

# **BBJ-WEIN-NEWSLETTER 2012\_07**

## **4. APRIL 2012**

### **Die Themen:**

- Wein: Genießen, Erholen und Reisen – Das Top-Thema von Herbert Braunöck .....2
- EU-Richter sollen entscheiden: Wein ist „nicht bekömmlich“ .....2
- Riesling-Sekt mit Heiligenstein-Mineralik .....3
- Wein & Co-Chef Kammerer zieht sich zurück.....4
- Wachauer Weinblick am Kellerberg in Dürnstein.....4
- Freistadt im Mühlviertel kürte die beliebtesten Stadtweine .....4
- Aus der internationalen Wirtschaftsredaktion
  - (1): Auch in Sachen Wein geht's Griechenland nicht gerade blendend.....5
  - (2): Weinverkauf in Kalifornien klettert auf Allzeithoch .....6
- Aus der internationalen Wissenschaftsredaktion
  - (1): Alkohol macht das Gehirn weniger flexibel .....6
  - (2): Trinker trinken sich selbst schön .....7
  - (3): Warum erkranken einige starke Trinker eher an Leberzirrhose als andere .....7
- Termine – Termine – Termine.....8
- Die Kooperations-Packages für den BBJ-Wein-Newsletter 2012 .....11
- Die BBJ-Partner .....12

Herausgegeben von:

*Herbert BRAUNÖCK – Bernulf BRUCKNER jun. – Paul Christian JEZEK*



**\*) Wein: Genießen, Erholen und Reisen – Das Top-Thema von Herbert Braunöck**

Die Zeit fordert MEHR! Ein mehr an Unterhaltung, Genuss, Lebensfreude und am besten alles auf einmal. Dieser Trend hat auch das Reisen voll erfasst. Der Urlaub wird so geplant, dass auch mein Hobby seinen Platz hat. Ob eine Destination gebucht wird, hängt davon ab, ob ein attraktiver Golfplatz in der Nähe ist. Eine Wellnessoase wird aufgewertet, wenn ein Haubenlokal besucht werden kann.

Bei Weinreisen spielen Region und Jahreszeit die Hauptrollen. Ich war am Wochenende in der „Untersteiermark“, in Slowenien, genau gesagt in Jeruzalem. 20 Minuten von Radkersburg entfernt, beginnt eine Landschaft, wie sie in der Südsteiermark und Toskana zu finden ist. Weinterrassen an steilen Hängen, strahlender Sonnenschein, frühlinghafte Temperaturen und ein Angebot an hervorragenden Weinen beschleunigen den Erholungsfaktor. Wer Sauvignon Blanc, Muskateller, Grauburgunder (Sivi Pinot), oder den seltenen Furmint (Šipon) trocken angebaut liebt, ist dort an der Pforte zum Paradies. Die Landschaft und das Klima sind einzigartig und die Menschen, einer Weinbauregion entsprechend, freundlich und kommunikativ.

In der Zwischenzeit werden auch immer mehr Veranstaltungen zum Thema Wein und Reisen angeboten. Wenn es da auch noch einen Nachholbedarf zu Golf, Wellness oder Abenteuerurlauben gibt, finden Interessenten im privaten Bereich bei weinaffinen Organisationen ein interessantes Angebot. Der Wiener Sommelier Verein oder das St. Urbanus Weinritter Ordenskollegium veranstalten für ihre Mitglieder Reisen in ausgesuchte Weinbaugebiete, die von Weinfachleuten organisiert und begleitet werden. ([www.urbani-ritter.at](http://www.urbani-ritter.at)) (hb, [www.actcom.at](http://www.actcom.at))

**\*) EU-Richter sollen entscheiden: Wein ist „nicht bekömmlich“**

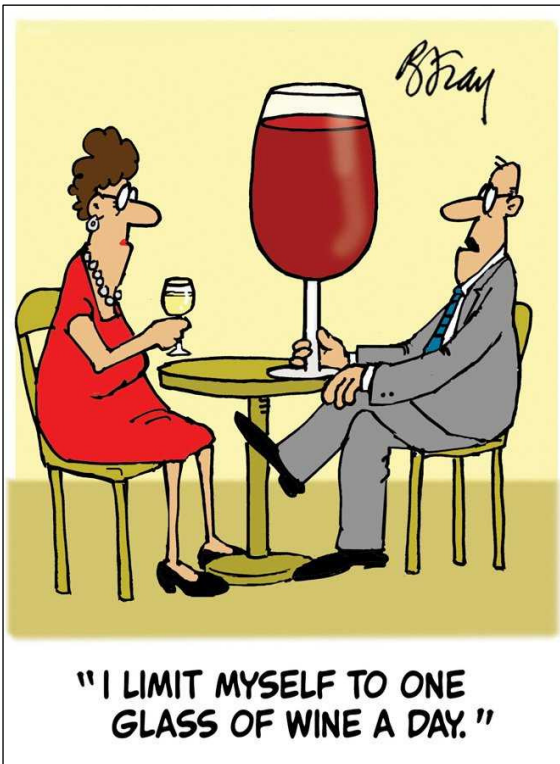
Wein darf nicht „bekömmlich“ sein – jedenfalls nicht in der Werbung. Dies jedenfalls meint der Generalanwalt des Europäischen Gerichtshofes (EuGH) in einem am Donnerstag in Luxemburg veröffentlichten Rechtsgutachten. Die Behauptung, ein Wein sei mild und deswegen bekömmlich, sei eine gesundheitsbezogene Angabe, die gemäß einer EU-Verordnung von 2006 bei alkoholischen Getränken verboten sei.

Der Gutachter nahm zu einem Rechtsstreit zwischen der rheinland-pfälzischen Winzergenossenschaft „Deutsches Weintor“ und dem Land Rheinland-Pfalz Stellung. Die höchsten EU-Richter werden in einigen Monaten entscheiden. Sie folgen meistens, aber nicht immer der Ansicht seines Generalanwaltes.

Die Genossenschaft hatte Wein der Rebsorten Dornfelder, Weiß- und Grauburgunder als „Edition Mild“ mit dem Zusatz „sanfte Säure“ vermarktet. Auf dem Etikett hieß es unter anderem, der Wein werde durch ein „Schonverfahren zur biologischen Säurereduzierung“ zum „milden Genuss“. Auf dem Flaschenhals stand „Edition Mild bekömmlich“. Die rheinland-pfälzischen Behörden hatten das beanstandet: Gesundheitsbezogene Angaben sind gemäß EU-Recht verboten.

Der slowakische Generalanwalt Jan *Mazak* vertrat die Auffassung, die strittige Werbung werde nicht nur als Hinweis auf allgemeine Eigenschaften des Weines verstanden, sondern auf dessen Verdaulichkeit. Es sei aber gar nicht nötig, dass eine tatsächliche Verbesserung der gesundheitlichen Verfassung behauptet werde. Verboten sei auch eine Werbung, wonach ein bestimmtes Lebensmittel „lediglich weniger nachteilig oder weniger schädlich für die Körperfunktionen ist als ein vergleichbares Lebensmittel“.

Die Werbung mit einer besseren Verdaulichkeit könne nicht nur die Nachfrage von anderen Getränken wegverlagern, sondern „sogar neue Verbraucher, insbesondere solche mit einem empfindlichen Magen, anziehen“. Eine verbotene „gesundheitsbezogene Angabe“ liege auch dann vor, wenn es sich um eine „vorübergehend positive Wirkung“ auf den körperlichen Zustand handle. Das besondere Werbeverbot bei alkoholischen Getränken sei im Übrigen mit der Berufsfreiheit und der unternehmerischen Freiheit vereinbar.



Gut, dass die Fastenzeit nun bald vorbei ist, denn noch länger hätte ich das mit diesem Vorsatz nicht mehr ausgehalten ... !

#### \*) Riesling-Sekt mit Heiligenstein-Mineralik

Im Vorjahr neu herausgebracht, jetzt gerade perfekt zum Genießen: Der Riesling Lagensekt Heiligenstein 2008 vom Weingut Steininger in Langenlois. „Weinprofessor“ Prof. Bernulf Bruckner brachte es mit seiner Beschreibung im Jungwein Atlas 2011 der Zeitschrift VINARIA (04/2011, S. 41) auf den Punkt: „Ungemein mineralische, an Kreide und Muschelkalk erinnernde Aromatik; anfangs nur zart durchblinzelnde Rieslingfrucht (reife Marillen, Pfirsichhaut, Grapefruits), die sich zusehends aufbaut; hat Finesse, Fruchtfülle und, gemeinsam mit der feinen, cremigen Perlage, auch viel Rundung und einen langen Atem.“ Dazu die Auszeichnung als besonderer Tipp für den Weinfreund.

Wie immer ist der Sekt in der Steiningerschen Philosophie aus reifen Grundweinen entstanden. Diese können dann im Sekt ihre weinspezifischen Charakteristika entsprechend ausspielen und präsentieren sich sowohl in der Nase als auch am Gaumen sehr „weinig“ und mit einem etwas gehaltvolleren Körper. Insgesamt enorm delikat und zur Feier des Endes der Fastenzeit ganz großartig geeignet ... ! Prost! (bbj)



### \*) **Wein & Co-Chef Kammerer zieht sich zurück**

Heinz *Kammerer*, Chef und Gründer der Weinhandelskette Wein & Co, wird sich zurückziehen. Als Nachfolger gilt der Sporthändler Florian *Grösswang*, berichtete die Tageszeitung „Kurier“. Der Öffentlichkeit soll der Schritt am 12. April bekanntgegeben werden. Als präsumtiver Nachfolger gilt laut Kurier Florian *Grösswang*, der Marketing- und Vertriebsleiter des heimischen Marktführers Sport Eybl. Möglicherweise werde *Grösswang* nun doch die aus wirtschaftlichen Gründen bereits einmal abgesagte Expansion ins Ausland, primär nach Deutschland, durchziehen. *Kammerer* (63), Sammler moderner Kunst (Art Brut) und zum vierten Mal verheiratet, begann mit Teppichen und Fliesen (Ikera), bis er 1993 Wein & Co gründete. Der Betriebswirt, der zu seinem Zugang zum Wein einmal ironisch anmerkte, er sei als Mittelstands-Kind ohne Kultur, aber mit Dopplern des heutigen Winzerstars F.X. Pichler „aufgezogen worden“, bekämpfte erfolgreich die Getränkesteuer und den Ladenschluss.

### \*) **Wachauer Weinblick am Kellerberg in Dürnstein**

Am Freitag, dem 30. März wurde der „Wachauer Weinblick“ am Kellerberg in Dürnstein eröffnet. Er dient als Rast-, Picknick- und Aussichtsplatz und liegt direkt am Welterbesteig. Die von Valentin *Fischer* entworfene „Weinberg-schnecke“ entspringt einer Kooperation der Domäne Wachau mit dem Arbeitskreis Wachau und ist das Resultat eines Wettbewerbs der New Design University in St. Pölten. Die Holzkonstruktion verbindet Tradition mit Moderne, fügt sich funktionell aus den Einheiten Tisch, Bank und Terrasse zusammen und verbindet sie zu einem organischen Ganzen mit allem, was es für ein Picknick braucht. Wanderer können hier rasten und einen wundervollen Blick der Wachau genießen, die Domäne Wachau nutzt den „Weinblick“ für Riedenwanderungen, aber auch als idyllisches Plätzchen für standesamtliche Trauungen steht der Weinblick zur Verfügung.



Wanderer können hier rasten und einen wundervollen Blick der Wachau genießen, die Domäne Wachau nutzt den „Weinblick“ für Riedenwanderungen, aber auch als idyllisches Plätzchen für standesamtliche Trauungen steht der Weinblick zur Verfügung.

([www.domaene-wachau.at](http://www.domaene-wachau.at))

### \*) **Freistadt im Mühlviertel kürte die beliebtesten Stadtweine**

Dass ausgerechnet in der Bierregion Mühlviertel das heiß begehrte Etikett „Stadtwein“ verliehen wird, ist auf den ersten Blick ungewöhnlich. Die Region um Freistadt gilt allerdings unter Winzern als recht anspruchsvoll in Sachen Weinkultur. Daher ist das Interesse der Winzer groß, hier ihre Produkte präsentieren zu dürfen. 20 Winzer stellten sich der Wahl. Für 2012 hat die Jury – bestehend aus Fachleuten und puren Weingenießern - entschieden: Das Etikett „Stadtwein 2012“ geht an das Weingut Groll Schiltern sowie Weingut Steinschaden in Langenlois.

Das hohe Qualitätsbewusstsein beim Weingenuss dürfen sich zwei rührige Freistädter Gastwirte auf ihre Fahnen heften. Herbert *Gossenreiter* vom Gasthaus Vis à Vis und Stadtwirt Helmut *Satzinger* hatten vor neun Jahren die Idee, die beliebtesten Weine zu küren. „Wir wollten unseren Gästen damit die Auswahl erleichtern und unseren Lieferanten, den Winzern, die Qualitätslatte entsprechend hoch legen“, erklärt Herbert *Gossenreiter* den Zweck der Wahl. Zelebriert wird die Kür alljährlich mit einem Weinlenz im städtischen Kulturtempel Salzhof, der hunderte Besucher anlockt

und zum größten Weinfest des Mühlviertels geworden ist. Die Sieger-Winzer werden mit einer Trophäe des Mühlviertler Künstlers Rupert *Hörbst* belohnt und dürfen ein Jahr lang ihren Siegerwein mit einer speziellen Stadtwein-Etikette auszeichnen.

Dass zum Genuss auch noch ein karitativer Aspekt kommt, macht die Freistädter Stadtweine umso sympathischer. Jährlich darf ein örtlicher Verein am Erlös des Weinverkaufs mit 50 Cent pro Flasche „mitnaschen“. Heuer wird die respektable Bürgergarde-Kapelle in den Genuss des Erlöses kommen. Damit werden die Freistädter umso mehr angespornt, ihrem Stadtwein zuzusprechen. Jährlich werden rund 2000 Stadtwein-Flaschen abgesetzt. Die Winzer freut's, die Wirte sind stolz darauf, neben der ausgeprägten Bierkultur auch hohe Weinqualität bieten zu können und auch die örtliche Vinothek spürt die Wertschätzung: Immer häufiger wird der jeweilige Stadtwein als Geschenk oder Mitbringsel eingekauft.

### **\*) Aus der internationalen Wirtschaftsredaktion**

#### **(1): Auch in Sachen Wein geht's Griechenland nicht gerade blendend**

Allgegenwärtig soll die Schuldenkrise in Griechenland sein. Wer abends auf den Bürgersteigen vor den Lokalen die üppig gedeckten Tische sieht, könnte sich fragen, wie das mit der Krise zu verbinden ist. Wer länger hinschaut, wird eine Veränderung beobachten. Zwischen Oliven und Tsatsiki fehlt seit einer Weile der exquisite Wein. Viele Griechen verzichten in der Krise auf das edle Getränk – zum Leid der Winzer. Den Hellenen verdirbt der Blick ins Portemonnaie die Lust auf Wein – zumindest auf den guten. Vor der Krise verkauften griechische Kellereien noch rund 90 Prozent ihres Weins im eigenen Land. Jetzt müssen sie sich im Ausland nach Weinliebhabern umsehen. Sie brauchen dringend Käufer. „Keine Frage, der Weinabsatz in der Restaurantbranche hier vor Ort ist eingebrochen“, sagt Constantine *Stergides*. Die Organisatorin der griechischen Weinhandelsmesse Oenorama erzählt von vielen Weinkellereien, die schon seit Monaten um Geld kämpfen müssen, das ihnen Händler noch schulden. Die Flaute kommt ungelegen. „In den letzten zehn Jahren gab es eine regelrechte Revolution bei der Qualität der Weine – die über die des Retsina deutlich hinausgeht.“ Retsina ist der berühmte griechische Weißwein, günstig und mit Harz versetzt. Die Griechen tranken ihn schon in der Antike – gewissermaßen das Maskottchen der Branche.

Als moderne Flaggschiffe der griechischen Weinwelt gelten heute andere. Zu den vier bekanntesten zählen der trockene, weiße Assyrtiko von der Vulkaninsel Santorini, der weiße Moschofilero aus der Region Mantinia im Norden der Peloponnes, der trockene rote Xinomavro aus Naoussa und Amynteo im Norwesten des Landes und der rote Agiorgitiko aus der Nemea-Region. Um der Krise zu entkommen, setzt das Weingut La Tour Melas im Zentrum Griechenlands auf Export. Besitzer Kyros Melas hat das Gut in der Nähe des Dörfchens Echinon von seinem Großvater. Der hatte es 1962 gekauft. Seitdem importierte es französische Weine. Ab jetzt muss es anders laufen: 60 % seiner Ware will er in diesem Jahr ins Ausland verkaufen. Sein Rotwein ist eine Mischung aus Merlot, Cabernet Franc und Petit Verdot. „Griechenland hat sein Retsina-Image endgültig abgestreift, und Qualität ist auch das Einzige, was Griechenland aus der Finanzkrise herausholen kann“, sagt Melas. Dass viele der kleineren griechischen Güter es mit französischen und italienischen Weinen problemlos aufnehmen können, steht für ihn außer Frage. Der Winzer ist überzeugt davon, dass Griechenland die Krise überwinden könnte, wenn es sich auf den Export qualitativ hochwertiger landwirtschaftlicher Produkte wie Wein spezialisiert. Griechische Winzer haben den Vorteil des hervorragenden Wetters und des hohen Ertrags.

Wie Melas denken offenbar viele: Laut der National Organisation for Vine and Wine wird Griechenland in diesem Jahr drei Millionen Hektoliter Wein produzieren und im Vergleich zu 2011 den Export um 10 % steigern. „Die Weinhändler exportieren hauptsächlich nach Deutschland, Frankreich, Kanada und in die Vereinigten Staaten, wollen aber auch ihre Ausfuhren nach China und in andere neue Märkte erhöhen“, sagt die Direktorin des Verbands, Maria *Triatafyliou*. Mehr als die Hälfte seiner Weine verkauft der griechische Weinhandels-Gigant Tsantali inzwischen ins Ausland.

Zu den bekanntesten Weinen der Firma zählen die Marken aus den Regionen Chalkidiki oder Thrakien sowie aus den Gebirgen Olymp oder Athos. Der Wein Kormilitsa Gold aus den Weinbergen von Athos ist sogar der offizielle Wein des Moskauer Kreml.

Neben Exporten nach Europa, Russland, Kanada und Brasilien hat Tsantali seine Präsenz im asiatischen Markt verstärkt. Bis 2015 sollen dort 250 Filialen eröffnet werden. „Die Krise hat die Weinindustrie hart getroffen, also mussten wir eine neue Export-Strategie aufstellen und neue Ziele definieren, sonst überlebt man das nicht. Wer das nicht früh genug erkannt hat, wird jetzt Schwierigkeiten bekommen, weil der Inlandsverkauf zurückgegangen ist“, sagt Tsantalis Vertriebschefin Lily *Dimitriou*. Viele griechische Restaurants haben ihre teureren Weine derweil von der Karte genommen, die heimische Nachfrage nach günstigen Massenweinen steigt. Wird es den guten griechischen Wein dann bald nur noch im Ausland geben? Nein, sagen die Händler. Das Weinhandelshaus Boutaris zum Beispiel ändert seine Strategie: Von ihren mehr als 40 Weinen ist keiner günstiger als 14 Euro. Seit neuestem hat die Firma auch einen 6-Euro-Wein im Sortiment. Aber auch die Restaurants müssten handeln, sagt Elli *Tsimbidi*, Vertriebsleiterin des Weinhandels Monemvasia: „Restaurants verkaufen zum Beispiel eine 5-Euro-Flasche oft für 12 Euro. Aber das ist falsch. Wir wollen, dass die Menschen sich eine gute Flasche Wein aus der Region leisten können und sich beim Abendessen daran erfreuen.“

#### **\*) Aus der internationalen Wirtschaftsredaktion**

##### **(2): Weinverkauf in Kalifornien klettert auf Allzeithoch**

Der Weinverkauf in Kalifornien hat den Winzern im letzten Jahr ein neues Allzeithoch beschert. Die Weinverkäufe stiegen auf einen Rekordwert von 211,9 Millionen Flaschen. Im Vergleich zum Vorjahr stellte sich damit ein Anstieg um 5,6 % ein. Verantwortlich für die Entwicklung war u. a. das vorteilhafte Wetter, das mit einer guten Ernte einhergegangen ist. Der Wert der Ernte belief sich letztes Jahr auf 19,9 Mrd. USD, was einen Anstieg um 8 % gegenüber den 18,5 Mrd. USD im Jahr 2010 ergibt

#### **\*) Aus der Internationalen Wissenschaftsredaktion**

##### **(1): Alkohol macht das Gehirn weniger flexibel**

Lernen ist nützlich, aber richtig praktisch wird es erst, wenn man das neue Wissen flexibel in bislang unbekanntem Situationen einsetzen kann. Genau damit haben alkoholabhängige Menschen Probleme, berichtet ein Team um Dr. Christian *Bellebaum* und Martina *Rustemeier* vom Institut für Kognitive Neurowissenschaft der Ruhr-Universität Bochum (RUB). Alkoholabhängige Probanden lernten neue Zusammenhänge genauso gut wie gesunde Menschen, übertrugen dieses Wissen dann aber schlechter auf einen anderen Kontext. Die Ergebnisse veröffentlichten die RUB-Forscher in der Zeitschrift *Alcoholism: Clinical and Experimental Research* gemeinsam mit Kollegen der Abteilung Suchtmedizin der LWL-Klinik Dortmund unter Leitung von PD Dr. Gerhard *Reymann*.

Die Neurowissenschaftler verglichen die Lernleistungen von 24 alkoholabhängigen Patienten mit der von 20 gesunden Probanden. In jedem Versuchsdurchgang präsentierten sie zwei abstrakte Symbole auf einem Computermonitor, von denen die Teilnehmer eines auswählen sollten. Die Wahrscheinlichkeit, für die Auswahl einen Geldgewinn von 20 Cent zu erhalten, war für jedes der insgesamt sechs Symbole unterschiedlich. Ziel war es zu lernen, welches die gewinnbringendsten Symbole sind. Diese tauchten dabei durchgängig in den gleichen drei Kombinationen auf: Symbol 1 war zum Beispiel immer mit Symbol 2 gepaart. Alkoholiker lernten genauso gut wie gesunde Menschen, sich für die lukrativeren Alternativen zu entscheiden.

In einem abschließenden Test ließen die Forscher die Symbole in neuen Kombinationen gegeneinander antreten. Gesunde Teilnehmer konnten mit dem zuvor gelernten Wissen auch aus bislang unbekanntem Symbolpaaren die gewinnbringendere Alternative bestimmen. Alkoholabhängige Menschen absolvierten die Aufgabe hingegen wesentlich schlechter. Die Studie ist Teil eines große-

ren Projekts der NRW-Nachwuchsgruppe „Neurokognitive Mechanismen der Entscheidungsfindung“.

RUB-Psychologin Martina *Rustemeier* zufolge sind diese Ergebnisse auch für die Behandlung relevant: „Alkoholabhängige Menschen haben oft Probleme, Ihre Erkenntnisse aus der Psychotherapie im Alltag umzusetzen. Eigentlich kennen sie die negativen Konsequenzen des Trinkens, zum Beispiel Familienprobleme, und sind sich auch über die positiven Konsequenzen des Nichttrinkens im Klaren. Trotzdem haben Alkoholiker Probleme, Ihr Verhalten dauerhaft zu ändern, wenn sie nach der Therapie in ihr normales Leben zurückkehren.“

*Originalveröffentlichung: M. Rustemeier, J. Römmling, C. Czybulka, G. Reymann, I. Daum, C. Bellebaum: Learning from positive and negative monetary feedback in patients with alcohol dependence. In: Alcoholism: Clinical & Experimental Research, 2012*

**\*) Aus der internationalen Wissenschaftsredaktion (2): Trinker trinken sich selbst schön**

Je mehr Menschen Bier und Wein trinken, umso attraktiver finden sie sich. Der Effekt liegt aber nicht am Alkohol, wie französische Psychologen berichten. Er geht vielmehr auf eine veränderte Selbstwahrnehmung zurück, die mit den sozialen Vorstellungen von Alkoholkonsum zusammenhängt.

Der Sozialpsychologe Laurent *Bègue* von der Universität Pierre-Mendès-France und seine Kollegen haben sich für ihren Studientitel eines schönen - vom Autor Kinky *Friedman* stammenden – Wortspiels bedient, das nur auf Englisch richtig funktioniert. „Beauty is in the Eye of the Beer Holder“ heißt es da statt des sprichwörtlichen „Beholders“ zum Schluss. Holprig übersetzt so viel wie: „Schönheit liegt im Auge des Betrinkers.“ Das fasst die Ergebnisse der Forscher schon recht gut zusammen: In einem ersten Test befragten sie 19 Personen, die in einer Bar in Grenoble Alkohol konsumierten, wie sie auf einer Skala von eins bis sieben ihre Attraktivität, ihre Intelligenz, Originalität und ihren Humor einschätzten. Ihr Alkoholspiegel wurde dann per Messgerät getestet. Mit steigendem Alkoholspiegel schätzten sich die Testpersonen umso attraktiver ein.

In einem zweiten Test wurden 94 Männer in ein Labor bestellt, um scheinbar ein Getränk für eine Firma zu testen. Ein Teil der Testpersonen erhielt ein alkoholisches Getränk und ein anderer Teil ein nicht-alkoholisches, ohne dass die Teilnehmer jeweils wussten, welche der beiden Getränke sie tatsächlich bekamen. Anschließend wurden alle mit denselben Fragen wie im ersten Test konfrontiert. Diesmal stuften sich diejenigen, die glaubten, Alkohol getrunken zu haben – ob sie dies nun tatsächlich getan hatten oder nicht – als besonders verführerisch ein. Dagegen fanden sich diejenigen, die Alkohol getrunken hatten, ohne es zu wissen, nicht attraktiver als die anderen. „Unsere Studie zeigt, dass die schlichte Tatsache zu glauben, dass man Alkohol getrunken hat, dazu führt, sich attraktiver zu finden“, sagt Laurent *Bègue*. „Hingegen hat die Alkoholdosis selbst keinen Effekt.“ Das Phänomen könnte der Studie zufolge auf die Aktivierung bestimmter Vorstellungen zurückgehen, die mit Alkohol in Zusammenhang gebracht werden. Alkohol sei als „soziales Schmiermittel“ bekannt und werde damit in Zusammenhang gebracht, sich mit anderen Menschen wohl zu fühlen, sagte *Bègue*. Er erinnerte auch daran, dass in Filmen diejenigen, die Alkohol trinken, häufig als reich und verführerisch dargestellt würden.

*Die Studie „Beauty is in the Eye of the Beer Holder‘: People Who Think They are Drunk also Think They are Attractive“ von Laurent Bègue und Kollegen erscheint im „British Journal of Psychology“.*

**\*) Aus der Internationalen Wissenschaftsredaktion**

**(3): Warum erkranken einige starke Trinker eher an Leberzirrhose als andere**

Die US-amerikanische Regierung investiert derzeit 2,5 Mio. Dollar in eine australische Studie, die darauf abzielt, die Rolle der Genetik bei alkoholbedingten Lebererkrankungen zu bestimmen. Die Medizin erhofft sich dadurch bessere Diagnose- und Behandlungsmöglichkeiten für diese Art der Erkrankung, die allein in Australien pro Jahr Kosten in Höhe von 3,8 Mrd. Dollar verursacht.

Die Studie wurde von Dr. Devanshi *Seth* ins Leben gerufen, die für den Drogenhilfsdienst des Royal Prince Alfred Hospital in Sydney und für das Centenary Institute der University of Sydney tätig ist. „Noch immer wissen wir nicht genau, warum nur ein gewisser Teil der Menschen, die regelmäßig Alkohol konsumieren, an Leberzirrhose erkranken“, teilte Dr. *Seth* mit. Sie und ihre Kollegen werden mit der finanziellen Unterstützung des National Institute on Alcohol Abuse and Alcoholism, das der US-amerikanischen Gesundheitsbehörde angehört, die Gene Hunderter Bewohner Sydneys analysieren. Auch die Probanden sechs weiterer Länder werden im Rahmen der Studie gründlich untersucht.

„Neben Alkoholkonsum beeinflussen weitere Faktoren, wie die Ernährungs- und Lebensweise, die psychische Gesundheit, Virusinfektionen und auch das Geschlecht das Risiko einer Leberzirrhose“, erklärte Dr. *Seth*. Es gibt Anhaltspunkte dafür, dass Gene die Entstehung und den Verlauf der Krankheit beeinflussen. „Wir hoffen, dass wir durch die Untersuchung der Gene Tausender Alkoholkonsumenten aus verschiedenen Ländern, die genetischen Risikofaktoren entdecken, die dafür verantwortlich sind, dass einige Trinker eher an alkoholbedingter Leberzirrhose erkranken als andere.“

Wie andere multifaktorielle Krankheiten wird auch die alkoholbedingte Leberzirrhose von verschiedenen Genen kontrolliert, die letztlich zur Entstehung der Krankheit beitragen. Bislang blieb die Suche nach den verantwortlichen Genen erfolglos, weil die Studien zu klein angelegt waren, um definitive Ergebnisse hervorzubringen. „Noch sind keine eindeutigen Kennzeichen der Krankheit bekannt, was die Diagnostik und die Behandlung erschwert. Deshalb ist diese Studie auch sehr wichtig. Die Untersuchungsergebnisse werden uns dabei helfen, gefährdete Alkoholkonsumenten zu erkennen und letztlich zu behandeln“, sagte Dr. *Seth*.

Während Leberzirrhose in der Vergangenheit vorwiegend bei Männern im Alter von 50 und älter diagnostiziert wurde, leiden weltweit immer mehr junge Erwachsene, auch Frauen, an der Krankheit.

Diese Studie leistet einen wichtigen Beitrag zur Erforschung von Lebererkrankungen unseres Instituts, so Professor Mathew *Vadas*, Leiter des Centenary Institute der University of Sydney. „Alkoholbedingte Lebererkrankungen gelten als häufigste Todesursache bei Trinkern und machen 50 aller Lebererkrankungen aus. Auch 15 Prozent der Lebertransplantationen finden infolge dieser Erkrankung statt“, erklärte Professor *Vadas*.

Dr. *Seth* gründete das GenomALC Konsortium, um diese Studie nicht nur zusammen mit australischen Kollegen sondern auch mit Wissenschaftlern aus den USA, der Schweiz, Deutschland, Großbritannien und Frankreich durchzuführen. „In Sydney werden wir über die nächsten drei Jahre Hunderte Teilnehmer aus vier verschiedenen Krankenhäusern untersuchen. Die Hälfte unserer Testpersonen wird an Leberzirrhose leiden, die andere Hälfte wird seit zehn Jahren regelmäßig Alkohol konsumieren, jedoch keine Lebererkrankungen aufweisen.“

#### **\*) Termine – Termine – Termine**

- Donnerstag, 12. April, bis Montag, 23. April 2012: Wachau Gourmet Festival: 12 Genuss-Tage von Weltformat in und um die Wachau ([www.wachau-gourmet-festival.at](http://www.wachau-gourmet-festival.at))  
Die 5. Auflage des erfolgreichen, von VINARIA präsentierten „wachau GOURMETfestival“, wirft seine kulinarischen Schatten voraus: Von 12. bis 23. April 2012 geht der hochkarätige Eventreigen in der Tourismusregion Wachau in Szene. Die Programme sind bereits fix, für fast alle Events sind Reservierungen ab sofort in den jeweiligen Betrieben möglich.
- Freitag, 13. April, und Samstag, 14. April 2012, 14:00 – 20:00 Uhr: Wein.Genuss.Krems: Beste Winzer – Beste Weine in der Minoritenkirche Krems – Eine Veranstaltung von VINARIA  
Eintritt: 28 Euro (mit Ermäßigung: 25 Euro, bei [www.weingenusskrems.at](http://www.weingenusskrems.at))



- Samstag, 14. April 2012, ab 17:00 Uhr: Joachim Gradwohl im Kellerschlüssel  
5 Sterne oder 3 Hauben. Joachim Gradwohl hat sie alle. Anlässlich des Gourmet Festivals verlässt er den Wiener Kochhimmel und steigt ins Kellerschlüssel hinab. Ein großes Menü mit großen Weinen wartet auf Sie. Preis pro Person: 210,- Euro (Anmeldung erforderlich: [www.domaene-wachau.at](http://www.domaene-wachau.at))
- Samstag, 14. April, und Sonntag, 15. April 2012, 14:00 – 19:00 Uhr: Weintour Weinviertel  
Im Weinviertel wird der Frühling willkommen geheißen. Mehr als 200 Weinstraßen-Winzer öffnen ihre Pforten und laden Wein-, Genuss- und Naturliebhaber ein, das Weinviertel zu erkunden. Lustvolle Ausflugsziele, aktuelle Weine, Speisen aus besten Weinviertler Grundprodukten und romantische Zimmer zum Übernachten sorgen für ein genussvolles Frühlingswochenende. Den Auftakt dieser kulinarischen Reise bildet das Wein.Tour.Opening am Freitag, 13. April. Spitzen-Winzer und Top-Gastronomen aus dem Weinviertel verwandeln dabei das Schloss Bisamberg in eine genussreiche Weinlounge (Anmeldung erforderlich. [www.weintour.at](http://www.weintour.at))
- Mittwoch, 18. April 2012, 15:00 – 21:00 Uhr: Berlin, Ellington Hotel: Weinviertel DAC und Mittelburgenland DAC: Die Weinviertler Winzer präsentieren den neuen Jahrgang Weinviertel DAC, und die Winzer der DAC Mittelburgenland präsentieren die neuen Blaufränkischen. Eintritt: 14 Euro (mit Ermäßigung: 12 Euro, bei [www.weinvierteldac.at/index.php?id=706](http://www.weinvierteldac.at/index.php?id=706))
- Freitag, 20. April, bis Sonntag, 22. April 2012: Ruster Weinschätze in Rust ([www.rust.at](http://www.rust.at))  
Fr., 13:00 – 18:00 Uhr, Sa. + So., 13:00 – 19:00 Uhr  
Die Ruster Weinbauern laden zu einem Wochenende rund um den Wein in der Freistadt Rust mit Weindegustation in den 30 Kellern, Degustationsmenüs, Seminaren u.v.m. Eintritt: € 18,- pro Person. Ausgabe der Eintrittskorken beim Tourismusverband Rust im Rathaus.
- Freitag, 20. April 2012, ab 14:00 Uhr: Smaragd vs. Großes Gewächs in der Domäne Wachau  
Österreich gegen Deutschland – der ewige Klassiker, doch mehr im Stil des freundschaftlichen Vergleichs ausgetragen. Große Smaragde treten gegen große Gewächse an. Ein Duell der Superlative auf Augenhöhe. Preis pro Person: 155,- Euro (Anmeldung erforderlich: [www.domaene-wachau.at](http://www.domaene-wachau.at))
- Samstag, 21. April, und Sonntag, 22. April 2012: „Der Leithaberg bebt“ ([www.leithaberg.at](http://www.leithaberg.at))  
Sa., 13:00 – 19:00 Uhr: Präsentation aller Leithabergweine, Orangerie Eisenstadt. Eintritt: € 15,- (inkl. 10% Einkaufsgutschein für Ihren Einkauf bei den Leithabergwinzern, gültig an diesem Wochenende)  
So., 10.00 – 17.00 Uhr: Abhof-Einkaufsmöglichkeit in den Betrieben, mit Eintritts-Gutschein vom Samstag bei den Leithabergbetrieben und in der Vintohek Selektion Burgenland (Schlossplatz) minus 10 % einkaufen!!!
- Samstag, 21. April, und Sonntag, 22. April 2012, 11:00 – 18:00 Uhr: „Losgelös(s)t“ – Jahrgangspräsentation der Löss Winzer im Atriumhaus des Weinguts Sepp Moser in Rohrendorf  
Die 17 Winzer der Vereinigung Losgelös(s)t präsentieren gemeinsam mit zwei Gastwinzern aus dem Weinviertel den neuen Jahrgang. Eintritt für beide Tage: 12,- Euro ([www.losgeloesst.at](http://www.losgeloesst.at))
- Samstag, 28. April, und Sonntag, 29. April 2012, 13:00 – 18:00 Uhr:  
Vinovative Weintage ([www.vinovative.at](http://www.vinovative.at)) und Kamptaler Weinfrühling
- Samstag, 5. Mai, bis Sonntag, 6. Mai 2012, 10:00 – 19:00 Uhr: Weinfrühling Südburgenland 2012 - Tage der offenen Kellertür bei den Südburgenländischen Winzern  
Tageskarte: 22,- Euro pro Person. Zweitageskarte: 34,- Euro pro Person. Anmeldung erforderlich: [www.weinidylle.at](http://www.weinidylle.at)

- Samstag, 5. Mai, und Sonntag, 6. Mai 2012, 10:00 – 18:00 Uhr: 18. Tour de Vin 2012  
Unter dem Motto „kosten – plaudern – kaufen“ laden die Österreichischen Traditionsweingüter heuer zum 18. Mal alle Weininteressierten ein! TdV-Button pro Person: 15,-- Euro ([www.traditionsweingueter.at](http://www.traditionsweingueter.at))  
Und am Samstag zur Magnumparty im Kloster Und: Von 20:00 bis 02:00 Uhr 23 verschiedene Weine aus der Magnum + Livemusik im Kirchenschiff + DJ in der Und-Lounge  
Kosten: 10,-- Euro mit gültigem TdV-Button (das Kostglas kann als Souvenir mit nach Hause genommen werden)
- Samstag, 5. Mai, und Sonntag, 6. Mai 2012, 13:00 – 18:00 Uhr:  
Vinovative Weintage ([www.vinovative.at](http://www.vinovative.at))
- Samstag, 5. Mai, und Sonntag, 6. Mai 2012, 10:00 – 18:00 Uhr: Wachauer Weinfrühling 2012  
101 Winzer der Vinea Wachau laden Sie herzlich ein: Kommen Sie, kosten Sie und lernen Sie den besonderen Charakter des Jahrgangs 2011 kennen! ([www.vinea-wachau.at](http://www.vinea-wachau.at))  
Und am Samstag zur Steinfeder-Night im Schloss Spitz: Ab 18 Uhr feiern Gäste und Winzer den Weinfrühling im Schloss Spitz. Hier trifft man sich nach einem aufregenden Verkostungstag.  
Live-Musik von Julian' flat7 + Regionale Schmankerl von der Schwarzen Kuchl + - Steinfeder- und Federspiel-Weine von den teilnehmenden Winzern (im Eintrittspreis inkludiert).  
Eintritt: 15,-- Euro (Karten bei der Abendkassa).  
Heimreise: Shuttlebus nach Krems um 23 Uhr, 0 Uhr und 1 Uhr
- Samstag, 2. Juni, bis Montag, 4. Juni 2012: VieVinum in der Wiener Hofburg  
Sa. + So. 12:00 – 18:00 Uhr, Mo., 11:00 – 18:00 Uhr ([www.vievinum.at](http://www.vievinum.at))  
Österreichs wichtigste und größte Weinmesse mit 475 Ausstellern und über 15.000 erwarteten Besuchern. DAS internationale Weinfest auf heimischem Boden – unbedingt vormerken!

**\*) Die Kooperations-Packages für den BBJ-Wein-Newsletter 2012:**

a) Das *Basis-Package* für alle: Um 319 Euro Jahresbeitrag gibt's vier Meldungen im BBJ-Wein-Newsletter 2012 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 539 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 2012 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 979 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 2012 sowie die Nennung als Premium Partner (mit Adresse und url) in jedem BBJ-Wein-Newsletter (auf Wunsch mit Logo). Top-Goody für Premium Partner: Diese können auf Wunsch auch exklusiv bei Herbert Braunöcks „Wine after Work“ oder St. Urbanus-Abenden mitwirken.

ALLE Partner werden (auf Wunsch) mit den Homepages von Herbert Braunöck ([www.actcom.at](http://www.actcom.at)) und Bernulf Bruckner jun. ([www.lrtc.at](http://www.lrtc.at)) verlinkt.

Alle Preise ohne gesetzliche Steuern. 2012 erscheinen insgesamt noch 19 Newsletters (einer im April, drei im Mai, je zwei im Juni, Juli, August und September, drei im Oktober, sowie je zwei im November und im Dezember). 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. (LRTC GmbH), 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 2010 zumindest vierzehntägig 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.

## Die BBJ-Wein-Newsletter-Partner

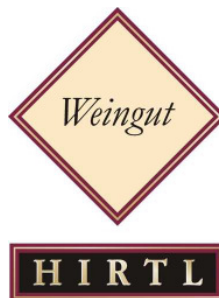
---



**WEINGUT RABL**  
 Weraingraben 10, 3550 Langenlois  
 Tel.: +43(0)2734/2303  
[office@weingut-rabl.at](mailto:office@weingut-rabl.at)  
[www.weingut-rabl.at](http://www.weingut-rabl.at)



**WINZER KREMS eG**  
 Sandgrube 13, 3500 Krems  
 Tel.: +43(0)2732/85511-0  
 Fax: +43(0)2732/85511-6  
[office@winzerkrams.at](mailto:office@winzerkrams.at)  
[www.winzerkrams.at](http://www.winzerkrams.at)



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



**DOMÄNE WACHAU**  
 3601 Dürnstein 107  
 Tel: +43(0)2711/371  
[office@domaene-wachau.at](mailto:office@domaene-wachau.at)  
[www.domaene-wachau.at](http://www.domaene-wachau.at)



**WEINGUT STEININGER**  
 Walterstrasse 2, 3550 Langenlois  
 Tel: +43(0)2734/2372  
[office@weingut-steininger.at](mailto:office@weingut-steininger.at)  
[www.weingut-steininger.at](http://www.weingut-steininger.at)

---