienische Landwirtschaft bekommt die Auswirkungen der seit Wochen anhaltenden Hitzewelle zu spüren. Auf Sizilien und in Kalabrien, wo in den vergangenen Tagen Temperaturen von über 40 Grad gemessen wurden, drohen die Weintrauben auszudörren. Im Piemont, im Veneto, in der Toskana und in der renommierten lombardischen Weingegend Franciacorta wurde der Beginn der Weinernte auf den 10. August vorverlegt. Damit findet die Weinernte circa zehn Tage früher statt als im Durchschnitt der letzten zehn Jahre, berichtete der Direktor des Konsortiums der Weinproduzenten der piemontesischen Stadt Asti. Die Weinerzeuger rechnen mit einem 20%igen Produktionsrückgang, aber hoher Qualität.

***) Aus der Auslandsredaktion: (2) Deutsche Winzer bekommen mehr Rebfläche**

Von den insgesamt 308 ha zusätzlicher Anbaufläche für Gesamtdeutschland entfielen heuer rund 186 ha auf die Winzer in Rheinland-Pfalz, 51 ha auf Baden-Württemberg und 29 ha auf Bayern. Sogar nicht klassische Weinbau-Länder wie Nordrhein-Westfalen, Niedersachsen und Schleswig-Holstein erhielten ein paar wenige Hektar.

Beantragt hatten die Weinbauern in Rheinland-Pfalz rund 483 ha – rund 2,5 Mal so viel, wie sie schließlich zugesprochen bekamen. In anderen Bundesländern waren prozentuell mehr Anträge erfolgreich. Es gebe gerade hierzulande viele ambitionierte junge Winzer, die noch wachsen wollen, sagte ein Sprecher des Deutschen Weininstituts (DWI). Berücksichtigt wurden bei der Verteilung bevorzugt Steillagenflächen mit einem Gefälle von mehr als 30 %.

Die bestockte Rebfläche lag laut DWI in den vergangenen Jahren bei 102.000 Hektar; bis 2016 gab es einen Anbaustopp. Die EU wollte den Markt eigentlich komplett freigeben. In Deutschland bestand aber die Furcht vor einem Überangebot. Nun sollen bis 2020 jedes Jahr 0,3 % der bundesweiten Rebfläche an neuer Fläche ausgewiesen werden. [dpa]

(Quelle: Gourmetwelten, 3. August 2017,

https://www.nikos-weinwelten.de/beitrag/rheinland_pfalz_winzer_bekommen_mehr_rebflaeche/)

***) Aus der Auslandsredaktion (3): Galaktisch! NASA will Wein im Weltraum produzieren**

2016 flogen die Chinesen Reben von Cabernet Sauvignon, Merlot und Pinot Noir in den Weltraum, um sie unter Raumbedingungen zu studieren. Die NASA begnügte sich in ihrer Produktions-Abteilung namens „Veggie“ bisher mit dem Anbau von Gemüse. Damit sind die Forscher aber sehr erfolgreich: Eine ganze Reihe von Kulturen wurde auf der ISS schon aufgezo-gen, die Astronauten konnten verschiedene Salatsorten und Tomaten probieren und auch Zwergobstbäume trugen schon Früchte.

Doch die Pläne der NASA gehen jetzt noch einen Schritt weiter. Gioia *Massa*, einer der Entwickler der Veggie-Station, sprach von Reben und Weinanbau im Weltraum. „Weintrauben wären eine interessante Herausforderung“, sagte er dem Magazin Gizmodo. Vor allem Zwergweinreben könnten gut angebaut werden. Das notwendige Licht sei allerdings ein Problem. „Die meisten Pflanzen für den Weltraum sind super kompakt, aber wenn man Reben hätte, die man spulen oder klammern könnte, könnte eine größere Pflanze eine Option sein“, sagte *Massa*. Die Bestäubung der Reben sei kein Problem, bei Tomaten habe das durch besprühen der Blüten gut funktioniert.

Einen Vorteil haben die Reben im Weltraum sicherlich gegenüber denen auf der Erde: Krankheiten oder Schädlinge gibt es dort nicht. Neben dem reinen Anbau ist natürlich auch die Frage interessant, ob sich aus den Trauben im Weltraum tatsächlich Wein machen lässt. „Ich bin mir wirklich nicht sicher, aber ich vermute, dass ein mikrobieller Bioreaktor entwickelt werden könnte, der die Fermentation und andere Prozesse in der Mikrogravitation ermöglichen würde“, sagte *Massa*. Dafür müssten allerdings die richtigen Mikroorganismen an Bord genommen werden. Anbau und Produktion könnten also gelingen. Was bleibt, ist ein Platzproblem. Mit dem aktuellen Platz auf der ISS könnte ein Ertrag erzielt werden, aus dem sich etwa eine Flasche Wein pro Jahr erzeugen ließe. Wie viel die dann wert ist, steht in den Sternen ...

) Aus der internationalen Wirtschaftsredaktion:*(1) Luxemburg investiert in Wein-Marketing**

Das luxemburgische Ministerium für Landwirtschaft und Weinbau hat gemeinsam mit drei großen Produzentengruppen des Landes und dem viti-vinicole-Institut eine Studie in Auftrag gegeben, um den Weinsektor weiterzuentwickeln und eine neue globale Marketingstrategie zu entwerfen. Beauftragt wurde die Unternehmensberatung EY, welche die Ergebnisse jetzt vorgestellt hat. Demnach ist das Großherzogtum bereits gut als „kleines Land großer Weine“ positioniert. Um „Zersplitterung zu vermeiden und das Beste aus beschränkten Mitteln zu machen“, empfiehlt EY die Konzentration auf eine kleine Zahl geographischer Ziele. Hauptziele sind Luxemburg selbst und Deutschland. Auch in Belgien soll der luxemburgische Wein in Richtung mittel- und hochklassiger Gastronomie bekannt gemacht werden.

In Frankreich sehen die Berater wenig Chancen, die Niederlande dagegen soll in einem zweiten Schritt angegangen werden. Der Plan ist, Weine mit höherer Qualität zu einem vernünftigen Preis zu verkaufen. Es seien zwar große Fortschritte gemacht worden, doch es gäbe noch immer zu viele unrentable Flächen. Dies könne nur durch eine Qualitätsoffensive geändert werden, sagte Roby *Ley*, Direktor des Instituts viti-vinicole.

Einen Schwerpunkt könne man in Luxemburg bei der Traubensorte Rivaner setzen, die rund 30 % der Gesamtmenge von 115.000 hl Wein ausmacht. „Hier müssen wir die Reputation verbessern“, sagte *Ley*. Die unterschiedlichen Akteure der Marketingoffensive sind in einem strategischen Komitee vereint und wollen einen Aktionsplan für drei bis fünf Jahre umsetzen.

Die Maßnahmen setzen bei Kommunikation, Werbung und Marketing, Teilnahme an Events und der Zielmarktfestlegung von Meinungsführern an. Das Budget, das für die Promotion von Luxemburger Weinen und Crémants festgelegt wurde, wird von 800.000 Euro auf 1.000.000 Euro erhöht, wobei der Staat zwei Drittel einbringt, ein weiteres die Produzenten.

Doch die Konkurrenz auf dem Weinmarkt ist groß und auch immer mehr außereuropäische Akteure drängen auf den hiesigen Markt. Ob es dem kleinen Land Luxemburg gelingen wird, angesichts dieser Herausforderungen wirklich zu bestehen und sich als Lieferant qualitativ hochwertiger Weine zu positionieren, ist ungewiss.

***) Aus der internationalen Wirtschaftsredaktion:**

(2) Penfolds Grange von 1951 erzielt Rekordpreis

Privatsammler kauft bei einer Auktion einen Penfolds Grange Hermitage von 1951 für 51.750 Australische Dollar; einer der höchsten Preise, die je für einen australischen Wein bezahlt wurden. Penfolds-Winzer Max *Schubert* begann 1945 mit ersten Shiraz-Experimenten und der 1951er Jahrgang ist der erste, den er präsentierte. In den Verkauf gelangten die Flaschen allerdings nicht, *Schubert* verschenkte sie ausschließlich an Freunde und Familie. Heute existieren deshalb nur noch wenige Flaschen weltweit. Der erste kommerzielle Jahrgang folgte 1952, er entsprach aber nicht dem gängigen Geschmack und der Grange stand nach mehreren Jahren kurz vor dem Aus. Doch *Schubert* blieb dem Wein treu und der Geschmack wandelte sich – heute gilt Penfolds Grange als einer der besten Weine und als erste Wein-Ikone Australiens.

Der Grange ist meist eine Cuvée aus mindestens 87 % Shiraz-Trauben verschiedener Lagen und Regionen. Hinzu kommen maximal bis zu 13 % Cabernet Sauvignon um den Wein auszubalancieren. Einige Jahrgänge sind zu 100 % aus Shiraz gekeltert und somit sortenrein, dazu zählt auch der 1951er. Durch dieses variable Verschneiden ist die Qualität eines Jahrganges nicht abhängig von der Qualität einer einzelnen Lage oder Rebsorte. Traditionsgemäß wird der Grange zuerst in Stahltanks fermentiert und dann während der Gärung in Fässer aus Amerikanischer Eiche umgefüllt. Dort entwickelt er sich 18 Monate lang weiter. Danach wird er abgefüllt und reift weitere drei bis vier Jahre in der Flasche. Durch diesen fünfjährigen Prozess ist der jüngste veröffentlichte Jahrgang des Grange zurzeit aus dem Jahr 2012.

Die kürzlich versteigerte Flasche war vor der Versteigerung in der Penfolds Recorking Klinik von Penfolds aktuellem Winzer, Peter *Gago*, getestet worden. Wenn die Weine in gutem Zustand sind, werden sie dort mit dem aktuellen Jahrgang leicht überholt und entkorkt. Danach wird eine Zertifizierung vergeben, welche die Echtheit des Weines bestätigt. Für das Auktionshaus WM-Vines war die Versteigerung ein voller Erfolg. „Ein tolles Ergebnis für den Verkäufer und eine erstaunliche Ergänzung der Käufersammlung“, postete das Haus auf Instagram. In jedem Fall ist die Flasche eine der teuersten, die je verkauft wurden. 2004 wurde eine Flasche desselben Jahrgangs für 50.200 Australische Dollar verkauft. Wertvoller waren nur die Flaschen aus einer Sonderveröffentlichung des Jahrgangs 2010, die Penfolds 2014 zum 170. Jubiläum auf den Markt brachte. Die Flaschen wurden für 60.000 Australische Dollar verkauft.

***) Aus der Wissenschaftsredaktion:**

Studie beweist: Veganer sind unglücklicher als Fleischesser

Hand heben, wer einen Veganer kennt, der nichts lieber tut, als von seiner fleischlosen Ernährung zu schwärmen und davon, wie glücklich er deshalb sei! Ja – den Typen kennen wir alle. Er ist aber offenbar eher eine Ausnahme. Oder aber er übt sich im Schönreden. Denn während eine allzu einseitig fleischlastige Ernährungsweise vielleicht die Wahrscheinlichkeit von Herzerkrankungen, Fettleibigkeit, Diabetes etc. erhöhen kann, soll das Umgekehrte schlicht zu Unglücklichsein führen. Sagt die Wissenschaft.

In einer breit angelegten Studie der Bristol University¹⁾ wurden 10.000 Männer befragt, von denen sich rund 350 Probanden als Vegetarier oder Veganer ausgaben. Dabei zeigte sich, dass die Befragten, die auf Fleisch verzichten, eher und öfter an Depressionen litten.

Dies unter anderem deshalb, weil Fleischverzicht oft zu einem Vitamin-B12-Mangel führt und häufiges Essen von Nüssen höhere Omega-6-Fettsäuren-Werte zur Folge hat – beide Faktoren spie-

len eine wichtige Rolle bei der Produktion jener Gehirnchemikalien, die Glück und Wohlbefinden beeinflussen.

„Ein Verzicht auf Meeresfrüchte ist ebenfalls mit einem größeren Risiko depressiver Symptome verbunden“, so die Studie weiter. Andere potenzielle Faktoren sind hohe Blutspiegelwerte von Phytoöstrogenen, die als Folge von Ernährung, die reich an Gemüse und Soja ist, auftreten.

Bereits in der Vergangenheit zeigten Forscher der Universität Graz²⁾ auf, dass Vegetarier doppelt so oft unter Angststörungen oder Depressionen leiden wie Fleischesser (9,4 % zu 4,5 %). Eine weitere Studie, diesmal aus Deutschland³⁾, belegte ebenfalls einen Zusammenhang zwischen veganer Ernährung und Depression: Bei 4.100 befragten Personen wiesen jene, die sich vegan oder vegetarisch ernährten, eine um 15 % höhere Neigung zu depressivem Verhalten auf.

(Quelle: <http://www.watson.ch/Wissen/Spass/801419306-Studie-beweist--Veganer-sind-ungluecklicher-als-Fleischesser>)

¹⁾ Hibbeln J.R., Northstone K., Evans J., Golding J. (2017): Vegetarian diets and depressive symptoms among men. in: Journal of Affective Disorders 225 (2018) 13–17. <https://doi.org/10.1371/journal.pone.0088278>

²⁾ Burkert N.T., Muckenhuber J., Großschädl F., Rásky E., Freidl W. (2014): Nutrition and Health – The Association between Eating Behavior and Various Health Parameters: A Matched Sample Study. in: PLoS ONE 9(2): e88278. <https://doi.org/10.1371/journal.pone.0088278>

³⁾ Michalak J., Zhang X.C., Jacobi F. (2012): Vegetarian diet and mental disorders: results from a representative community survey. in: International Journal of Behavioral Nutrition and Physical Activity 9: 67. <https://dx.doi.org/10.1186%2F1479-5868-9-67>

***) Die Wein-TV-Tipps für den August**

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

- Donnerstag, 10. August, 11:10 Uhr | Bayerisches Fernsehen
Lanzarote – Feuerinsel im Atlantik
Lanzarote, eine Insel voller mystischem Zauber, archaisch, so rau und oft so schwarz wie Lava. Dazwischen grün leuchtende Palmoasen, Dörfer mit kalkweißen Häusern. Über Tausende von Jahren haben Menschen gelernt, dem kargen und wasserarmen Eiland Leben und Fruchtbarkeit abzurufen. Mittels Trockenfelddbau schaffen sie es, Gemüse, Früchte, Getreide und sogar Wein anzubauen.
- Freitag, 11. August, 18:15 Uhr | SWR Fernsehen
Remstal-Radroute
Das untere Remstal ist durch sein warmes Klima vor allem als Weingegend bekannt. Von Waiblingen aus, das mit der S-Bahn von Stuttgart in zehn Minuten zu erreichen ist, geht es mit dem Rad durch Weindörfer und Rebengärten nach Weinstadt. Das milde Klima wird rauer, das Tal enger. Weinberge wechseln sich ab mit Streuobstwiesen und Wäldern.
- Samstag, 12. August, 06:00 Uhr | SWR Fernsehen
Die Weinrebe
Schon die alten Ägypter kultivierten Weinreben. Bis heute ist Wein buchstäblich „in aller Munde“. Doch die Pflanze selbst kennt man in der Regel kaum. Kaum jemand weiß beispielsweise, wie die Blüte der Weinrebe aussieht. Ein Pflanzenporträt.
- Samstag, 12. August, 13:15 Uhr | 3sat
Gernstls kulinarische Ermittlungen: Veneto
Gernstl geht im italienischen Veneto auf kulinarische Entdeckungsreise. Alexandra Kaufmann, eine bayerische Filmemacherin, die lange Zeit in Italien gelebt hat, begleitet ihn. Das Veneto erstreckt sich von den Alpen bis in die Poebene und wird im Westen vom Gardasee und im Osten von der Adria begrenzt. Gestartet wird in Valdobbiadene. Inmitten der Trevesiner Hügelandschaft steht eine einsame Hütte - eine Brotzeit steht bereit. Käse, Salami, Brot und gekühlter Prosecco – der Perlwein hat im Veneto seine Heimat. Zum Abschluss geht es nach Venedig. Auf der Friedhofsinsel San Michele bewahren Weinliebhaber die Reben eines ehemaligen Kloster-

gartens und den letzten historischen Weinkeller Venedigs. Bei Wein, guten Gesprächen und regionalen Köstlichkeiten klingt die Rundreise aus.

- Samstag, 12. August, 15:45 Uhr | hr fernsehen
Im Paradies der Feinschmecker: Die Toskana
Der Film begleitet eine Genussreise in die Toskana: zur Fattoria La Vialla, einem Demeter-Hofgut bei Arezzo. Der Familienbetrieb produziert Wein, Olivenöl, Pasta und Soßen, Cantuccini und Schafskäse. Der Film zeigt die Herstellung dieser Köstlichkeiten und schaut den italienischen Köchinnen über die Schulter. Die Filmautorin Nina Thomas besucht die Schafe und sieht zu, wie der Pecorino gemacht wird und was man damit kochen kann, etwa eine fantastische Pizza. Sie erlebt die Weinlese und ein großes traditionelles Mahl im Weinberg. Zum Abschluss werden unter den Arkaden der Piazza Grande von Arezzo die speziellen Nudeln „Pici“ zubereitet und genossen – an einer herrlichen großen Tafel.
- Samstag, 12. August, 16:15 Uhr | SWR Fernsehen
Schönes Österreich: Paradiese an der Donau
Ganz bequem auf dem Fahrrad an der „schönen, blauen Donau“ entlang: Gerade der Abschnitt von Passau bis Grein wirkt wie ein Magnet in der Region Oberösterreich. Wer lieber wandert, wird auf dem Donausteig mit imposanten Ausblicken verwöhnt. Linz, die ehemalige Stahlstadt an der Donau, ist eine grüne, blühende Kulturmeile geworden, die Brauchtum und Kunst auf besondere Weise in Szene setzt. Österreichs Hauptstadt Wien wiederum ist berühmt für seine Kaffeespezialitäten und Süßspeisen; weniger bekannt sind die Weinberge am Stadtrand, die mit dem „Heurigen-Express“ entdeckt werden können.
- Sonntag, 13. August, 08:05 Uhr | hr fernsehen
Romantische Flüsse im Herzen Europas (1): Der Neckar
Begegnung mit der ältesten Weinlese-Crew in Stuttgart, die mitten in der pulsierenden Hauptstadt der Schwaben auch mit weit über sechzig Jahren noch in Steilwandlagen herum kraxelt.
- Montag, 14. August, 12:15 Uhr | hr fernsehen
Im Paradies der Feinschmecker: Die Toskana
Der Film begleitet eine Genussreise in die Toskana: zur Fattoria La Vialla, einem Demeter-Hofgut bei Arezzo.
- Mittwoch, 16. August, 16:15 Uhr | 3sat
Amerikas Westküste: Nordkalifornien
Der mexikanische Einwanderer und Winzer Ulises *Valdez* erzählt, wie für ihn der amerikanische Traum wahr wurde.
- Sonntag, 20. August, 04:50 Uhr | hr fernsehen
Wein und Fußball – passt!
Sie lieben Wein, sie lieben Fußball, sie lieben gute Küche – und sie verstehen zu feiern. Für die „Weinelf“ – die Fußball-Nationalmannschaft der deutschen Winzer – gab es Ende Mai dazu reichlich Gelegenheit. Bei der Europameisterschaft der Winzer-Mannschaften, die in diesem Jahr im Rheingau und in Rheinhessen ausgetragen wurde, kämpften sechs europäische Weinnationen um den Titel. Die deutsche Weinelf ging als Titelverteidiger ins Turnier. Doch es geht bei diesem Event um mehr als nur um Sport: Mindestens ebenso wichtig ist die „Dritte Halbzeit“ – die abendlichen Feiern, bei denen die Mannschaften ihre kulinarischen Spezialitäten auf den Tisch bringen und bei denen die mitgebrachten Weine verkostet werden.
- Sonntag, 20. August, 08:30 Uhr | hr fernsehen
Romantische Flüsse im Herzen Europas (2): Die Saar
Die Kanalisierung der Saar im 19. und 20. Jahrhundert hat die Landschaft verändert, einige der tiefsten Schleusen Deutschlands finden sich heute an ihrem Unterlauf. Hier ist auch der Winzer

Christian *Ebert* zu Hause. Industrielle Nutzung und ökologischer Weinbau: vielerorts ein Widerspruch, nicht so an der Saar. Auch der Steillagen-Experte *Ebert* hat nichts gegen die vor seinen Weinbergen vorbeituckenden 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 die Kanalisierung der Saar so für die Winzer hier ein Segen.

- Montag, 21. August, 15:50 Uhr | GEO Television
Der Rhein von oben: Der romantische Rhein
Im Rheintal stehen Burgen im Kilometertakt, an den Ufern des Stroms wächst Wein. Kein Wunder, dass der Rhein auf diesem Abschnitt 'romantisch' genannt wird.
- Montag, 21. August, 20:15 Uhr | Bayerisches Fernsehen
Bayern erleben Bayern! Im Norden
Filmautorin Bärbel *Jacks* stellt Menschen aus Bayerns Norden vor, die mit Leidenschaft für ihre Überzeugung arbeiten. Am Ufer des Mains beackert Ludwig *Knoll* eine Weinbergparzelle, die von anderen längst aufgegeben war. Er und seine Kollegen kultivieren wieder uralte Silvaner-Rebstöcke und erzeugen mit viel Hingabe einen außergewöhnlichen Wein.
- Mittwoch, 23. August, 17:00 Uhr | 3sat
Die Deutsche Weinstraße
Sie führt über 85 km von Bockenheim bis an die französische Grenze, nach Schweigen-Rechtenbach in der Pfalz. Entlang dieser Traumstraße zwischen Rheinebene und Pfälzer Bergland gibt es vieles zu entdecken. Auch der Wein spielt natürlich eine große Rolle. Seit der Römerzeit ist die Region vom Weinbau geprägt. Die Überreste eines fast 2000 Jahre alten Weingutes bei Bad Dürkheim sind Zeugnisse dieser Geschichte. Der Winzer Markus *Schneider* ist einer, der trotz aller Heimatliebe auch mit Traditionen bricht. Mit 15 Jahren hat er seine Winzerausbildung begonnen. Von da an war ihm klar, was er wollte: Wein machen, nach seinen eigenen Regeln.
- Mittwoch, 23. August, 21:00 Uhr | Bayerisches Fernsehen
Mit Blasmusik durch Bayern: Von Bierfranken nach Weinfranken
Rudi *Fischer*, Chef der Hergolshäuser Musikanten, hat selbst einen kleinen Weinberg und ist bekannt für seine fröhlichen Feste, bei denen man seine Musik und seinen Wein genießen kann.
- Freitag, 25. August, 14:15 Uhr | SWR Fernsehen
Die Wachau – Im Bummelzug entlang an Weinbergen
Heimatfilme lügen nicht, zumindest wenn es um die Schönheiten der Landschaft geht. Dies gilt natürlich ganz besonders für das Weltkulturerbe Wachau. Deshalb ist „Eisenbahn-Romantik“ mit einem Bummelzug entlang der Donau durch eine der schönsten Weinbauregionen Europas gefahren.
- Sonntag, 27. August, 07:35 Uhr | NDR Fernsehen
Einfach genial! Die Erfindersendung: Gärschrank
Obwohl Gornsdorf im Erzgebirge nicht als Weinregion bekannt ist, keltert Karl-Heinz *Pfüller* hier nun schon seit 35 Jahren seinen eigenen Tropfen mit Obst aus dem Garten und mit viel Erfindergeist. Der Tischler hat die Utensilien für seine Weinherstellung in seiner Werkstatt selbst entworfen, zum Beispiel seine Quetschmühle für Johannisbeeren. Der Tüftler hat aber auch für ein weitaus schwierigeres Problem eine Lösung gefunden: Beim Gären sollte man die Maische am besten bei konstanter Temperatur lagern, die aber ist in einem Hobbykeller nur schwer zu halten. Daher baute Karl-Heinz *Pfüller* einen Gärschrank mit einer Heizung, in der konstant 23 Grad gehalten werden. Außerdem ist er extra gedämmt, damit nicht so viel Energie verbraucht wird. In dieser Erfindung hat der Wein bei der Vergärung optimale Bedingungen.

- Sonntag, 27. August, 08:50 Uhr | hr fernsehen
Romantische Flüsse im Herzen Europas (3): Der Main
Das Filmteam trifft eine echte Prinzessin, die nach einem schweren Schicksalsschlag den Familienbetrieb am steilsten Weinberg des Mains übernommen hat.
- Montag, 28. August, 15:15 Uhr | SWR Fernsehen
Azoren – Oasen im Atlantik
Vom sogenannten Azorenhoch war im heißen Sommer 2015 fast täglich im Wetterbericht die Rede. Doch die neun Inseln der Azoren haben noch weitere Überraschungen zu bieten. Der Bootsbauer João *Silvera Tavares* und der ehemalige Fischer Manuel *Homem da Silva* schwärmen von ihrer Heimatinsel Pico: „Wie dieses Land duftet! Wenn die Trauben reif sind und eine leichte Brise vom Meer weht, dann riecht man die Weintrauben.“ Picos Wein war im 19. Jahrhundert so berühmt, dass selbst der russische Zar ihn im Keller hatte.
- Montag, 28. August, 20:15 Uhr | hr fernsehen
Wunderschön! Die Pfalz – Wälder, Wein und Wohlsein
Das milde Klima in der Rheinebene, das Wein, Mandeln und Feigen gedeihen lässt, hat der Pfalz den Namen „Toskana Deutschlands“ eingebracht.
- Montag, 28. August, 21:45 Uhr | hr fernsehen
Genussreisen: Vom Elsass bis ins Markgräfler Land
Mit dem Namen „Elsass“ verbinden sich kulinarische Spezialitäten: deftiges Sauerkraut und spritziger Weißwein. Dreh- und Angelpunkt der Sendung jedoch ist Freiburg im Breisgau. Die spannende Universitätsstadt liegt nah bei den Weinhängen rund um den Kaiserstuhl.
- Mittwoch, 30. August, 11:10 Uhr | Bayerisches Fernsehen
Die Kanarischen Inseln – Lanzarote und Fuerteventura
Auf Lanzarote haben unzählige Vulkanausbrüche eine bizarre Mondlandschaft geformt. Für die Bewohner ist es eine große Herausforderung, dem karstigen, trockenen Boden den Anbau von Nahrungsmitteln abzugewinnen. Doch es gelingt ihnen, sogar Wein zu produzieren. Im Schutze Tausender kleiner Mulden, die als Wasserspeicher wirken, ziehen sie auf porösem Vulkangestein Rebstöcke.

***) Termine – Termine – Termine**

(1) VERKOSTUNGEN | PRÄSENTATIONEN | MESSEN

- Freitag, 11. August 2017, 18 Uhr: **Laurent Nacht der Burgundermacher (Tattendorf)**
Die Burgundermacher laden zur Laurent Nacht nach Tattendorf. Das stimmungsvolle Fest widmen die 8 Winzer aus dem Steinfeld dem St. Laurent und dessen Namenspatron, dem Heiligen Laurentius. Inmitten der Tattendorfer Weingärten wird an langen Tafeln in weißen Pagodenzelten gefeiert.

Das Motto der Laurent Nacht lautet „Das Leben ist ein Fest. Lasst es uns gemeinsam feiern!“

Neben St. Laurent erwartet die Besucher eine große Auswahl an Rot- und Weißweinen sowie Köstliches vom Grill. Jedes Jahr im August



sorgt das Sternbild Perseus in klaren Nächten für besonders viele Sternschnuppen. Das im

Volksmund auch als „Tränen des Laurentius“ bekannte Himmelsschauspiel ist ein unvergesslicher Anblick inmitten der Weingärten.

Die Laurent Nacht 2017 startet am Freitag, den 11. August um 18 Uhr. Zur Begrüßung gibt es Frizzante und Winzersekt aus eigener Produktion. Im Ticketpreis von € 59,- p. P. sind Speisen und Getränke inkludiert. Kulinarisch verwöhnt werden die Besucher mit Köstlichkeiten vom Grill und aus dem Wok sowie mit Feuerfleck'n. Wasserfeste Pagodenzelte garantieren genussvolle Stunden bei jedem Wetter.

Hinweis: Tickets für den beliebten Sommerevent in Tattendorf gibt es nur im Vorverkauf bei allen 8 Winzern. KEINE Abendkassa!

Die Burgundermacher sind: Weingut *Auer*, Weingut *Dopler*, Weingut *Gisperm*, Weingut *Hartl*, Weinbau *Heggenberger*, Winzerhof *Landauer-Gisperm*, Weingut *Alfred Reinisch*, Weingut *Schneider* (www.dieburgundermacher.at).

- Freitag, 11. August, bis Sonntag, 13. August 2017, 13:30 Uhr: **Rotweintage Neckenmarkt**
 Ganz Neckenmarkt steht für ein Wochenende im Zeichen des Rotweins: am Freitag die Eröffnung der Rotweintage am Dorfplatz um 19:30 Uhr mit einem Platzkonzert des Musikvereins Weinland gefolgt von einem gemütlichen Dorffest mit Unterhaltung durch die „Fahnenschwinger Blaskapelle“. Am Samstag und am Sonntag jeweils Tage der offenen Kellertür von 11 bis 18 Uhr. Abends jeweils ab 18 Uhr Weinkost am Dorfplatz mit den „Goldbach Buam“ (am Samstag) und „Die 4 Weinriegler“ (am Sonntag).
- Samstag, 19. August 2017, 13 – 20 Uhr: **Hohenwarther Weinerlebnis**
 10 Winzer, 4 Food-Trucks und Dutzende herrlicher Weine sorgen für einen genussvollen Sommertag im stilvollen Ambiente der Hohenwarther Winzerhöfe am Tor zum Weinviertel. Um 15 Uhr startet eine spannende Wanderung durch die Hohenwarther Rieden mit Weinkönigin Christina.
 Der Eintritt beträgt € 25,- p.P. und inkludiert Weinglas, Weinverkostung in allen Winzerhöfen, einen 5-Euro-Einkaufsgutschein sowie die Teilnahme an der geführten Weingartenwanderung mit Verkostung.
 Ein Bustransfer von und nach Wien sorgt für entspannte An- und Abreise: Abfahrt: 12:00 Uhr (Wien, Albertina) | Retourfahrt nach Wien: 18:00 Uhr | € 15,- (bar zu bezahlen)
 Busreservierung bis spätestens 12.08.2017
 Mehr unter: <http://www.diehohenwarther.at/hohenwarther-weinerlebnis/>.
- Freitag, 25., und Samstag, 26. August 2017, 15 – 21 Uhr: **Winzerwandern in Sooss**
 Über 2 Tage hinweg findet auch in diesem Jahr wieder das populäre Winzerwandern statt, ein „Wandertag“ der besonderen Art: Die Streckenlänge beträgt exakt 1.000 Meter, beginnt bei Hauptstraße 15 und führt bis zur Hauptstraße 132 – oder umgekehrt. Die Höhendifferenz von 30 Metern sollte auch für Genussmenschen zu schaffen sein.
 Um das Winzerwandern zu erleichtern, stehen entlang des Weges 19 Labestationen bereit, gespickt mit wahrhaft ausgezeichneten Weinen. So gibt es den einzigen Salon-Bundessieger aus dem Weinbaugebiet Thermenregion genauso zu verkosten wie zwei niederösterreichische Landessieger und sieben Sortensieger Thermenregion – die Soosser Hauer waren heuer bei allen Prämierungen ganz vorne dabei. Die 19 teilnehmenden Winzerfamilien präsentieren selbst ihre edlen Tropfen, wobei sich die Gelegenheit für so manches vinophiles Fachgespräch ergibt. Natürlich werden zu den erlesenen Weinen kulinarische Häppchen geboten und auch der Spaßfaktor kommt bei dieser Traditions-Veranstaltung nicht zu kurz.
 Eintritt: € 30,- p.P. (inkl. 15-Euro-Wertgutschein und Kostglas). Info über Busshuttle, die teilnehmenden Winzer und das gesamte Winzerwandern unter www.sooss.at.

- Samstag, 26. August 2017, 13:30 Uhr: **Donau.Rieden.Schiffahrt: Wachau ahoi**
 Vorhang auf für eine Fahrt auf der Donau durch die Wachauer Weinwelt. Am 26. August ist es wieder soweit und die Domäne Wachau lichtet den Anker.
 Man sticht aufs Neue in die Donau und schippert mit Weinfreunden von Dürnstein flussaufwärts Richtung Spitz, vorbei an den bekannten Orten, legendären Filmkulissen und steil abfallenden Rieden mit ihren handgemauerten Steinterrassen. Mit an Bord sind die beiden Kapitäne der Domäne Wachau, Weingutsleiter Roman *Horvath* und Kellermeister Heinz *Frischengruber*.
 Verbringen Sie mit dieser kundigen Führungs-Crew einen spannenden und entspannten Nachmittag am Fluss, wo Ihnen die beiden alles beantworten, was Sie schon immer über die Wachau wissen wollten. Anhand ausgewählter Lagen-Weine, deren Herkunft Sie passieren werden, gibt es nicht nur die Geschichte der Wachau, sondern auch die Besonderheiten der einzelnen Rieden sowie Rebsorten zu entdecken. Wachauer Köstlichkeiten runden den Nachmittag ab.
 Zeit: Samstag, 26. August 2017, 13.30 Uhr | Dauer ca. 3,5 Stunden | Anmeldung erforderlich!
 Preis: € 48,- p.P. (inkl. Bummelzugfahrt, Weinverkostung & kleinen Wachauer Schmankerl)
 Nähere Infos & Anmeldung: Silvia Lechner, +43 (0)2711/371-10, event@domaene-wachau.at.
- Samstag, 26., und Sonntag, 27. August 2017, 12 – 18 Uhr: **6. SaarRieslingSommer**
 Am 26. und 27. August (12 – 18 Uhr) öffnen 12 Saar-Weingüter ihre Tore und laden gemeinsam mit 31 Gast-Weingütern zur Weinreise entlang der Saar von Konz-Filzen bis nach Serrig ein.
 Serrig, Saarburg, Ockfen, Ayl, Wiltingen, Kanzem - am unteren Lauf der Saar reihen sich weltbekannte Weinorte aneinander. Die steilen Hänge sind dicht mit Rieslingreben bewachsen. Rund 770 ha Weinberge werden an der Saar bewirtschaftet. Wichtigste Rebsorte ist der Riesling. Saar-Rieslinge zählen zu den begehrtesten und teuersten Weißweinen der Welt.
 An zwölf Stationen stehen Weine von insgesamt 43 Spitzenweingütern zur Probe, darunter *Van Volxem*, *von Othegraven*, Forstmeister *Geltz-Zilliken*, *von Hövel*, Schloss Saarstein, Dr. *Wagner*, Peter *Lauer*, Reichsgraf *von Kesselstatt*, Joh. Jos. *Prüm*, Dr. *Loosen*, St. Urbans-Hof, Maximin Grünhaus und Bischöfliche Weingüter. Auch das 2016 neugegründete Saar-Weingut Cantzheim öffnet beim SaarRieslingSommer seine Tore. Mehrere Top-Winzer anderer deutscher Weinregionen sind zu Gast an der Saar: *Knipser* und Friedrich *Becker* aus der Pfalz, Schloss Vollrads aus dem Rheingau und *Salwey* aus Baden.
 Die Eintrittskarten kosten im Vorverkauf € 35,- plus Vorverkaufsgebühr, an der Tageskasse an den Stationen € 39,-. Die Eintrittskarten gelten für alle teilnehmenden Weingüter und für beide Tage. Zwischen den einzelnen Stationen bieten die Weingüter einen kostenlosen Transfer an.
 Karten, Kontakt und weitere Informationen: Sandra Reiter, c/o Moselwein e.V., Gartenfeldstraße 12a, 54295 Trier, saarrieslingsommer@weinland-mosel.de, www.SaarRieslingSommer.de.



- Montag, 28. August, bis Sonntag, 3. September 2017: **Wiener Restaurantwoche**
 Heuer erstmals mit 80 Restaurants in Wien und Umgebung läuft die bereits zum wiederholten Male laufende Restaurantwoche erfolgreicher denn je. In den teilnehmenden Lokalen kann dabei günstig gegessen werden. Das soll Personen in Spitzenrestaurants locken, die sonst nicht zu deren Stammgästen gehören.
 So ist ein 2-Gänge-Lunch in den Restaurants mit maximal einer Gault-Millau-Haube schon um € 14,50 zu haben, bei zwei Hauben um € 19,50 und in den 3-Hauben-Tempeln um € 24,50! Für das 3-Gänge-Dinner zahlt man den entsprechend der Kategorie € 29,50, € 39,50 bzw. € 49,50!
 Teilnehmen werden zwei Restaurants mit 3 Hauben, sechs Restaurants mit 2 Hauben, 27 mit 1 Haube und weitere 45 Top-Restaurants mit ausgezeichneten Bewertungen in und um Wien.
 Reservierungsstart ist am Mittwoch, 16. August, ab 00:00 Uhr, für registrierte Newsletter-Empfänger bereits 72 Stunden früher! Siehe unter: www.restaurantwoche.wien
- Freitag, 1. September 2017, 11 – 18 Uhr: **1^{er} ERSTE LAGEN-Präsentation der Österreichischen Traditionsweingüter in Schloss Grafenegg**



Wer sich für Wein und klassische Musik gleichermaßen begeistert, wird den 1. September im Kalender doppelt unterstreichen. Die 33 Traditionsweingüter aus dem Kamptal, Kremstal, Traisental und vom Wagram präsentieren den neuen Jahrgang 2016 ihrer 1^{er} ERSTEN LAGEN – gefolgt von Mozart und Mahler. Ein köstlicher Termin für alle Sinne.

Von 11 – 18 Uhr findet im beeindruckenden Schloss Grafenegg die jährliche 1^{er} ERSTE LAGEN-Präsentation statt. 33 Winzer präsentieren ihre gut 180 Grüne Veltliner und Rieslinge persönlich. Der 2016er Jahrgang hat ihnen wahrhaft heldenhafte Taten abgefordert: strenger Frost im Mai, große Hitze im Frühsommer, häufige Niederschläge im Sommer – all das mündete zwar in ein Happy End mit einem langen, sonnigen Herbst, zwischendurch lagen aber oft genug die Nerven blank. Da passt die Symphonie Nr. 1 in D-Dur von Mahler thematisch perfekt dazu, ist sie doch von Jean Pauls „Titan“ inspiriert, der ein aufreibendes Leben mit zahlreichen Herausforderungen bewältigen muss, bevor sich dann alles zum Guten wendet. Interpretiert wird die Symphonie durch das Pittsburgh Symphony Orchestra, das gemeinsam mit den Brüdern Rainer (Violine) und Manfred Honeck (Dirigent) auch Werke von Mozart und Adams aufführt. Nach dem Konzert können die Gäste noch einmal zum Wein wechseln: Die Degustation der 1^{er} ERSTE LAGEN-Weine wird bis 23 Uhr angeboten. Der Eintritt zur Lagenpräsentation beträgt € 20,--. Konzerttickets: www.grafenegg.com. Weitere Informationen unter www.traditionsweingueter.at. Besucher mit Konzertkarte haben freien Eintritt bei der Weinverkostung.



• Freitag, 1., bis Sonntag, 10. September 2017: **Kostbares Kamptal**



Der Nachsommer in Reinkultur: Viel Sonne und kaum Niederschlag, die strahlend bunten Farben, das milde Licht und die würzige Luft, die nach gepressten Trauben und überreifen Äpfeln duftet. Die Kamptaler Kulinarik sagt „Herzlich willkommen!“ zur schönsten und genussreich-

sten Jahreszeit im Kamptal! Anfang September sorgen engagierte Winzer und Wirte 10 Tage lang für einen kulinarischen Reigen der persönlichen und besonderen Art. Sie decken in Stuben, Sälen und Weingärten auf, präsentieren regionale Spezialitäten, laden Gastköche zu sich ein, öffnen die Türe ihrer Weinkeller und bitten zur Degustation der hier lagernden Schätze.

KULINARISCHE BEGEGNUNGEN:

- 1. September, 11 - 18 Uhr: **1** Erste-Lagen-Präsentation der Österreichischen Traditionsweingüter in Schloss Grafenegg
- 1.-3. und 8.-10. September, ab 18 Uhr: Reife Weine und & Maitre *Antony* Rohmilchkäse im Heurigenhof *Bründlmayer*, Langenlois
- 2. September, 12 Uhr: *Döllerer's* Köstlichkeiten am Teller und gereifte Lagenweine aus Großflaschen im Weingut *Hirsch*, Kammern
- 2. September, 18:30 Uhr: 6-Gänge Menü zum Thema Wild mit Weinbegleitung vom Weingut *Rosner* im „Café und Wein“ in Langenlois
- 2. September, 19 Uhr: Weinkulinarium „Große Hämmer“ in der Alten Schmiede Schönberg, moderiert von Ihrem BBJ Wein-Newsletter-Mitherausgeber Dr. Bernulf *Bruckner jun.*
- 2. September: exklusive Weinverkostung mit Lagenweinen in der Loisium Weinerlebniswelt
- 3. September, 10-17 Uhr: Genuss im Garten – so schmeckt das Waldviertel in den *Kittenberger* Erlebnispark, Schiltern
- 3. September, 11-14 Uhr: Verkostung von Riedenweinen, präsentiert von den Winzern persönlich, und köstliche Häppchen am Weinweg Langenlois
- 7. September, abends: Loisium Lounge mit Lagen-Sektbar in der Loisium Weinerlebniswelt
- 7. September, 19 Uhr: „Kobe Beef meets Weinchampions“ im Ursin Haus, Langenlois, mit Wagyu-Rinderzüchter Gerhard *Zadrobilek*, Haubenkoch Lukas *Kapeller* und „Weinprofessor“ Prof. Bernulf *Bruckner sen.*
- 9. September: Kulinarische Höhenflüge mit Sekt und Wein vom Weingut *Steininger* im Loisium Hotel, Langenlois

Diese Liste wird regelmäßig aktualisiert, erweitert und ergänzt. Der Folder ist kostenlos im Ursin Haus Langenlois unter info@ursinhaus.at bzw. unter Tel. +43 2734 2000-0 zu bestellen und steht auch unter www.kamptal.at/kostbares-kamptal-2017 zum Download bereit.

Samstag, 2. September 2017, 19.00 Uhr

12 gereifte Weine der Schmiede-Winzer

4-gängiges Spätsommer-Menü
Weinstube Aichinger, Schönberg

Kalte Entenbrust mit Sesamkruste auf
Zuckerschotenbrei mit Orangen-Sauce
Vegetarische Variante: Süßkartoffelroulade

„Hochzeit von Lachsforelle und Saibling“ Strudel auf „Wellington Art“
mit Dill-Limetten-Risotto auf warmen Gurkenspiegel
Vegetarische Variante: Gurken-Erdäpfel-Strudel

Geschmortes Hirschragout mit Preiselbeerknödel,
sautierten Kräutersattingen und Speck- Kohlsprossen
Vegetarische Variante: Steinpilzragout

Kürbis-Muffins mit Nougatfülle dazu ein Schönberger
Straußeneierlikörspuma und karamellisertes Butterkürbiscompott

durch den Abend führt Wein-Zampano
Dr. Bernulf Bruckner

Gästewertung

Eintritt € 48,-

Menü mit Moderation und Weinbegleitung
Reservierung bis 25. August

Bitte geben Sie bei der Reservierung Ihren Menüwunsch bekannt
Bezahlung bei Anmeldung

Bankverbindung: Verein Alte Schmiede
IBAN: AT743242600000411587 / BIC: RLNWATWW426



Vinothek Alte Schmiede
3562 Schönberg/Kamp, Hauptstraße 36
Obm. Peter Heindl
Tel. 02733-76 4 76
info@alteschmiede-schoenberg.at
www.alteschmiede-schoenberg.at



Roiffeisenbank
Schönberg

WEINKULINARIUM

- Samstag, 2. September 2017, 16 – 21 Uhr: **Steirische Riedenverkostung (Graz)**



Vorfriede auf eine besondere Verkostung (v.l.): Weinbaudirektor Ing. Werner *Luttenberger*, Weinhoheit Johanna *Resch*, Claudia *Genner-Schauer*, Marketing Wein Steiermark, LW-Kammer Vizepräsidentin Maria *Pein*, Landesrat Johann *Seitinger*. © Fotoküche

Ein Wonnefest für Freunde außergewöhnlicher Lagenweine naht: Die Alte Universität Graz wird zum Schauplatz der bisher größten steirischen Riedenverkostung. Dazu präsentiert der großartige Michel *Laroche* die Weine seines noch jungen Weinguts *Domaine d'Henri* aus dem Chablis.

Alles, was an steirischen Winzern Rang und Namen hat, ist vertreten. Ihre Aussage ist klar: Es geht um die besten Lagen und deren ebenso besten Weine über Jahre hinweg. VERTIKALEN MIT BIS ZU 15 JAHR-

GÄNGEN werden geboten und viele der Weine holen die Winzer extra aus den Archiven ihrer Vinotheken. Die steirischen Winzer setzen mit dieser Veranstaltung den Startschuss für ein neues Bewusstsein um die Besonderheit und Tradition ihrer großen Rieden. Diese sind es schließlich, welche zusammen mit der Handschrift des jeweiligen Winzers die Weine zu Unikaten machen.

Die Besucher dieser Verkostung erwartet steirische Top-Qualität in einer Konzentration, wie sie bisher noch kaum zu erleben war. Sauvignon Blanc ist natürlich Herr des Hauses, wenn es um steirischen Wein geht. Einen weiteren Schwerpunkt bilden Weine burgundischer Rebsorten – die perfekte Überleitung zum prominenten Gastwinzer dieser Veranstaltung: Michel *Laroche* von *Domaine d'Henri* mit seinen Chablis-Weinen.



© Fotoküche

ORT: Alte Universität Graz, Aula, 8010 Graz, Hofgasse 14

ZEIT: Samstag, 2. September 2017, 16.00 bis 21.00 Uhr

EINTRITT: Vorverkauf: € 44,- (bei oeticket.com) | Abendkasse: € 49,- (inklusive Flying Buffet von Wolfgang *Edler*, Landhaus Oswald)

Die Liste der 47 teilnehmenden steirischen Betriebe findet sich unter:

http://www.grosswerk.com/fileadmin/user_upload/presseservice/PDF_zum_Ansehen/Steiermark_Wein/Steiermark_Riedenverkostung_Liste_Teilnehmende-Betriebe-1.pdf

- Samstag, 2., bis Montag, 4. September 2017: **Weinrieder EXTREM 2017 (Poysdorf)**



Fritz Rieder – besser bekannt als „Der Weinrieder“ – macht nicht gerne halbe Sachen. Als bekennender Fan von Federico Fellini will er auch im Wein Dichte und Kompromisslosigkeit spüren. Was die Weinrieder-Familie an einem Herbst-Wochenende präsentiert, würde anderswo Inhalt für neun Veranstaltungen geben: „Weinrieder Extrem“. Anmeldung erforderlich unter office@weinrieder.at oder 02552 / 2241.

WEINRIEDER EXTREM

Sa 02. / So 03. / Mo 04. September 2017
täglich ab 14 Uhr am Weingut WEINRIEDER, Kleinhadersdorf – POYSDORF

„... Ein Weinspektakel der Sonderklasse...“

Prof. Dr. Walter Kutscher – GEWINN

Ein einzigartiges Weinerlebnis für Weinfreaks aus der internationalen Weinwelt!

- **Gastwinzer: Mister „Perwolff“ – Reinhold Krutzler**
Der Blaufränkisch Pionier aus dem Südburgenland
- **Kulinarisch verwöhnen Sie die Wagner Brüder**
1 Haube Gault Millau
- **Grüner Veltliner Alte Reben und Reserven**
Große Vertikalverkostungen bis 2006 aus 60 jährigen Rebstöcken
- **Alte Burgunderselektion – Die Legende lebt**
- **geniale Rieslingserie bis zur Grande Reserve**
Robert Parker 95 Punkte, Decanter 95 Punkte
- **Große Magnumvertikale – Das Beste aus der Großflasche**
- **Weinlegenden aus der Schatzkammer**
- **Gault Millau – Wein des Jahres 2016**

Internationale Bestnoten für die aktuelle Kollektion:

ROBERT PARKERS WINE ADVOCATE	90 / 91 / 91 / 92 / 93 / 94 / 95 Punkte
DECANTER	90 / 92 / 95 / 95 Punkte

*„... So viele derart profilierte, denkwürdige und
erinnernswerte Weine in so kurzer Zeit zu verkosten,
kommt selbst im Leben fortgeschrittener
Weinliebhaber nur sehr selten vor...“*

Dr. Bernulf Bruckner – VINARIA

Begrenzte Teilnehmerzahl! Bitte avisieren Sie frühzeitig Ihr Kommen!
Unkostenbeitrag für die Weinverkostung € 29,-,- p. P. (exkl. Verpflegung).
Diese Veranstaltung ist „wetterfest“, aber bitte trotzdem entsprechende Kleidung

- Samstag, 2. September 2017, 10 – 19 Uhr: **21. Kracher Jahrgangspräsentation (Illmitz)**

JAHRGANGS-
PRÄSENTATION
2017



VIP-EINLADUNG
JAHRGANGSPRÄSENTATION
& FINE WINE EVENT

21
NUMMER

GENUSS • 100%
2. SEPTEMBER 2017

**DER
FEINSCHMECKER**
DAS INTERNATIONALE GOURMET-JOURNAL

Gerhard Kracher ist
Winzer des Jahres 2017

KRACHER
JAHRGANGS-
PRÄSENTATION &
FINE WINE EVENT



EXKLUSIVER PARTNER VON
KRACHER

FOLGENDE HIGHLIGHTS ERWARTEN SIE:

Gerhard Kracher präsentiert die TBA Kollektion 2015

Mehr als 100 Weine aus dem Kracher Fine Wine Sortiment stehen zur Verkostung bereit. Einige Top-Winzer präsentieren Ihre Weine persönlich:

Champagne Charles Heidiseck • Luca Roagna • Cos d'Estournel • Dr. Loosen • Reichsgraf von Kesselstatt • Albert Gesellmann • Kurt Angerer • Liliac • Hans Schwarz • Sohm & Kracher

Kulinarisch werden Sie verwöhnt von Starkoch Joachim Gradwohl, Käsemeister Christian Pöhl, Austrian Food Truck, Hans Schwarz, Robert Letz und unsere Kracher & Friends Partner.

Erstmals wird Augarten Porzellan ihr Handwerk am Weingut vorstellen, sowie Afro Coffee großartige Kaffeekreationen präsentieren. Gerolsteiner wird uns mit Mineralwasser & weiteren Produkten erfrischen.

WANN? Samstag, 2. Sept. 2017, 10 bis 19 Uhr

WO? Weinlaubenhof Kracher
Apetlonerstraße 37, 7142 Illmitz

WIE? € 40 Eintritt. Bei einem Einkauf von € 150,- an diesem Tag, werden die € 20,- Eintritt als Gutschein angerechnet. Außerdem erhalten Sie einen Gutschein im Wert von € 20,- für unseren Fine Wine Shop: www.finewineshop.com

Um Anmeldung unter www.kracher.at bis spätestens 15. August 2017 wird gebeten.



(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, 16. September 2017, 09:00 - 16:30 Uhr

Samstag, 14. Oktober 2017, 09:00 - 16:30 Uhr

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

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

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

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

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

ORT: Ursinhaus, 3550 Langenlois

ZEIT: Samstag, 4. November 2017, 09:00 - 16:30 Uhr

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

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

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

***) Die Kooperations-Packages für den BBJ-Wein-Newsletter 2017:**

a) Das *Basis-Halbjahres-Package* für alle: Um 190 Euro Beitrag gibt's noch zwei Meldungen im BBJ-Wein-Newsletter 2017 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 350 Euro Halbjahresbeitrag gibt's eine Verkostung inkl. Weinbeschreibungen und Bewertungen (z.B. Jahrgangsvorstellung; max. 8 Weine) oder einen ausführlichen Bericht über einen Event im zweiten Halbjahr (inkl. Weinbewertungen von max. 5 Weinen), zwei Meldungen im BBJ-Wein-Newsletter 2017 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 600 Euro gibt's noch eine Verkostung inkl. Weinbeschreibungen und -bewertungen (z. B. Jahrgangsvorstellung; jeweils max. 8 Weine) oder einen ausführlichen Bericht über einen Event (inkl. Weinbewertungen von jeweils max. 5 Weinen), wahlweise eine Verkostung und einen Bericht, vier redaktionelle Meldungen im BBJ-Wein-Newsletter 2017 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 Dr. Herbert *Braunöck* (www.actcom.at) und Dr. 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. (*bbj*; LRTC GmbH), Herbert *Braunöck* (*hb*; Active Communications)

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

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

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

*** Mehr als hundertfünfundsiebzig Wein-Newsletter in sieben Jahren!!!! ***

*** Mit der neunten Ausgabe 2017 am 5. Mai ist bereits der 175. BBJ-Wein-Newsletter erschienen! ***

Die BBJ-Wein-Newsletter-Partner



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



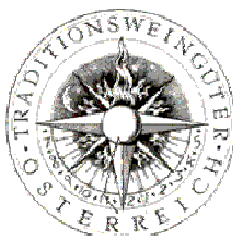
WEINGUT HIRTL
 Brunngasse 72, 2170 Poysdorf
 Tel.+Fax: +43(0)2552/2182
weingut.hirtl@utanet.at
www.weingut-hirtl.at



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



Österreichischer Koch- und Genussverband
 Ansprechpartnerin: Michaela Lefor, MBA
 Tel.: +43(0)660/2020976
lefor@oekgv.at
www.oekgv.at