

BBJ WEIN-NEWSLETTER 2020_07

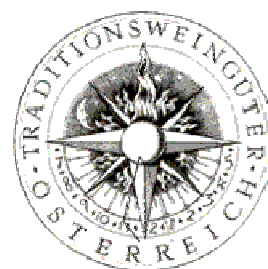
31. MÄRZ 2020

Die Themen:

- em. Univ.Prof. DDr. Wolfgang *Graninger* am Telefon
– das Top-Thema von Dr. Herbert *Braunöck*..... 2
- VIEVINUM um 1 Jahr verschoben 2
- Wein und Corona – ein Selbstversuch von Horst *Gager*, Weingut *Gager*,
Deutschkreutz..... 2
- Unterstützung für Weinbaubetriebe 3
- ROSINAS ROSINEN: Härtefall..... 3
- CUP „Österreich Rot“ der GOURMETWELTEN:
Mit *Gesellmann* und *Nittnaus* zwei Sieger..... 4
- Weingut *Polz* an Immobilieninvestor verkauft – und wieder zurückgekauft..... 4
- Deutsche horten Klopapier, Spanier und Italiener Wein..... 5
- Österreichische Hobbykochmeisterschaft 2020 5
- Die Wein-TV-Tipps bis Ostern 6
- Termine – Termine – Termine:
(1) Verkostungen | Präsentationen | Messen..... 11
(2) Seminare | Workshops | Trainings 12
- Die Kooperations-Packages für den BBJ Wein-Newsletter 2020 13
- Die BBJ Wein-Newsletter-Partner 14



glatzer
baruntum



) em. Univ.Prof. DDr. Wolfgang Graninger am Telefon*– Das Top-Thema von Dr. Herbert Braunöck**

Vom 1.4. bis zum 19.4.2020 ist der bekannte Internist und Immunologe täglich zwischen 11:00 und 20:00 Uhr für Auskünfte zum Corona Virus unter der Telefonnummer +43 664 233 7 554 erreichbar. Als Experte von W&G Wein und Gesund unterstützt er in der Corona-Krise Menschen, die dringend eine gesundheitsrelevante Auskunft benötigen. (hb) (www.wein-gesund.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 entgegengebrachte Vertrauen!

Des Weinprofessors aktueller Schüttelreim:

So mancher schlürft nur fette Weine,
doch du trinkst nur, ich wette, feine!

(Prof. Bernulf Bruckner sen.)

***) VIEVINUM um 1 Jahr verschoben**

Nach eingehendem und sorgfältigem Abwägen und nach Abstimmung mit der Österreich Wein Marketing (ÖWM) hat sich Messeveranstalter M.A.C. Hoffmann aufgrund der ungewissen Entwicklung des Coronavirus (Covid 19) dazu entschlossen, die von 6. bis 8. Juni 2020 geplante Weinmesse VIEVINUM auf das Jahr 2021 zu verschieben. Die Optionen für den Termin im Jahr 2021 werden derzeit geprüft und dieser wird ehest möglich bekannt gegeben.

Diese Entscheidung fiel nicht leicht, zumal die VIEVINUM zu den großen Highlights auf dem internationalen Weinveranstaltungskalender zählt. Doch der Schutz der Gesundheit, das Wohl und die Sicherheit der Austellerinnen und Aussteller, Besucherinnen und Besucher, aller Kooperationspartnerinnen und Kooperationspartner sowie der Organisationsteams stehen selbstverständlich an erster Stelle.

Besucher, die bereits ein Ticket erworben haben, erhalten den Kaufpreis natürlich zurück. Die Informationen dazu werden von der Ticketplattform automatisch an die Käufer via E-Mail übermittelt.

Das VieVinum-Team dankt sehr für die Unterstützung und wünscht allen Gesundheit sowie viel Kraft in dieser so herausfordernden Zeit! Alle Infos und Links unter <https://www.vievinum.at/>. (bbj)

***) Wein und Corona – ein Selbstversuch von Horst Gager, Weingut Gager, Deutschkreutz**

Die Frage, ob Alkohol ganz allgemein und Wein im Besonderen gegen Infektionen schützt, taucht bei jeder grassierenden Epidemie auf. So auch beim Corona-Virus. Der burgenländische Spitzenwinzer Horst Gager ist der Beantwortung dieser Frage im Selbstversuch nachgegangen. Sein Fazit: Könnte stimmen, aber bitte die Menge beachten!

Nachzusehen ist das Video zum Selbstversuch unter: <https://www.facebook.com/466673920595/videos/1862677437199512>. (bbj)



*) Unterstützung für Weinbaubetriebe

Viele Menschen leiden unter dem Nichtstun, weil ihr Unternehmen geschlossen wurde. Die Winzer aber suchen händeringend nach Helfern, um die dringend notwendigen Arbeiten in den Weinbergen durchführen zu können. Eine Online-Plattform will beide verbinden.

Franz Regner ist ausgebildeter Agrarökonom. Er weiß, dass in dieser Jahreszeit viele Hände für die Arbeit in den austreibenden Weingärten gebraucht werden und dass ausgerechnet jetzt für viele ausländische Mitarbeiter die Grenzen geschlossen sind. Um Arbeitssuchende – etwa aus dem Handel oder der stillgelegten Gastronomie – mit verzweifelnden Winzern zusammen zu bringen, initiiert er die Kampagne #ernte2020sichern. Auf der Onlineplattform <https://weinjobs.com> können Winzer und Winzerinnen jetzt kostenlos inserieren.

Üblicherweise kostet ein Inserat 98 Euro. Um einen konstruktiven Beitrag zur aktuellen Situation zu leisten, können Anzeigen mit dem #ernte2020sichern jetzt aber kostenlos online gestellt werden. Die Anzeigen werden infolge bewusst im geografischen Umfeld des Arbeitgebers beworben, damit idealerweise Mitarbeiter in der Region gefunden werden.

Die Seite weinjobs.com wurde 2012 für die Weinbranche geschaffen und ist mittlerweile mit mehr als 4.400 registrierten Stellensuchenden und 1.800 Arbeitgebern die führende Wein-Stellenplattform im deutschsprachigen Raum. Die Plattform steht aber auch Anbietern im Gemüse- und Obstbau zur Verfügung. Alle Jobinserate werden gezielt in vielen anderen Metajobportalen sowie auf Sozialen Medien geteilt. Die Zahl der durchschnittlichen täglichen Zugriffe liegt bei rund 9.000.

Die angeordneten Einreiseverbote und Grenzschließungen zu bzw. von den Nachbarländern erschweren Mitarbeitern aus Ost- und Südosteuropa den Weg zu ihren Arbeitsplätzen. Weingütern, aber auch Gemüse- und Obstbauunternehmen in Österreich und in Deutschland soll die Initiative rasch und unbürokratisch helfen, Unterstützung für ihre dringend notwendigen Arbeiten zu finden.

Da der Service unter dem Motto #Ernte2020sichern kostenlos angeboten wird, passt diese Initiative von Franz Regner perfekt in die Serie #mutmachen von Wine&Partners: <https://www.winepartners.at/kunden/mutmachen/>. (bbj)

Rosinas Rosinen: Härtefall



Momentan kann man gar nicht *nicht* über Corona, Quarantäne und dergleichen schreiben. Dazu ist die Sache viel zu sehr Tagesgeschehen geworden. Für alle von uns. Der Gastbeitrag vom letzten Mal hat das Thema Corona eingeläutet, ich liefere hier einen Zwischenbericht. Na ja, ganz so locker und lässig präsentiert sich die derzeitige Situation nun doch nicht. Man kann aber trotzdem viel für sich selbst tun. Zum Beispiel flexibel sein, falls das Gewünschte nicht mehr im Kaufregal vorhanden ist. Obst steht da ganz oben auf der Liste. Statt Obst in frischer Form lässt sich auch auf gepresstes Obst in Flaschen ausweichen. Hier ist es bisher noch nicht zu Engpässen gekommen. Bei destilliertem Obst hat man auch noch den Vorteil, dass die Haltbarkeit locker über Jahre geht. Das sollte doch bis zum Ende jeglicher Quarantäne reichen.

Des Weiteren ist jetzt ein guter Zeitpunkt, den eigenen Bestand an Pressobstflaschen zu durchforsten. Entspricht die Kartei dem tatsächlichen Bestand? Welche Flaschen gehören nach vorne, welche nach hinten gereiht? Ist auch eine längere Krise ohne Schwierigkeiten leicht überbrückbar? Falls nicht, könnte man gleich etwas Gutes tun und die heimische Landwirtschaft fördern. Gerade jetzt ist ein ausgezeichnete Zeitpunkt. Viele Pressobsterzeuger haben ihr Produkt soeben abgefüllt und verschicken ganz problemlos ihre Ware. Die Lieferung landet schließlich unter Einhaltung der entsprechenden gesundheitswahrenden Distanz direkt vor der Eingangstür. Einfacher geht's nun wirklich nicht.

Die Jugend macht uns momentan zudem vor, wie man selbst in Zeiten wie diesen locker seine Freunde treffen kann. Einfach ein paar Packungen Chips, Energy-Drinks und eine Flasche Wodka besorgen, und schon steigt die Cyber-Party. Freunde im Netz zu treffen, ist eigentlich nichts Neues. In der Stube zu hocken, obwohl draußen das herrlichste Wetter herrscht, auch nicht. Also, wie es scheint, haben wir das Ganze völlig verkannt. Unsere Teenager haben die letzten Jahre nichts anderes getan, als für den Härtefall zu trainieren.

www.rosina-bruckner.com

***) CUP „Österreich Rot“ der GOURMETWELTEN: Mit *Gesellmann* und *Nittnaus* zwei Sieger**

Sieger des Cup Österreich sind gleich zwei Top-Weingüter aus dem Burgenland – jeweils mit reinsortigem Blaufränkisch! Das Weingut *Gesellmann* und Anita & Hans *Nittnaus* holen ex aequo den 1. Platz des CUPS der GOURMETWELTEN mit jeweils 97 Punkten!

Das Weingut *Gesellmann* von Albert und Silvia *Gesellmann* bewirtschaftet 45 ha in besten Lagen rund um Deutschkreutz mitten im Burgenland. Der kraftvolle „hochberc“ aus 2015 – die Riede Hochberg ist die beste Blaufränkisch-Lage der *Gesellmanns* – ist ein muskulöses Kraftpaket voller Extrakt und Eleganz, mit Aromen von Lakritze, Brombeeren und reifen Herzkirschen.

Anita & Hans *Nittnaus* aus Gols überzeugen mit ihrer Spitzenlage Joiser Jungenberg aus 2015 mit ebenfalls 97 Punkten. Der Glimmerschiefer bringt komplexe Frucht, dunkle Gewürze, Beeren und feine Tannine mit Balance hervor; einfach herrlich.

Für den inzwischen 5. CUP der GOURMETWELTEN Ende Jänner 2020 im Steigenberger Hotel am Kanzleramt in Berlin, diesmal in Zusammenarbeit mit Österreich Wein Marketing (ÖWM), hatten rund 100 Winzer aus den österreichischen Anbaugebieten insgesamt über 220 trockene rote Top-Weine angestellt. Sie wurden von folgender Jury blind verkostet und nach dem 100-Punkte-Schema bewertet: Gerhard *Retter* (in Kürze Top-Restaurant-Eröffnung in München), Peer F. *Holm* (Präsident Sommelier-Union), Natalie *Lumpp*, Mathias *Brandweiner* (Pots im Ritz-Carlton), Hendrik *Canis* (Altes Zollhaus) sowie Anton *Stefanov* und Nikolas *Rechenberg* von den GOURMETWELTEN.

Die Plätze 3 und 4 sicherte sich das Weingut *Wallner* aus Deutsch Schützen im Südburgenland mit dem Blaufränkisch 2015 und dem Blaufränkisch Eisenberg DAC 2017.

Auf den Gesamträngen 5 und 8 liegen zwei Blauburgunder, einmal der 2015er Ried Holzspur vom Johanneshof *Reinisch* in Tattendorf in der Thermenregion und dann auch noch der 2015er Ried Bellevue vom Weingut Cobenzl in Wien. Beide beweisen eindrucksvoll, dass die Hänge entlang des Wienerwaldes in und südlich von Wien das Zeug zur österreichischen „Côte d’Or“ haben!

Mit Platz 9 schob sich ein reinsortiger Cabernet Franc aus 2016 von Kurt *Feiler*, Weingut *Feiler-Artinger*, Rust, ins Spitzenfeld; ein Beleg, dass man mit den Erfahrungen von Château Cheval Blanc auch hierzulande hochklassige Weine aus dieser Rebsorte erzeugen kann.

Die übrigen Plätze unter den Top 10 belegten ausnahmslos reinsortige Blaufränkisch aus dem Burgenland: 2015er von *Kracher* (6.), 2017er Eisenberg DAC von *Jalits* (7.) und 2015 Ried Sonnensteig von *Wellanschitz* (10.). (bbj)

Quelle & Details: Gourmetwelten online, Nikolas *Rechenberg*, 23. Februar 2020, https://www.nikos-weinwelten.de/beitrag/cup_oesterreich_rot_der_gourmetwelten_sieger_gesellmann_und_nittnaus/

***) Weingut *Polz* an Immobilieninvestor verkauft – und wieder zurückgekauft**

Irritierende Gerüchte kursierten zuletzt um die Familie *Polz*, die dem Vernehmen nach ihr Weingut verkauft hätte. Gegenüber Falstaff wurde vergangene Woche bestätigt, dass das kleine Imperium der Familie *Polz* tatsächlich an den Wiener Immobilieninvestor Thomas *Levenitschnig* verkauft wurde. Doch das ist nur die halbe Wahrheit. Der Familie geht es darum, die etwas komplex geratenen Eigentumsverhältnisse klarer zu strukturieren und gleichzeitig die nächste Generation ins Spiel zu bringen. Der Investor hat folgende Einheiten erworben: das Weingut *Polz* samt Weinkeller und Buschenschank, das Gut Pössnitzberg mit dem Hotel und die Vinofaktur in Vogau.

Das Gut Pössnitzberg soll Erich *Polz* zufolge auch komplett im Eigentum von *Levenitschnig* bleiben. Das Weingut hingegen soll an Erich *Polz*' Sohn Christoph überschrieben werden. Die Vinofaktur wiederum geht den Angaben zufolge an Walter und Renate *Polz*, die den Komplex in Vogau noch weiter ausbauen wollen. Erich *Polz* selbst will sich aus dem Geschäft zurückziehen. Er bleibt aber Generalpächter des Weinguts Thallern im Süden von Wien, allerdings als Einzelperson und unabhängig vom *Polz'schen* Familienbesitz in der Südsteiermark. Die wichtigste Nachricht für die Freunde der *Polz*-Weine ist, dass Christoph für die Vinifikation verantwortlich bleibt und sogar noch mehr Entscheidungsfreiheit bekommt. Er war ohnehin schon seit Sommer 2011 in seiner

Funktion als „winemaker“ für die Weinbereitung zuständig und führt nun das Weingut somit in der 4. Generation weiter. Weitere Infos unter www.polz.co.at. (bbj)

Quellen: Vinaria online, 23.03.2020, http://www.vinaria.at/News_Detail.aspx?id=3990, Falstaff online, Peter Moser, Bernhard Degen, 24. März 2020, <https://www.falstaff.at/nd/das-weingut-polz-wird-verkauft-und-zurueckgekauft/>

***) Deutsche horten Klopapier, Spanier und Italiener Wein**

Im Kampf gegen die weitere Ausbreitung des Coronavirus lautet das Credo für die Menschen überall: Zuhause bleiben. Klar, dass man sich dann vielleicht etwas mehr als sonst mit Lebensmitteln und sonstigen Dingen des täglichen Bedarfs ausstatten muss. In Deutschland sind seit Wochen vor allem die Regale für Nudeln und Toilettenpapier immer wieder leer. Was horten die Menschen anderswo? Eine Umfrage unter den dpa-Auslandskorrespondenten auf der ganzen Welt zeigt: andere Länder, andere Hamsterkäufe.

Zwar ist unter anderem auch in Skandinavien, den USA, Großbritannien und Israel Toilettenpapier in den Supermärkten Mangelware. Im Iran ist es dagegen kein Problem: Die Iraner waschen sich mit Wasser und trocknen dann mit normalen Taschentüchern ab. Auch viele Italiener finden das Klopapier-Horten seltsam, schließlich haben Bäder in Italien ein Bidet, also ein niedriges Waschbecken, an dem man sich nach dem Toilettengang reinigen kann. Knapp sind hier hingegen Desinfektionsmittel jeder Art – ebenso in vielen anderen Ländern weltweit.

In den USA aber zeichnet sich ein höchst gefährlicher Trend ab: Die Amerikaner horten Waffen. Ein viel geteiltes Foto im Kurznachrichtendienst Twitter zeigt wie etwa in Los Angeles im Bundesstaat Kalifornien bei einem Waffengeschäft die Schlange schon um den ganzen Block geht. Der Grund: Die Angst vor den Folgen des Coronavirus.

In der Türkei gibt es derzeit keine Chance, noch an „Kolonya“ zu kommen – die türkische Form des Kölnisch Wasser. Es wird traditionell Besuchern gereicht, aber auch auf Reisen kann man sich damit die Hände „erfrischen“. Mit einem Ethylalkohol-Gehalt von etwa 80 % wirkt es desinfizierend.

In Spanien wird neben Klopapier und Pasta seit einigen Tagen in den Läden auch Wein knapp. In Italien stehen die Menschen ebenfalls häufiger vor leeren Weinregalen. Denn da sie nur noch Zuhause essen, kaufen sie auch mehr ein. In Skandinavien riefen Behörden dazu auf, von Hamsterkäufen von Medikamenten wie Paracetamol und Insulin abzusehen. In den USA ist zudem stilles Wasser gefragt. Bei Besuchen in Läden im Großraum Washington waren zudem die Fleischregale auffallend leer. In Bulgarien verschwanden unter anderem Zitrusfrüchte aus den Märkten.

Die Niederländer hamsterten offenbar Marihuana: Kurz vor der Schließung der Coffeeshops wegen der Corona-Pandemie standen die Menschen am vergangenen Sonntag davor in Schlangen an, wie das Redaktionsnetzwerk Deutschland berichtete. (bbj)

Quelle: Tageskarte online, 18. März 2020 13:46 Uhr, <https://www.tageskarte.io/zahlen/detail/deutsche-horten-klopapier-spanier-und-italiener-wein.html>

***) Österreichische Hobbykochmeisterschaft 2020**

Der Österreichische Koch- und Genussverband (ÖKGV) geht trotz schwieriger Zeiten im Jahr des Corona-Virus ins 3. Jahr der offiziellen Österreichischen Hobby-Kochmeisterschaft und sucht auch heuer wieder die beste Hobbyköchin bzw. den besten Hobbykoch Österreichs.



Bewerben kann sich jede Amateur-/Hobbyköchin und jeder Amateur-/Hobbykoch mit Wohnsitz in Österreich sowie einer aufrechten Mitgliedschaft im ÖKGV (Mitgliedschaft ist gratis!). Der/Die Bewerber/in darf weder den Beruf Koch/Köchin zurzeit ausüben noch jemals diesen Beruf professionell ausgeübt haben.

Bewerbungen für die Teilnahme an den Vorrunden in Wien am 6. Juni 2020 (inkl. der Rezepte für ein geplantes Zwei-Gang-Menü bestehend aus Hauptspeise und Dessert) können ab sofort unter <https://www.oekgv.at/mein-profil/> abgegeben bzw. hochgeladen werden. Die Nenngebühr beträgt € 12,-- und ist am Veranstaltungstag in bar zu bezahlen. Die Teilnehmerzahl ist begrenzt, die

Auswahl wird von einer Jury vorgenommen. Die genauen Bedingungen und Schritte zur Auswahl finden sich online auf der Homepage des ÖKGV (<https://www.oekgv.at/meisterschaft/>), wo auch die Registrierung als Mitglied durchgeführt werden kann (<https://www.oekgv.at/jetzt-mitglied-werden/>). (bbj)

***) Die Wein-TV-Tipps bis Ostern**

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

- Mittwoch, 1. April, 04:45 | arte
Obst ohne Gift: Wenn Natur die Chemie ersetzt
Äpfel und Wein zählen zu den Lebensmitteln, bei denen am meisten Pestizide eingesetzt werden. Dabei geht es auch anders. Klaus *Rummel* aus Nußdorf in der Pfalz sieht die Zukunft des Weinanbaus in neuen Sorten. Auf eigenes Risiko züchtet er seit dreißig Jahren pilzwiderstandsfähige Reben. Jetzt könnte ihm der Durchbruch gelungen sein. Mit einer Sorte, die viele Trauben hervorbringt, hat er einen fruchtigen Weißwein gekeltert. Trotzdem züchtet er weiter.
- Mittwoch, 1. April, 11:00 | 3sat
Im Schatten der Vulkane: Ätna – Leben mit der Lava
Der Ätna ist Europas größter nicht unter Wasser liegender Vulkan. 3000 m ragt er aus dem Meer und bildet das berühmteste Wahrzeichen der sizilianischen Ostküste. 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.
- Mittwoch, 1. April, 11:10 | Bayerisches Fernsehen
Der Geist Europas – Der Duft von Wermut und Anis
Die Destillation von Absinth hat eine lange Tradition. Der Absinth-Kenner Antoine *Généreau* besucht verschiedene Kräuterbauern und Destillieren und lässt sich Methoden der Herstellung zeigen. 1915 wurde er verboten. An seine Stelle trat der Pastis, der heute aus Südfrankreich nicht mehr wegzudenken ist.
- Mittwoch, 1. April, 20:15 | ARD-alpha
Zu Gast in Kalifornien
Die Fahrt mit der Cable Car gehört für jeden aufs Programm, der zum ersten Mal in der Stadt an der Golden Gate Bridge zu Gast ist. Abstecher führen nach Sonoma und Napa Valley zu den berühmtesten Weinbaugebieten Kaliforniens sowie ins romantische Mendocino.
- Donnerstag, 2. April, 11:00 | 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.
- Donnerstag, 2. April, 14:05 | 3sat
Sehnsuchtsland Italien: Umbrien und die Toskana
Umbrien grenzt als einzige Provinz Italiens weder an ein anderes Land noch an eine Meeresküste, aber der große Lago Trasimeno bietet an heißen Tagen genügend Möglichkeiten, sich abzukühlen. Von dort aus ist es nicht weit nach Siena und Florenz – schließlich ist auch die Toskana ein Landstrich zum Träumen: Sie beherbergt weltberühmte Zeugnisse italienischer Kulturgeschichte, kombiniert mit kulinarischen Erlebnissen, mal fein, mal deftig, und dazu sanft geschwungene Hügel, Weinreben dicht an dicht, kleine Dörfer im Chianti, dazwischen die Parade dunkelgrüner Zypressen.

- Donnerstag, 2. April, 16:15 | 3sat
Die Kanarischen Inseln: Teneriffa, El Hierro und La Palma
La Palma trägt den Beinamen „La Isla Bonita“, die schöne Insel. Dieser Schönheit kann sich auch Victoria *Torres* nicht entziehen. Nach langen Auslandsaufenthalten hat sie sich ihrer Wurzeln besonnen und erfüllt sich hier einen Traum. Sie bewirtschaftet alte Weinberge wieder und erntet Malvasier-Trauben. Der schwere, honigsüße Weißwein war lange Zeit das wichtigste Exportprodukt der Insel. Die vulkanischen Böden sorgen für das Aroma der Trauben, daher entwickeln die Weine eine einzigartige Charakteristik.
- Donnerstag, 2. April, 17:40 | ORF III
Expeditionen – Zu Gast in den adligen Landvillen der Toskana: Adel verpflichtet
Die Familie *Frescobaldi* baut seit fast 800 Jahren Wein an. Das war und ist ihre Berufung und sie ist es bis heute geblieben. Die *Frescobaldi*s sind die älteste Weindynastie der Toskana. Leonardo de *Frescobaldi* repräsentiert die 32. Generation der Familie und er empfängt Lorenzo de *Medici* mit Freude in seiner Villa Castiglioni.
- Donnerstag, 2. April, 20:15 | NDR Fernsehen
mareTV: La Palma – die grünste der Kanaren
Winzer aus dem Süden der Insel gehören zu den Pionieren der Bodega submarina de Canarias, der Weinlagerung unter Wasser. 2007 begannen sie damit, Flaschen mit Rot- und Weißwein in verschiedenen Tiefen des Atlantiks reifen zu lassen. Nicht als Werbegag, im Meer gelagert schmeckt der Wein tatsächlich aromatischer und frischer. Geborgen werden die Flaschen von Tauchern, die den „Weinkeller“ per GPS orten.
- Freitag, 3. April, 10:15 | ZDFinfo
Fake Food – Die Tricks der Lebensmittelfälscher
Gefälschter Honig, gepanschtes Olivenöl oder falsch gekennzeichnete Wein – überall in Europa, auch in Deutschland, werden gefälschte Lebensmittel gehandelt und verkauft. Viele Lebensmittel werden international gehandelt, importiert - und miteinander vermischt: Auch 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.
- Freitag, 3. April, 13:20 | 3sat
Traumgärten auf Mallorca: Auf Entdeckungsreise mit Biogärtner Karl *Ploberger*
Mallorca wird gern als „Perle des Mittelmeeres“ bezeichnet. Das Wechselspiel von wilder Natur, versteckten Oasen und pulsierendem Leben lockt heute immer mehr Touristen aus ganz Europa an. Auch Biogärtner Karl *Ploberger* kann sich der Magie dieser Insel nicht entziehen. Er wandelt zwischen duftenden Pinien, Orangenhainen sowie schönen Weinreben im Hinterland und entdeckt imposante Traumgärten, die den Touristen größtenteils verborgen bleiben.
- Freitag, 3. April, 13:45 | 3sat
Collio – Italiens Hügel der Genüsse
Collio, ein fruchtbares Weinbaugebiet im äußersten Nordosten von Friaul-Julisch Venetien, besticht durch seine hügelige Landschaft, reizende Dörfer und kulinarische Besonderheiten. Ein spezielles Mikroklima prägt die Region, die kulturell von Österreich, Italien und Slowenien beeinflusst ist. Der Wein dort ist erstklassig, würzig der Essig und Prosciutto. Die gegenseitigen kulturellen Einflüsse merkt man auch der Küche an. Bis heute ist der Collio ein Synonym für großartige Weißweine. Die Familie *Felluga* und einige andere Winzer waren die Ersten, die im Collio mit Qualitätsweinbau begonnen hatten. Heute finden sich in diesem Gebiet viele der wohl besten und anerkanntesten Weißweinproduzenten der Welt.
- Samstag, 4. April, 12:15 | 3sat
Österreich – Osterbräuche in Österreich
Das „Greangehen“ – ins Grüne gehen – gehört in einigen Orten im Weinviertel seit 2019 sogar zum immateriellen UNESCO-Weltkulturerbe. Am Ostermontag laden die Weinbauern zu „weißem Brot, rotem Wein und Geselchtem“ in die Kellergasse ein.

- Samstag, 4. April, 19:15 | ARD-alpha
Schätze der Welt – Erbe der Menschheit: Saint-Emilion (Frankreich) – Vor allem Wein
Saint-Emilion zählt zu den romantischsten Weinorten der Welt. Die kleine Stadt liegt auf einem Plateau aus Kalkstein, eingerahmt von Weinbergen, auf denen die Trauben der berühmten „grands crus“ wachsen. Die „Jurade“, einst weltliche Regierung, ist nach über 800 Jahren noch immer aktiv; heute gilt ihr ganzes Interesse ausschließlich dem Wein. Im September jeden Jahres wird in einem farbenprächtigen Schauspiel durch die „Jurats“ die Weinlese verkündet. Auf 5.400 ha Anbaugebiet der Appellationen „Saint-Emilion“ und dem Zusatz „grand cru“, werden die Traubensorten Merlot, Cabernet-Franc und Cabernet Sauvignon angebaut.
- Sonntag, 5. April, 18:25 | arte (online verfügbar von 04.04. bis 04.07.)
Köstliche Toskana (1/4): Die Küste
Es geht in Richtung Süden zur Insel Giglio. Hier lesen die Brüder Simone und Giovanni *Rossi Ansonica* Trauben an steilen Berghängen. Wegen des starken Gefälles kommen keine Maschinen zum Einsatz. *Viticultura eroica*, heldenhafter Weinanbau, nennt der Volksmund ihre Arbeit, die viel Mühe für wenig Ertrag fordert. Nach der Lese genießen sie im Weinberg die Panoramaaussicht bei einem kalten Schluck Weißwein und Feigenbrot.
- Sonntag, 5. April, 19:40 | 3sat
Schätze der Welt – Erbe der Menschheit: Bordeaux, Frankreich
Die Geschichte der Stadt ist eng mit der Erfolgsgeschichte des Weins verbunden. Einflussreiche Weinhändler haben dem Hafen an der Garonne zu einem Wohlstand verholfen, der bis heute den Namen „Bordeaux“ zu einem Qualitätssiegel macht.
- Montag, 6. April, 11:50 | 3sat
Zu Tisch ... im Burgund
Im Département Côte-d'Or zwischen Dijon und Beaune dreht sich fast alles um Wein. Auch bei Familie *Rousseau* spielen roter und weißer Burgunder eine wichtige Rolle. Sei es bei der Zubereitung des typischen Boeuf Bourguignon oder der weniger bekannten Œufs en Meurette, pochierter Eier in Rotwein. Jean-Marie *Rousseau* und seine beiden Söhne haben viel mit Wein zu tun: Sie stellen Eichenfässer her. Die *Rousseaus* zählen eher zu den kleineren Fassmacherbetrieben.
- Montag, 6. April, 12:45 | 3sat
Ischia, da will ich hin!
„Isola verde“ – „grüne Insel“ – nennen die Italiener die fruchtbare Vulkaninsel Ischia. Sie war in der Antike die erste Kolonie, von der aus die Griechen das italienische Festland eroberten. Kurz darauf gründeten sie Rom – über Ischia, so sagt man, kam Kultur nach Italien: Kunst, Wissen, Philosophie und der Wein. Die Reportage zeigt das Leben auf Ischia und geht den Klischees nach, die mit dem Eiland im Golf von Neapel verbunden sind.
- Dienstag, 7. April, 17:20 | arte (online verfügbar von 31.03. bis 07.04.)
Auf dem Jakobsweg: Von Wein und Knochen
Die Pilgergruppe startet diese Etappe in der zweiten Woche auf dem Camino Francés in Estella und nährt sich schon bald der Weinregion La Rioja. Unterwegs kommen die fünf Pilger an dem Weinbrunnen Bodegas Irache vorbei. Hier dürfen sie kostenlos Wasser und Wein zapfen. Sie werden auch durch den Keller des Weinguts, der sogenannten Kathedrale, geführt.
- Dienstag, 7. April, 21:45 | hr fernsehen
Weinbau im Klimawandel: Eine Reportage von Christian Gropper
Auch wenn sich viele Winzer über tolle Jahrgänge freuen können, stellt der Klimawandel mit seinen Wetterextremen wie Hitze, Trockenheit, Starkregen und erhöhter Spätfrostgefahr den Weinbau vor neue Herausforderungen. Pflanzenstress und die Zunahme des Kohlendioxid-Gehalts in der Atmosphäre fordern auch von Weinbauern neue Wege: andere Rebsorten, andere Bewirtschaftung, andere Zeitabläufe. „Die heißen Sommer sind gekommen, um zu bleiben“, sagt Claudia *Kammann*, Klima-Professorin der renommierten Hochschule für Weinbau in Geisenheim. Zusammen mit Winzern erproben die Forscher der Hochschule Konsequenzen für den Weinbau. Was sind die Rebsorten der Zukunft? Was müssen die

Winzer tun, um langfristig vom Klimawandel profitieren zu können? Die Lesezeit rückt immer weiter nach vorne, die Weinbaugrenzen verschieben sich. So hofft Anne *Engrav* in Norwegen auf die erste erfolgreiche Lese, Friedrich *Schatz* in Andalusien bangt um sein Weingut, und Klaus Peter *Keller* aus Flörsheim-Dalsheim beginnt immer früher mit der Lese. Wo führt das hin?

- Mittwoch, 8. April, 14:15 | 3sat
unterwegs – Argentinien, der Norden: Berge, Wein und Wasserfälle
Im Norden Argentiniens führt eine abenteuerliche Bustour ins Bergdorf Tilcara. Andrea *Jansen* geht auf Tuchfühlung mit Lamas und erlebt ein Trekking der etwas anderen Art. Danach macht sich die Moderatorin auf den langen Weg nach Colomé, einem Weingut weit ab von jeglichen geteerten Straßen oder großen Städten. Die Fahrt wird zum Roadtrip in spektakulärer Landschaft, und das Weingut entpuppt sich als Weinoase inmitten hoher Berge.
- Donnerstag, 9. April, 11:45 | 3sat
Der Geschmack Europas: Das spanische Galicien
Lojze *Wieser* erkundet die rustikale Küche Galiciens und kostet die guten Weine, die seit 1100 die Gaumen vieler Pilger auf dem Jakobsweg verköstigt haben. 80 Arten Meeresfrüchte, eine Vielfalt an Gemüse und Früchten, Kleinvieh, Schweine, Rinder, Käse, Wein und eigener Branntwein – das sind die Zutaten für die Speisen der Menschen, die zwischen Bergen und Meer ihre Geschichte erzählen.
- Freitag, 10. April, 11:15 | hr fernsehen
Erlebnis Hessen: Unter Klosterschwestern
„Ein Kloster ist ein großer Talentschuppen. Man entdeckt Dinge an sich, von denen man vorher keine Ahnung hatte.“ Das sagt Schwester Thekla, die erst im Kloster St. Hildegard in Rudesheim den Beruf der Winzerin erlernte – weil es gebraucht wurde. Zum Kloster gehören ausgedehnte Weinberge, in denen Trauben für den kloster eigenen Weiß- und Rotwein geerntet werden. Schwester Thekla wandert auch mit Besuchergruppen durch das Weingut. Der Weinbau ist ebenso wie der Klosterladen, die Goldschmiede oder die Keramikwerkstätten ein eigener Wirtschaftszweig, mit dem das Klosterleben finanziert wird.
- Freitag, 10. April, 11:20 | 3sat
Wiener Tradition 2.0 - Altes neues Handwerk
Eine Tradition innerhalb einer Tradition: Erkenntnis, Fortschritt, Manifestieren des Gelernten und Aufbruch zu Neuem. Alles das findet in einem beständigen Fluss in Wien statt. Andreas *Gugumuck* züchtet und verwertet Schnecken und kocht nach alten Rezepten. Dazu passt am besten ein wiederentdeckter „Gemischter Satz“ der WienWein-Gruppe. Die sechs Winzer waren außerdem form- und namensgebend für eine Glas-Serie der weltberühmten Wiener Manufaktur *Lobmeyr*.
- Freitag, 10. April, 12:50 | 3sat
Grand Tour der Schweiz: Vom Jura bis ins Wallis
In der zweiten Etappe durchquert der Film die Romandie. Sie beginnt südlich von Basel im rauen Jura, führt über den Genfersee entlang des Lavaux mit seinem mediterranen Flair. Das Weinanbaugebiet Lavaux ist bekannt für den Chasselas-Wein. Neue Rebsorten sollen sich dem Klimawandel und dem sich wandelnden Geschmack anpassen.
- Freitag, 10. April, 13:00 | arte (online verfügbar von 03.04. bis 09.06.)
Stadt Land Kunst – Charente: Den Cognac im Blut
Auf den Hügeln der Charente und Charente-Maritime wachsen Reben, soweit das Auge reicht. Seit Jahrhunderten wird auf diesen besonderen Böden eine Traube angebaut, die sich, einmal zu Wein verarbeitet und destilliert, in einen begehrten Weinbrand verwandelt: den Cognac. Das weltberühmte und hochpreisige Getränk verhalf der ganzen Region zu Wohlstand und verlieh der Landschaft ihr heutiges Gesicht.
- Freitag, 10. April, 13:00 | WDR Fernsehen
Unsere Flüsse – Der Rhein
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.

- Freitag, 10. April, 16:30 | ARD-alpha
Gernstl in Unterfranken
In Oberfranken ist das Bier zuhause, in Unterfranken der Wein. Wer das noch nicht gewusst hat, merkt es spätestens, wenn er von Würzburg aus am Main entlang flussaufwärts fährt. Dann nämlich gerät man ins Fränkische Weinland. Mittendrin das schnuckelige Städtchen Volkach. Hier lebt Gustav *Weissenseel*, der jedes Jahr den Weinwagen für die neue Weinprinzessin baut. Üppig dekorierte Gefährte mit Lichterketten, Kunstblumen und sich drehenden Weinflaschen. Franz *Gernstl* darf den Platz der Prinzessin einnehmen.
- Freitag, 10. April, 17:15 | SWR Fernsehen
Das Markgräflerland – Paradies im Licht des Südens
Südlich von Freiburg, zwischen Rhein und Schwarzwaldhöhen, erstreckt sich sonnenverwöhnt und reich an Obstgärten, Weinbergen und heißen Quellen das Markgräflerland. Schon die Römer hatten sich hier luxuriös eingerichtet. Ihre Bäder sind heute moderne Wellness-Tempel. Das Markgräflerland steht für Qualität und hohen Lebensstandard. Viele nennen es die Toskana Deutschlands.
- Sonntag, 12. April, 03:05 | 3sat
Wo sich Himmel und Erde begegnen – 900 Jahre Klosterneuburg
Am 12. Juni 1114 wurde der Grundstein zur Stiftskirche Klosterneuburg in Österreich gelegt. Das Stift wurde durch Leopold III. auch mit Weingärten ausgestattet und kann somit auf eine über 900jährige Weintradition zurückblicken. Dies macht das Stift Klosterneuburg zum ältesten heute noch bestehenden Weingut Österreichs und zum einzigen Stiftsweingut, das alle Schritte der Weinproduktion noch selbst durchführt.
- Sonntag, 12. April, 06:25 | WDR Fernsehen
Wunderschön! Familieninsel Föhr: Mit dem Fahrrad nach Nieblum und zum Weingut
Einmal rund um die Insel – das sind 43 km. Mit dem E-Bike auch bei Wind kein Problem. Daniel *Aßmann* radelt am Wasser entlang, über grüne Deiche und über gut markierte Wege zwischen den Feldern. Sein Ziel: das „Vorzeige-Dorf“ Nieblum mit seinen prächtigen Friesenhäusern und dem „Friesendom“ aus dem 13. Jahrhundert. Maisfelder säumen die Strecke in den grünen Norden der Insel. Hier besucht Daniel *Aßmann* ein Weingut mit Meerblick.
- Montag, 13. April, 13:00 | 3sat
Traumseen der Schweiz: Herbstgeschichten am Wasser
An den Hängen hoch über dem Genfersee werden seit Generationen Reben kultiviert. Die Weinterrassen des Lavaux im Kanton Waadt mit Blick auf den See und die Alpen zählen zum UNESCO-Welterbe. Der Weinbauer Gilles *Wannaz* ist sich seiner Verantwortung bewusst und möchte den Genfersee als größten Süßwasserspeicher Westeuropas vor chemischer Verunreinigung bewahren. Statt mit Kunstdünger werden seine Reben mit Kuhmist untergraben. Auf Pestizide wird verzichtet. Das Weingut wird biodynamisch, sprich naturnah und nachhaltig, betrieben.
- Montag, 13. April, 13:15 | Bayerisches Fernsehen
Der bayerische Bodensee
Zum Landkreis Lindau gehört auch Nonnenhorn an der äußeren Grenze Bayerns zu Baden-Württemberg. Die Winzerfamilie *Hornstein* baut ihre Reben direkt am Ufer des Bodensees an. Das Weingebiet „bayerischer Bodensee“ ist kaum bekannt, dabei sind die kiesigen Böden fruchtbar und verleihen dem Wein eine besondere Note.
- Montag, 13. April, 17:30 | WDR Fernsehen
Unter freiem Himmel – Winzer, Fischer, Pferdehändler
Die Familie von Franz *Blöser* baut schon seit Ende des 17. Jahrhunderts Wein im Siebengebirge an. Er selbst ist über 80 und hilft immer noch bei der Lese mit. Das bedeutet viele Wochen harter Arbeit unter

freiem Himmel und bei jedem Wetter. Wenn es schlecht läuft, haben die Stare den Großteil der Trauben weggefressen.

- Montag, 13. April, 18:45 | SR Fernsehen

Champagner – eine deutsch-französische Geschichte

Er ist das Getränk der Schönen und Reichen, der Mächtigen und Erfolgreichen – kein anderer Wein steht so symbolhaft für gehobene französische Lebensart wie der Champagner. Was kaum bekannt ist: Die Geschichte des Champagners ist lange Zeit eine deutsch-französische. Zahlreiche junge deutsche Pioniere wie Florenz-Ludwig *Heidsieck* aus Borgholzhausen oder Joseph Jacob *Bollinger* aus Ellwangen lassen sich im 18. und 19. Jahrhundert in der Champagne nieder, machen sich bald einen Namen und prägen Herstellungsmethode, Vertrieb und Image des Schaumweins entscheidend mit. Der Film begibt sich auf Spurensuche und erzählt die erstaunliche deutsch-französische Geschichte des Champagners.

*) Termine – Termine – Termine

(1) VERKOSTUNGEN | PRÄSENTATIONEN | MESSEN

Alle für den April geplanten Weinveranstaltungen in Österreich und Deutschland wurden abgesagt oder auf unbestimmte Zeit bzw. auf einen vorläufigen Ersatztermin verschoben!

Nach Ostern wissen wir mehr und werden nach detaillierten Recherchen dann wieder entsprechend über diese neuen und alternativen Termine berichten!

Bis dahin: Bleiben Sie zuhause und genießen Sie guten Wein! Moderater Weingenuß ist nachweislich gesundheitsförderlich, immunsystemstärkend und stimmungsaufhellend! Prost!



(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, 19. September 2020, 09:00 - 16:30 Uhr

KOSTEN: € 130,- 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, 17. Oktober 2020, 09:00 - 16:30 Uhr

KOSTEN: € 130,- 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, 21. November 2020, 09:00 - 16:30 Uhr

KOSTEN: € 130,- 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 2020:**

- a) Das *Basis-Package* für alle: Um 375 Euro Beitrag gibt's vier Meldungen im BBJ Wein-Newsletter 2020 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 2020 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 2020 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.wein-gesund.at), Dr. Bernulf *Bruckner* jun. (www.lrtc.at) und dem Österreichischen Koch- und Genuss-Verband (ÖKGV, 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*), Herbert *Braunöck* (*hb*), Paul Christian *Jezek* (*pcj*)

Kolumnistin: Rosina *Bruckner* (*rb*)

Kooperationspartner werden? Bernulf.Bruckner@LRTC.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.

*** 250 Wein-Newsletter in 10 Jahren!!!! ***

*** Mit der 5. Ausgabe 2020 am 5. März ist der 250. BBJ Wein-Newsletter erschienen! ***

Die BBJ-Wein-Newsletter-Partner



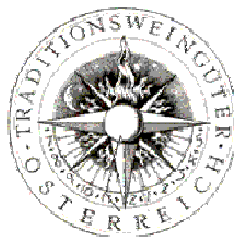
WINZER KREMS eG
 Sandgrube 13, 3500 Krems
 Tel.: +43(0)2732/85511-0, Fax.: -6
office@winzerkrems.at
www.winzerkrems.at



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