

BBJ WEIN-NEWSLETTER 2019_02

15. JÄNNER 2019

Die Themen:

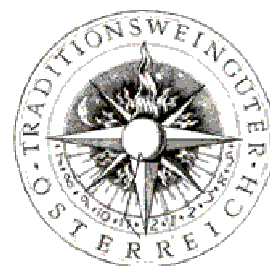
- Wein ist nicht NUR Alkohol – Das Top-Thema von Dr. Herbert *Braunöck* 2
- Lagen-Kollektion der Domäne Wachau bei VINARIA zu gewinnen 2
- ROSINAS ROSINEN: Zibebe 3
- Schlossquadrat-Trophy: Erstmals „Tele-Voting“ für alle Weinfreunde möglich 3
- Hofübergabe bei Lenz Moser: *Rethaller* folgt auf *Großauer* 4
- Die Wein-TV-Tipps für die zweite Jännerhälfte 4
- Termine – Termine – Termine:
 - (1) Verkostungen | Präsentationen | Messen 7
 - (2) Seminare | Workshops | Trainings 9
- Die Kooperations-Packages für den BBJ Wein-Newsletter 2018 10
- Die BBJ Wein-Newsletter-Partner 11



HIRTL



glatzer
baruntum



Herausgegeben von:

Herbert BRAUNÖCK – Bernulf BRUCKNER jun. – Paul Christian JEZEK

***) Wein ist nicht NUR Alkohol – Das Top-Thema von Dr. Herbert Braunöck**

Bei den wissenschaftlichen Untersuchungen zum Thema Wein steht die Wirkung des Alkohols im Vordergrund. Damit wird Wein in einen Topf mit Bier, Sekt, Schnaps und Likör geworfen. WUG – Wein und Gesundheit macht seine Aussagen aber in Zusammenhang mit den gesundheitsfördernden Inhaltsstoffen, wie Polyphenole und Flavane. Die Labor-Analysen zeigen, dass selbst bei hochwertigen Rotweinen der Mengenunterschied bei Phenolen und Flavanen bis zum 5-fachen liegt. WUG zeichnet Weine aus, die große Mengen an diesen Inhaltsstoffen aufweisen. Dann genügen ein bis drei Gläser pro Tag, also ein MODERATER Weingenuss. So werden auch die blutdrucksenkende Wirkung und die Reduktion des Herzinfarkt-Risikos schlüssig erklärbar. (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:

Wer's Weinglas in der Runde schwingt,
der oft mit großem Schwunde ringt.

(Prof. Bernulf Bruckner sen.)



***) Lagen-Kollektion der Domäne Wachau bei VINARIA zu gewinnen**

Die Domäne Wachau lässt ihre Weine „für sich sprechen“. Wer ihnen zuhört, erfährt nicht nur viel über Sortentypizität, sondern auch über Herkunft und Lage. Eine besondere Gelegenheit ist die „Domäne Wachau Lagen-Kollektion 2017“. VINARIA-Leser können 1 von 2 dieser Kollektionen in der edlen Holzbox gewinnen!

So sehen Schatzkisten für Weinliebhaber aus: Wer die wunderbare Holzkiste öffnet, die von der Domäne Wachau als besonderes Geschenk und Sammlerobjekt zusammengestellt wurde, den blendet eine hochkarätige Reihe von insgesamt 9 auf Hochglanz polierten Flaschen. Allesamt mit klingenden Namen.



Allesamt mit klingenden Namen.

Von den Lagen her kann die Domäne Wachau aus dem Vollen schöpfen: Rund 440 ha bewirtschaften die insgesamt 250 Domäne Wachau-Winzerfamilien, sämtliche Top-Lagen dieser berühmten Weinbauregion sind im Portfolio der Qualitätsgemeinschaft vertreten.

Wie gut dieses Vorhaben bei den Top-Lagenweinen des Jahres 2017 umgesetzt werden konnte, können Besitzer der eingangs erwähnten „Schatzkiste“ mit den neun Weinen leicht nachkosten.

Das noch bis zum 25. Jänner laufende Gewinnspiel dazu gibt's auf der Homepage von VINARIA online unter http://www.vinaria.at/News_Detail.aspx?id=3177.

Folgende Weine aus dem Jahrgang 2017 sind in der Kollektions-Box enthalten (jeweils eine 0,75-l-Flasche):

- Grüner Veltliner Smaragd Ried Axpoint
- Grüner Veltliner Smaragd Ried Achleiten
- Grüner Veltliner Smaragd Ried Kellerberg
- Grüner Veltliner Smaragd Ried Kirnberg
- Riesling Smaragd Ried Singerriedel
- Riesling Smaragd Ried Achleiten
- Riesling Smaragd Ried Kellerberg
- Riesling Smaragd Ried Loibenberg
- Roter Traminer Reserve Ried Setzberg

Viel Glück und Prost! (bbj)

*) **Schlossquadrat-Trophy: Erstmals „Tele-Voting“ für alle Weinfreunde möglich**

Der Jungwinzer Michael *Gruber* vom Weingut am Berg aus dem niederösterreichischen Kamptal (Mittelberg bei Langenlois) ist der Finalist Nr. 4 (von 6) bei Österreichs wichtigstem Jungwinzer-Wettbewerb. Am 12. Februar um 18 Uhr präsentiert er seine Weine bei der Schlossquadrat-Trophy im Wiener Restaurant *Gergely's* im „Schlossquadrat“ in Wien-Margareten.

Bereits zum 10. Mal wird im kommenden Mai die begehrte Glastrophäe überreicht. Die Initiative zur Förderung österreichischer Nachwuchswinzer wurde 2009 in Kooperation mit dem SALON Österreich Wein ins Leben gerufen. Das große Finale findet am 21. Mai 2019 statt.

Wer die Schlossquadrat-Trophy im Mai gewinnt, entscheidet das Publikum und eine Fachjury beim Finale. Zusätzlich können die Besucher der Einzelverkostungen von Oktober bis April ihre Stimme abgeben. „Mitmachen, kann jeder österreichische Winzer, der aktuell im SALON Österreich Wein vertreten ist und max. 30 Jahre alt ist“, erklärt Jürgen *Geyer*, Geschäftsführer im Schlossquadrat. Die eingereichten Weine wurden im Sommer blind verkostet und nach dem 20-Punkte-Schema bewertet. Die besten 6 Jungwinzer sind die Schlossquadrat-Finalisten.

Neu ist ab diesem Jahr jedoch die Möglichkeit, ohne persönliche Teilnahme an den Abendveranstaltungen und am Finale auch mittels eines „**Tele-Votings**“ seine Stimme als Weinfreund abgeben zu können. Extra für das 10jährige Jubiläum hat sich „G'schickter Wein“, die Onlinevinothek für österreichischen Wein, diese zusätzliche Möglichkeit zur Stimmabgabe überlegt: Das Schloss-

Rosinas Rosinen Zibebe



Wissen Sie, was eine Zibebe ist?

Wenn ja, dann gehören Sie für mich zu den Auserwählten. Gratulation! Wenn nein, dann machen Sie doch ein kleines Experiment mit mir, bevor Sie weiterlesen: Halten Sie kurz inne, schließen Sie die Augen und überlegen Sie sich, wonach dieser Begriff klingt...

Sicherlich interessant erschiene mir auch, diese Frage - mit einem Micro in der Hand - in einer Fußgängerzone zu stellen. Würde ich das Wort nicht zufällig kennen, wäre meine erste Assoziation irgendeine Vertreterin aus dem Tierreich. Vermutlich eine Schrecke und damit verwandt mit der hiesigen Heuschrecke. Auf alle Fälle ein Tier aus dem Insektenreich. Ich hätte da auch ein sehr klares Bild vor meinem geistigen Auge: ein chitinegepanzertes Etwas mit größtenteils moosgrüner und stellenweise bräunlicher Färbung, sechs langen Beinen, gegliedertem Körper, großen Facettenaugen und vermutlich häutigen Flügeln. Folglich ein Tier, das bei Nicht-Biologen selten in die Kategorie der „Lieblingstiere“ aufgenommen wird. Da mir der Name so gar nicht geläufig ist, handelt es sich womöglich sogar um eine durch die Globalisierung eingeschleppte und Klimaerwärmung begünstigte neue Art, die sich aufgrund fehlender natürlicher Feinde zu einer Plage ausweiten oder gar als Schädling für die heimische Landwirtschaft entpuppen könnte...

So viel zu einer Verschwörungstheorie ob mangelnden Wissens! Bei Zibebe (arabisch *zabiba*) handelt es sich um Trockenbeeren mit Kernen, die noch am Rebstock hängen und beispielsweise in Ungarn für die Herstellung von Tokajer Ausbruch verwendet werden. Aber damit noch nicht genug. Laut Duden soll das Wort Zibebe ein gängiger Begriff in Österreich und dem süddeutschen Raum sein und ganz allgemein getrocknete Weinbeeren, also Rosinen, bezeichnen. Wobei, streng genommen, Rosine der Überbegriff für Zibebe, Korinthen, Sultaninen, etc. ist.

Ach ja, wollen Sie noch wissen, woher ich den Begriff Zibebe kenne? Als Jugendliche war das mein Kosename bei meinem Klassenvorstand und klang auf Oberösterreichisch in etwa so: *Ziwehm*

Ihre Rosina Bruckner www.rosina-bruckner.com

quadrat-Wein-Paket beinhaltet von jedem Finalisten eine Flasche Wein sowie einen Stimmzettel. Das Paket ist online unter www.gschickterwein.at erhältlich. Alle abgegebenen Stimmen fließen in das Voting beim Finale ein. Weitere Infos auch unter www.schlossquadrat-trophy.at. (bbj)

***) Hofübergabe bei Lenz Moser: Rethaller folgt auf Großbauer**

In einem der größten österreichischen Weinbaubetriebe, der Kellerei Lenz Moser in Rohrendorf bei Krems, beginnt das neue Jahr gleich mit einem schon länger geplanten Führungswechsel: Ing. Michael Rethaller ist ab sofort neuer Kellereileiter der Weinkellerei Lenz Moser. Der Önologe übernimmt damit die Agenden von Ing. Ernest Großbauer, der nach 42 Jahren Betriebszugehörigkeit in Ruhestand geht.

In den vergangenen Jahren bereitete sich Ing. Michael Rethaller ausführlich auf seine neue Aufgabe als Kellereileiter vor. Die Kellerei selbst ist ihm mehr als vertraut. Bereits 1992 stieß er zu Lenz Moser, arbeitete zunächst im Bereich der Vinifikation und übernahm schließlich die Leitung der Qualitätskontrolle.

Walter Holzner, Vorstandsvorsitzender von Lenz Moser: „Mit Michael Rethaller ist die Kontinuität in unserem Haus gesichert, er steht für Verlässlichkeit und hohes Qualitätsstreben. Er kennt sämtliche Partner von Lenz Moser seit vielen Jahren.“

Vorgänger Ernest Großbauer trat 1976 in die Weinkellerei Lenz Moser ein. In den Jahren seiner Betriebszugehörigkeit unterzog sich die österreichische Weinszene einem frappanten Wandel. Großbauer erlebte und prägte önologische Errungenschaften wie den biologischen Säureabbau und den Barriqueausbau. Vorstandschef Holzner: „Seine Verdienste für die Weinkellerei Lenz Moser sind kaum in Worte zu fassen.“

Große Projekte der vergangenen Jahre wie den Bau des 1000-Eimer-Fasses und die Einführung des alkoholarmen Weins „Servus 5%“ leiteten Ernest Großbauer und Michael Rethaller bereits gemeinsam. (bbj)

***) Die Wein-TV-Tipps für die zweite Jännerhälfte**

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

- Mittwoch, 16. Jänner, 14:45 | rbb Fernsehen

Späti-Kult: Zwischen Billigbier und Gin-Verkostung

Hier kommen Zugezogene, Alteingesessene und Touristen zusammen – der Späti gehört zum Berliner Stadtgefühl. Und das ist bunt wie die Spätis: Es reicht vom Laden an der Ecke, den es schon seit 15 Jahren gibt bis zum neu eröffneten Hipster-Späti. Eins haben aber alle gemeinsam: sie suchen Wege, sich in einer rasant verändernden Stadt zu behaupten. Während der Alteingesessene auf seine Stammkunden setzt und nur an kleinen Stellschrauben dreht, kommt der neue Späti in der Hermannstraße mit einem außergewöhnlichen Konzept: Er veranstaltet Weinproben und Vorträge im dazu gemieteten Garten. Die rbb-Reporter begleiten drei verschiedene Spätkaufs in ihrem Alltag, der kaum verschiedener sein könnte.

- Mittwoch, 16. Jänner, 18:15 | SWR Fernsehen

made in Südwest – Chinatown im Hunsrück: Wie die „Weltfabrik“ eine Region verändert

Es ist die größte Ansiedlung chinesischer Firmen in Europa. Und die liegt nicht in Frankfurt, London oder Madrid, sondern in Hoppstädten-Weiersbach, einem 3.000-Einwohner-Ort im Kreis Birkenfeld, einer der strukturschwächsten Regionen im Südwesten. Auf dem Gelände einer ehemaligen militärischen Liegenschaft „blüht“ hier seit 2011 der „Oak Garden“, ein von einem Deutschen und einer Chinesin gegründetes Business-Zentrum. Selbstbewusst haben sie es „Headquarter der Weltfabrik“ getauft. Und der Erfolg scheint ihnen Recht zu geben: Hunderte Chinesen leben bereits hier. Und es werden monatlich mehr. Jeder fünfte Einwohner im Ort kommt mittlerweile aus Fernost. Für sie liegt der Hunsrück mitten in Europa. Ein idealer Ort, um Geschäfte zu machen, glauben sie. Es sind vor allem kleine Familienunternehmen, die sich hier niedergelassen haben und beispielsweise Moselwein nach China exportieren wollen. Im Hunsrück werden die Chinesen mit offenen Armen empfangen: Durch sie, so die Erwartung, könne die Region wieder wirtschaftlich wachsen. Chinesen und Hunsrücker – sie setzen gleichermaßen ihre Hoffnung auf den Oak Garden. Zu Recht?

- **Donnerstag, 17. Jänner, 07:15 | arte**
360° Geo Reportage – Crémant, der feine Elsässer zum Fest
Der Crémant ist auf dem Vormarsch. Wie der edle Champagner wird auch dieser Schaumwein nach dem „Champagner-Verfahren“ hergestellt. Die traditionelle Flaschengärung erzeugt teils spektakuläre Tropfen und die sind als „Crémant brut“ durchaus mit einem echten Champagner vergleichbar. Besonderer Beliebtheit erfreut sich der Elsässische Crémant, da die in Rheinnähe gelegene Region an der Grenze zu Deutschland über besonders vielfältige und fruchtbare Böden verfügt. 360° Geo Reportage spürt dem edlen Crémant in verschiedenen elsässischen Weinbaugebieten nach, denn der Champagner hat schon länger eine ernsthafte Konkurrenz. Fast 80 Mio. Flaschen werden davon im Jahr produziert. Dabei bringt vor allem das Elsass immer bessere Schaumweine hervor. Solange edle Weinsorten Verwendung finden, können viele Crémants aus dem Elsass geschmacklich sehr wohl mit Champagnern mithalten. Qualitativ hochwertige Anbau- und Verarbeitungsmethoden sowie die edlen Böden des Elsass bringen so manchen Spitzen-Crémant hervor.
- **Freitag, 18. Jänner, 20:15 | Bayerisches Fernsehen**
Die Närrische Weinprobe aus dem Staatlichen Hofkeller zu Würzburg
In Franken geht man tatsächlich zum Lachen in den Keller, genauer gesagt: in den Staatlichen Hofkeller zu Würzburg unter der Residenz. Hier wird zwischen jahrhundertealten Holzfässern gefeiert, gelacht und natürlich vom Wein gekostet – das gibt es nur bei der „Närrischen Weinprobe“. Gastgeber ist Martin *Rassau* von der Comödie Fürth. Flankiert wird er von der ehemaligen Weinkönigin Nicole *Then* und den Bewerberinnen für das Königinnenamt 2019. Bekannte Künstler der fränkischen Fastnacht-Szene wie Michl *Müller*, Doris *Paul* oder Bernhard *Ottinger* werden dabei sein. Die „Närrische Weinprobe“ bietet aber auch jungen und neuen Künstlern eine Chance, sich auf der Fernseh Bühne zu beweisen.
- **Samstag, 19. Jänner, 07:10 | ZDFneo**
Terra X – Deutschland von oben
Wir leben in einem Land, dessen Gegensätze auf engem Raum erstaunlich sind: von der Weinernte auf den bizarren Terrassen des erloschenen Vulkans Kaiserstuhl tief in Südbaden bis hin zum größten Heavy-Metal-Festival der Welt auf den Weiden des schleswig-holsteinischen Kuhdorfs Wacken.
- **Samstag, 19. Jänner, 15:55 | 3sat**
Zu Gast in Frankreich – Elsass, Bordeaux und Savoyen
Der Film zeigt die schönsten Orte und Landschaften Frankreichs: Er führt ins Elsass, in die Gegend rund um die Metropole Bordeaux und in die Berge Savoyens. Das Elsass steht nicht nur für pure Gaumenfreuden, sondern auch für Fachwerkidylle und lauschige Kahnfahrten auf ruhigen Flüssen. Natürlich gehört auch ein Besuch in Straßburg aufs Programm, Sitz des Europaparlaments und geschichtsträchtige Metropole. Voller Geschichten und Geschichte steckt auch Bordeaux am südwestlichen Ende des Landes, die Hauptstadt der Aquitaine, Partnerregion Hessens. Ihr Name ist untrennbar verbunden mit berühmten und edlen Weinen.
- **Samstag, 19. Jänner, 16:00 | hr-fernsehen**
Genussvoll durch Rheinhessen – Aus der Reihe „Hessen à la carte“
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, 20. Jänner, 19:45 | ANIXE**
Taubertal
Zu den schönsten und beliebtesten Reisezielen ausländischer Touristen in Deutschland gehört Rothenburg ob der Tauber. Die Region, einst größtes Weinanbaugebiet Deutschlands, bietet für Gourmets und Entdecker vielfältige Überraschungen. Zur erstklassigen regionalen Küche gibt es Weine aus der Region.

- Sonntag, 20. Jänner, 20:15 | WDR Fernsehen
Mallorcas stille Seiten – Insel Touren abseits des Sommertrubels
Der September ist der Monat der Weinlese und perfekt geeignet, die köstlichen einheimischen Tropfen zu probieren.
- Dienstag, 22. Jänner, 19:45 | ANIXE
Chile. Ein besonderes Erlebnis
Die Weinregion des Valle San Antonio
- Dienstag, 22. Jänner, 20:15 | hr-fernsehen
Erlebnis Hessen: Der Traum vom Biodorf
In Braunfels-Neukirchen soll nach und nach ein „Biodorf“ entstehen, mit Carsharing, einem Dorf-Weinberg und mit alternativen Wohnformen.
- Mittwoch, 23. Jänner, 15:30 | Bayerisches Fernsehen
Landfrauenküche: Barbara *Baumann* – Unterfranken
Das Leben von Barbara und ihrer Familie wird vom Wein bestimmt. Die Unterfränkin aus dem Landkreis Schweinfurt hat Erzieherin gelernt, aber als sie Winzer Manfred kennenlernte, war ihr bald klar, dass sie umsatteln würde. Elf verschiedene Weine haben die Baumanns im Portfolio, Sohn Felix studiert Weinbau und wird den Hof einmal übernehmen.
- Freitag, 25. Jänner, 07:20 | arte
360° Geo Reportage – Crémant, der feine Elsässer zum Fest
Der Crémant ist auf dem Vormarsch. Wie der edle Champagner wird auch dieser Schaumwein nach dem „Champagner-Verfahren“ hergestellt. Die traditionelle Flaschengärung erzeugt teils spektakuläre Tropfen und die sind als „Crémant brut“ durchaus mit einem echten Champagner vergleichbar. Besonderer Beliebtheit erfreut sich der Elsässische Crémant, da die in Rheinnähe gelegene Region an der Grenze zu Deutschland über besonders vielfältige und fruchtbare Böden verfügt. 360° Geo Reportage spürt dem edlen Crémant in verschiedenen elsässischen Weinbaugebieten nach, denn der Champagner hat schon länger eine ernsthafte Konkurrenz. Fast 80 Mio. Flaschen werden davon im Jahr produziert. Dabei bringt vor allem das Elsass immer bessere Schaumweine hervor. Solange edle Weinsorten Verwendung finden, können viele Crémants aus dem Elsass geschmacklich sehr wohl mit Champagnern mithalten. Qualitativ hochwertige Anbau- und Verarbeitungsmethoden sowie die edlen Böden des Elsass bringen so manchen Spitzen-Crémant hervor.
- Sonntag, 27. Jänner, 19:10 | WELT
Von der Traube zum Wein – Deutsche Winzer und Kellereien
Edler Champagner aus Frankreich, vollmundiger Rotwein aus Italien oder kräftiger Rioja aus Spanien. Doch deutsche Qualitätsweine sucht man vergebens? Von wegen! Mittlerweile kommen Spitzen-Tropfen der feinsten Trauben auch aus weltweit prämierten deutschen Weingütern und Sektkellereien. Die Reportage trifft Spitzenwinzer in ihren atemberaubenden Weingütern, stellt eine ostdeutsche Sekt-Erfolgs-geschichte vor und zeigt, wer hierzulande bei Böden, Reben und Trauben die Nase ganz weit vorn hat.
- Sonntag, 27. Jänner, 20:15 | SWR Fernsehen
Der Neckar
In eindrucksvollen Luftaufnahmen zeigt der Film die Einzigartigkeit des Lebensraumes Neckar: die raue Schönheit des Oberlaufs, wo er sich zwischen Schwäbischer Alb und Schwarzwald sein gewundenes Bett sucht, den Mittellauf mit seinen offenen Tälern und weinbestandenen Hängen und schließlich den Unterlauf, wo sich sein Bett tief in den Odenwald einschneidet, die Ufer beschattet von Wäldern.
- Montag, 28. Jänner, 05:50 | SWR Fernsehen
Reisetipp Südwest: Rheingau – Zwischen Wein und Woodstock
Weine von Weltruf. Weingüter mit klingenden Namen. Der Rheingau glänzt in Sachen Riesling. Allein 84 % seiner knapp 3.200 ha Rebfläche sind mit dieser Sorte bestockt. Der Rheingau ist eine Wein-Kulturlandschaft der Superlative. Hier gibt es die älteste Riesling-Domäne der Welt, die erste Lagenbezeich-

nung auf einem deutschen Etikett und andere Meilensteine glanzvoller Weintradition. Überhaupt ist alles im Rheingau irgendwie geschichtsträchtiger, größer und glamouröser als andernorts. Doch, wo es glänzt, gibt es meist auch ein bisschen Schatten: Der Weinregion zwischen Wicker am Main und Lorchhausen am Mittelrhein mangelt es an der Offenheit und Dynamik anderer Anbaugelände mit einer weniger erfolgreichen Geschichte. Der altehrwürdige Rheingau befindet sich in einem Umbruch, muss sich neu orientieren in einer globalisierten Weinwelt, die sich rasant verändert.

- Montag, 28. Jänner, 11:35 | hr-fernsehen

Frankfurter Lokale mit Tradition

Bei Frankfurter Tradition denkt man zuerst an Apfelwein. Der wird in den Kneipen serviert und in ambitionierten Gasthäusern. Daneben gibt es aber auch andere Traditionen: Die Nibelungenschänke ist seit über 35 Jahren eine feste Größe im Nordend. Der Edelgriecher kocht unverändert gut und hat treue Stammgäste. In Sachsenhausen pflegt ein österreichisches Restaurant die Tradition des Heurigen mit typischen Gerichten – serviert im Dirndl.

- Montag, 28. Jänner, 21:00 | SWR Fernsehen

Die Ernährungs-Docs

In dieser Folge kommt Andrea R. an Bord. Seit dreißig Jahren leidet sie an Rheuma und den Nebenwirkungen der starken Medikamente, die Krankheit hat sie zur Frührentnerin gemacht. Die 52jährige ist nun völlig überrascht von Anne Flecks Strategie: „Sie müssen viel Fett essen!“ Gute Fette, die in Lachs, Thunfisch, Makrele oder hochwertigen Ölen stecken. Dazu dunkle Schokolade, schwarzer und grüner Tee sowie drei Gläser Rotwein pro Woche, die allesamt antientzündlich wirken. Bekommt Andrea R. so nach drei schweren Jahrzehnten doch noch einmal eine Chance?

- Dienstag, 29. Jänner, 10:00 | ARD-alpha

Ich mach's!

Vorstellung des Ausbildungsberufes Weintechnologe/-in: Das Beste aus den Trauben holen

Im Herbst herrscht reges Treiben in den Weinbergen: die Trauben werden geerntet und in den Weinkeller geliefert. Weintechnologen nehmen sie entgegen, pressen Saft und verarbeiten daraus Wein.

- Donnerstag, 31. Jänner, 14:15 | Bayerisches Fernsehen

Heute auf Tour: Saale-Unstrut-Triasland – Von Goseck nach Freyburg

Auf geht's durch den Naumburger Blütengrund – unten fließt die Saale, oben grüßen die herbstlich gefärbten Weinberge. Dort, wo die Saale die Unstrut schluckt, tut sich das „Steinerne Bilderbuch“ auf und auch der Max-Klinger-Weinberg. Über die Unstrut geht's nach Kleinjena – hinter dem Ort wartet eine landschaftliche Kostbarkeit: die „Toten Täler“ und der „Rödel“. Ehemals als Panzerübungsgelände genutzt, ist es heute Naturschutzgebiet, wo eine Herde Wildpferde bei der Landschaftspflege hilft. Nach dem Abstieg ist bald Freyburg erreicht. Der Weinlehrpfad führt unweigerlich am barocken Herzoglichen Weinberg vorbei und zum Schloss Neuenburg.

***) Termine – Termine – Termine**

(1) VERKOSTUNGEN | PRÄSENTATIONEN | MESSEN

- Dienstag, 22. Jänner 2019, 15:00 – 20:30 Uhr: **Tag des Friauler Weines (Wien)**

Etwa 200 Weine von 25 teilnehmenden Weinbaubetrieben aus autochthonen Sorten wie Friulano, Ribolla, Refosco dal peduncolo rosso, Pignolo oder Schioppettino und Klassiker wie Pinot bianco, Pinot grigio, Sauvignon, Chardonnay, Merlot und vielen mehr. Dazu gibt's Prosciutto di San Daniele Originale von La Glacere, Balsamico vom Feinsten: Balsameria Midolini und „Friaul Insights“ von den besten Autoren: Gisela Hopfmüller, Franz Hlavac und Gerd Sievers.

Weitere Infos zum Event: <https://www.facebook.com/events/362711470955757/>

Tickets beim Eingang zur Veranstaltung! Kein Vorverkauf!

Tageskarte 20 €, Abendkarte (ab 19 Uhr) 15 €, Studentenkarten 15 € (Ausweis); Glaseinsatz 5 €

- Dienstag, 12. Februar 2019, 18 – 22 Uhr: **SCHLOSSQUADRAT TROPHY 2018**
 „FOLGE 4“: Michael *Gruber*, Weingut am Berg, Mittelberg, Kamptal
 Veranstaltungsort: Restaurant *Gergely's* im Schlossquadrat, Schlossgasse 21, 1050 Wien
 Kostbeitrag: € 11,- p.P. (inkl. Fingerfood, Brot und Wasser)
 Um Voranmeldung unter info@schlossquadr.at oder + 43 1 544 07 67 wird gebeten!
 Infos: www.schlossquadrat-trophy.at, www.facebook.com/schlossquadrat.wien
- Freitag, 15. Februar, und Samstag, 16. Februar 2019, 13 – 20 Uhr: **WEIN & GENUSS LINZ**
 Bereits zum fünften Mal wird „Vinaria“ im Linzer Design Center die Wein- und Genusskultur hochleben lassen. Rund 150 Top-Winzer aus ganz Österreich und zahlreiche Feinkostproduzenten werden die Besucher im Design Center Linz auf den Geschmack bringen.
 Tickets: € 15,- (Vorverkauf; für Vinaria-Abonnenten und OÖNCard-Inhaber: € 10,-)
 € 18,- (Tageskasse; für Vinaria-Abonnenten und OÖNCard-Inhaber: € 13,-)
 Tickets erhältlich unter www.vinaria.at, bei LWmedia (Ringstraße 44, 3500 Krems, Tel. + 43 2732 82000, office@lwmedia.at) und über die Systeme von Ö-Ticket (www.oeticket.com).
- Dienstag, 12. März 2019, 18 – 22 Uhr: **SCHLOSSQUADRAT TROPHY 2018**
 „FOLGE 5“: Patrick Altenbacher, Weingut *Altenbacher*, Tieschen, Vulkanland Steiermark
 Veranstaltungsort: Restaurant *Gergely's* im Schlossquadrat, Schlossgasse 21, 1050 Wien
 Kostbeitrag: € 11,- p.P. (inkl. Fingerfood, Brot und Wasser)
 Um Voranmeldung unter info@schlossquadr.at oder + 43 1 544 07 67 wird gebeten!
 Infos: www.schlossquadrat-trophy.at, www.facebook.com/schlossquadrat.wien
- Freitag, 29. März, und Samstag, 30. März 2019: **SILKES WEINMESSE 2019 (Mettmann, D)**
 Das Team von Silkes Weinkeller freut sich mitzuteilen, dass am 29. und 30. März in den eigenen Räumlichkeiten in D-40822 Mettmann, Gold-Zack-Straße 9, wieder viele, altbekannte, aber auch einige neue Weingüter für die Messe gewonnen werden konnten. Mit mehr als 40 verschiedenen Weingütern und Verkostungsständen sowie mit über 200 verschiedenen Weinen lädt man für zwei Tage zum Probieren und Genießen ein. Weitere Infos zu den bisherigen Events sowie Details zum kommenden unter <https://www.silkes-weinkeller.de/Weinmesse/>.
- Dienstag, 9. April 2019, 18 – 22 Uhr: **SCHLOSSQUADRAT TROPHY 2018**
 „FOLGE 6“: Jakob *Jakope*, Weingut Kästenburg, Ehrenhausen, Südsteiermark
 Veranstaltungsort: Restaurant *Gergely's* im Schlossquadrat, Schlossgasse 21, 1050 Wien
 Kostbeitrag: € 11,- p.P. (inkl. Fingerfood, Brot und Wasser)
 Um Voranmeldung unter info@schlossquadr.at oder + 43 1 544 07 67 wird gebeten!
 Infos: www.schlossquadrat-trophy.at, www.facebook.com/schlossquadrat.wien
- Samstag 11. Mai. bis Samstag, 18. Mai 2019: **ÖKGV-Genussreise nach Dalmatien**
 Kroatisches Flair pur: Dalmatien. Herrliche Buchten, kristallklares Wasser und der Duft der vielen Inseln! Erleben Sie mit dem Österreichischen Koch- und Genussverband (ÖKGV, www.oekgv.at) und dem GENUSS.MAGAZIN vom 11. bis 18. Mai 2019 diese einzigartige Reise auf dem kleinen Luxussschiff MS Aquamarin (nur 19 Kabinen), tauchen Sie in die Kulinarik der Region und lassen Sie sich 7 Tage lang kulinarisch verwöhnen. Info-Flyer unter:
www.oekgv.at/wp-content/uploads/2018/10/GENUSS_Reise_Dalmatien_210x297mm_lay-1.pdf
 Alle Highlights und Reisedaten sowie die Routenführung finden Sie unter:
www.oekgv.at/wp-content/uploads/2018/10/Highlights_Routen%C3%BChrung_Dalmatien-2019.pdf
 Für Fragen jeder Art, Infos zum Programmablauf bzw. über das Schiff, AGBs und Anmeldungen kontaktieren Sie Frau Michaela *Lefor*, Präsidentin des ÖKGV, unter: lefor@oekgv.at.



- Dienstag, 21. Mai 2019, ab 17:30 Uhr: **SCHLOSSQUADRAT TROPHY 2018**
 „FINALE“: Alle Winzer der Folgen 1 bis 6 gemeinsam im großen Finale
 Veranstaltungsort: Schlossquadrat Innenhof (*Gergely's & Silberwirt*), Schlossg. 21, 1050 Wien
 Kostbeitrag: € 22,- p.P. (inkl. Kostproben aus der Schlossquadrat-Küche, Brot und Wasser)
 Um Voranmeldung unter info@schlossquadr.at oder + 43 1 544 07 67 wird gebeten!
 Infos: www.schlossquadrat-trophy.at, www.facebook.com/schlossquadrat.wien

(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: 23. März 2019 | 11. Mai 2019 | 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



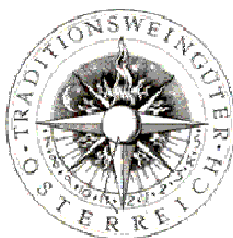
WEINGUT HIRTL
 Brunngasse 72, 2170 Poysdorf
 Tel.+Fax: +43(0)2552/2182
office@weingut-hirtl.at
www.weingut-hirtl.at



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