

BBJ WEIN-NEWSLETTER 2019_12

6. JUNI 2019

Die Themen:

- Orange Wein? Ganz normal! – Das Top-Thema von Dr. Herbert *Braunöck*..... 2
- Niederösterreich wählt seine 18 Landessieger 2019 2
- Die besten Weine der Steiermark – die 18 Landessieger stehen fest! 3
- Falstaff präsentiert: Die besten Heurigen & Buschenschanken Österreichs 2019 3
- „Offener Keller“ in der Poysdorfer Kellergstetten 4
- ROSINAS ROSINEN: Weinpreise 5
- In Wien wächst Wein jetzt auf dem Dach 5
- Let's Retz ... die 50. Retzer Weinwoche 6
- Der 2. Jahrgang des Grazer Stadtweins 6
- Domäne Wachau bei Wein-Plus mit der „Kollektion des Jahres“ ausgezeichnet 7
- Sabine *Hallwachs* aus Wien ist österreichische Hobby-Kochmeisterin 7
- Der ÖKGV sucht mit dem KURIER das „5-Zutaten-Rezept der Woche“ 8
- Die Wein-TV-Tipps für Juni 9
- Termine – Termine – Termine:
 - (1) Verkostungen | Präsentationen | Messen 15
 - (2) Seminare | Workshops | Trainings 20
- Die Kooperations-Packages für den BBJ Wein-Newsletter 2019 21
- Die BBJ Wein-Newsletter-Partner 22

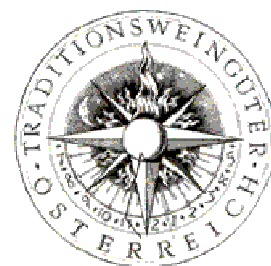


HIRTL

WINZER  KREMS
Sandgrube 13



glatzer
barnuntum



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

***) Orange Wein? Ganz normal! – Das Top-Thema von Dr. Herbert Braunöck**

Was noch vor kurzem als exotisch oder zumindest als ungewöhnlich eingestuft wurde, gehört mancherorts zum Alltag. Na gut, Orangeweine schmecken einfach anders, sie entsprechen nicht unseren Erwartungen an einen Wein. Sie liegen aber für eine Gruppe von hardcore Ökologen im Trend. Und Geschmack hin oder her, sie sind einfach cool. Der Starkoch Konstantin Filippou hat im gleichnamigen Restaurant auf seiner Weinkarte (fast) ausschließlich Orange Weine. Eines vorweg: als Speisenbegleiter sind sie das Experiment wert. So müssen die Weine der alten Römer geschmeckt haben, wobei puristisch noch zu den positiven Umschreibungen zählt. Naturbelassen wie Gott sie schuf, erwarten sie kein Lob von hedonistisch verdorbenen Weinkennern. Orange Weine stehen einfach über den Dingen und geben dir das Gefühl, dass sie es gerade noch dulden getrunken zu werden. (hb) (www.wein-gesund.at, www.actcom.at)



Exklusiv dürfen wir an dieser Stelle weiterhin auszugsweise Schüttelreime aus dem am 4. November 2018 erschienenen Buch „Schüttelfieber“ (siehe <http://www.wein-consulting.at/buch08.html>) von „Weinprofessor“ Prof. Bernulf Bruckner abdrucken. Wir freuen uns sehr und danken herzlichst für das entgegen gebrachte Vertrauen!

Des Weinprofessors aktueller Schüttelreim:

Sizilianischer Pfarrer

Den Wein um wenig Taler sauft er,
und deshalb mit Marsala tauft er.

Im Säuferglück total er sank
dann rein in den Marsala-Tank.

(Prof. Bernulf Bruckner sen.)

***) Niederösterreich wählt seine 18 Landessieger 2019**

In 18 Kategorien – erstmals auch mit der Kategorie Muskateller – wurden bei der NÖ Landesweinbewertung am 29. Mai die Besten der Besten gekürt. Präsentiert werden die 18 Landessieger sowie die 155 Finalisten bei der „TOP WEIN Niederösterreich 2019“ am Dienstag, 11. Juni 2019, von 14 bis 20 Uhr im Palais Niederösterreich (1010 Wien, Herrengasse 13).

Mit zwei Landessiegern in den Kategorien „Muskateller“ und „Fruchtige Rotweine“ sowie mit vier Finalisten ist das Weingut *Hagn* aus Mailberg im Weinviertel „Weingut des Jahres“ und damit bereits zum fünften Mal zum besten Betrieb des Jahres gekürt.

Mit ebenfalls zwei Landessiegern in den Kategorien „Blauer Burgunder - St. Laurent - Blauer Portugieser“ und „Prädikatsweine“ sowie einem Finalisten landete das Weingut Familie *Auer* aus Tattendorf knapp dahinter. Dabei konnte man sich mit der St. Laurent Reserve 2016 zum zweiten Mal in Folge den Landessieg in dieser Kategorie sichern.

Einen Landessieger in der Kategorie „Sekt“ und drei Finalisten konnte das Weingut Steininger aus Langenlois stellen. Ein Landessieger in der Kategorie „Rotwein Cuvée“ und ein Finalist kommt vom Weingut Familie *Schlager* aus Sooß, ein weiterer Landessieger in der Kategorie „andere Rotweine“ und ein Finalist stammen aus dem Weingut Familie *Steineder* aus Zistersdorf. Ein besonders beachtenswerter Landessieger kommt mit dem Falkenstein Weißburgunder Reserve 2018 aus dem Weingut Dürnberg, das erst kürzlich über das erste Crowdfunding-Projekt in der österreichischen Winzerlandschaft überhaupt für mediales Aufsehen gesorgt hat.

Mit fünf Weinen unter den Finalisten war aber auch das Weingut *Ruttenstock* aus Röschitz höchst erfolgreich und jeweils drei Weine brachten die Weingüter *Aumann* (Tribuswinkel), *Bannert* (Obermarkersdorf), *Laurer* (Deinzendorf), *Preiß* (Theyern), *Pröll* (Radlbrunn) und *Petra Unger* (Palt) unter die Finalisten. Mit jeweils zwei Finalisten zeigten auch die Weingüter *Berger* und *Blaha* (beide Röschitz), *Brandl* (Zöbing), *Josef Edlinger* (Palt), *Ernst* (Großwiesendorf), *Forstreiter* (Krems-Hollenburg), *Fritz* (Zaussenberg), *Haimperl* (Gobelsburg), *Heilinger* (Unternalb), *Heinzl* (Deinzendorf), *Holzmann* (Bad Pirawarth), *Jungmayr* (Ebersbrunn), *Kolkmann* (Fels am Wagram), *Mörwald* (Feuersbrunn), *Schwertführer 47er* (Sooß), *Urban* (Wullersdorf), *Winter* (Unterretzbach) und *Müller* (Krustetten) – aus dem auch die aktuelle niederösterreichische Weinkönigin Diana stammt –, dass sie zurecht immer wieder zu den besten im Lande gezählt werden.

Und auch die BBJ Wein-Newsletter-Kooperationspartner Martin und Andrea *Hirtl* aus Poysdorf sowie die Winzer Krems stellten jeweils einen Finalisten in diesem Bewerb.

Die vollständige Liste der Finalisten und Landessieger sowie weitere Infos und Details finden sich unter <https://www.noewein.at/>. (bbj)

Quellen: Vinaria online, 03.06.2019, http://www.vinaria.at/News_Detail.aspx?id=3446, Falstaff online, 31. Mai 2019, <https://www.falstaff.at/nd/niederosterreich-die-landessieger-2019/>.

*) Die besten Weine der Steiermark – die 18 Landessieger stehen fest!

In der größten Weinkost der Steiermark wurden von etwa 500 Weingütern exakt 2.003 Qualitätsweine eingereicht und in mehreren „Runden“ verkostet. Daraus wurden nicht nur die 18 Landessieger ermittelt, sondern auch das „Weingut des Jahres“. Bei vielen Sorten und Sortengruppen musste aufgrund der eingereichten Menge ein Semifinale durchgeführt werden, um die endgültigen Finalweine zu erkosten. Den Einzug schafften 15 % der teilnehmenden Weine (u.a. aus 245 Sauvignon Blanc, 254 Welschriesling, 269 Weißburgunder, 228 Muskateller, 105 Schilcher und 97 Morillon-Proben).

Ab dem Weinjahrgang 2018 wurden die 3 Weinbaugebiete Vulkanland Steiermark DAC, Südsteiermark DAC und Weststeiermark DAC in den DAC-Rang erhoben. Die jeweils gebietstypischen Weißweine inklusive Schilcher in der Weststeiermark unterscheiden sich in den drei Stufen Gebietswein, Ortswein und Riedenwein.

Die Auszeichnung „Weingut des Jahres“ ging – zum zweiten Mal (!) – an den Weinhof *Ulrich* in St. Anna am Aigen im Vulkanland Steiermark, der mit gleich drei Landessiegern einen Riesenerfolg landete. Der Chardonnay DAC gewann die Kategorie „Kräftige Burgunder“, der Chardonnay Eruption weiß die Kategorie „Lagenweine Burgunder“ und in der Kategorie „Kräftiger Zweigelt“ setzte sich der Blaue Zweigelt Eruption rot durch.

Zwei weitere Betriebe konnten sich mit einem Doppel-Landessieg die weiteren Stockerplätze ex aequo teilen, nämlich das Weingut *Peter Skoff* aus Gamlitz (Sauvignon blanc Kranachberg *Kottulinsky* bei den „Kräftigen Sauvignons“ sowie der Morillon Sekt in der Kategorie „Sekt“) und das Weingut *Frauwallner* aus Straden (Morillon DAC in der Kategorie „Morillon Klassik“ sowie Sauvignon blanc Buch bei „Sauvignon blanc Lagenweine“).

Alle Infos unter: <https://www.steirischerwein.at/landessieger-2019-seifenfabrik-graz/>. (bbj)



Dreifach-Landessieg und „Weingut des Jahres 2019“: Weinhof *Ulrich* aus St. Anna am Aigen (v.l.): Rupert, Cornelia, David & Karin *Ulrich*. © J. Polt, Fotokuchl

*) Falstaff präsentiert: Die besten Heurigen & Buschenschanken Österreichs 2019

Mit über 25.000 Gästebewertungen hat die Falstaff-Community erneut die 450 besten Heurigen und Buschenschanken Österreichs gewählt.

Über den Titel „**Heurigenwirt des Jahres**“ darf sich in diesem Jahr eine ganze Familie freuen, und zwar die Familie *Schwertführer* aus Soosb nahe Baden. Die *Schwertführer*s sind eine Bilderbuch-Heurigendynastie, und das nicht erst seit gestern. Bereits in der sechsten Generation führt Johann *Schwertführer* das Traditionsweingut und seit über 100 Jahren gibt es das Stammhaus. Tochter Kerstin gewann Mitte Mai die Schlossquadrat Trophy 2019 und wurde „Winzertalent des Jahres“. So steht auch schon die siebente Generation mit den besten Voraussetzungen für die Fortsetzung der erfolgreichen Qualitätsarbeit in den Startlöchern.

© Familie *Schwertführer*

Gesamtsieger im Heurigen & Buschenschankguide 2019 mit 97 Punkten, ausgezeichnet für die „**Beste Küche**“ und damit auch landesbester Heuriger in **Niederösterreich** wurde die *Weinbeisserei Hager* in Mollands, deren unglaubliche Lage überdies noch einen famosen Panorama-Blick über die schönsten Weinlagen des nördlichen Kamptals erlaubt. Ebenfalls in Niederösterreich findet sich der für den „**Besten Wein**“ ausgezeichnete Heurige des Weinguts *Alphart* in Traiskirchen in der Thermenregion, in dem seit 1986 mit Senior Karl und seit 2007 mit Junior Florian kontinuierlich Weine gekeltert wurden, die nicht nur zu den besten der Region, sondern darüber hinaus auch zu den besten des ganzen Landes zählen.

In **Wien** holte der Heurige *Edlmoser* in Mauer die Landestrophäe, im **Burgenland** gewann die Podersdorfer Weinstube der Familie *Lentsch* und in der **Steiermark** gab es einen punktegleichen Doppelsieg für die *Polz* Buschenschank in Strass und den Gutsheurigen des Weinguts *Krispel* in Straden. Die Falstaff Heurigen-App findet sich natürlich auch zum Gratis-Download im iTunes-Store und im Google-/Android-Store. (bbj)

Quelle: Falstaff online, 23.05.2019, <https://www.falstaff.at/nd/die-besten-heurigen-buschenschanken-2019/>

*) „Offener Keller“ in der Poysdorfer Kellergstetten

Von Montag, 17., bis Sonntag, 23. Juni, ist es wieder soweit: Martin und Andrea *Hirtl* laden zum „Offenen Keller“ nach Poysdorf. Nicht im Weingut selbst, sondern im alten Keller in der „Kellergstetten“ werden täglich ab 16 Uhr die aktuellen Weine des Jahrgangs 2018 und reife Weine aus den vergangenen Jahren glasweise zur Verkostung gereicht.

Neben den drei Weinviertel DAC's aus dem Kirchberg und der Ried Waldberg sowie dem „Franz“ und dem großartigen Einzellagen-Veltliner Bürsting (Finalist der Landesweinprämierung NÖ 2019), gilt ist es vor allem die DAC-Reserve aus 2017 und die nicht ganz trockene Veltliner Reserve aus 2016 zu verkosten: reife Weinviertler mit Ausdruck, Kraft und Lagerpotential für viele Jahre! Daneben sind es die frischen Jahrgangsvertreter namens „Exklusiv“ der Rebsorten Riesling, Weißburgunder und Chardonnay, die unbedingt beachtenswert und jedenfalls kostenswert sind. Dazu kommen die „Selection“-Weine von Riesling und Weißburgunder aus 2016 sowie vom Chardonnay aus 2017, die gemeinsam mit dem „One in white“ 2015 als kräftige Sortenvertreter die Weinpalette auf der langlebigen Seite per-

HIRTl

in der
Poysdorfer
Kellergstetten

17. - 23. Juni 2019
täglich ab 16 Uhr

*Verkostung des
Jahrgangs 2018*

Kinderspielplatz für die Kleinen

Wir freuen uns auf Ihren Besuch
Martin u. Andrea **HIRTl**
A-2170 Poysdorf, Brunnengasse 72
Tel. 0699/14000611 e-mail: office@weingut-hirtl.at
www.weingut-hirtl.at

fekt abrunden. Neben klaren Sortencharakteristika verfügen die Weine allesamt über ein großartiges Preis-Leistungs-Verhältnis.

Dass es auch im Weinviertel höchst attraktive Rotweine gibt, beweist Martin *Hirtl* schon über viele Jahre hinweg mit seinen über mehrere Jahre in Fass und Flasche gereiften Reserven aus Zweigelt und Merlot – im Verkauf gerade der Jahrgang 2017 – sowie einer Art „Grande Cuvée“ des Weinguts namens „One in Red“, aktuell aus dem großen Rotwein-Jahrgang 2015.

Für größere Gruppen ist eine Reservierung per Mail unter office@weingut-hirtl.at bzw. telefonisch unter +43 699 14 000 611 empfohlen. Nähere Infos unter www.weingut-hirtl.at. (*bbj*)

***) In Wien wächst Wein jetzt auf dem Dach**

Rainer Christ pflanzt seinen Gemischten Satz mitten in der Stadt und in luftigen Höhen.

Weinberg und Südhang war gestern – zumindest wenn es nach Winzer Rainer *Christ* geht. Mitte Mai lud der Inhaber des Wiener Weingut *Christ* auf die Dachterrasse im 9. Stock der Sozialbau Wohnhausanlage in der Seestadt, wo er den aktuellen Trend-Begriff des „Urban Gardening“ auf ungewöhnliche Weise neu interpretiert hat. Denn dort, mitten in der Donaustadt, soll demnächst der 1. Wiener „Dach-Wein“ wachsen.

Auf der 400 m² großen Dachterrasse hat Christ 75 Rebstöcke seines Gemischten Satzes in Barrique-Fässern angepflanzt. Als Schirmherr konnte der St. Urbanus Weinritter Orden gewonnen werden. Die Bewirtschaftung übernimmt Rainer *Christ* selbst in Zusammenarbeit mit 30 Hausbewohnern, die eine Weinpatenschaft einer Weinrebe übernommen haben. In 3 Jahren, also 2021, soll es dann soweit sein und der erste Wein soll reif für die Ernte sein. Christ erwartet sich einen Ertrag von potentiell 150 Flaschen Dach-Wein.

Mit dabei beim Event waren neben zahlreichen geladenen Gästen und Freunden des Winzers auch die Presse, VIPs und Politiker, wie Wohnbaustadträtin Kathrin Gaal, der Bezirksvorsteher von Donaustadt Ernst *Nevriv*, die Donaustädter Abgeordnete zum Nationalrat Ruth *Becher*, der Direktor des Wiener Bauernbunds Norbert *Walter*, der Großmeister des St. Urbanus Weinritter Ordens Eduard *Hamersky* sowie der Generaldirektor der Sozialbau AG Josef Ostermayer. (*pcj*)

(www.weingut-christ.at)

Rosinas Rosinen: Weinpreise



Das Thema Wein ist ein höchst komplexes. Jegliches Wissen um Wein greift daher leicht zu kurz, wenn man sich nicht ständig damit beschäftigt; theoretisch und praktisch. Die Theorie kann die Praxis zwar niemals ersetzen, keine Frage, aber sehr wohl wunderbar untermauern. Da die meisten von uns aber unter chronischem Zeitmangel leiden, übernehmen wir mitunter gerne vermeintliche Fakten, ohne diese wirklich zu hinterfragen. Etwa in Bezug auf den Preis: Je teurer eine Flasche, desto besser der Wein. Ein heikles Thema! Während die einen bereits bei sieben Euro glauben, besonders viel Geld für eine Flasche ausgegeben zu haben, liegt die Grenze bei anderen im hohen zweistelligen Bereich oder sogar darüber. Etikettentrinker müssen besonders tief in die Tasche greifen. Wie der Name Etikettentrinker unmissverständlich ausdrückt, geht es hier nicht um den Wein selbst, geschweige denn um großes Wissen darum, sondern schlichtweg um Prestige. Das lassen sich die Winzer auch bezahlen. Zum Leidwesen all jener, denen es um die edlen Tropfen geht und nicht um Angeberei. Manche Weine, vor allem aus dem Bordeaux oder Burgund, sind preislich dadurch in derart schwindelige Höhen gestiegen, dass sie mittlerweile für die meisten unerschwinglich geworden sind. Noch dazu ohne Garantie auf Fehlerlosigkeit! Es gibt nichts Schmerzvolleres, als einen besonders teuren Wein wegen Korkgeschmacks weglegen zu müssen. Fast wünschte man sich, man wäre gar nicht in der Lage gewesen, diesen zu erschmecken; ohne da jetzt direkte Rückschlüsse auf die oben Genannten ziehen zu wollen... Wie dem auch sei. Am besten ist man beraten, wenn man sich vor dem Kauf überlegt, welchen Zweck ein Wein erfüllen soll. Geht es um bewusste Speisenbegleitung, um das Würdigen eines besonderen Anlasses, um ein weiteres Getränk auf der Getränkliste oder – in einer Runde von Weininteressierten – gar um den Wein selbst. Im Fachhandel erhält man zudem die notwendige Information, was das optimale Preis-Leistungs-Verhältnis betrifft. Und da das alles ja recht einfach und wenig zeitraubend klingt, könnte man die gewonnene Zeit endlich dafür nützen, das eigene Weinwissen zu vermehren.

www.rosina-bruckner.com

*) Let's Retz ... die 50. Retzer Weinwoche

Das beliebte Weinfest präsentiert sich zu seinem 50. Jubiläum von seiner besten Seite. Von 20. bis 30. Juni findet feiert Retz mit seinen Gästen den Wein und den Winzer des Jahres ... natürlich mit Wein, Kulinarik und lässiger Musik.

An die 700 Weine können in dieser Zeit verkostet werden. Sie alle werden aber auch schon im Vorfeld von einer Jury verkostet, die daraus insgesamt 20 Sortensieger, die Top-10-Weingüter und den Besten der Besten wählt, den „Winzer des Jahres“. Der kommt heuer aus Obernalb und heißt Roland *Freytag* vom gleichnamigen Weingut und Buschenschank!

Der Sparkassengarten etwas außerhalb des Retzer Stadtkerns bietet ein herrliches Ambiente, die Weine zu verkosten und dazu kulinarische Köstlichkeiten aus der Region zu genießen. Am Abend bringen musikalische Live-Acts die richtige Stimmung und am Eröffnungstag sowie an den Wochenenden sorgt ein buntes Kinderprogramm auch bei Eltern und Großeltern für die entsprechende Ruhe und Gelassenheit, dem Genuss zu fröhnen. Alle Infos unter: www.retzer-weinwoche.at. (bbj)



Der Winzer des Jahres: Newcomer Roland *Freytag* aus Obernalb © Bezirksweinbauverband Retz/Lifka

*) Der 2. Jahrgang des Grazer Stadtweins



Hannes Sabathi macht Wein in Graz für Graz.
© Manfred Klimek

Seit Anfang Mai ist der zweite Jahrgang des Grazer Stadtweines erhältlich. Durch die Initiative des südsteirischen Winzers Hannes *Sabathi*, der am Grazer Kehlberg historische Rebflächen rekultiviert hat, verfügt die Stadt Graz nun wieder über ein neues altes Kulturgut, nämlich ihren eigenen Wein aus einem neu angepflanzten Weingarten in einem historisch belegten Weinberg.

Nach fünf Jahren Weingartenarbeit konnte Hannes *Sabathi* im Frühling 2018 erstmals die Grazer Stadtweine unter dem Label „Falter Ego“ füllen, die binnen kürzester Zeit ausverkauft waren. Mittlerweile sind 2,5 ha der insgesamt bepflanzten 5 ha Rebfläche im

Ertrag, wodurch der auch heuer wieder gestiegenen Nachfrage nachgekommen werden kann.

Als der Terroir-Fanatiker Hannes *Sabathi* auf den verwilderten Grazer Kehlberg kam, der Anfang des 20. Jahrhunderts berühmt für seine Weine war, faszinierte ihn das Zusammenspiel von außergewöhnlichen Dolomit-Böden mit einer spannenden, von der Wärmewirkung der Stadt beeinflussten Thermik am Weinhang. So wurde die Lage, die sich als geradezu prädestinierter Standort für Weinbau präsentierte, nach und nach vom Gestrüpp befreit und ab 2014 wieder mit Reben bepflanzt.

Waren es 2017 noch zwei Grazer Stadtweine, kommt zu den aktuellen 2018 Sauvignon Blanc Falter Ego (€ 16,40 ab Hof) und 2018 Gelber Muskateller Falter Ego (€ 13,00) nun weiterer Wein aus einer Rebsorte dazu, die der Winzer ganz besonders liebt: 2017 Grauburgunder Ried Kehlberg Grazer Stadtwein Falter Ego (€ 19,00). Diesem besonderen Wein hat er mehr Zeit gelassen, ihn in 500-Liter-Fässern ein Jahr länger ausgebaut und darin das Potential des Weins zur vollen Entfaltung bringen können. (bbj)



Falter Ego: Grazer Terroir in Flaschen gefüllt. © J. Krassnig

***) Domäne Wachau bei Wein-Plus mit der „Kollektion des Jahres“ ausgezeichnet**

Wein-Plus (www.wein-plus.eu) ist das größte Weinnetzwerk Europas und eine der großen Instanzen in Sachen Weinbeurteilung. Die ganz besonders strenge Jury rund um den kompetenten und nicht minder strengen Chef-Weinverkoster Marcus *Hofschuster* verlieh die Auszeichnung „Kollektion des Jahres“ an die Domäne Wachau.

„Die Auszeichnung geht an jene Weingüter, die uns im letzten Jahr mit besonders eigenständigen Weinen auf höchstem Niveau überzeugten. Sie gehören ausnahmslos zu den absoluten Spitzenproduzenten ihrer jeweiligen Gebiete“, schreibt Wein-Plus auf seiner Webseite.

Bezüglich der Verleihung der Auszeichnung finden sich zudem folgende Worte: „Wie nur wenigen Weingütern in der Wachau gelang es der Domäne Wachau, die Macht der 2017er in geordnete Bahnen zu lenken. Wie es hier gelang, den Weinen trotz ihrer oft immensen Kraft Feinheiten und sogar eine gewisse Kühle zu bewahren, ist nicht weniger als eine Meisterleistung.“

Die Freude über diese Auszeichnung bei Weingutsleiter Roman *Horvath* MW ist erkennbar. Wir wollen uns den Kommentaren vollinhaltlich anschließen und allerherzlichst gratulieren! Die Weinqualität wird von Jahr



zu Jahr kontinuierlich angehoben und wer sich davon überzeugen möchte, wie das geht, sollte mal eine Weingut- und Kellerführung mitmachen! Weitere Infos zu Weinen, Auszeichnungen und Veranstaltungen unter: <https://www.domaene-wachau.at/weine-mit-charakter/>. (bbj)

***) Sabine *Hallwachs* aus Wien ist österreichische Hobby-Kochmeisterin**

Am 25. Mai fand im Miele Experience Center in Wien das große Finale der 2. Österreichischen Hobby-Kochmeisterschaften – veranstaltet vom Österreichischen Koch- und Genussverband (ÖKGV, www.oekgv.at) statt.

Die vergangenen Wochen waren für die Teilnehmerinnen und Teilnehmer der Österreichischen Hobby-Kochmeisterschaften aus ganz Österreich sehr aufregend. Bei den Vorentscheidungen in den Bundesländern galt es die Jury mit einem selbstgewählten 3-gängigen Menü zu überzeugen. 16 Einzelteilnehmerinnen und -teilnehmer sowie 6 Teams konnten sich für das große Finale qualifizieren. Der Finaltag startete vormittags mit den Vorrunden, gekocht wurde aus einem vorgegebenen Warenkorb. Nur acht Hobbyköchinnen und -köche stiegen unter den kritischen Blicken der Jury bestehend aus den Haubenköchen Robert *Letz*, Heinz *Hanner* und Roland *Steiger*, dem Geschäftsführer von ZTE Bin *Liu*, dem Foodblogger Gregor *Haunschmidt*, dem Genussbotschafter Christoph *Fälbl* und Anita *Kattinger* vom KURIER in das „Grande Finale“ am Nachmittag auf.



Die „Grande Finale“-Jury © Katharina *Schiff*

Für dieses „Grande Finale“ galt es dann zum Thema „Lamm“ für die Einzelteilnehmer bzw. „Wild“ für die Teams aus einem Warenkorb von sieben Zutaten mindestens vier zu verwenden.

Bei der Bestückung der Warenkörbe bzw. bei der Bewirtung der Teilnehmer und Zuseher vor Ort erhielt der ÖKGV Unterstützung von Mosberger Pilzmanufaktur, LGV-Frischgemüse, Gut Dornau, Ja natürlich!, Manner, Schafkäse Raser, Wiesbauer, Wojnar, Der Mann, Hochriegel, Haus und Brunner, Wiberg und WienWein.

Auch hier galt wieder die Zeitvorgabe von 60 Minuten für die Zubereitung und Anrichtung der Speisen.

Unter genauer Beobachtung der hochkarätigen Jury, die aus niemand Geringeren als der „Grande Dame“ der österreichischen Küche, Lisl *Wagner-Bacher*, der Chefredakteurin des Guide Gault & Millau, Martina *Hohenlohe*, dem Chefredakteur des Falstaff-Magazins, Herbert *Hacker*, dem Gastronom Heinz *Hanner*, dem Haubenkoch Robert *Letz* und dem Genussbotschafter Christoph *Fälbl* bestand, schwangen die Teilnehmerinnen und Teilnehmer die Kochlöffel, mixten, schnitten und schälten die Zutaten und servierten sie mit viel Liebe zum Detail auf dem Jurytisch. Kurz nach 17.00 Uhr war es dann soweit und die Sieger standen fest.



optisch sehr ansprechend und ästhetisch angerichtet.“ © K. Schiffll

Der 1. Platz ging an Sabine *Hallwachs* (3.v.r.) aus Wien, die mit einer Lammkrone mit Aligot, Ratatouille und Preiselbeersauce, einem Schokoladenkuchen mit Chantilly Creme und einem Salzkaramell mit Grammeln die Jury überzeugte.

Deren Urteil lautete: „Sabine überzeugte mit einer perfekten geschmacklichen Balance aus Süße und Säure. Sie hat handwerklich sehr feingliedrig gearbeitet und die Teller waren op-

Den 2. Platz im Einzelbewerb sicherte sich Sigi *Machatschek* aus Wien und den 3. Platz konnte Renate *Zierler* aus St. Radegund in der Steiermark erobern.

Der Teambewerb ging durch den 1. Platz für das Team „Mundspektakel“ aus Vasoldsberg an die Steiermark, den 2. Platz holte sich das Team „Monika“ aus Eisenstadt im Burgenland und den 3. Platz belegte das Team „Gastro Tanja & Wiesn Mayer“ aus Wien.

Die Gewinner konnten sich über viele Warenpreise von Miele, ZTE und Hochriegel freuen. (*bbj*)

Quelle: ÖKGV online, 27. Mai 2019,

<https://www.oekgv.at/sabine-hallwachs-aus-wien-ist-oesterreichische-hobby-kochmeisterin/>

***) Der ÖKGV sucht mit dem KURIER das „5-Zutaten-Rezept der Woche“**

Beginnend mit dem 2. Juni 2019 gibt es eine spannende Kooperation zwischen dem Österreichischen Koch- und Genussverband (ÖKGV) und dem KURIER: Man sucht für die neue, jeweils am Sonntag erscheinende Sonderbeilage „Reise und Genuss“ das „5-Zutaten-Rezept der Woche“.

Dieses Rezept wird jeweils von einem Österreichischen Haubenkoch beschrieben und mit einer Kochanleitung und einem Foto versehen, sodass man es nicht nur nachkochen, sondern sich auch schon bildlich auf den erwarteten Genuss danach einstellen kann.

In der ersten Ausgabe: Frühlingshafte Forelle mit Zitronenthymian von Ines und Karl aus St. Pölten und kommentiert vom 3-Hauben-Koch Martin *Sieberer* aus dem Hotel Trofana Royal in Ischgl.

(<https://kurier.at/genuss/das-5-zutaten-rezept-fruehlingshafte-forelle-mit-zitronenthymian/400511062>).

Mitglieder des ÖKGV (www.oekgv.at, Anmeldung kostenlos) können eigene Rezepte einsenden und im Fall der Fälle ihr Rezept kommentiert von einem Haubenkoch im KURIER wiederfinden! WICHTIG: Rezept und (!) Foto an info@oekgv.at. Viel Spaß und viel Erfolg! (*bbj*)

***) Die Wein-TV-Tipps im Juni**

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

- **Sonntag, 7. Juni, 17:45 | 3sat**
Der Südwesten von oben: Die Pfalz
Der Wald, der Rhein und der Wein - diese drei Dinge prägen nicht nur die zentralen Landschaften der Pfalz, sondern verraten auch viel über die Seele der "deutschen Toskana". Wo sich die Berge des Pfälzerwalds langsam verlieren, zeigen sich die ersten Rebflächen am Haardt-Rand. Entlang der deutschen Weinstraße reiht sich ein Winzerdorf ans andere, begrenzt durch die Weinmetropolen Landau, Neustadt und Bad Dürkheim.
- **Sonntag, 7. Juni, 20:15 | SWR Fernsehen**
Expedition in die Heimat: Heilbronn blüht
Mit der Bundesgartenschau ist Heilbronn in diesem Jahr das blühende Zentrum des Landes. Doch anstatt allein auf Blumen und bunte Beete zu setzen, entsteht auf einer ehemals tristen Industriefläche ein neues Stadtquartier, in dem mehr als 3.000 Menschen in modernen Wohnungen direkt am Neckar ein neues Zuhause finden. So zum Beispiel im höchsten Holzhaus Deutschlands. SWR-Moderatorin *Annette Krause* besucht neben den Highlights der Bundesgartenschau auch die Stadt und entdeckt, dass Heilbronn überall wieder aufblüht. Die Experimenta, eine wissenschaftliche Erlebniswelt, hat einen spektakulären Neubau erhalten, auf der Waldheide, wo einst Pershing-Raketen stationiert waren, ist eine geheimnisvolle Natur zurückgekehrt. Auf dem Wartberg bietet sich nicht nur der beste Blick auf die Stadt, sondern auch die Gelegenheit, eine der besten Weinregionen Baden-Württembergs zu entdecken.
- **Samstag, 8. Juni, 12:00 | arte (online verfügbar von 08.06. bis 15.06.)**
Belle France: Franche-Comté
Die Gegend um das Städtchen Arbois im Département Jura ist für ihren Weinbau bekannt. Evelyne und Pascal keltern hier aus biologisch angebauten Trauben einen zu 100 % natürlichen Wein. Die neuen Folgen der Dokumentationsreihe zeigen französische Landschaften durch Luftbilder in ihrer ganzen Vielfalt und bieten eine ungewöhnliche Sicht auf die schönsten Natur- und Kulturdenkmäler. Die Bodenaufnahmen gewähren tiefe Einblicke in die Besonderheiten und Reize jeder Region und zeigen Schätze der Natur, architektonische Meisterwerke und kulturelle Highlights. Und schließlich kommen Menschen zu Wort, die auf ihre Weise zur Bewahrung dieser Landstriche beitragen. Sie erzählen von ihrem Alltag, ihrem Beruf und ihrer Liebe zur Region.
- **Samstag, 8. Juni, 15:35 | NDR Fernsehen**
Hanseblick Spezial - Weinlese in der Mährischen Toskana
Wo befindet sich die „Toskana des Ostens“? Die Kulturlandschaft liegt in Südmähren zwischen den prunkvollen Schlössern Valtice und Lednice und gehört zum UNESCO-Welterbe. Der Wein aus dieser Gegend ist nicht so berühmt wie das tschechische Bier. Völlig zu Unrecht, wie „Hanseblick“-Moderatorin *Stefanie Gromes* beweisen will. Dafür ist sie im südöstlichsten Teil von Tschechien zur Weinlese unterwegs. In aller Frühe wird sie mit Winzer Jan die typischen Palava-Trauben verlesen und im Familienbetrieb auch verarbeiten. Außerdem lernt sie in Tschechiens ältester Winzerschule den Winzernachwuchs kennen. Im Weinsalon auf Schloss Valtice schließlich, darf sie die 100 besten Weine aus Südmähren mit einem Sommelier zusammen degustieren.
- **Samstag, 8. Juni, 16:00 | hr fernsehen**
Genussvoll durch Rheinhessen
Ein Ausflug zu den Nachbarn in Rheinhessen lohnt sich. Mit der Fähre ist es nur einen Katzensprung über den Rhein. Dort geht es durch sanft geschwungene Weinberge mit Blick auf viele Windräder und viele kleine Orte, die auf „-heim“ enden. In jedem von ihnen gibt es mehr als nur ein Weingut. Im größten Weinanbaugebiet Deutschlands findet man für jeden Geschmack den richtigen Wein. *Nina Thomas* besucht einige der vielen engagierten Winzer in ihrem Weinberg. Zum herrlichen Wein gibt es natürlich das passende Essen – von der deftigen Winzervesper über Zander mit Blutwurst bis hin zum Lammrücken und Schokodessert.

- Sonntag, 9. Juni, 08:40 | SWR Fernsehen
Himmel auf Erden: Die Kirche St. Maria und Markus auf der Insel Reichenau
Der Fischer und Weinbauer Stefan Riebel und die Wein- und Gemüsebäuerin Stefanie Wehrle führen beruflich eine Familientradition fort, die seit vielen Jahrhunderten auf der Insel gepflegt wird. Früher waren die Mönche die Herren der Insel und beschäftigten die Bauern in der Landwirtschaft. Seitdem das mächtige Kloster 1803 von den letzten Mönchen verlassen wurde, übernahmen 1830 die ehemaligen Lehensnehmer die Grundstücke, womit der Grundstock für die heutige Gemüseinsel gelegt wurde.
- Montag, 10. Juni, 15:15 | Bayerisches Fernsehen
Veneto
Gernstl reist in das Veneto. Die italienische Region erstreckt sich von den Alpen bis in die Poebene und wird im Westen vom Gardasee und im Osten von der Adria begrenzt. *Gernstls* Ermittlungen beginnen in Valdobbiadene, im Herzen des Veneto. Eingebettet in die Trevesiner Hügellandschaft steht eine einsame Hütte, niemand ist da, dennoch findet sich alles, was man für eine Brotzeit braucht: Käse, Salami, Brot und gekühlter Prosecco – der Perlwein hat im Veneto seine Heimat. Auf der Friedhofsinsel San Michele bewahren Weinliebhaber die Reben eines ehemaligen Klostersgartens und den letzten historischen Weinkeller Venedigs. Bei Wein, guten Gesprächen und regionalen Köstlichkeiten klingt die Rundreise aus.
- Montag, 10. Juni, 16:25 | WDR Fernsehen
Unsere Flüsse - Der Rhein: Fischer, Winzer, Wasserbüffel
Kay *Thiel* aus Niederdollendorf hat als Teilzeitwinzer einen uralten Weinberg im Siebengebirge rekultiviert. Viele Parzellen in den steilen Lagen des Siebengebirges wurden vor Jahrzehnten aufgegeben, weil sie zu arbeitsintensiv waren. Aber seit immer mehr qualitativ hochwertige Weine nachgefragt werden, lohnt sich der Anbau wieder. Jetzt gedeihen unterhalb des Petersbergs seltene Trauben, die Kay *Thiel* zusammen mit Freunden erntet.
- Dienstag, 11. Juni, 20:15 | WDR Fernsehen
Abenteuer Erde – Wilder Rhein: Teil 1 – Von der Nordsee zur Lorelei
Bis heute verbindet man mit ihm stolze Ritterburgen, steile Weinberge, fröhliche Geselligkeit und male-
rische Orte. Aber, der Rhein ist weit mehr als nur ein romantischer Fluss.
- Mittwoch, 12. Juni, 14:30 | 3sat
Wandern an der Ahr: Unterwegs mit Andrea *Grießmann*
Nur 85 km schlängelt sich die Ahr durch ein Tal, das geprägt ist vom Weinbau. Andrea *Grießmann* wandert von Sinzig, wo die Ahr in den Rhein fließt, bis zur Quelle in Blankenheim. Sie ist unterwegs auf dem „AhrSteig“, auf dem Rotweinwanderweg und auf verschlungenen Pfaden. Zwischendurch macht sie Station auf Weingütern, im romantischen Walporzheim und im Kloster Marienthal. Sie trifft einen Wein-
„Alchimisten“ und geht auf Trüffelsuche.
- Donnerstag, 13. Juni, 06:05 | 3sat
Die Steiermark: Vom Weinland ins ewige Eis
Das Bundesland im Südosten Österreichs ist landschaftlich vielfältig: Im Norden dominieren die Alpen, überragt vom Dachsteinmassiv und seinem Gletscher. Im Süden liegen sanfte Hügelketten. Der Boden dort ist fruchtbar, es gedeihen Wein, Äpfel und Kürbisse. Aber auch menschliche Querköpfe sind hier zu Hause: Sie bilden den geheimnisvollen Bund der „Apfelmänner von Puch“ oder erbauen eine dampfende und blinkende Weltmaschine.
- Donnerstag, 13. Juni, 21:00 | NDR Fernsehen
Der Süden der Toskana
Die bekannten touristischen Zentren der Toskana, die von Urlaubern aus der ganzen Welt besucht werden, liegen eher im Norden: Florenz, Pisa, die Strände von Forte dei Marmi und die Weinbauregionen im Chianti. Der Süden der Toskana ist so etwas wie ein Geheimtipp geblieben. Hier ist vieles noch authentisch und wild, die Menschen sind eigensinnig.

- Samstag, 15. Juni, 15:30 | 3sat
Ein Hoch auf die Azoren
Auf der Insel Pico klettert Jörg Rheinländer auf die Spitze des gleichnamigen Berges, der mit 2.351 m der höchste Gipfel Portugals ist, und fährt mit einem Mann aufs Meer, der früher Wale jagte – und sie jetzt bestenfalls noch mit Kameras schießt. Auf Pico pflegen die Winzer auch 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, 15. Juni, 16:00 | hr-fernsehen
Schlemmerreise mit Freunden
Bastian *Fiebig* und Stefan *Maxeiner*, zwei Kollegen der Frankfurter Genussakademie, unternehmen eine Reise nach Chablis im Norden von Burgund. Natürlich darf auch der Besuch im Weinberg nicht fehlen. Bastian *Fiebig* ist Gastro-Journalist und nimmt sich regelmäßig Weine mit, die bei seinen Weinproben in der Frankfurter Genussakademie verkostet werden.
- Samstag, 15. Juni, 16:00 | SWR Fernsehen
Genussvoll durch die Ortenau: Feiern und schlemmen zwischen Rhein, Obst und Reben
Eingebettet zwischen Rhein und Schwarzwald ist die Ortenau eine der klimatisch bevorzugten Regionen Deutschlands. Klima und fruchtbare Böden machen sie zu einem wahren Paradiesgarten – Obst- und Weinbau prägen das Bild und die Menschen feiern gerne mit ihren eigenen regionalen Spezialitäten und um sie herum. In Durbach sind Spitzenweingüter zuhause, wie das der international preisgekrönten Winzerfamilie *Laible*. Im Alltag sind die Durbacher Winzerinnen und Winzer Konkurrenten, doch einmal im Jahr sitzen sie zusammen, um gemeinsam den besten Durbacher Riesling zu küren – den „Jahrgangsklingelberger“. Die Familie *Weber* in Ettenheim besitzt nicht nur eine der größten Walnussplantagen in Südbaden, sondern betreibt auf ihrem Weingut auch seit einigen Jahren ein Restaurant, das sich auf Walnussmenüs spezialisiert hat. Der Film stellt die Ortenau mit ihren Spezialitäten und ihren Geschichten vor und was die Menschen daraus machen – in Restaurants, in Brennereien auf Weingütern und auf verschiedenen Festen, die rund um einzelne Spezialitäten abgehalten werden.
- Sonntag, 16. Juni, 11:05 | arte (online verfügbar von 16.06. bis 24.06.)
Augenschmaus: Jesus Christus, Gottes Sohn, Retter
Wenn ein begnadeter Koch und ein genialer Künstler zusammentreffen, kommt mit Sicherheit etwas Schmackhaftes dabei heraus: Sternekoch *Gérald Passédat* lädt in sein Restaurant ein, das Leonardo da Vincis „Abendmahl“ auf der Speisekarte hat. Gemeinsam mit Historikern versucht er, ein möglichst authentisches Abbild der Speisen der damaligen Zeit zu schaffen. Dazu gibt es Wein von *Hervé Durand*, der mit Hilfe von Archäologen eine römische Traubenpresse nachgebaut hat, um ebenfalls unter authentischen Bedingungen Wein zu keltern. Schließlich versammeln sich alle Beteiligten um den Tisch und laden sich an Brot, Wein und den verschiedenen Gerichten von *Gérald Passédat*. Das Gespräch dreht sich dabei natürlich um das servierte Essen und die damit verbundenen Sitten und Gebräuche.
- Sonntag, 16. Juni, 11:45 | WDR Fernsehen
Grenzenloser Niederrhein
Der Reporter wirft auch einen Blick über die Grenze – bei Kranenburg liegt das größte Weinanbaugebiet der Niederlande.
- Sonntag, 16. Juni, 13:10 | 3sat
Ein Sommer wie früher ... Das Kamptal in Niederösterreich
Sommerfrische: Das klingt nach vergangenen Zeiten, Picknicks, Naturerleben und gesellschaftlichen Ereignissen in Villen oder Pavillons. Diese Sommerfrische erlebt nun eine Renaissance. Außerdem warten traditionelle Heurige mit ihren regionalen Schmankerln, die Weinstadt Langenlois sowie Attraktionen wie eine Straußenfarm oder eine Weingarten-Safari auf Besucher.
- Sonntag, 16. Juni, 16:00 | SWR Fernsehen
Auf der Naheweinstraße: Menschen und Spuren entlang einer Ferienstraße
Im Gegensatz zur Deutschen Weinstraße konnte sich die Naheweinstraße nicht so recht durchsetzen. Nach euphorischen Anfängen verlief das Projekt im Sande. Doch die Naheregion wird unter Weinfreun-

den immer bekannter. Der Weinbau profitiert von mildem Klima und äußerst vielfältigem Böden. Die Landschaft hält spektakuläre Panoramen bereit. Kurstädte wie Bad Kreuznach und Bad Sobernheim locken schon lange Erholungssuchende in die Gegend, die von den Heilquellen aus die reizvollen Landschaften im Naheland erkunden. Traditionsreiche Weingüter stellen sich den Herausforderungen der Gegenwart. Auch die preußische Vergangenheit hat die Region geprägt. In einer Mühle an der Nahe betreiben drei Generationen eine Lederwerkstatt. Ein Ehepaar, dessen Passion das Jagen ist, hat eine große Wildmetzgerei gegründet. Ob im Hotel-Start-up oder in der Mühlen-Idylle: An der 130 km langen Naheweinstraße sind viele Menschen auf unterschiedliche Art mit der Region verbunden.

- Montag, 17. Juni, 11:10 | Bayerisches Fernsehen
Bordeaux - Ferien auf dem Weingut
Ferien auf dem Weingut kann man z.B. im Chateau Carbonneau machen, einem von rund 3.000 Weingütern um Bordeaux, Weinlese und französische Lebensart inbegriffen. Die Besitzer, das Winzerehepaar Jacquie und Wilfrid Franc *de Ferrière*, vermieten dort fünf Gästezimmer. Wer bei ihnen logiert, darf ihren Wein nicht nur probieren, sondern auch bei der Weinlese helfen. Wilfrid nimmt seine Gäste gerne mit in den Fasskeller, wo der Wein rund elf Monate in Eichenfässern reift und sich die Fachsimpelei über seine Eigenschaften im idealen Ambiente zelebrieren lässt. Im Film wird gezeigt, mit welchem Aufwand die klassischen Bordelaiser Weinfässer hergestellt werden. Der Fassmacher ist zugleich Hobbypilot und nimmt Wilfrid mit auf einen Rundflug, um die Region sowie sein Schloss von oben zu sehen. Wilfrids Frau Jacquie stammt aus Neuseeland, und weil sie eine Vorliebe für Rosen hat, hat sie auf dem Anwesen fast zweihundert Rosenstöcke gepflanzt. Bei ihrer Arbeit hilft ihr eine neuseeländische Praktikantin, der Jacquie auch Einblick in die französische Lebensart gibt. Sie erklärt ihr zum Beispiel typisch regionale Rezepte, etwa das für Cannelés, einer Süßspeise, die es ohne Rotwein nicht gäbe. Jacquie kocht jeden Abend für ihre Gäste. Zum stilvollen Diner gibt es natürlich die hauseigenen Weine. Und Kaviar aus der Region.
- Montag, 17. Juni, 11:30 | Bayerisches Fernsehen
Expedition in die Heimat: Unterwegs in Schluchten und Tälern am Mittelrhein
Der Mittelrhein als Expeditionsziel: Nicht die bekannten Städte wie Bacharach, Oberwesel oder St. Goar stehen im Vordergrund. Moderator Jens Hübschen erkundet vielmehr die linksrheinischen Täler und Schluchten und die weltberühmte Kulturlandschaft von Bingen bis Boppard von oben. Katrin *Kleemann* und Till *Gerwinat* erwecken Burg Reichenstein in Trechtinghausen zu neuem Leben. Ähnliches tun auch die Brüder Thomas und Martin *Philipp*. Sie rekultivieren die brachgefallenen Weinberge rund um St. Goar und verhindern, dass der Weinbau dort für immer verschwindet.
- Montag, 17. Juni, 15:15 | SWR Fernsehen
Der Südwesten von oben – Das Badische Land
Vom Odenwald bis in den Schwarzwald, entlang des Neckars und bis an den Bodensee präsentiert das „Badische Land“ eine beinahe exotische Vielfalt von Landschaften, in der Weinterrassen riesige Stufen in den Kaiserstuhl formen.
- Dienstag, 18. Juni, 15:15 | SWR Fernsehen
Der Südwesten von oben – Die Pfalz
Wo sich die Berge des Pfälzer Walds langsam verlieren, zeigen sich die ersten Rebflächen am Haardt- rand. Entlang der Deutschen Weinstraße reiht sich ein Winzerdorf ans andere, begrenzt durch die Weinmetropolen Landau, Neustadt und Bad Dürkheim. Auch hier spielt die Cineflex ihre Stärken aus und zeigt Städte und Landschaften durch verschiedene Jahreszeiten in neuer Perspektive – einem Blick, der die Spuren der Geschichte in einem Spiel der Bilder präsentiert.
- Mittwoch, 19. Juni, 16:15 | 3sat
Menschen im Karst – Leben zwischen Himmel und Hölle
Der Karst war lange der unwirtlichste Flecken Erde zwischen Wien und Triest. Regisseur Kurt *Mayer* hat die Karstlandschaft über zwei Jahre lang intensiv bereist. Viele Bauern haben dort ihren eigenen Eingang zur Unterwelt. Dort keltern sie Wein, lagern den Karstschinken oder lassen Käse reifen.

- Mittwoch, 19. Juni, 20:15 | ORF III
Heimat Österreich: Lieblingsorte Steiermark (1/2) – Vom Schilcherland ins Wechselland
Steiermark – das ist landschaftlicher Reichtum vom Felsmassiv bis zur saftigen Alm, vom Weingebiet bis zum Wasserfall. Der steirische Regisseur Alfred Ninaus hat die schönsten Orte filmisch eingefangen und gibt Einblicke in die Vielfalt des Bundeslandes.
- Mittwoch, 19. Juni, 21:50 | OFR 2
Portugal – Das Douro-Tal
Die Region rund um das Douro-Tal ist für die Portwein-Produktion weltbekannt und hat in Portugal eine sehr lange Tradition. 2001 wurde das Gebiet von der UNESCO zum Weltkulturgut ernannt. Eine Station im unberührten Douro-Tal ist das kleine Städtchen Pinhão. Auch hier dreht sich alles um den Wein. Besonders sehenswert sind die antiken Kachelbilder am Bahnhof, die den traditionellen Weinanbau abbilden. Zum Abschluss lohnt sich ein Blick auf die Ufer des Douro, wo die alten Portweinschiffe vor Anker liegen.
- Mittwoch, 19. Juni, 23:50 | NDR Fernsehen
7 Tage unter Winzern: Film von Lucas *Stratmann*
Ohne Vorkenntnisse hat sich Lucas *Stratmann* eine Woche unter die Erntehelfer gemischt und sich als Praktikant auf dem Weingut verdingt. Schon am frühen Morgen muss Lucas im Dunkeln Eimer und Hotten packen ... dann geht es für alle, oft im dichten Nebel der Mosel, hoch in die steilen Terrassen, wo Riesling & Co. reifen. Seine Erntehelferkollegen kommen meist aus Rumänien und sprechen kaum ein Wort ein Deutsch.
- Donnerstag, 20. Juni, 11:45 | 3sat
Wachau – Land am Strome
Es zählt zu den schönsten Schauspielen der Natur, wenn in der Wachau im Frühling die Marillenbäume zu blühen beginnen und den ganzen Landstrich in ein duftendes Blütenmeer verwandeln. Das gewundene Donautal, die Auwälder, Felsformationen und die von Menschenhand geschaffenen Weinbauterrassen sind UNESCO-Naturdenkmäler. Seit der Römerzeit ist die Wachau Weinland – heute kann sich das „Land am Strome“ mit seinen Weißweinen mit jeder Weinbauregion der Welt messen.
- Donnerstag, 20. Juni, 20:15 | ZDFinfo
Fake Food – Die Tricks der Lebensmittelfälscher
Gefälschter Honig, gepanshtes Olivenöl oder falsch gekennzeichnete Wein – überall in Europa, auch in Deutschland, werden gefälschte Lebensmittel gehandelt und verkauft. Wein oder Olivenöl in einer Flasche kann von verschiedenen Produzenten aus unterschiedlichen Ländern sein. Je mehr gemischt wird, desto eher besteht die Gefahr der Fälschung. Und je länger und undurchsichtiger die Lieferketten sind, desto einfacher ist es für Fälscher, ihre Spuren zu verwischen. Lebensmittel mit unterschiedlicher Herkunft stellen Behörden und Ermittler vor eine große Herausforderung. Reichen aktuelle gesetzliche Regelungen aus? Und welche Verantwortung tragen Hersteller und der Lebensmitteleinzelhandel? Die Doku begleitet die Kontrolleure auf ihrer Spurensuche. Wie viel Sicherheit können sie garantieren? Die Lebensmittelüberwachung in Deutschland kann ihren gesetzlichen Auftrag nur lückenhaft erfüllen, kritisiert jedenfalls der Bundesverband der Lebensmittelkontrolleure. Der Grund: chronischer Personalmangel.
- Freitag, 21. Juni, 13:30 | Bayerisches Fernsehen
Expedition in die Heimat: Auf Zeitreise durchs Zellertal
Die Namensgeberin des Zellertals in Rheinland-Pfalz, die Gemeinde Zell, war einst ein bedeutender Wallfahrtsort. Wein vom Schwarzen Herrgott, einer Weinberglage im Zellertal, war noch vor hundert Jahren in aller Munde. Jens *Hübschen* begibt sich auf eine Zeitreise durch dieses unentdeckte Zellertal, schmeckt die Geschichte in Form von altem Wein und entdeckt Spuren der Vergangenheit in Kellern, auf Speichern, hinter alten Mauern und Tapeten. Und er erforscht, wie die Menschen im Zellertal mit ihrer Geschichte umgehen, welche Traditionen ihnen wichtig sind, und was sie von der Zukunft erwarten. Die Geschichte und die Geschichten der Menschen machen die Reise durch dieses kleine, unbekanntes Tal zu einem besonderen, unvergesslichen Erlebnis.

- Freitag, 21. Juni, 14:00 | 3sat
Im Schatten der Vulkane: Ätna – Leben mit der Lava
Die Hänge des Ätna gehören dank stetiger Ascheregen zu den fruchtbarsten in ganz Italien. Daher nehmen die Bewohner von Catania auch die Gefahr in Kauf und züchten dort die besten Orangen und vorzüglichen Wein. „Ein Vulkan, der raucht, explodiert nicht“, sagen sie.
- Freitag, 21. Juni, 15:30 | 3sat
Im Schatten der Vulkane: Lanzarote – Wie Asche zu Geld wird
Die Landschaft der Kanaren-Insel Lanzarote ist gezeichnet von vulkanischen Zylindern, die vom Kampf zwischen Feuer und Wasser zeugen. Wind und Asche haben das Land extrem fruchtbar gemacht. Es ist aber nicht leicht zu bewirtschaften. Die ausgezeichneten Weine sind ein Beweis dafür, wie widerstandsfähig Mensch und Natur sind.
- Samstag, 22. Juni, 06:45 | ZDFneo
Terra X – Die Macht der Jahreszeiten: Herbst & Winter
Bei Winzern wie Kilian *Franzen* und Angelina *Lenz* am Calmont an der Mosel, am steilsten Weinberg Europas fängt die Lese seit einigen Jahren immer früher an. Die Klimaerwärmung macht es möglich. Sie sorgt nicht nur für eine zeitigere Fruchtreife, sondern vor allem für neue Rebsorten, wie sie eigentlich nur in Italien oder Frankreich wachsen.
- Samstag, 22. Juni, 15:30 | 3sat
Die jungen Wilden aus dem Elsass: Biowein aus Überzeugung
Immer mehr junge Winzer im Elsass stellen den Weinbau auf so naturnah und biologisch wie möglich um. Der heiße und trockene Sommer 2018 hat ihnen Recht gegeben. Die biodynamischen Böden waren – trotz Verbots, zu gießen – auch im Spätsommer noch nicht ausgedörrt. Die süßen Trauben versprechen einen hervorragenden Wein. Der Film begleitet unter anderem die 28jährige *Catherine Hirsinger* während der rund sechswöchigen Weinernte. Während dieser Zeit arbeitet die gesamte Familie fast rund um die Uhr in den Reben oder im Weinkeller. Auch Jean-Paul *Schmitt*, ein bekannter Bio-Weinbauer, der sich mit seinem ehemaligen Praktikanten, dem heute 30-jährigen Jean *Dittrich* – inzwischen ebenfalls biodynamischer Weinbauer – ständig austauscht und neue "naturnahe Wege" im Weinanbau beschreitet. Birgit *Muth*, die Autorin des Films, ist beim Entstehen der besten Tropfen dabei, steigt in die Weinkeller und lässt die Zuschauer tief ins Glas schauen: Die „jungen wilden“ Bio-Winzer und Bio-Bauern gewähren Einblicke in ihre Philosophie und ihre Rezepte des bio-dynamischen Anbaus, der längst auch bei Weinliebhabern eine wachsende Anhängerschaft findet. Der Film begleitet den Erfolg des edlen „reinen“ zu Wein verarbeiteten Traubensaftes, der nicht nur im Kopf, sondern auch in der Ökobilanz keine Katerstimmung erzeugt.
- Samstag, 22. Juni, 16:50 | arte
Burgund – Stadt Land Kunst Spezial
Burgund kennt man vor allem wegen der legendären Burgunderweine. Das Burgund mit seinen kalkhaltigen Böden, auf denen die edelsten Rebsorten gedeihen, ist Heimat der besten Weine der Welt. Doch die Region gehörte einst zu den wichtigsten religiösen und kulturellen Zentren Europas. Unzählige romanische Kirchen inmitten endloser Weinberge zeugen von der glorreichen Vergangenheit der Region: Burgund war einst eine Hochburg des Romanismus, der in monumentalen Bauwerken und Skulpturen, auf herrlichen Fresken und so manchem berühmten Weingut seine Spuren hinterlassen hat.
- Samstag, 22. Juni, 17:30 | NDR Fernsehen
Tim *Mälzer* kocht! - auf Mallorca: Spanischer Eintopf
Am letzten Tag der Mallorca-Rundreise widmet sich Tim *Mälzer* ganz den regionalen Spezialitäten! Der Hamburger Koch besucht ein Weingut, wo er vom Winzer in manches Geheimnis der Weinherstellung eingeweiht wird.
- Montag, 24. Juni, 21:00 | 3sat
Der Tagliamento – König der Alpenflüsse
Dem „König der Alpenflüsse“ zu folgen ist eine Reise der Kontraste. Er entspringt am „Passo della Mauria“, durchfließt Karnien, nimmt die Fella aus dem Kanaltal auf und strömt bei Gemona aus den Bergen in

die Ebenen des Friaul. Weiter flussabwärts hat der Winzer Emilio *Bulfon* auf den Hügeln und Terrassen entlang des Flusses beste Voraussetzungen für die Kultivierung alter, autochtoner Rebsorten gefunden.

- Dienstag, 25. Juni, 12:10 | 3sat
Weinviertel - Weites Land
Es ist die Weite, die den Besucher des Weinviertels in seinen Bann schlägt. „Das Viertel unter dem Manhartsberg“, so genannt seit 1254, vermittelt ein Gefühl der Endlosigkeit. Seinen Namen trägt das Weinviertel nicht von ungefähr – der Weinbau bestimmt das Landschaftsbild in all seinen Kulturformen und ist seit jeher prägend für die Bewohner dieser Region.
- Dienstag, 25. Juni, 20:15 | 3sat
ZDFzeit: Achtung, Kundenfalle!
Rabatt-Tricks, Preisfallen & Co. Je wohler wir uns in einem Laden fühlen, desto lockerer sitzt uns das Portemonnaie. Wissenschaftler sind überzeugt, dass wir nicht nur für ein Produkt bezahlen, sondern auch für das Käuferlebnis als solches. Das weiß der Handel und versucht, uns Kunden das Shoppen so angenehm wie möglich zu machen - etwa durch den Einsatz von Musik oder Düften. Sounddesigner tüfteln am Klang von Produkten und Verpackungen - auch das beeinflusst uns, wenn auch eher unbewusst. ZDFzeit macht die Probe aufs Exempel: In einem Weinladen soll der Absatz von französischen Weinen forciert werden – mit der passenden Musik und leckeren Häppchen. Funktioniert das wirklich?
- Dienstag, 25. Juni, 21:30 | tagesschau24
7 Tage unter Winzern: Film von Lucas *Stratmann*
Ohne Vorkenntnisse hat sich Lucas *Stratmann* eine Woche unter die Erntehelfer gemischt und sich als Praktikant auf dem Weingut verdingt. Schon am frühen Morgen muss Lucas im Dunkeln Eimer und Hotten packen ... dann geht es für alle, oft im dichten Nebel der Mosel, hoch in die steilen Terrassen, wo Riesling & Co. reifen. Seine Erntehelferkollegen kommen meist aus Rumänien und sprechen kaum ein Wort ein Deutsch.
- Donnerstag, 27. Juni, 17:45 | 3sat
San Francisco von oben
Schon bevor die Sonne aufgeht, arbeiten im Norden, in einer der ältesten Industrieregionen der Bay Area, Arbeiter in den sanft gewellten Weinbergen von Napa Valley. Die Winzer dort zählen zu den größten und berühmtesten Produzenten von amerikanischem Wein.
- Freitag, 28. Juni, 05:50 | SWR Fernsehen
Reisetipp Südwest: Rheingau – Zwischen Wein und Woodstock
Im Rheingau regiert der König der Weißweine, der Riesling. Zwischen Walluf und Lorchhausen liegt sein Königreich. Auf dem Rheinabschnitt gibt es aber noch viel mehr zu entdecken.
- Sonntag, 30. Juni, 14:15 | hr-fernsehen
Bordeaux und Frankreichs Südwesten: Wo Genießer zu Hause sind
In Frankreich munkelt man schon länger, Bordeaux sei eine ernst zu nehmende Konkurrenz für Paris. Bordeaux hat die Philosophen Michel de Montaigne und Montesquieu hervorgebracht, ihre Architektur ist ein Paradebeispiel der Klassik, und Bordeaux ist die Welthauptstadt des Weins. Ein Besuch des Wein-Museum „Cité du Vin“ ist ein Muss. Christine Seemann kehrt der Küste den Rücken und fährt ostwärts ins Herz des Bordelais nach Saint Émilion. Das sanft hügelige Weinanbaugebiet war das erste, das die UNESCO auf die Welterbe-Liste setzte. Denn Saint Émilion ist ein Gesamtkunstwerk, wie es sich male- risch in die Landschaft schmiegt, voller verwunschener Winkel und architektonischer Schätze. Und der Wein ist das Lebenselixier, um das sich alles dreht. Im September erteilt die Jurade, die Weinbruder- schaft, die Genehmigung zur Traubenlese – ein Grund zum Feiern. Ein emotionales Spektakel, das nicht nur Weinliebhaber verzaubert.

*) Termine – Termine – Termine

(1) VERKOSTUNGEN | PRÄSENTATIONEN | MESSEN

- Samstag, 8. Juni, bis Sonntag, 9. Juni 2019: **Rotwein-Opening Horitschon 2019**
Traditionell zu Pfingsten öffnen 17 Winzer des Ortes für 2 Tage ihre Kellertüren und präsentieren ihre besten Weine. Neben den großen Namen des Ortes gelten aber auch einige der kleineren Betriebe unter Fachleuten als Geheimtipps.
Mit dem Oldtimer Traktor lässt sich Horitschon bequem erkunden und bei vielen Winzern gibt es Köstlichkeiten aus der Region. Kunst- und Kulturinteressierte kommen bei Ausstellungen auf Ihre Kosten und wer die Weinlandschaft rund um Horitschon erkunden will, der kann zu Fuß auf dem Blaufränkischweg mitten durch die berühmten Lagen Hochäcker und Dürrau wandeln.
Mehr Infos unter <http://www.horitschon.com/rotweinopening/>.

- Dienstag, 11. Juni 2019: **„TOP WEIN NÖ 2019“ im Palais Niederösterreich (Wien)**
Über 5.600 Weine aus 929 Betrieben kämpften bei der diesjährigen Landesweinprämierung um die Plätze ganz oben auf dem Stockerl. Das bedeutet Teilnehmerrekord und zwar bereits zum vierten Mal in Folge. Eine heuer erstmals eingeführte Kategorie erwies sich gleich vom Start weg als Renner: 329 Weine wurden in der Kategorie „Muskateller“ eingereicht.
Dabei sein ist schön, aber natürlich geht es darum, Landessieger in einer der 18 Kategorien zu werden. Eine Auszeichnung, die in einem Top-Weinland wie Niederösterreich besonders schwer wiegt. „Die Latte liegt von Jahr zu Jahr höher!“, bestätigen erfahrene Winzer. Aus allen eingereichten Weinen wurden 155 Finalisten und schließlich 18 Siegerweine ermittelt. Zu verkosten gibt's die Siegerweine und weitere Weine der Finalisten am 11. Juni bei der TOP WEIN NÖ in den prachtvollen, angenehm klimatisierten Räumlichkeiten des Palais Niederösterreich in Wien. Insgesamt stehen bei diesem einzigartigen Verkostungsereignis rund 400 Weine zur Auswahl.
ORT: Palais Niederösterreich, 1010 Wien, Herrengasse 13
ZEIT: Dienstag, 11. Juni 2019, 14 – 20 Uhr | Preis: ab € 19,-- p.P.
Tickets über Ö-Ticket (<https://www.oeticket.com/tickets.html>), Trafiken und Banken erhältlich.

- Mittwoch, 12. Juni, bis Montag, 17. Juni 2019: **Domäne Wachau Kellerschlüssel-Heuriger**
2019 geht die Domäne Wachau unter die Heurigenwirte und veranstaltet zum ersten Mal den „Kellerschlüssel-Heuriger“ im 300 Jahre alten barocken Kellerschlüssel. Wein, Genuss und hochwertigste Produkte aus der Region stehen auf der Speisekarte. Roman *Horvath* und Heinz *Frischengruber* freuen sich über Ihren Besuch!
Öffnungszeiten: MI, DO, FR, MO ab 15 Uhr | SA, SO ab 12 Uhr.



- Samstag, 15. Juni 2019, 12 – 18 Uhr: **3. Gault&Millau Landpartie im Bio-Weingut Geyerhof**
Ein lauer Sommertag, ein Picknick auf grüner Wiese, in der Hand ein kühles Glas vom gereiften



Die 3. Gault&Millau Landpartie verspricht einen kulinarischen Juni-Tag im Grünen. © David Pan

Riesling ... was kann man sich mehr wünschen? Gault&Millau zum lädt 3. Mal zur Landpartie.

Dieses Jahr steht die Landpartie unter dem Motto „Gereiftes Österreich“ und widmet sich den zahlreichen, unentdeckten Schätzen in den Kellern heimischer Winzer. Etwa 50 Winzerinnen und Winzer präsentieren ihre Weine dem fachkundigen Publikum in wunderbarer Atmosphäre. Wer sein Wissen vertiefen möchte, besucht vor Ort die Workshops von Österreich Wein Marketing.

Die CulturBrauer bringen ihre erfrischenden

Biere und die besten Köche Niederösterreichs bieten kleine Speisen zum Verkosten (solange der Vorrat reicht). Dazwischen können die Gäste auf der Wiese entspannen, sämtliche Köstlichkeiten sind ständig in Reichweite, während Kindern ein abwechslungsreiches Programm geboten wird. (www.landpartie.at)

Ticketpreise: Erwachsene: € 59,- | Kinder (10-16 Jahre): € 19,- | Kinder (bis 10 Jahre): gratis
 Tickets (solange der Vorrat reicht): NUR im Vorverkauf unter www.gm-events.at & in allen Raiffeisenbanken in Wien und NÖ mit oeticket-Service, sowie auf shop.raiffeisenbank.at. Ermäßigung für Raiffeisen Kontoinhaber. Weitere Infos zu allen Winzern, Köchen und den übrigen Ausstellern unter: <https://at.gaultmillau.com/news/die-gault-millau-landpartie-2019>.

- Samstag, 15. Juni 2019, 12 - 19:30 Uhr: **Jahrgangspräsentation der STK Weingüter** (Gamlitz)
 Alljährlich stellen die Steirischen Terroir & Klassik Weingüter ^[1] Weinliebhabern aus Nah und Fern den aktuellen Weinjahrgang im Rahmen einer großen Jahrgangspräsentation vor.
 Im Mittelpunkt stehen 72 Weine von unterschiedlichen steirischen Terroirs der 12 steirischen Vorzeigebetriebe, Gebiets- und Ortsweine aus dem Jahrgang 2018, Riedenweine aus 2017 und je Weingut ein spannender gereifter Wein. Weitere Facetten des steirischen Terroirs lassen sich im rare styrian cuisine Pop-up-Restaurant der 47°-Köche entdecken.
ORT: Weingut Hannes *Sabathi*, Kranachberg 51, 8462 Gamlitz
ZEIT: Samstag, 15. Juni 2019, 12 – 19:30 Uhr | Preis: € 39,-- p.P. (VVK: € 33,-- p.P.)
 Tickets über Ö-Ticket (<https://www.oeticket.com/tickets.html>) und Filialen der Raiffeisenbank.
 Aufgrund des beschränkten Platzangebots wird um frühzeitige Buchung gebeten!
 Weitere Details und Infos: <https://stk-wein.at/stk-jahrgangspraesentation-2019/>
 Steirische Terroir & Klassik Weingüter: Weingut *Frauwallner* | Weingut *Gross* | Weingut *Lackner Tinnacher* | Weingut *Wolfgang Maitz* | Weingut *Neumeister* | Weingut *Erich & Walter Polz* | Weingut *Sattlerhof* | Weingut *Erwin Sabathi* | Weingut *Hannes Sabathi* | Weingut *Tement* | Weingut *Winkler-Hermaden* | Weingut *Wohlmuth*.
- Montag, 17. Juni 2019, 15 – 20 Uhr: **Falstaff Weißwein Gala 2019** (Hofburg, Wien)
 Pfeffrige Grüne Veltliner, fruchtig-frische Muskateller oder charakterstarke Urgesteinsrieslinge – das ganze Spektrum der heimischen Weißweinviefalt erwartet die Gäste der Falstaff-Weißweingala. Die besten heimischen Spitzenweingüter werden mit ihren Weißen vertreten sein. Neben Weinen aus dem aktuellen Sortiment werden die Winzer auch gereifte Tropfen zur Verkostung mitnehmen, damit sich die Gäste ein Bild vom Entwicklungspotenzial machen können. Höhepunkt der Veranstaltung sind die Prämierung der Sieger des „Grüner Veltliner Grand Prix“ sowie die Präsentation des Falstaff Weinguides 2019/2020.
 Fachbesucher, B2B, VIP, Presse: 15 Uhr | Gourmetclub, Privatbesucher, Abendkassa: 16:30 Uhr
 Tickets im Vorverkauf: EUR 45,– | Gourmetclubmitglieder und Abonnenten: EUR 35,–
 Tickets unter: <https://www.eventbrite.de/e/falstaff-weissweingala-2019-tickets-53289372949>
- Dienstag, 18. Juni 2019, 15 – 21 Uhr: **Salon Tournee 2019 (Wien)**
 Der „härteste Weinwettbewerb Österreichs“ geht wieder auch heuer wieder auf Tournee!
 210 Weine sowie 20 Sekte (darunter 16 „Salonsieger“) werden durch eine unabhängige, höchstqualifizierte Jury mittels einer Blindverkostung ermittelt. 40 „Fixplätze“ werden durch Journalisten, Fachmagazine und Sommeliers gevotet, wovon die 10 häufigsten Nennungen den „Kreis der Auserwählten“ darstellen.
 Palais Niederösterreich | Tickets im Vorverkauf: € 15,– (<https://www.oeticket.com/tickets.html>)
- Mittwoch, 19. Juni, bis Sonntag, 23. Juni 2019: **Weinfestival Thermenregion**
 Seit 2002 laden die Winzer der Thermenregion im Frühling zum Weinfestival ein. Als wichtigste Weinveranstaltung in der Thermenregion bietet es die einzigartige Möglichkeit, die Weine der Thermenregion im direkten Vergleich zu verkosten.

Im Fokus aller Events und Aktionen stehen die wichtigsten Weinsorten der Thermenregion, nämlich Zierfandler, Rotgipfler, St. Laurent und Pinot Noir. Aber auch die ausgeprägte Sortenvielfalt, die Burgundersorten und viele Sorten von historischer Bedeutung wie z.B. Neuburger, Traminer oder Portugieser können in Ruhe verkostet und genossen werden.

Das Highlight ist auch 2019 wieder das Event „**Wein im Park**“ (Samstag, 22. Juni, 15 - 20 Uhr) im Kurpark des Casino Baden (bei Schlechtwetter: Festsaal im Casino Baden), bei dem insgesamt 55 Winzerbetriebe der Region 275 Weine präsentieren. Höhepunkt ist die Prämierung der "Best of Thermenregion"-Sortensieger 2019. (www.weinfestival.at)

Eintritt: € 25,- (VVK € 22,-; jeweils inkl. € 10,- in Begrüßungsjetons und Riedel-Glas)

- Freitag, 21. Juni 2019, 18 – 23:30 Uhr: **Tafeln im Weinviertel am Peregrini Platzl** (Peigarten)
Eva *Raymund* vom Hotel *Raymund* aus Pernersdorf tischt heuer bereits zum zweiten Mal in der idyllischen Kellergasse von Peigarten, direkt beim Peregrini Platzl, groß auf. Frauenpower wird bei dieser Tafel groß geschrieben, denn für die vinophile Begleitung sorgen Erika *Klein* vom Weingut *Klein* und Nancy Lee *Seymann* von *Seymanns* Weinhandwerkerei.
Tickets (online): € 105,- (<https://tportal.toubiz.de/wvt/offer/detail/AUT00020100012765384>)
Weitere Angebote für Tafeln im Weinviertel unter: <https://www.weinviertel.at/tafeln-buchen>.
- Samstag, 22. Juni 2019, 18:30 – 24 Uhr: **Tafeln im Weinviertel beim historischen Pfarrhof** (Falkenstein)
Im Garten des historischen alten Pfarrhofs in Falkenstein, einer ehemaligen Wehranlage über dem idyllischen Weinort, deckt Haubenkoch Martin *Weiler* seine Tafel. Hier, am Hang des Falkensteiner Berges, genießt man eine schöne Aussicht über den Ort und kann auch zur Burgruine hinauf sehen. Die Weine an diesem Abend kommen vom örtlichen Weingut Dürnberg.
Tickets (online): € 120,- (<https://tportal.toubiz.de/wvt/offer/detail/AUT00020100027401878>)
Weitere Angebote für Tafeln im Weinviertel unter: <https://www.weinviertel.at/tafeln-buchen>.
- Dienstag, 25. Juni 2019, 15 – 21 Uhr: **Salon Tournee 2019 (Linz)**
Der „härteste Weinwettbewerb Österreichs“ geht wieder auch heuer wieder auf Tournee! 210 Weine sowie 20 Sekte (darunter 16 „Salonsieger“) werden durch eine unabhängige, höchstqualifizierte Jury mittels einer Blindverkostung ermittelt. 40 „Fixplätze“ werden durch Journalisten, Fachmagazine und Sommeliers gevotet, wovon die 10 häufigsten Nennungen den „Kreis der Auserwählten“ darstellen.
Schlossmuseum Linz | Tickets im Vorverkauf: € 15,- (<https://www.oeticket.com/tickets.html>)
- Donnerstag, 27. Juni 2019, 15 – 21 Uhr: **Salon Tournee 2019 (Hall in Tirol)**
Der „härteste Weinwettbewerb Österreichs“ geht wieder auch heuer wieder auf Tournee! 210 Weine sowie 20 Sekte (darunter 16 „Salonsieger“) werden durch eine unabhängige, höchstqualifizierte Jury mittels einer Blindverkostung ermittelt. 40 „Fixplätze“ werden durch Journalisten, Fachmagazine und Sommeliers gevotet, wovon die 10 häufigsten Nennungen den „Kreis der Auserwählten“ darstellen.
Salzraum/Salzlager | Tickets im Vorverkauf: € 15,- (<https://www.oeticket.com/tickets.html>)
- Samstag, 6. Juli 2019, 18:30 – 24 Uhr: **Tafeln im Weinviertel mit Blick auf die Staatzer Klippe** (Kottingneusiedl)
Haubenswirt Martin *Weiler* aus Laa an der Thaya bekocht Sie gemeinsam mit der diplomierten Ernährungsberaterin Eva *Rieder* nach den 5 Elementen. Kredenz werden die Köstlichkeiten inmitten der Blumenvielfalt des ÖKO-Flugfeldes in Kottingneusiedl mit Blick auf die malerische Burgruine der fast 1000 Jahre alten Festungsburg Staatz. Die 5 Elemente spiegeln sich sowohl auf dem Teller als auch im natürlichen Umfeld des luftigen Speisesaales wieder. Die Weine sind von den Weingütern *Ebner-Ebenauer* aus Poysdorf und *Weinrieder* aus Kleinhadersdorf.
Tickets (online): € 120,- (<https://tportal.toubiz.de/wvt/offer/detail/AUT00020100012772157>)
Weitere Angebote für Tafeln im Weinviertel unter: <https://www.weinviertel.at/tafeln-buchen>.

- Samstag, 29. Juni 2019, 11:00 – 15:00 Uhr: **Picknick in Setzer's Marillengarten**
Begleiten Sie Hans *Setzer*, Falstaff Winzer des Jahres 2013 und seit 2017 Vorsitzender des Weinkomitees Weinviertel, bei einem geführten Spaziergang durch die Weingärten mit Weinverkostung und anschließendem Picknick. Der Treffpunkt ist im Weingut von Hans und Uli Setzer im südwestlichen Weinviertel (www.weingut-setzer.at, A-3472 Hohenwarth, Hauptstrasse 64). Anmeldung erforderlich: setzer@weingut-setzer.at bzw. + 43 (0)2957 228. Die Veranstaltung findet bei jedem Wetter statt! Preis: € 30,- p.P. im Vorverkauf bzw. € 35,- p.P. an Ort und Stelle.
- Freitag, 12. Juli 2019, 18:30 Uhr: **Wein.Rieden.Wanderung: Zeitreise durch die Terrassen**
Begleiten Sie Roman *Horvath* und Heinz *Frischengruber* auf ihrer Wanderung durch die sagenhaften Welten der Dürnsteiner Vergangenheit. Auf den Spuren von Richard Löwenherz wandern Sie über den Kellerberg zur Ruine Dürnstein. Hinein in eine Sommernacht voller Geschichten, Fackeln und Wein.
Dauer ca. 3,5 Stunden, Treffpunkt: Vinothek der Domäne Wachau | € 25,- p.P.
Anmeldung erforderlich unter event@domaene-wachau.at oder Tickets gleich online kaufen: <https://shop.domaene-wachau.at/de/Event-Tickets/12-Juli-2019-Wein-Rieden-Wanderung.html>.

- Donnerstag, 18. Juli 2019, 18:30 Uhr: **Feuer und Wein** (Weingut *Nigl*, Senftenberg, NÖ)
Auch in diesem Sommer finden wieder zwei gesellige Grillabende „Feuer und Wein“ am Weingut *Nigl* in Senftenberg im Kremstal in Niederösterreich statt. Stefan *Döller* und Rainer *Weissmann* von „Achtung Musik“ unterhalten Sie mit Gitarre und Mundharmonika. Zum Aperitif gibt's hauseigenen Sekt Rosé und Beef Tartar Brötchen. Die Vorspeisen bestehen aus Gebeiztem Saibling mit Ofenpaprika, mariniertem Burrata mit Basilikum Pesto und Dattarini Tomaten. Die Spezialitäten frisch vom Grill lassen das Herz höher schlagen: Châteaubriand, Schweineripperl, Rosa Kalbskotelett mit Kräutern, Hausgemachte Cevapcici mit Kreuzkümmel und Curry, Chilikäsekrauter vom *Höllerschmid*, Rosa Rehschlägel und Donauland Lamm Hüfte; dazu beste Beilagen und Saucen. Zum Dessert folgen Marillenknödel nach Anna *Nigl's* Rezept mit eigenem Röster und hausgemachtem Vanilleeis.
Zu trinken gibt's den den ganzen Abend über aus dem Hause *Nigl* den Grünen Veltliner „Piri“ 2018 und den Riesling „Piri“ 2016 aus der Magnum, den Grünen Veltliner „Privat Pellingen“ aus der Doppelmagnum und die Rotweincuvée Point (ME/SL/ZW) 2015.
ORT: Weingut *Nigl*, Kirchenberg 1, A-3541 Senftenberg, Kremstal, Niederösterreich
ZEIT: Donnerstag, 18. Juli 2019 18:30 - 24:00 Uhr | PREIS: € 99,- p.P.
ANMELDUNG: <https://www.weingutnigl.at/de/aktuelles/events/eventdetail/6/feuer-und-wein.html>
- Samstag, 27. Juli 2019, 17 – 22:30 Uhr: **Tafeln im Weinviertel bei Wein und Kunst** (Poysdorf)
Mit dem Traktor geht es vom Vino Versum Poysdorf durch die Weingärten zum Weingut *Taubenschuss*. Hier, wo der Wein auf die Kunst trifft, findet heuer bereits zum zweiten Mal Tafeln im Weinviertel statt. Neben den kulinarischen Köstlichkeiten des Poysdorfer Gasthauses *Schreiber* werden die exzellenten Weine des Hausherrn, dem Weingut *Taubenschuss*, und einem weiteren Poysdorfer Spitzenweingut, dem Bio-Weingut *Oppenauer*, serviert.
Tickets (online): € 110,- (<https://tportal.toubiz.de/wvt/offer/detail/AUT00020100012423273>)
Weitere Angebote für Tafeln im Weinviertel unter: <https://www.weinviertel.at/tafeln-buchen>.

(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, 09:00 - 16:30 Uhr

DATUM: 14. September 2019 | 19. Oktober 2019

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, 9. November 2019, 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 1“ voraus!

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

○ **Weinkultur 3 | Wein Consulting Krems/Langenlois**

INHALTE: Vom Weinliebhaber zum Connaisseur. Österreichs Weingärten und ihre Spezialitäten – Schaumweine – Degustationserkenntnisse. Für Weinfreunde und -kenner mit Hang zum „Professionalismus“, die mehr Kompetenz und vinologisches Fachwissen erlangen wollen, aber auch für Wein-Gourmets und jedermann mit Neigung zur Gourmandise.

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

ORT: Ursinhaus, 3550 Langenlois

ZEIT: Samstag, 30. November 2019, 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 an den Kursen „Weinkultur 1“ und „Weinkultur 2“ voraus!

Inklusive „Weinkolleg-Diplom“ bei Nachweis des Besuches aller drei Veranstaltungen, Weinkultur I, II und III, und Teilnahme am Abschluss-Kolloquium.

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

Seminarprogramm mit weiteren Seminaren und Ermäßigungen für ÖKGV-Mitglieder auf Anfrage bei „Weinprofessor“ Prof. Bernulf *Bruckner* sen. unter www.wein-consulting.at oder 02732 / 87678.

***) Die Kooperations-Packages für den BBJ-Wein-Newsletter 2019:**

- a) Das *Basis-Package* für alle: Um 375 Euro Beitrag gibt's vier Meldungen im BBJ Wein-Newsletter 2019 und die Nennung als Partner (mit Adresse und url) in jedem BBJ Wein-Newsletter (auf Wunsch mit Logo).
- b) Das *Top-Jahres-Package* für Top-Partner: Um 625 Euro Jahresbeitrag gibt's eine Verkostung inkl. Weinbeschreibungen und Bewertungen (z.B. Jahrgangsvorstellung; max. 8 Weine) bzw. einen ausführlichen Bericht über einen Event im Jahr (inkl. Weinbewertungen von max. 5 Weinen), fünf Meldungen im BBJ Wein-Newsletter 2019 und die Nennung als Top-Partner (mit Adresse und url) in jedem BBJ Wein-Newsletter (auf Wunsch mit Logo).
- c) Das *Premium Partner-Package*: Für 1.150 Euro gibt's jährlich max. zwei Verkostungen inkl. Weinbeschreibungen und -bewertungen (z. B. Jahrgangsvorstellung; jeweils max. 8 Weine) bzw. ausführliche Berichte über einen Event (inkl. Weinbewertungen von jeweils max. 5 Weinen), wahlweise eine Verkostung und einen Bericht, acht redaktionelle Meldungen im BBJ Wein-Newsletter 2019 sowie die Nennung als Premium Partner (mit Adresse und url) in jedem BBJ Wein-Newsletter (auf Wunsch mit Logo). Top-Goody für Premium Partner: Diese können auf Wunsch auch exklusiv bei Herbert *Braunöcks* „Wine after Work“-Abenden mitwirken.

ALLE Partner werden (auf Wunsch) mit den Homepages von Dr. Herbert *Braunöck* (www.actcom.at), Dr. Bernulf *Bruckner jun.* (www.lrtc.at) und dem Österreichischen Koch- und Genuss-Verband (www.oekgv.at) verlinkt.

Alle Preise ohne gesetzliche Steuern. Partner-Packages werden selbstverständlich als solche gekennzeichnet. Alternativvorschläge zu den drei Kooperationspackages sind durchaus diskutabel.

Vinophile Grüße!

Impressum BBJ-Wein-Newsletter

Herausgeber: Bernulf *Bruckner jun.* (*bbj*; LRTC GmbH), Herbert *Braunöck* (*hb*; Active Communications)

Redaktionelle Leitung: Paul Christian *Jezek* (*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 zweihundert Wein-Newsletter in acht Jahren!!!! ***

*** Mit der achten Ausgabe 2018 am 18. April ist bereits der 200. 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



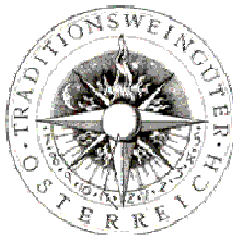
WEINGUT HIRTL
 Brunnegasse 72, 2170 Poysdorf
 Tel.+Fax: +43(0)2552/2182
office@weingut-hirtl.at
www.weingut-hirtl.at



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
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
