

**\*) Editorial von Herbert Braunöck über „Wein & Speisen“:**

Es gibt zwei Kardinalfehler im Umgang mit Wein: Trinken ohne Essen und Essen ohne Trinken. Damit meine ich nicht ein Achterl (oder zwei) als Chill-Out vor den Untiefen des Abends oder die Wurstsemmel als Überlebensstrategie im Auto, sondern die Gedankenlosigkeit bei der Zusammenstellung der passenden Weine mit den bevorzugten Speisen.

Die Grundregeln, wonach Rotwein zu Käse oder Weißwein zu Fisch passen, sind zu hinterfragen.

Ein Tipp: Versuchen sie zu etwa vier verschiedenen Weinen je drei bis vier verschiedene Speisen auszusuchen und „vermählen“ sie nach und nach den jeweiligen Wein mit den unterschiedlichen Speisen. Dieses Experiment eignet sich hervorragend für ein Abendessen im kleinen Kreis. Stellen sie fest, welche Speise am besten zum Wein passt und erleben sie den neuen Geschmack aus Wein und Speise. Ich kann ihnen versprechen: Das Ganze ist mehr als die Summe der einzelnen Teile!

In fortgeschrittenem Stadium wählen sie in einem (sehr) guten Restaurant zuerst den Wein aus und lassen sich anschließend vom Küchenchef eine dazu passende Speise empfehlen. Er wird sich über ihren Zugang zum Thema Essen und Trinken freuen.

Also: Auf zu neuen Höhen der Trink- und Esskultur!

**\*) Blaufränkisch aus Pöttelsdorf für evangelisches Hilfswerk**



Der Genuss eines Blaufränkisch der Winzer Domaine Pöttelsdorf erfreut seit kurzem nicht „nur“ Weinliebhaber, sondern auch das Gustav-Adolf-Hilfswerk der evangelischen Kirche in Österreich und Deutschland. Von jeder verkauften Flasche (Preis: fünf Euro) werden 50 Cent für Hilfsprojekte zur Verfügung gestellt. Hon.-Prof. Dr. Udo Jesionek, ehemaliger Präsident des Jugendgerichtshofes und aktueller Obmann des heimischen Gustav-Adolf-Vereines, firmiert als Pate des „Gustav-Adolf-Weines“ (Jahrgang 2009). „Wir unterstützen sinnvolle soziale Anliegen und erhöhen unsere Marktchancen vor allem in Deutschland, wo es über 30 Millionen evangelische Bürger gibt“, begründet Thomas Schandl, Geschäftsführer der Winzer Domaine Pöttelsdorf, die ungewöhnliche Kooperation.

Der Name des Hilfswerkes und des Weines leitet sich vom schwedischen König Gustav II. Adolf (1594 -1632), dem „Retter des Protestantismus“, ab. Die Verbindung zur burgenländischen Winzer Domaine kam keinesfalls zufällig zustande, besteht doch in der 750 Seelen zählenden Gemeinde bis heute eine evangelische Mehrheit. Bei der jährlichen Weintaufe im Winzerkeller Pöttelsdorf treten katholischer und evangelischer

Ortspfarrer Seite an Seite in Erscheinung.

Das heurige Gustav-Adolf-Fest der Landesgruppe Burgenland wurde von der evangelischen Pfarrgemeinde Pöttelsdorf organisiert und lockte über 1.000 Gläubige an.

Der Gustav Adolf Wein, ein reinsortiger Blaufränkisch, wurde im Stahltank vergoren und weist einen Alkoholgehalt von 12,5 Prozent auf. Dieser charaktervolle Rotwein besticht mit einer intensiv roten Farbe und der typischen Aromatik nach Kirschen



und dunklen Beeren. Er kann in der Vinothek der Winzer Domaine Pöttelsdorf oder auch über den neu eingerichteten Online-Shop ([www.wein-kaufen.at](http://www.wein-kaufen.at)) bezogen werden. „Je besser wir den Wein distribuieren, desto höher wird unser Spenden-aufkommen“, erklärt Thomas Schandl. Ein wirklich großer Spendenerfolg kann uns gelingen, wenn wir Vertriebspartner für Österreich und Deutschland finden, denen dieses Sozialprojekt ebenfalls wichtig ist. Mit den Geldmitteln des Gustav-Adolf-Hilfswerkes werden protestantische Minderheiten weltweit beim Gemeindeaufbau, insbesondere bei der Errichtung oder Renovierung von Schulen und Kirchenbauten, unterstützt. Im Mittelburgenland gehört z. B. die evangelische Kirche der Stadt Schlaining zu den aktuell geförderten Projekten.

### **\*) Die besten Biosphärenpark-Weine**

Im Rahmen der Weingala - DER WEIN 10 - kürten am 29. 9. Wiens Umweltstadträtin Ulli Sima und Niederösterreichs Umweltlandesrat Stephan Pernkopf im Schlosshotel Weikersdorf in Baden die besten Weine aus dem Biosphärenpark. „Der Wienerwald ist nicht nur ein außergewöhnliches Waldgebiet, sondern auch eine hervorragende Weinregion. Die Prämierung der besten Weine aus dem Biosphärenpark ist ein wichtiges Zeichen, um die tollen Leistungen der Winzerinnen und Winzer zu würdigen“, gratulierte Sima allen Siegern. "Natürlich freut es mich besonders, dass das Weingut der Stadt Wien gleich zwei mal ausgezeichnet wurde", bestärkte Sima Weingut Cobenzl-Betriebsleiter Thomas Podsednik auf seinem Qualitätskurs. NÖ Umweltlandesrat Dr. Stephan Pernkopf: "Der Biosphärenpark ist eine Modellregion für Nachhaltigkeit und Regionalität. Nachhaltige Projekte sollen hier erprobt und vorgelebt werden. Die Unterstützung regionaler Produkte ist dabei eine besonders wichtige Aufgabe. Die Prämierung regionstypischer Spitzenweine trägt dazu bei, Arbeitsplätze in der Region zu sichern und gleichzeitig die Kulturlandschaft zu erhalten."

Zum 5. Mal wurden die besten Weine aus den drei Weinbaugebieten im Biosphärenpark Wienerwald prämiert. 56 Betriebe haben 150 regions-typische Qualitätsweine aus den Weinbaugebieten Großlage Klosterneuburg, Thermenregion und Wien eingereicht. Das Markenzeichen "Biosphärenpark Wienerwald - DER WEIN" steht für Weine mit Spitzenqualität aus gebietstypische Rebsorten. Sieger der Auszeichnung "Biosphärenpark - DER WEIN 10"

#### *Großlage Klosterneuburg:*

- Weingut Aignerhof, Chardonnay 2009, Klosterneuburg
- Peter Pötsch, Riesling Obereck 2009, Klosterneuburg

#### *Wien:*

- Weingut Cobenzl, Wiener Satz Senator 2009
- Weingut Cobenzl, Riesling Senator 2009

#### *Thermenregion:*

- Andreas Zechmeister, Weißburgunder 2009, Perchtoldsdorf
- Domäne Lilienfeld, Zierfandler 2008, Pfaffstätten
- Harald Schachl, Pinot Noir 2008, Bad Vöslau
- Weingut Schlager, Zweigelt Alter Rebstock 2009, Sooss

Die Jury bestand aus zwölf hochkarätigen Fachleuten, die bei diversen renommierten Wettbewerben tätig sind (z. B. Salon Österr. Wein, AWC). Trotz der starken Hagelausfälle vor allem in Wien präsentierten sich die Weine 2009 elegant, sortentypisch und von bester Qualität. Sie vermitteln in idealer Weise die regionale Typizität und können hoffentlich auch in Zukunft mit Hilfe des Biosphärenparks als lokale Spezialitäten auf dem Markt reüssieren.

Die Sieger stellen eine ausgewogene Mischung aus bekannten Weingütern und "Newcomern" dar. Das Preisniveau reicht heuer von 4,80 bis 11,50 Euro. Die Vielfalt ist ein typisches Ergebnis einer Blindverkostung, wo kein Weingut einen Startvorteil hat und jeder Wein unter den gleichen Bedingungen antritt.

### \*) **Mohrenbrauerei erweitert Getränkekompetenz**

Am 7. 10. präsentierte die Dornbirner Mohrenbrauerei mit mehr als 450 verschiedenen Weinen ein qualitativ hochwertiges und umfangreiches Weinsortiment. Alle namhaften Weinbauregionen Österreichs bilden dieses breitgefächerte Sortiment, Top-Weinselektionen aus Italien, Spanien, Chile und Deutschland runden das Angebot ab.

"Mit diesem umfassenden Weinsortiment decken wir die gesamte Gastronomie ab und weiten unsere Getränkekompetenz weiter aus", erklärt Markus Hämmerle, Marketingleiter der Mohrenbrauerei. Das bestehende Vertriebsteam wird verstärkt durch den erfahrenen und anerkannten Weinexperten Egon Hauweis vom ÖWS (Österreichischer Wein Shop). Auszug aus dem Weinsortiment:

Mauritius Hof Gritsch und Josef Högl (Wachau), Fred Loimer (Kamptal), Walter Buchegger, Leopold Müller und Meinhard Forstreiter (Kremstal), Ludwig Neumayer (Traisental), Manfred Bannert und Weingut Dürnberg (Weinviertel), Fritz Wieninger (Wien), Gerhard Markowitsch, Hans und Philipp Grassl, Franz Taferner, Hans Pitnauer und Ernst Lager (Carnuntum), Claus Preisinger, Markus Iro, Markus Altenburger, Weingut Umathum, Weingut Horvath, Christian Tschida (Neusiedlersee), Josef Iglar und Josef Gager (Mittelburgenland), Weingut Gross und Gerhard Wohlmuth (Südsteiermark), Weingut Aufricht (Meersburg am Bodensee), Azienda Agricola Livon, Tenuta Ron Alto (Friaul), Fattoria Colsanto (Umbrien), Mauro Veglio, La Morandina Castiglione (Piemont), Valdo und Domini Veneti (Venetien), Fattoria le Pupille und Luiano (Toskana), Tenuta Regaleali und Tenuta Sallier de la Tour (Sizilien), Bodegas Vélez (Rioja) sowie Viña Falerina (Chile).

### \*) **Beliebtester Top-Heuriger NÖ**

Die Weingärtnerei Anna und Josef Aichinger hat den Sieg bei der Wahl zum "Beliebtesten Top Heuriger Niederösterreichs" in der Kategorie "Top-Heuriger gewerblich" errungen. „Ohne unsere Mitarbeiter hätten wir diesen Erfolg bestimmt nicht geschafft. Nur im Team können wir unsere Gäste verwöhnen! Es bestärkt uns diesen Weg mit regionalen Produkten und innovativen Küchenideen (haben Sie beim letzten Mal das Riesling-Sushi mit Rohschinken, Gemüse und Weinlaub probiert?) weiterzugehen ... Und weil wir schon beim Siegen sind - mit unserem 2009 Grüner Veltliner Kamptal DAC haben wir in Prag die Goldmedaille gewonnen.“



Mit der Weinlese wird es laut den Aichingers heuer noch ein bisschen dauern. „Aber was im Weingarten zu sehen ist, lässt viel Optimismus zu. Wir hoffen auf einen trockenen Oktober, damit die Trauben gesund gelesen werden können und keinen Mengenverlust der ohnedies sehr kleinen Ernte durch Selektionieren von ungeeigneten Trauben. Ende November oder Anfang Dezember werden wir den bereits mit Spannung erwarteten Gemischten Satz A 1 in den Verkauf bringen! Nicht vergessen: wir haben im Oktober & November von Freitag bis Sonntag ab 15 Uhr geöffnet! Auf ein baldiges Wiedersehen im herbstlichen Kamptal freuen sich Familie Aichinger & Mitarbeiter“

Weingärtnerei Anna und Josef Aichinger  
3562 Schönberg/Kamp, Hauptstraße 15, Tel.: 02733/8237 oder 8411, Telefax: 02733 76458  
[www.wein-aichinger.at](http://www.wein-aichinger.at)

**\*) Törggelen 16. 10. bis 1. 11. im Weingut Helene & Georg Nigl**

Törggelen ist der südtirolerische Brauch, im Herbst in geselliger Runde bei Sturm und Wein, eine Mahlzeit einzunehmen. Helene & Georg Nigl: „Genießen Sie bei uns im herbstlichen Flair, rustikales Essen und grandiose Weine. Und wenn es einmal kalt ist, wärmen Sie sich bei offenem Feuer und ein paar ausgezeichneten Maroni auf.“

Mo. bis Sa. ab 16 Uhr, So und Feiertag ab 11 Uhr

Buschenschank:

2380 Perchtoldsdorf, Kunigundbergstraße 57

[helene@nigl.com](mailto:helene@nigl.com), Tel.: 0664 262 80 76 (Reservierungen)

Weingut:

2380 Perchtoldsdorf, Vierbatzstraße 5

[georg@nigl.com](mailto:georg@nigl.com), Tel.: 0650 262 80 76

**\*) Grand Prix du Vin Suisse 2010: Die Besten Schweizer Weine unter sich**

Wie heißt der oder die "Schweizer Winzer(in) des Jahres 2010"? Zum fünften Mal veranstalten das Weinmagazin VINUM und VINEA den Grand Prix du Vin Suisse und laden zur Gala am 28. 10. in Bern.

Die diesjährige Auflage des Grand Prix du Vin Suisse schreibt (Erfolgs-)Geschichte. Mit 2715 geprüften Weinmustern schlägt er alle bisherigen Auflagen des Wettbewerbs - satte 30 Prozent beträgt das Plus gegenüber dem Vorjahr. 560 Weinbaubetriebe aus 17 Kantonen haben Muster eingesandt, 150 Juroren während fünf Tagen Kandidat um Kandidat beurteilt. Wie gewohnt sind aus den Gebieten mit den größten Rebflächen die meisten Muster gekommen: 1076 aus dem Wallis und 674 aus der Waadt, aber auch stattliche 639 aus der Deutschschweiz.

Gemäß dem strengen Reglement des Wettbewerbs beträgt der Anteil prämierter Weine maximal 30 Prozent. Dieses Jahr haben 705 Weine ein Silber- und 176 Gewächse ein Golddiplom gewonnen. Die sechs besten Weine jeder Kategorie sind für einen Preis nominiert, jeweils drei Glorreiche stehen am Ende auf dem Siebertreppchen. Welche das sind, wird erst bei der Preisverleihung am 28. 10. in Bern bekanntgegeben; ebenso, wer die Gewinner der drei Spezialpreise sind, "Prix Vinissimo (höchstbewerteter Wein), "Prix Bio Suisse" (bester Biowein) und "Schweizer Winzer/in des Jahres". Ausserdem wird die neue, vierte Auflage des Schweizer Weinführers vorgestellt ([www.vinum.ch](http://www.vinum.ch)).

Anmeldung: <http://www.grandprixduvinsuisse.ch>

**\*) Nächster Trend: Fair-Trade-Weine?**

Der nächste große Trend auf dem Weinmarkt heißt, den Analysten der US-Firma Datamonitor zufolge, Fair Trade. Was sich bei Kaffee oder Kakao bereits seit einigen Jahren steigender Beliebtheit erfreut, hat nach ihrer Analyse jetzt auch begonnen, auf den Weinmarkt überzuschwappen. Der Grund, warum ausgerechnet Wein das nächste Produkt sein könnte, dessen Konsumenten Fair-Trade-Produkte bevorzugen? Weinfreunde, so Datamonitor, zeigen häufig besonders großes Interesse für die Entstehung ihres Lieblingsprodukts und für seine Traditionen, und das macht sie empfänglich für die Message dieser Bewegung, die bereits 1958 in den USA ihren Ausgang nahm.

Datamonitor erwartet besonders auf dem britischen Markt starkes Wachstum - 18 % jährlich während der kommenden fünf Jahre - für Weine, die eines der verschiedenen Fair-Trade-Labels tragen. Durch Fair Trade sollen den Erzeugern v. a. landwirtschaftlicher und handwerklicher Produkte ein angemessenes Einkommen garantiert und Umwelt- sowie Sozialstandards durchgesetzt werden. Konkret heißt das im Weinbau, dass vor allem kleineren Traubenproduzenten, die oft dem Diktat der Kellereigiganten unterworfen sind, Preise deutlich über dem Niveau des allgemeinen Markts garantiert werden. Neben dem britischen erscheinen den Analysten vor allem der australische, japanische und nordamerikanische Markt vielversprechend.

### **\*) „Brünnerstraßler“ und mehr**

Nach den Stürmen der Völkerwanderungszeit begann im Mittelalter wieder der Handel zwischen Nord und Süd. Nikolsburg und Brünn entwickelten sich zu wichtigen Geschäftszentren in der Markgrafschaft Mähren. Der alte Handelsweg führte nun nicht mehr nach Carnuntum, sondern überquerte bei Wien die Donau. 1722 befahl Kaiser Karl VI. den Bau von fünf Straßen, die alle Teile der riesigen Monarchie mit dem Zentrum Wien verbinden sollten. Nördlich von Wolkersdorf führte die damalige Nikolsburger Straße durch den verrufenen Hochleithenwald, der angeblich dem Räuber Johann Georg Grasel als Versteck diente. Zum Schutz der Reisenden wurde 1723 ein Wachhaus auf dem Kasernenberg erbaut, in dem eine 16 bis 20 Mann starke Kavallerieeinheit stationiert wurde. Bis 2009 stand an der Stelle der „Kasanwirt“, der nun abgerissen wurde und einer Autobahnraststätte Platz gemacht hat ...

Seit 1989, dem Jahr der Öffnung des Eisernen Vorhanges, wurde die Straße immer mehr zur internationalen Transitroute mit ständig wachsendem Verkehrsaufkommen. Durch den Bau der Nordautobahn (A 5) hat sich die Funktion der Brünner Straße wieder verändert. "Die Brünner Straße" des Schleinbachers Christian Jostmann unter Mitarbeit von Lukáš Fasora (Text) und Ulrich Winkler-Hermaden schildert in Bild und Text die Geschichte dieses Verkehrsweges von Wien nach Brünn. Eine Vielzahl von Photographien aus privaten und öffentlichen Archiven dokumentiert den Alltag und das Leben auf und abseits der Brünner Straße. Interessante Details u. a. die "Wiedergeburt" von Hochleithen (lange Zeit "verschwunden", nun mit Autobahn-Hinweisschild), die Wandlung von Gaunersdorf zu Gaweinstal, die Anmerkungen zum "Brünnerstraßler"\* oder die Geschichte(n) rund um die wirtschaftlich so wichtige, seit 1989 wieder offene Grenze nach Mähren (Seite 88 ff.). \*\* (pj)

Christian Jostmann, "Die Brünner Straße"

Eine Geschichte des Verkehrsweges von Wien nach Brünn in Bildern.

114 Seiten mit 133 Abbildungen, Edition Winkler-Hermaden, matt cellophanierter Pappband, ISBN 978-3-9502688-6-7, 19,90 Euro

\* Das Zitat zum "Brünnerstraßler" (Seite 82): "Inzwischen hat sich der berüchtigte Reifbeißer in pfeffrigen Weinviertel DAC verwandelt - auch eine Art Weinwunder!"

\*\* Auf der "anderen Seite" heißt der Verkehrsweg übrigens "Wiener Straße".

### **\*) Wein in Vorarlberg**

Das Ländle zählt zur kleinsten österreichischen Weinbau-Region. Die Rebflächen umfassen nur 12 Hektar.

Zwei bekannte Weingüter:

Franz Nachbaur in Röthis mit knapp zwei Hektar (Weißburgunder, Chardonnay, Riesling, Blauburgunder, Blaufränkisch)

Peter Summer in Frastanz mit 1,4 Hektar Rebfläche (Chardonnay, Traminer, Blauburgunder, Blauburger, Cabernet Sauvignon, Merlot)

(dh)

### **\*) Top-Info aus der WeinWirtschaftsRedaktion: Foster's lehnt 2,5 Milliarden Dollar ab**

Der australische Brauereiriese Foster's ([www.fostersgroup.com](http://www.fostersgroup.com)) kommt beim Verkauf seines Wein-Geschäfts nicht voran. Obwohl dem Konzern ein Gebot über 2,5 Mrd. Dollar von einem Finanzinvestor vorliegt, wiegelt das Management ab. Der gebotene Preis für die zum Verkauf stehende Wein-Sparte sei deutlich zu niedrig. Unterdessen wird darüber spekuliert, dass die Australier insgeheim auf den Verkauf der gesamten Foster's-Gruppe wetten. Der Wert dieser beläuft sich auf rund elf Mrd. Dollar.

"Die Umstrukturierungen im Wein-Segment haben Foster's viel Geld gekostet. Dass man das aktuelle Gebot in dieser Höhe jetzt nicht akzeptiert, hat auch mit der globalen Konkurrenz zu tun",

erläutert Walter Vorhauser von der Close Brothers Seydler Bank ([www.seydler.de](http://www.seydler.de)). "Vor allem die Chinesen - allen voran die Bright Food Group - streben unweigerlich nach einer marktbeherrschenden Position. Fällt der Preis für die Wein-Sparte daher zu gering aus, bereitet Foster's der Konkurrenz unweigerlich das Feld", sagt Vorhauser.

#### **\*) Kontrollbank-Kundenevent**

Am 7. 10. veranstaltete die Oesterreichische Kontrollbank unter dem Motto "Ein Abend voller Potenziale" einen Kundenevent für mehr als 120 Kapitalmarktexperten. Höhepunkt des Abends war ein Vortrag von Jens Corssen zum Thema Potentialentfaltung. Im Anschluss standen Swing Musik, Live-Kochen, Fruchtgenuss in der Vitaminbar und Tipps von der Winzerin Doris Zwickelstorfer auf dem Programm.

#### **\*) Top-Info aus der Forschung: Korkschmecker kann vom Fass stammen**

"Korkschmecker kann durch neues Eichenholz übertragen werden", so die Meldung von Decanter.com, die vor einigen Wochen Aufsehen erregte. Ganz neu war die Aussage nicht, aber sie bezog sich auf einen Aufsatz\*, der mittlerweile auch in der französischen Revue des Oenologues erschien, und in dem Forscher der Laboratoires Excell in Méridonac bei Bordeaux, spezialisiert auf Analysen mithilfe von Gaschromatographen und Massenspektrometern, nachwies, dass Korkschmecker nicht nur im Korken, sondern in Einzelfällen auch in den Holzdauben neuer Barriquefässer ihre Ursache haben können. Wie diese Kontaminierung zustande kommt, kann heute noch niemand erklären; gesichert erscheint nur, dass eine biochemische Ursache vorliegen muss.

Wie in den neunziger Jahren bei der Korkindustrie, gingen natürlich nach Veröffentlichung der Meldung auch bei den Küfern zunächst einmal nur die Abwehrschilde hoch. Deren Verbände unterstrichen, dass in den letzten drei Jahren nur in 0,04 % der von ihren Mitgliedern hergestellten Fässer TCA entdeckt worden sei. Wie das bei solcher Art Dementis im Allgemeinen ist, stellt das natürlich indirekt eine Bestätigung der Forschungsergebnisse dar. Wer also in Zukunft auch in einer Flasche mit Schraubverschluss einen Korkschmecker zu erspüren glaubt, muss nicht gleich an seinen eigenen sensorischen Fähigkeiten zweifeln. Es kann am Fass gelegen haben.

\* Chatonnet P., Fleury A., Boutou S.: Mise en évidence d'une nouvelle source de contamination du bois de Chêne Quercus sp. par le 2,4,6-trichloroanisole (TCA) et ses conséquences sur la contamination des vins élevés en barriques neuves. Revue des œnologues n°137, Octobre 2010

+ + +

Vinophile Grüße!

Impressum BBJ-Wein-Newsletter

Herausgeber: Bernulf Bruckner jun., Herbert Braunöck (Active Communications)

Redaktionelle Leitung: Paul Christian Jezek

Werbepartner werden: [bernulf.bruckner@gmx.at](mailto:bernulf.bruckner@gmx.at) - [h.braunoeck@actcom.at](mailto:h.braunoeck@actcom.at) - [paul.jezek@boerse-express.com](mailto:paul.jezek@boerse-express.com)

Der BBJ-Wein-Newsletter erscheint seit dem 31. August 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.