

# BBJ-WEIN-NEWSLETTER 2014\_16

## 14. AUGUST 2014

### Die Themen:

- Wein – ein teures Spielzeug – Das Top-Thema von Herbert *Braunöck*..... 2
- Europas größtes Weinfest findet in Niederösterreich statt ..... 2
- Trotz Unwettern rechnen Wiens Weinbauern mit „normalem Jahrgang“ ..... 3
- Weingut Hirtl im VINARIA-Weinguide: 2 Vinaria-Kronen und ein Tipp! ..... 3
- Domäne Wachau bei Falstaff konstant auf höchstem Niveau ..... 3
- Weingut Höppler feierte „10 Jahre höplers weinräume“ ..... 4
- Aus der Wein-Reise-Redaktion
  - (1): Wein und Wellness im Hotel Post Lermoos ..... 5
  - (2): Weinseminar im Weinviertel ..... 5
  - (3): Wenn der Ehemann dreinschaut wie ein Uhu(dler) ..... 5
- Carnuntum und Marchfeld bitten zur gemeinsamen Leistungsschau ..... 5
- LH Pröll eröffnete 60. Großheurigen Pfaffstätten ..... 6
- Aus der Wirtschaftsredaktion: Sektsteuer lässt Schlumberger-Absatz einbrechen ..... 6
- Aus der internationalen Wirtschaftsredaktion:  
Betriebsgröße deutscher Weingüter wächst..... 7
- NYC-Restaurant: Smartphones verdoppeln Wartezeit ..... 7
- Die Wein-TV-Tipps für die zweite August-Hälfte ..... 8
- Termine – Termine – Termine..... 11
- Die Kooperations-Packages für den BBJ-Wein-Newsletter 2014 ..... 15
- Die BBJ-Wein-Newsletter-Partner ..... 16

Herausgegeben von:

Herbert BRAUNÖCK – Bernulf BRUCKNER jun. – Paul Christian JEZEK

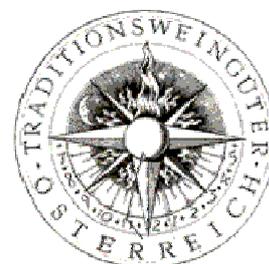
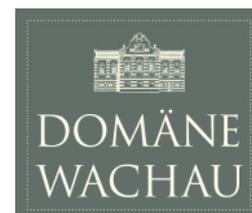
KAMPTAL WINERY

R A B L



H I R T L

WINZER KREMS  
Sandgrube 13



### \*) Wein – ein teures Spielzeug – Das Top-Thema von Herbert Braunöck

Bei meinem Aufenthalt in der Provence nutzte ich die Gelegenheit zum Besuch einer Vinothek in St. Tropez. Dort lag ER – unter anderen teuren Flachen – der Chateau Petrus, um € 6.800,-- pro Bouteille. Umgeben von weiteren Bordeaux und Burgundern. Und ganz unten, also nicht in Augenhöhe, schlummerte ein Rotwein von Romanée-Conti. Eine Flasche wie jede andere, von außen nur am Etikett zu erkennen. Zum Erkunden des Preises musste ich mich bücken, einmal, zweimal, ... dreimal. Ich konnte es nicht glauben. Das Preisschild zeigte € 17.000,--, ein Vinothekpreis wohlgemerkt. Das war nicht ein exklusiver Jahrgang, eine ausverkaufte Serie oder ein Stück aus der Sammlung des Russischen Zaren. Es handelte sich um EINE Bouteille Burgunder Rotwein. Nebenbei sei erwähnt, dass das kostbare Stück völlig ungesichert – also nicht in einer versperreten Vitrine oder so – auf seinen Käufer wartete. Dazu passt nur noch die Story, die mir ein Kellner aus diesem Ort erzählte. Eine Gruppe russisch sprechender Jugendlicher bestellte in einem Restaurant in St. Tropez eine Sangria und bestand darauf, dass ein Petrus als Grundwein zu verwenden sei. Finden Sie nicht auch, dass solche Weine nicht gekeltert werden um als teures Spielzeug in einer Sangria aufzugehen? (hb) ([www.actcom.at](http://www.actcom.at), [www.urband-ritter.at](http://www.urband-ritter.at))



„So lang ich leb, lieb ich den Wein  
Denn er vertreibt Furcht und Pein,  
Verjagt Melancholey und Schmerzen.“

(Johann Michael Moscherosch,  
1601 – 1669)



### \*) Europas größtes Weinfest findet in Niederösterreich statt

Bereits zum 19. Mal geht von Ende August bis Ende November 2014 der „Weinherbst Niederösterreich“, die größte weintouristische Initiative Europas, in Szene. So wie im Vorjahr werden auch heuer wieder 300.000 Gäste aus dem In- und Ausland zu dem Großereignis erwartet. Diesmal finden in den über 100 niederösterreichischen Weinherbst-Gemeinden entlang der 830 km langen Weinstraße mehr als 800 Veranstaltungen statt, die sich mit dem Thema Wein beschäftigen. Zum Vergleich: 1996, beim Start der Aktion, waren es erst 214 Weinherbst-Events in lediglich 36 Ortschaften gewesen.



© Niederösterreich Werbung/Manfred Horvath

Der NÖ Weinherbst ist eine mehr als 100 Tage dauernde Veranstaltungsreihe, die mit Initiativen rund um den Rebensaft ein breites Publikum ansprechen möchte. Wein- und Straßenfeste in den Kellergassen, „Hiata“-Angelobungen, Tage der offenen Kellertür, Verkostungen, Picknicks, Teilnahme an der Weinlese, Wanderungen, Radtouren, Erntedankfeste, Weintaufen, Jungwein-Präsentationen, Weinseminare, Lesungen und Kunstausstellungen stehen in den acht Weinbauregionen und vier

DAC-Gebieten Niederösterreichs auf dem Programm.

„Der Wein ist ein maßgeblicher Treiber unseres Tourismusangebotes“, stellt NÖ Wirtschaftslandesrätin Petra Bohuslav fest. Als Bestandteil der vom Land Niederösterreich ausgerufenen Qualitäts-offensive habe man deshalb auch 2014 wieder das „TOP-Weinfest des Jahres“ gekürt. Diese Auszeichnung geht heuer an das „K & K Weinherbst-Fest“, das am 6. September am Kellerberg in Jedenspeigen im Bezirk Gänserndorf stattfinden wird. Den feierlichen Abschluss des NÖ Weinherbstes 2014 bildet schließlich am 21. November die „Kamptaler Weinnacht“ auf Schloss Grafenegg. ([www.weinherbst.at](http://www.weinherbst.at), [www.niederoesterreich.at](http://www.niederoesterreich.at))

### \*) **Trotz Unwettern rechnen Wiens Weinbauern mit „normalem Jahrgang“**

Die Wiener Winzer zeigen sich trotz des niederschlagsintensiven Sommers und des stellenweisen Starkregens der vergangenen Tage ziemlich entspannt. „Wir gehen von einem normalen Jahrgang aus“, sagt Herbert *Schilling*, Obmann des Landesweinbauverbands. Einige Lagen werden aber trotzdem Ernteeinbußen von bis zu 40 % verzeichnen. „Dem Wein in Wien geht es an und für sich gut“, versicherte *Schilling*. Im Juli hätte es zwar sehr viel geregnet, die Reben würden dies aber verkraften. Stellenweise sei aber schon Schaden entstanden, der nicht mehr gut zu machen sei – vor allem in den Döblinger Weingärten. Das sei aber weniger den jüngsten Regenfällen, sondern einem Hagelschauer im Mai geschuldet.

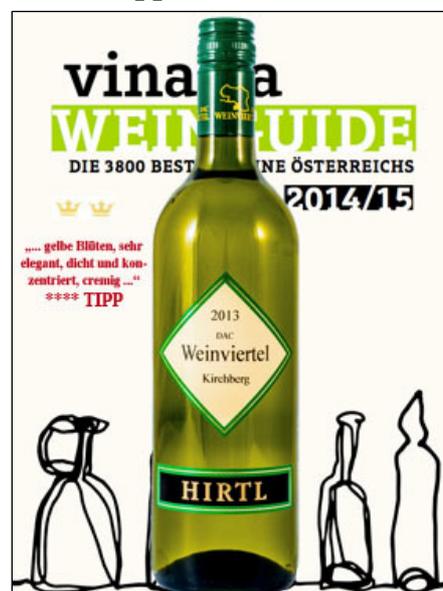
Damit Menge und Qualität passen, wünscht sich *Schilling* für den kommenden Monat gute Wetterverhältnisse, bevor Mitte bis Ende September die Lese über die Bühne gehen kann: „Es gibt ein altes Sprichwort: Was der August nicht kocht, kann der September nicht braten.“ Temperaturen um die 25 Grad und Trockenheit wären ideal.

### \*) **Weingut Hirtl im VINARIA-Weinguide: 2 Vinaria-Kronen und ein Tipp!**

Der VINARIA Weinguide 2014/15 ist erschienen und bestätigt die Qualitätslinie des Weinguts von Martin und Andrea *Hirtl* in Poysdorf mit zwei Kronen und einem TIPP: Weinviertel DAC Kirchberg 2013.

„Winzer mit einer Palette an sorten- und gebietstypischen Weinen von regelmäßig sehr guter, teils ausgezeichnete Qualität“ bekommen laut VINARIA die zwei Kronen aufgesetzt.

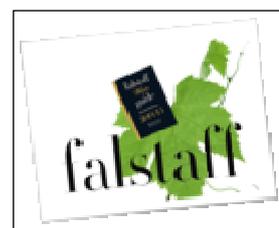
Und dass der Weinviertel DAC Kirchberg 2013 in seiner gelbfruchtig-mineralisch-würzigen Art vier Sterne und damit ein „Ausgezeichnet“ erhält, macht Andrea *Hirtl* besonders glücklich. „Immerhin gehört der Kirchberg zu den begehrtesten Lagen Poysdorfs und jetzt wissen wir auch warum.“ Der Grüne Veltliner aus dieser Lage ist damit laut VINARIA ein „Ausgezeichneter Wein, exemplarisch für seine Kategorie. Kennzeichnet auch Weine, die die VINARIA TOP-Auszeichnung verpasst haben.“



Für drei weitere Weine, den Weinviertel DAC 2013 aus der Lage Bürsting, den Chardonnay Exklusiv 2013 und den Merlot Exklusiv 2012 gab's mit jeweils drei Sternen weitere Top-Bewertungen. Wir gratulieren allerherzlichst! (*bbj*)

### \*) **Domäne Wachau bei Falstaff konstant auf höchstem Niveau**

Das Warten hat ein Ende. Der Falstaff-Weinguide hat seine Urteile gefällt. Die Domäne Wachau schnitt exzellent ab. Ihr wurden nicht weniger als 18 Mal 90 Punkte und mehr verliehen; dazu die Bewertung mit drei Sternen für das gesamte Weingut. Im Begleittext liest man: „Seit Weingutsleiter und Master of Wine Roman *Horvath* und Kellermeister Heinz *Frischengruber* die Geschicke der Domäne Wachau lenken, hat das Weingut und seine Winzer-Familien eine kaum gekannte Dynamik erfasst. Innerhalb kürzester Zeit stieg man zu den Big Playern an der Donau auf ...“



Ein Smaragd-Quintett 2013 bildet mit jeweils 92-94 Punkten die Speerspitze der auch heuer wieder ausgezeichnet gelungenen Weineserie. An vorderster Stelle stehen dabei die beiden *Grünen Veltliner Axpoint und Achleiten*: Zwei Weine, deren Aromavielfalt genauso betont wird wie ihr Entwicklungspotenzial. Ergänzt werden die beiden von drei Rieslingen. Der *Riesling Kellerberg 2013* brilliert dabei mit seinem mineralischen Touch, während der *Singerriedel* exotische Noten in

seinem stoffigen Körper einbettet und der *Achleiten* einen präzisen Säurebogen um Tropenfrüchte und Wiesenkräuter spannt.

Dem Spektrum der Einzellagen, die ab September in den Verkauf gehen, wird vom Falstaff weiter Tribut gezollt. Beeindruckend schnitt zudem der Veltliner-Smaragd aus der Dürnsteiner Ortsappellation ab, der sich mit 93 Punkten ebenso unter den großen Weinen der Wachau einreihete wie der Riesling Smaragd vom Loibenberg und die weiteren Einzellagen-Veltliner vom Pichl Point und vom Kellerberg. Dort vorne mischt aber auch wie schon in den Jahren davor das Veltliner-Federspiel 2013 vom Loibenberg mit, das mit 92 Punkten abermals im Olymp der etwas leichteren Kategorie seinen Platz findet. Wir gratulieren allerherzlichst! (*bbj*)

### \*) Weingut Höppler feierte „10 Jahre höplers weinräume“

„Finden Sie Ihren eigenen Zugang zum Wein“ ist die Mission, die der Winzer Christof Höppler im Herz und Sinn hatte, als er vor 10 Jahren „höplers weinräume“ mit drei Künstlern realisierte. Der alte, lauschige Gutshof (2004 durch den Umzug der Höppler Kellerei in den Nachbarort frei geworden) beherbergt acht „weinräume“, in denen Wein die Sinne anregen soll. ALLE Sinne. In den mit Künstlern gestalteten Räumen geht es um die Wertigkeit und Sprache des Weins, um Farbe, Duft, Ertasten und Sehen, um Zeit lassen. Am Ende der Sinnes-Wanderung erlaubt der Kostraum das individuelle, vinophile Geschmackserlebnis. „höplers weinräume wollen die Sinne kitzeln und das Weinselbstbewusstsein fördern“, ist das Credo von Christof Höppler. „Eine gute Zeit haben und genießen. Mit dem Wein, der MIR schmeckt, darum geht's.“



Ehrengäste beim Jubiläum waren Johannes und Sam von Trapp, Nachfahren der legendären Trapp-Familie (Stichwort: Sound of Music). Der Konnex Höppler-Trapp ist von Christof Höppler schnell erklärt: „Seit 39 Jahren machen wir die Hausweine der Trapp Family Lodge in Vermont, da feiern wir also nächstes Jahr einen Runden! Sam von Trapp hat die Lodge von seinem Vater Johannes übernommen, so wie ich das Weingut von meinem Vater Jost. Familienwerte mit dem Pfeffer des Quereinstiegs – da wie dort!“ Die USA sind auch der wichtigste Absatzmarkt des Weinguts Höppler, dort ist Höppler in 35 Bundesstaaten vertreten.

Dem Fest seinen Wein: 500 Flaschen „K7“ Jahrgang 2011 wurden mit dem weinräume-Jubiläumsetikett versehen. Nummeriert und limitiert. Der „K7“ ist ein Cuvée aus Syrah, Blaufränkisch und Merlot. Christof Höppler schätzt an ihm die internationale Verschmelzung: Die Würze des Syrah gepaart mit der Saftigkeit des Blaufränkisch – und im Nachhall die Kraft des Merlots. „Ich stehe auf grenzüberschreitende Verbindungen – auch bei Trauben“, erklärt der mit einer Engländerin verheiratete Winzer schmunzelnd die Auswahl der Jubiläumsetikett. Der „K7“ schmeckte auch als 2011er Jahrgang wieder Auszeichnenden in Österreich, Deutschland und New York:

- Gold bei der Berliner Wein Trophy 2014
- Silber bei MundusVini 2014
- 91 Punkte vom Wine Enthusiast Magazine im November 2013
- 5/5 Gläsern vom Wein Guide „Österreich Rot 2014“.

Das Weingut Höppler, angesiedelt 3 km weiter in Breitenbrunn am Nordwestufer des Neusiedlersees, produziert das ganze Spektrum des Weins auf 46 ha: 55 % Weißwein, 40 % Rotwein und 5 % Süßwein. 70 % der Höppler'schen Weinproduktion wird im Ausland getrunken, dort vor allem in den USA, in Großbritannien und den Niederlanden. ([www.hoeppler.at](http://www.hoeppler.at), <https://www.facebook.com/hoeppler>)

**\*) Aus der Wein-Reise-Redaktion (1): Wein und Wellness im Hotel Post Lermoos**

Weingenuss wird im Hotel Post in Lermoos großgeschrieben, denn Diplom-Sommelier und Hotel-direktor Markus *Saletz* pflegt seit Jahren mit Kennerschaft die Weinkultur im 4-Sterne-Superior-Hotel auf der Sonnenseite der Zugspitze. Knapp 800 österreichische und internationale Weine sind im Weinbuch verzeichnet, aus dem Markus *Saletz* die perfekte Wein-Begleitung zu den Gourmetmenüs von Küchenchef Michael *Kramer* auswählt.

Mit der Produktlinie „Vinoble“ hielt der Wein auch Einzug im Post Alpin SPA. Die eigens entwickelte Wein-Wellness-Anwendung „Post meets Vinoble“ ist das exklusive Signature Treatment des Post Alpin SPA und wurde mit dem European Health Spa Award 2014 ausgezeichnet. Dieses Wohlfühlritual beginnt mit einem Fusszeremoniell mit Weinfußguss gefolgt von einer Rücken-, Nacken-, Kopf- und Gesichtsmassage mit speziellen Signature-Aromaölen und schließt ab mit einem Glas Wein- oder Schaumwein, der mit dem Aroma des Massage-Öls harmoniert. Im Rahmen der Pauschale „Post Signature Treatment“ können Gäste die prämierte Behandlung genießen. Außerdem sind drei Übernachtungen inkl. Gourmet-Vollpension und ein prickelnder und süßer Willkommensgruß auf der Suite darin enthalten. Buchbar ist das Paket ab € 529,- pro Person. ([www.post-lermoos.at](http://www.post-lermoos.at))

**\*) Aus der Wein-Reise-Redaktion (2): Weinseminar im Weinviertel**

Der Weg ins Weinviertel lohnt sich nicht nur wegen der schönen Landschaft, der bezaubernden Städte und der herzlichen Gastgeber. Weinviertler Winzer bieten ihren Gästen auch die Möglichkeit, ihre Weinkennerschaft zu vertiefen. In der Pauschale „Zum Weinkenner werden“ sind zwei Übernachtungen inklusive Weinviertler Frühstück auf einem Winzerhof enthalten, sowie ein dreigängiges Menü bei einem Weinviertler Gastronomen, ein Weinseminar beim Winzer mit Keller-/Betriebsführung, kommentierter Weinverkostung, Winzerjause und Diplom. Das Paket ist ganzjährig ab € 119,- pro Person im Doppelzimmer buchbar. ([www.weinviertel.at](http://www.weinviertel.at))

**\*) Aus der Wein-Reise-Redaktion (3): Wenn der Ehemann dreinschaut wie ein Uhu(dler)**

Der Reiz des Verbotenen umweht eine südburgenländische Weinspezialität, den Uhudler. Jahrzehntlang war der Anbau der Direktträgerreben behördlich verboten, nur als „Haustrunk“ war die Produktion des Uhudlers erlaubt. Der Wein aus den nicht veredelten Reben stand – fälschlicherweise – lange unter dem Verdacht, eine wahre „Rabiatperle“ zu sein, die aus braven Ehemännern wilde Kerle macht und die Gesundheit schädigt. Ein Gerücht, das mittlerweile längst wiederlegt ist. Der Name Uhudler wurde vielleicht von dem nicht ganz taufrischen Äußeren der Männer angeregt, die nach durchzechten Stunden heimkehrten und von ihren lieben Frauen wenig wohlwollend empfangen wurden: „Du schaust drein wie a Uhu!“

Seit 1992 ist die Produktion und der Vertrieb des Uhudlers wieder erlaubt und der Wein als regionale Spezialität zugelassen. Die „Wiege“ des Uhudlers ist Heiligenbrunn, wo das Kellerviertel mit vielen denkmalgeschützten Bauten auf kulinarischen Wanderungen besichtigt werden kann. Im ALLEGRIA RESORT STEGERSBACH\*\*\*\* by Reiters kann der Uhudler sowohl innerlich als auch äußerlich genossen werden. Im Spa-Refugium des 4-Sterne-Hotels wird nämlich das Uhudlerbad verabreicht und dazu ein Gläschen Uhudler serviert. Die Pauschale „Wein sein“, buchbar ab 357 Euro pro Person, enthält drei Übernachtungen mit Vollpension PLUS, täglich eine 4-gängige Weinbegleitung zum Abendbuffet und eine Flasche südburgenländischen Wein zum Mitnehmen.

([www.stegersbach.at](http://www.stegersbach.at))

**\*) Carnuntum und Marchfeld bitten zur gemeinsamen Leistungsschau**

Seit 2006 findet jährlich im August in den Bezirken Bruck/Leitha und Gänserndorf die so genannte „Carnuntum Experience“ statt – eine Veranstaltungsreihe rund um die Themen Wein, Genuss, Handwerk, Kunst, Sport und Natur. Hatte es bei der ersten „Carnuntum Experience“ nur ein drei-

tägiges Fest mit 31 Veranstaltungen und rund 5.000 Besuchern gegeben, stehen heuer an 18 Tagen schon rund 70 Events auf dem Programm, zu denen rund 15.000 Gäste erwartet werden. Die „Carnuntum Experience 2014“ dauert vom 14. bis 31. August und bindet heuer erstmals auch die Region Marchfeld am linken Donauufer mit ihrem kulturellen und gastronomischen Angebot mit ein. Veranstaltet wird die Event-Serie von den 45 Winzern der Rubin-Carnuntum-Weingüter. Diese Qualitätsgemeinschaft ist 1992 ins Leben gerufen worden und feiert daher heuer ihren 22. Geburtstag. Die Rubin-Carnuntum-Winzer wollen mit dieser Initiative den Bekanntheitsgrad des aufstrebenden Weinbaugebietes südöstlich von Wien steigern.

Im achten Jahr ihres Bestehens hat sich die Event-Reihe zu einem Tourismusfestival und zu einer „Leistungsschau der Region“ entwickelt. Der offizielle Auftakt zur "Carnuntum Experience 2014" erfolgt am 15. August im Amphitheater in Petronell mit der "White Wine Fashion". Höhepunkt und zugleich Abschluss ist die Erstpräsentation der Rubin-Carnuntum-Weine 2013 im kaiserlichen Festschloss Hof am Sonntag, dem 31. August. Hier werden die Winzer aus der Weinbauregion um die Orte Göttlesbrunn, Höflein und Prellenkirchen im Meierhof des Schlosses ihre besten Rotweine der Öffentlichkeit vorstellen. ([www.carnuntum-experience.com](http://www.carnuntum-experience.com) ... siehe auch Rubrik „*Termine – Termine*“ in diesem Newsletter !!!)

#### **\*) LH Pröll eröffnete 60. Großheurigen Pfaffstätten**

Mit dem Einzug des Festzuges in die Heurigengasse (Stiftgasse) – angeführt von der Trachtenkapelle Pfaffstätten, Landeshauptmann Erwin *Pröll*, Innenministerin Johanna *Mikl-Leitner*, Landesrätin Elisabeth *Kaufmann-Bruckberger*, Bürgermeister und Landtagsabgeordnetem Christoph *Kainz*, der Pfaffstättner Weinkönigin Marion I., Weinkönigin Katharina aus der deutschen Partnergemeinde Hörstein, Hans *Laffer*, Obmann des Großheurigen, Wolfgang *Breyer*, Obmann des Weinbauvereins, und der veranstaltenden Winzer – wurde das 60-Jahr-Jubiläum des Großheurigen Pfaffstätten eingeleitet. *Pröll* bedankte sich bei den Gründungsvätern des Pfaffstättner Großheurigen „für das, was sie an Weitblick an den Tag gelegt haben“. Sie hätten „viele Spuren in die heutige Zeit hinterlassen“. „Es gibt einen Spruch, der lautet ‚Wo Wein wächst, da ist auch die Lebensfreude größer‘.“ Das sei in Pfaffstätten besonders spürbar. „Der Großheurige Pfaffstätten hat Furore gemacht und dem österreichischen und dem niederösterreichischen Weinbau unglaublich viel an Bedeutung gebracht“, so der Landeshauptmann.

Weinbauvereins-Obmann *Breyer* sprach von einem „denkwürdigen Ereignis“. „Alles begann ganz einfach“, so der Obmann im Blick zurück. 1954 hätten einige Winzer die Idee gehabt, für Pfaffstätten und seinen Wein müsste Werbung betrieben werden, und so wurde „ein dreitägiges Weinfest mit fünf Teilnehmern“ veranstaltet, damals noch mit sehr skeptischen Stimmen. Heute sei der Pfaffstättner Großheurige das älteste und größte Weinfest Österreichs. ([www.grossheuriger.at](http://www.grossheuriger.at))

#### **\*) Aus der Wirtschaftsredaktion: Sektsteuer lässt Schlumberger-Absatz einbrechen**

Beim Sekthersteller Schlumberger hat die Sektsteuer-Wiedereinführung mit 1. März massiv auf das Geschäft gedrückt. Der Quartalsverlust war im Jahresvergleich mit 170.000 Euro (Vorjahr: 165.000 Euro) nur leicht höher, weil Sparschritte in Österreich griffen und aus den Niederlanden und Deutschland mehr Ergebnis kam. Der Umsatz ist aber um 9,1 % eingebrochen, in Österreich gar um ein Fünftel. Der konsolidierte Umsatz der mittlerweile an die Schweizer Sastre-Gruppe verkauften österreichischen Schlumberger-Gruppe mit ihren 218 Beschäftigten sank im ersten Quartal des Wirtschaftsjahres 2014/15 (April bis Juni) um 4,3 Mio. Euro auf 42,4 Mio. Euro.

Weil der heimische Handel sich in den Monaten vor der Wiedereinführung der Sektsteuer im Kernmarkt Österreich massiv eingedeckt hatte, fehlte hier im Geschäft ab April einiges an Umsatz: Der Umsatzrückgang in der Schlumberger Wein- und Sektkellerei GmbH Wien belief sich hier im Erstquartal auf 5,5 Mio. Euro oder 20,6 % auf 21,1 Mio. Euro. Auch im neuen Quartal hielten die Auswirkungen der Eindeckungskäufe des Handels im Vorfeld der Steuererhöhung an.

Wie Schlumberger (Sektmarken: Schlumberger, Goldeck, Hochriegl) am letzten Freitagnachmittag mitteilte, führt die erhöhte Sektsteuer samt der dadurch gestiegenen Umsatzsteuer zu einer steuerbedingten Preiserhöhung von 90 Cent je 0,75-Liter-Flasche. Gerade im günstigeren und mittelpreisigen Segment bewirkte das die größte prozentuelle Verteuerung pro Flasche. „Zukünftig ist daher mit einem nachhaltigen Absatzrückgang zu rechnen“, schreibt das Unternehmen im Quartalsbericht. „Mit Vorsicht“ beobachtet Schlumberger derzeit auch die weitere Entwicklung rund um die EU-Sanktionen gegen Russland, die das Wirtschaftswachstum dämpfen dürften. Aus heutiger Sicht wird für das Schlumberger-Geschäft im Gesamtjahr dennoch mit einer „stabilen Entwicklung“ gerechnet. Zum Geschäft gehören auch Spirituosen und Wein, vertrieben wird auch Bier. Vorbehaltlich der Genehmigung durch die zuständigen Kartellbehörden hält die Schweizer Sastre SA heute 81,6 % des stimmberechtigten Grundkapitals. Die Underberg-Familie hat heuer Mitte Juli ihr Aktienpaket verkauft.

**\*) Aus der internationalen Wirtschaftsredaktion: Betriebsgröße deutscher Weingüter wächst**

Wie das Deutsche Weininstitut (DWI) auf der Basis aktueller agrarstruktureller Daten mitteilt, hat sich die Zahl der Betriebe in Deutschland, die Rebflächen bewirtschaften, zwischen 2003 und 2013 von 29.200 auf 18.700 verringert. Damit sank die Zahl der Weinbaubetriebe innerhalb von zehn Jahren um mehr als ein Drittel. Die Gesamtrebfläche von rund 100.000 ha blieb dagegen in diesem Zeitraum unverändert, so dass die Weingüter statistisch gesehen an Größe zugenommen haben. Dieser Konzentrationsprozess ist laut DWI nahezu ausschließlich darauf zurückzuführen, dass Betriebe mit weniger als 1 ha Rebfläche ihre Weinberge an andere Trauben- oder Fassweinerzeuger bzw. selbstvermarktende Weingüter abgegeben haben. Entsprechend ist im Zehnjahreszeitraum bis 2013 der Anteil von Weingütern mit mehr als 5 ha Rebland von 20 auf 32 % angestiegen und der der Kleinstbetriebe von 43 auf 27 % gesunken. Die Gruppe der über 5 ha großen Weingüter bewirtschaftet nach DWI-Angaben mittlerweile rund drei Viertel der gesamtdeutschen Rebfläche; die durchschnittliche Betriebsgröße in dieser Gruppe liegt bei 12,9 ha. Genossenschaften sind in der betrachteten Statistik nicht berücksichtigt.

„Angesichts des wachsenden Wettbewerbsdrucks müssen viele Weingüter aus betriebswirtschaftlichen Gründen wachsen, insbesondere wenn junge Betriebsnachfolger mit in das Unternehmen einsteigen und Investitionen beispielsweise in moderne Vinotheken oder Kellertechnik getätigt werden“, so DWI-Geschäftsführerin Monika Reule. Gleichzeitig gehe mit dieser Entwicklung aber auch eine Professionalisierung der Weinbranche einher.

**\*) NYC-Restaurant: Smartphones verdoppeln Wartezeit**

Ein Restaurantbesitzer hat mit Videoüberwachung herausgefunden, dass Smartphone-Besitzer den Service extrem aufhalten.

2004 war das Leben für den Besitzer eines gut gehenden Restaurants in New York noch einfach: Die Gäste kamen herein, setzten sich an die Tische, bestellten, aßen, zahlten und gingen wieder. Die durchschnittliche Verweildauer eines Gastes betrug eine Stunde. Heute ist das ganz anders: Die Gäste blieben durchschnittlich zwei Stunden im Lokal, dazu häuften sich die Beschwerden über den langsamen Service.

Der anonyme Restaurantbesitzer machte sich auf die Suche nach der Ursache und kam mittels der in New Yorker Restaurants üblichen Videoüberwachung zu einem überraschenden und eindeutigen Ergebnis: Die Smartphones sind schuld. Auf der Anzeigenseite Craigslist postete der Gastronom die Resultate seiner kleinen Studie.

KELLNER ALS IT-AUSHILFE. Demnach würden viele Gäste schon beim Betreten des Lokals Smartphone-Schnappschüsse machen, sich dann mit dem WLAN verbinden, und im Internet surfen. Wenn es Probleme mit dem Verbinden gibt, werden gleich die Kellner zu Hilfe gerufen. Der Speisekarte wurde bis zu diesem Zeitpunkt noch keine Beachtung geschenkt.

FOTOS OHNE ENDE. Wenn dann bestellt wurde und das Essen (im immer noch gleichen Zeitraum wie 2004) an den Tisch gebracht wurde, beginnt die zweite „Foto-Stunde“. Es werden Schnappschüsse gemacht: vom Essen, von sich selbst mit dem Essen, vom Gegenüber mit dem Essen. Neun von 45 Gästen schickten dann das Gericht wieder zurück, weil es kalt geworden war. Zudem wurde die Zeit der Kellner weiter in Anspruch genommen, um Gruppenfotos schießen zu lassen, worum 27 von 45 Gästen baten. Dazwischen wurde natürlich über die geschossenen Fotos ausgiebig diskutiert und gegebenenfalls neue gemacht.

Auch der Bezahlprozess zog sich durch die konstante Beschäftigung mit dem Smartphone erheblich in die Länge und zu guter Letzt knallten noch acht von 45 Gästen beim Verlassen des Lokales mit einem Kellner zusammen, weil sie beim Gehen Kurzmitteilungen verfassten.

VERSTÄNDLICHE BITTE. „Wir sind dankbar für jeden Gast, immerhin gibt es hier viel Konkurrenz“, schließt der 28-jährige Restaurantbesitzer seine Aufzeichnungen, „aber könntet ihr wohl ein wenig rücksichtsvoller sein?“ Dem ist nichts hinzuzufügen.

In anderen Länder gibt es immerhin schon viele Lokale, in denen Smartphones generell verboten sind. Andere Gastronomen versuchen mit Rabatten für Ausschalt-Willige, den Problemen der neuen Generation Herr zu werden.

(Falstaff online: [www.falstaff.at/gourmetartikel/nyc-restaurant-smartphones-verdoppeln-wartezeit-8418.html](http://www.falstaff.at/gourmetartikel/nyc-restaurant-smartphones-verdoppeln-wartezeit-8418.html))

#### **\*) Die Wein-TV-Tipps für die zweite August-Hälfte**

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

- Samstag, 16. August, 09:35 Uhr | 3sat  
Reben und Legenden - Das Uhdlerland  
Isabella, Noah, Elvira, Ripatella: So klingende Namen tragen die naturbelassenen Trauben, aus denen der Uhdler erzeugt wird. Angebaut wird der urige helle Rotwein in der sanften Hügel-landschaft des Südburgenlands. Als um 1860 die Reblaus alle Edelsorten vernichtet hatte, kel-terten die Bauern in ihren strohgedeckten Kellern den fruchtig-herb schmeckenden Haustrunk aus den Hybridrebsorten, den sogenannten Direkträgersorten. Der kurzzeitig sogar mit Auspflanz-verbot belegte Uhdler ist heute eine äußerst gefragte Wein-Rarität, die noch mit alten Wein-pressen in historischen Kellervierteln gekeltert wird. Die Dokumentation „Reben und Legenden – das Uhdlerland“ stellt den besonderen Wein aus dem Südburgenland vor.
- Sonntag, 17. August, 14:35 Uhr | 3sat  
Die Kanarischen Inseln: Lanzarote und Fuerteventura  
Auf Lanzarote haben unzählige Vulkanausbrüche eine bizarre Landschaft geformt. Dem trockenen Boden Nahrung abzugewinnen, stellt für die Bewohner eine große Herausforderung dar. Und doch wird hier Wein produziert Das Gold der heutigen Zeit ist in Neuseeland der Wein, wie Winzer Nick *Mills* erzählt. Pinot Noir ist die bekannteste Rebsorte der südlichsten aller Weinberge, der international Anerkennung gefunden hat. So wie früher Schiffe voller hoffnungsvoller Goldgräber nach Neuseeland kamen, machen sie sich heute, beladen mit Wein, in die entgegengesetzte Richtung auf.
- Dienstag, 19. August, 15:10 Uhr | N24  
„Cassini“: Herstellung von edlen Weingläsern in Österreich
- Dienstag, 19. August, 15:50 Uhr | arte  
Geschichten aus dem Elsass  
Das Elsass, die kleinste aller französischen Regionen, hat eine ganz eigene Identität. Ein Wahr-zeichen der Region ist der Weinanbau, der hier im Elsass seit mehr als 2.000 Jahren betrieben

wird. François trifft Familie *Hugel*, eine der ältesten Winzerfamilien, die hier seit mehr als 400 Jahren zu Hause ist.

- Dienstag, 19. August, 19:30 Uhr | ARD alpha  
Weltreisen: Roter Wein und schwarzes Gold – Unterwegs in Frankreichs Südwesten  
Die Dordogne schlängelt sich durch Schluchten und liebevolle Weinberge im Süd-Westen Frankreichs. Bis Ende des 19. Jahrhunderts wurde auf dem Fluss der legendäre Süßwein des Monbazillac auf Lastkähnen an die Atlantikküste geschippert.  
Der rote Bordeaux ist weltberühmt. Im Médoc stehen die bekanntesten Wein-Châteaux der Welt: Lafite Rothschild, Pomerol, Cheval Blanc. Sie sind die Kulisse für den närrischen „Wein-Marathon“: 8000 kostümierte Läufer rennen durch die Weinberge und trinken Rotwein statt Wasser. Weinernte im Medoc - das heißt auch Saisonarbeitsplätze für die vielen Wanderarbeiter, die hier ihr Geld verdienen. Wir begleiten eine Gruppe der sogenannten „Manusch“ – in Frankreich lebende Sinti – zur Weinlese ins renommierte Margaux.
- Mittwoch, 20. August, 20:15 Uhr | SWR fernsehen  
Lecker aufs Land - eine kulinarische Reise  
Ulla *Bernhard-Räder* – Winzerin und Kräuterliebhaberin in Rheinhessen – betreibt ein Familienweingut mit ihrem Mann Rüdiger und Sohn Philipp. Ein neues Standbein sind die Bio-Weine. Ulla organisiert Verkostungen und entwickelt Ideen, um Weinliebhabern einen Blick hinter die Kulissen des Winzerbetriebs zu ermöglichen.
- Donnerstag, 21. August, 21:00 Uhr | NDR fernsehen  
mareTV: Gotland – Schwedens Sonneninsel  
Auf charmante Art eigenwillig sind die Menschen, die auf Gotland leben: Lauri *Pappinen* ist Winzer aus Leidenschaft. Vor Jahren hat er sich über einen schlechten Wein geärgert und dann beschlossen, es besser zu machen. Er schmiss seinen alten Job hin und brachte sich das Winzerhandwerk selbst bei. Seine Familie und einige Experten erklärten ihn für wahnsinnig: Weinanbau in Schweden! Aber das Klima auf der Sonneninsel Gotland war auf Lauris Seite. Nur ein Problem blieb: Der schwedische Staat hat das Monopol beim Alkoholverkauf ...
- Freitag, 22. August, 14:15 Uhr | NDR fernsehen  
Rheinhessen: Von Steinen und Weinen  
Die Böden Rheinhessens können Geschichten erzählen: von tropischen Meeren, in denen sich Haie und Seekühe tummelten, von roten Sandwüsten und arktischer Tundra. Diese Böden sind der wahre Schatz der Region. Jeder Winzer schwört auf sein „Terroir“, das dem Wein eine besondere Note gibt. Hier wächst eine neue Generation von Winzern heran, die sich auf dieses natürliche Erbe besinnt und große Erfolge feiert. Ein verwobenes Kellerlabyrinth zieht sich durch das komplette historische Zentrum der rheinhessischen Kleinstadt Oppenheim. Wer die etwa 500 Keller einst in den Lössboden hineintrief, ist bis heute ebenso wenig bekannt, wie die genaue Entstehungszeit. Wahrscheinlich dienten die ersten unterirdischen Gänge bereits im 13. Jahrhundert als Lagerräume – heute sind sie eine Touristenattraktion. Dieses „Bilderbuch“ durchstreift Rheinhessen von der Rheinterrasse bei Nackenheim über die Weinstadt Oppenheim bis in die rheinhessische Schweiz.
- Freitag, 22. August, 18:15 Uhr | SWR fernsehen  
Fahr mal hin: Das Markgräfler Wiiwegli – Teufel, Wein und starke Frauen  
Das Markgräflerland hat nicht nur guten Wein, sondern neuerdings auch eine Wanderroute mitten durch die Reben. Das "Markgräfler Wiiwegli" – hochdeutsch Markgräfler Weinweg – führt über 77 Kilometer von Weil am Rhein bis nach Freiburg-St. Georgen. Der Weg besteht aus vier Etappen. Wer möchte, wandert ohne Gepäck: Die Initiatoren sorgen für den Gepäcktransfer

von Hotel zu Hotel. Für „Fahr mal hin“ testen Claudia und Rainer, zwei Schwarzwälder Wander-Enthusiasten, den Weinweg und schauen dabei über den Wegesrand. Das „Markgräfler Wiiwegli“ führt auch durch idyllische Winzerdörfer

- Samstag, 23. August, 13:45 Uhr | rbb Fernsehen  
Die Äolischen Inseln  
Regisseurin Ulrike *Becker* war mit ihrem Team drei Wochen unterwegs und hat in vielen kleinen Begegnungen ein Porträt der äolischen Seele skizziert. Auf Salina trifft sie den passionierten Winzer Nino *Caravaglio*, der Malvasia-Wein erzeugt. „Diese Rebe hat das Schicksals unserer Inseln bestimmt“, sagt *Caravaglio*, „sie machte Salina so wohlhabend, dass wir im 19. Jahrhundert eine Flotte von rund hundert Handelsschiffen besaßen.“ Als Ende des 19. Jahrhunderts die Reblaus kam und die Weinberge vollständig zerstörte, löste sie einen Massenexodus aus. Die Leute mussten emigrieren, sonst wären sie verhungert. Erst als man Mittel fand, die Reblaus zu bekämpfen, kamen Auswanderer der zweiten oder dritten Generation zurück und bepflanzten die zerstörten Flächen neu.
- Sonntag, 24. August, 10:15 Uhr | MDR fernsehen  
Wildes Rumänien  
In Siebenbürgen geht der Sommer zu Ende – die Sachsen ernten die süßen Trauben, die sie auf den kleinen Rebhängen gepflegt haben. Die Weinlese ist der Höhepunkt im Erntejahr. Auch die Bären in den dichten Wäldern finden zu dieser Jahreszeit reichlich Pilze und Beeren, um sich satt zu fressen. Mit leuchtenden Farben kehrt der Herbst in Rumänien ein – in dieses außergewöhnliche Land, in dem es noch so viel zu entdecken gibt.
- Montag, 25. August, 15:30 Uhr | SWR fernsehen  
Wege der Genüsse: Auf dem Jakobsweg von Reims nach Vézelay  
Das Team entdeckt sanft wellenförmige Täler, wo kleine Flüsse verlaufen, besucht den Naturpark von Reims und im Leuchtturm von Verzenay findet es ein Weinbau-Museum.
- Mittwoch, 27. August, 14:05 Uhr | 3sat  
Neuseeland von oben: Ein Paradies auf Erden  
Der Süden Neuseelands ist der landschaftlich sehr vielfältig mit überraschend hoch gelegenen Weinanbaugebieten in der Provinz Otago. Heute sichern sich die Bewohner Otagos ihren Wohlstand mit Wein, der den Winzern weltweit Respekt eingebracht hat.
- Mittwoch, 27. August, 17:45 Uhr | ORF III  
Unser Österreich: Das Blaufränkischland  
Nirgends gedeiht der gehaltvolle und fruchtige Blaufränkisch so gut wie in der Gegend um Deutschkreutz, Horitschon, Neckenmarkt und Lutzmannsburg im mittleren Burgenland. Erlebnis Österreich zeigt kaleidoskopartig, wie sich die Winzer der Pflege und der Produktion des Rotweines widmen, wie wichtig die Weinkultur für diese Region geworden ist und wie sie den sanften Genusstourismus fördert. Ein ganz Großer der österreichischen phantastischen Malschule, Anton *Lehmden*, hat sich im Schloss Deutschkreutz angesiedelt und einen künstlerischen Akzent gesetzt. Er hat Weinetiketten gestaltet und wesentlich zur Bekanntheit des Blaufränkischlandes beigetragen. Peter *Nagy* porträtiert eine moderne Weinregion an der historischen Bernsteinstraße.
- Mittwoch, 27. August, 21:00 Uhr | SWR Fernsehen  
Von und zu lecker: Irmgard Freifrau *von Canal*  
An die Mosel geht die Fahrt der adligen Damen in der fünften Folge von „Von und zu lecker“. Irmgard *von Canal* und ihr Mann Andreas freuen sich schon darauf, den fünf Gästen das Wein-

gut aus dem 15. Jahrhundert zu zeigen. Zum Gut gehört ein stilvolles Herrenhaus mit Blick auf die Mosel, ein großer Park und über 5 ha Rebfläche, die zu den Spitzenlagen der Gegend gehört. Die Gutsherrin kocht leidenschaftlich gern und sammelt historische Rezepte. Den adligen Gästen serviert Irmgard *von Canal* zur Vorspeise Aal. Und selbstverständlich ist nur der beste Tropfen vom eigenen Weingut gut genug für die Riesling-Zabaione zum Dessert.

- Donnerstag, 28. August, 14:15 Uhr | WDR Fernsehen  
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, 28. August, 22:00 Uhr | SWR Fernsehen  
SWR odysso - Das will ich wissen!  
Die besten Zuschauerfragen Schadet das tägliche Glas Wein dem Körper? Und wie viel Alkohol ist noch normal?
- Sonntag, 31. August, 11:15 Uhr | Bayerisches Fernsehen  
Sommer im Weinviertel  
Das Weinviertel ist seit alters her das klassische und bei Weitem größte Weinanbaugebiet des Landes, mit den Hauptsorten Grüner Veltliner und Blauer Portugieser. Für die Wiener ist es ein traditionelles Ausflugsgebiet, auch weil der Wein hier so gut, aber billiger ist als in der berühmten Wachau. Alexander *Samsonow* hat das Pulkautal besucht mit seinen charakteristischen kilometerlangen Kellergassen, in denen der Wein gepresst und gelagert wird. Darüber die Weingärten in den sanften Hügeln, die endlosen Straßendörfer und verwunschenen Schlösser, die vom einstigen Reichtum des Weinviertels zeugen, das einmal zusammen mit Böhmen und Mähren ein Herzstück der Habsburger Monarchie war.

#### \*) Termine – Termine – Termine

- Noch bis Sonntag, 31. August, täglich 11 bis 24 Uhr: **Wiener Weinpreis 2014 am Film Festival**  
Zum Anlass des 10-jährigen Jubiläums des Wiener Weinpreises wird es auf dem beliebten Film Festival bis zum 31. August am Wiener Rathausplatz die Möglichkeit geben, die 74 Finalisten des Wiener Weinpreises zu kosten. Als Highlight wird zusätzlich jeden Montag in der Zeit von 16 bis 18 Uhr ein Landessieger am Wiener-Weinpreis-Stand sein.  
Ort: Film Festival am Wiener Rathausplatz, Filmbeginn täglich bei Einbruch der Dunkelheit  
Zeit: Noch bis 31. August 2014. Kulinarik: 11 bis 24 Uhr. Der Eintritt ist frei.  
<http://filmfestivalrathausplatz.at>. [www.wien-event.at](http://www.wien-event.at).
- Freitag, 15. August, bis Sonntag, 17. August: **43. Rieslingfest Teisenhoferhof Weißenkirchen**  
Im schönen Renaissance-Ambiente des Teisenhoferhof können die besten Rieslinge der Region verkostet, genossen und erworben werden. Für die feste Nahrungsaufnahme ist mit Wachauern Winzerschmankerln sowie Grill- und Käsespezialitäten bestens gesorgt.  
Und weil auch ein mit den besten Weinen und feinsten Köstlichkeiten ausgestaffiertes Fest ohne Musik eine etwas allzu gezügelte Angelegenheit ist, wird fleißig aufgespielt. Abendliche Tanzmusik zur Unterhaltung gibt es am Freitag und Samstag, am Sonntag erklingen Frühschoppenmusik und ein Nachmittagskonzert mit jeweils einer regionalen Trachtenkapelle.  
Ein Höhepunkt der Veranstaltung ist die Verleihung des Rieslingordens an bekannte Persönlichkeiten, welche von der Trachtenkapelle Wösendorf feierlich umrahmt wird.

- **Samstag, 23. August, 13:30 bis 17:00 Uhr: Donau.Rieden.Fahrt, Domäne Wachau**  
Auf einem Schiff in See zu stechen ist prinzipiell schon ein Erlebnis. Hat man dann noch die Möglichkeit, durch die Wachau zu tuckern und ihre schönsten und spektakulärsten Lagen von Bord aus zu sehen, ist das umso besser. Moderiert wird die Expedition am schönen blauen Fluss von Heinz Frischengruber bzw. Roman Horvath, ihres Zeichens Kellermeister und Weingutsleiter der Domäne Wachau. Domänen-Weine und kleine Wachauer Gaumenfreuden begleiten das Programm. Treffpunkt um 13:30 Uhr, Vinothek der Domäne Wachau, Preis: € 48,- p.P.  
Anmeldung erforderlich: [office@domaene-wachau.at](mailto:office@domaene-wachau.at), +43 / (0)2711 / 371
- **Donnerstag, 14. August, bis Sonntag, 31. August: Carnuntum Experience**  
Bereits seit neun Jahren organisieren die Rubin Carnuntum Weingüter gemeinsam mit den Gastronomen, Kulturtreibenden und vielen Unternehmern der Region die *Carnuntum Experience*. Erstmals laden sie in diesem Jahr auch die Nachbarn aus dem Marchfeld ein. Getrennt durch die Donau, vereint durch guten Geschmack, Geschichte und kulturelle Highlights, ergänzen die beiden Regionen, die sich zwischen Wien und Bratislava entlang der Donau erstrecken, einander wunderbar. Während im Marchfeld besonders schmackhaftes Gemüse gedeiht und barocke Schlösser zum kulturellen Genuss laden, sind in Carnuntum edle Weine und die römische Geschichte beliebte Anziehungspunkte. Ein Reigen von rund 70 Veranstaltungen zum Entdecken, Erleben, Durchatmen und Genießen - das ist die *Carnuntum Experience*. Eine Auswahl:
  - **Freitag, 15. August, ab 19:00 Uhr: WHITE WINE FASHION 2014**  
Wo sich einst Gladiatoren duellierten, tanzen in dieser Nacht bestens gelaunte Winzer und ihre Gäste bis in die frühen Morgenstunden. Denn das Amphitheater Petronell ist historischer Schauplatz der angesagtesten Party der Region. Weiß sind nicht nur die knackigen Weine, die in dieser Nacht im Mittelpunkt stehen.  
Ort: Amphitheater Petronell, Hauptstraße 1a, 2404 Petronell Carnuntum (ab 18 Jahren)  
Eintritt (inkl. aller Weine, exkl. Speisen) Vorverkauf: € 39,- – Keine Abendkasse (!)  
Karten: Ö-Ticket, [www.oeticket.com](http://www.oeticket.com), 01/96096. Reisebüro Pipal, Bruck/Leitha, 02162/68073
  - **Freitag, 22. August, ab 15:00 Uhr: SIEBEN KÖCHE – SIEBEN WINZER**  
Die Göttlesbrunner Winzer Franz und Christine *Netzl*, Walter *Glatzer*, Philipp *Grassl*, Franz *Taferner* und Gerhard *Markowitsch* sowie die Köche Johannes *Jungwirth* und Adi *Bittermann* laden zum Genuss-Reigen gemeinsam mit Kollegen aus anderen Regionen wie Christian *Göttfried* (Schrot), Uwe *Machreich* (Triad), Harald *Pollak* (Retzbacherhof), Josef *Floh* (Der Floh) und Gerti *Geidel* (Landgasthof zur Linde) sowie Gastwinzer Herbert *Zillinger* aus Ebenthal und Helmut *Lang* aus Illmitz. Die Gäste flanieren von Station zu Station, genießen das entspannte Ambiente von Göttlesbrunn und die liebevoll zubereiteten Köstlichkeiten.  
Ort: Start auf der Terrasse im Weingut Franz & Christine *Netzl*, 2464 Göttlesbrunn, Rosenbergstraße 17 – Eintritt: € 159,- – Anmeldung: [weingut@netzl.com](mailto:weingut@netzl.com), 02162 8236
  - **Sonntag, 24. August, 11:30 Uhr oder 14:00 Uhr: ESSEN WIE ZU HAYDENS ZEITEN**  
Die charmante kulinarische Veranstaltung im Geburtshaus der Haydn-Brüder im kleinen Dorf Rohrau zählt zu den Highlights der Carnuntum Experience.  
30 Frauen kochen gemeinsam ein Fünfgangmenü nach Rezepten aus dem 18. Jahrhundert. Für die historische Authentizität der Gerichte garantiert Andrea Karrer, die in alten Kochbüchern und Niederschriften aus der Barockzeit auf die Suche nach köstlichen Rezepten ging. Für die Saisonalität der Speisen garantieren die Bio-Bauern der Region, denn von ihnen beziehen die Rohrauer Köchinnen die Zutaten für das Festmahl.  
Was dabei rauskommt, ist eine wunderbare Speisenfolge, die gemeinsam mit sanfter Haydn-Tafel-Streichmusik am Sonntag, 24. August im entzückenden schilfgedeckten Geburtshaus der berühmten Haydnbrüder serviert wird.  
\*\*\*  
Reiss Suppen auf Welscher Manier  
\*\*\*  
Sälbling mit ein Guette grienne Süppel  
\*\*\*  
Rindsbraten mit bachene khreider Bafesen

\*\*\*

Mandl Plasasche

\*\*\*

Aufgeloffenes Grieß Mues mit Gewirz

\*\*\*

Gesamtpreis Menü: 5 Gänge (ohne Getränke aber inkl. Eintritt zum Haydnmuseum): € 42  
 4 Gänge (ohne Getränke aber inkl. Eintritt zum Haydnmuseum): € 36

Seating wahlweise um 11.30 oder um 14 Uhr

Ort: Haydn Geburtshaus, Obere Hauptstraße 25, 2471 Rohrau

Ticketverkauf: Joseph Haydn Platz 1, 2471 Rohrau, 02164 2204 oder [gemeinde@rohr.au](mailto:gemeinde@rohr.au)

- Samstag, 30. August, ab 18:00 Uhr: DINNER EXQUIZIT  
 Showbühne im Weingut. Ein spannender Abend mit raffinierten Quizfragen, beeindruckenden Showeinlagen und einem exklusiven Menü von Adi *Bittermann*, das von ausgesuchten Wienern aus dem Hause Franz und Christine *Netzl* begleitet wird. Die legendären „Eventpartner Austria“ (bekannt durch Dinner&Crime, City Hunt und Opera al Dente) kommen ins Weingut *Netzl* und präsentieren ihre neue Dinnershow: ExQUIZit!  
 Ort: Weingut Franz & Christine *Netzl*, 2464 Göttlesbrunn, Rosenbergstraße 17  
 Eintritt: € 98,- – Anmeldung: [weingut@netzl.com](mailto:weingut@netzl.com), 02162 8236
- Sonntag, 31. August, ab 11:00 Uhr: RUBIN CARNUNTUM PRÄSENTATION / DAS FEST FÜR DIE GANZE FAMILIE  
 Das historische Ambiente von Schloss Hof ist Schauplatz für ein Genussspektakel der besonderen Art. In imperialer Atmosphäre präsentieren die Carnuntiner Winzer ihren jüngsten „Rubin Carnuntum“ aus dem spannenden Jahr 2013 und bringen zur Erfrischung auch Weißweine mit. Während die erwachsenen Gäste Weine aber auch regionale Genussspezialitäten verkosten und auf der barocken Terrasse die einmalige Aussicht genießen, erfreuen sich die Kleinsten am vielfältigen Kinderprogramm. Ein Tag, der für jeden ein wahrer Genuss ist. Es empfiehlt sich gutes Schuhwerk und legere Kleidung. Das Mitbringen von Hunden auf das Areal ist nicht erlaubt.
  - Genussmeile auf der barocken Gartenterrasse 14 bis 19 Uhr  
 Als Weinbegleitung oder zur Stärkung zwischendurch laden auf der barocken Gartenterrasse die kulinarischen Gourmetstationen von „So schmeckt Niederösterreich“-Partnerbetrieben. Und das Beste daran: Alles was schmeckt, kann vor Ort gleich gekauft werden.
  - Weindegustieren wie ein Profi 14 Uhr  
 Wie verkostet man fachlich richtig? Wie beschreibt man, was man riecht? Wie erkenne ich Rebsorten in einer Blinddegustation? Woran erkenne ich das Reifepotential eines Weines? Entdecken Sie mit Dorli *Muhr* die Welt der Weine und finden Sie Ihren ganz persönlichen Lieblingsweintyp. – Preis: € 10,- – Anmeldung: [office@wine-partners.at](mailto:office@wine-partners.at), 01/36979900
  - Picknick mit Köstlichkeiten aus Carnuntum 11 bis 16 Uhr  
 Das weitläufige Areal von Schloss Hof ist idealer Schauplatz für ein Picknick mit regionalen Produkten. Ob alleine, in trauter Zweisamkeit, mit der Familie oder im Freundeskreis – im prächtig gefüllten Korb der Schlossgastronomie findet sich nur das Beste aus der Region! – Preis: € 15,- p.P. – Vorbestellung bis 25. August: [bankett@schlossgastronomie.at](mailto:bankett@schlossgastronomie.at), 02285/20000-31
  - Kinderprogramm mit dem Schloss Hof Ferienspaß-Sammelpass  
 Gänseblümchen & Co. – Backe, Backe Kuchen – Perücke, Fächer, Menuett – Marionetten-theater. – Preis: € 5,- – Anmeldung: [office@schlosshof.at](mailto:office@schlosshof.at), 02285/20000

Weitere Infos und Veranstaltungen unter: [www.carnuntum-experience.com](http://www.carnuntum-experience.com)

- Freitag, 5. September, 14:00 – 22:00 Uhr: **ERSTE LAGEN Präsentation, Schloss Grafenegg**  
 Verkostung von 14 Uhr bis Konzertbeginn und Konzertende bis 23 Uhr  
 Verkostung ohne Konzertkarte nur von 14 bis 19 Uhr möglich. (Eintritt: € 20,- pro Person)  
 19:00 Uhr: Open-Air Konzert im Rahmen des Musik-Festivals Grafenegg.  
 Das Orchester der Mailänder Scala, die „Filarmonica della Scala di Milano“, spielt die Ouvertüre zur Oper „La forza del destino“ von Giuseppe *Verdi*, „Vier letzte Lieder“ für Sopran und Or-

chester von Richard *Strauss* und die Symphonie Nr. 1 (in D-Dur) von Gustav *Mahler*. Als besondere Gäste mit dabei sind Christine *Schäfer* (Sopran) und Daniel *Harding* (Dirigent). Wir empfehlen, die Konzertkarten sofort zu buchen: +43 (0) 2732- 5500 oder [www.grafenegg.com](http://www.grafenegg.com)

- Freitag, 5. September, bis Sonntag, 7. September: **Kostbares Kamptal**  
OFFENE KELLERTÜREN: 25 Weinbaubetriebe des Kamptals öffnen am 6. und 7. September ihre Tore und präsentieren ihre Kamptal DAC Reserve-Weine (10 bis 18 Uhr). Eintritt: € 30,- pro Person für beide Tage (davon € 15,- als Wein-Einkaufsgutschein).  
KULINARISCHE BEGEGNUNGEN: Der Genussreigen „Kostbares Kamptal“ zelebriert an diesem Wochenende in großer Vielfalt den Schulterschluss zwischen Wein und Kulinarik: Einige Weingüter servieren hinreißende Häppchen zu den Verkostungen. Andere Winzer laden ihre Gäste zu einer ausgedehnten Mahlzeit mitten in den Weingarten. Manche Gasthöfe und Restaurants bieten spezielle Degustationsmenüs mit Weinbegleitung an. Vom Winzerfrühstück bis zum Dinner bei Kerzenschein – die Vielfalt der Events wird Ihnen die Auswahl schwer machen. Download: [www.kamptal.at/wp-content/uploads/2014/07/KOSTBARES\\_KAMPTAL\\_FOLDER\\_WEB.pdf](http://www.kamptal.at/wp-content/uploads/2014/07/KOSTBARES_KAMPTAL_FOLDER_WEB.pdf)
- Samstag, 6. September, bis Montag, 8. September, ab 14 Uhr: **Weinrieder Extrem 2014**
  - Mit Gastwinzer „E.T.“ Ernst *Triebaumer*
  - *Weinrieders* beste Reserven vom Riesling und vom Grünen Veltliner
  - Große Magnum Kollektion
  - Das Beste vom Eiswein
  - Top Kollektion von 60 Weinen
  - Weinlegenden aus der Schatzkammer
  - Kulinarische Verpflegung von Erich *Schreiber* vom WINO in Poysdorf

Diese Veranstaltung ist „wetterfest“, aber, bitte, trotzdem entsprechende Kleidung mitbringen. Unkostenbeitrag (für die Weinverkostung): € 25,- p.P.  
Anmeldung erforderlich! [office@weinrieder.at](mailto:office@weinrieder.at), 02552/2241; Weitere Infos: [www.weinrieder.at](http://www.weinrieder.at)

- **VORSCHAU:**

(Ausgerechnet) Argentinien lädt zum **37. OIV-Weltkongress**

Vom 9. bis 17. November 2014 finden der 37. Weltkongress der Internationalen Organisation für Rebe und Wein (OIV) sowie die 12. OIV-Hauptversammlung statt. Das Gastgeberland ist diesmal Argentinien, die Veranstaltungsorte sind Mendoza und San Juan. Das Thema des diesjährigen Weltkongresses lautet „Weinanbau des Südens – Zusammenfluss von Kenntnis und Natur“ und ist gegliedert in die vier Schwerpunkte Weinanbau, Önologie, Wirtschaft und Recht sowie Sicherheit und Gesundheit. „Die Republik Argentinien, ein Weinland par excellence, hat die Ehre, eine bedeutende Tagung mit der Teilnahme von führenden Experten im Bereich Weinbau und Oenologie, welche zweifellos mit ihrem ausgeprägten Fachwissen unsere Weinbranche bereichern, auszurichten“, schreibt der argentinische Minister für Landwirtschaft und Fischerei, Carlos *Casamiquela*, in seiner Einladung.

OIV-Präsidentin Claudia Inés *Quini* stammt selbst aus Argentinien und freut sich, dass ihr Heimatland in diesem Jahr den Kongress und die Hauptversammlung ausrichtet: „Vom Norden bis zum Süden Argentiniens werden Sie eine große landschaftliche Vielfalt erleben können. In dem weiten Gebiet am Fuße der Anden, das dem Weinbau gewidmet ist, bringen besonders günstige Flächen-, Klima- und Bodenverhältnisse hochwertige Weine hervor, die weltweit Geltung haben und die von der Einzigartigkeit des argentinischen Terroirs geprägt sind. Ich heiße alle willkommen, die sich uns anschließen und an den wissenschaftlichen Beiträgen dieses OIV-Jahreskongresses teilhaben möchten, um das Wissen über eine der faszinierendsten Tätigkeiten auf diesem Planeten zu vervielfachen, zu fördern und zu verbreiten: den Weinbau!“

Die OIV wurde im Jahr 2001 gegründet und vertritt die Interessen von derzeit 45 Mitgliedsstaaten, die rund 80 % der weltweit produzierten Weinmenge erzeugen. Die zwischenstaatliche, internationale Organisation ist zuständig für die Forschung und Technisierung im Bereich von Rebe, Wein, weinhaltigen Getränken, Tafeltrauben, Rosinen und anderen Reberzeugnissen; sie legt Standards fest und gibt Empfehlungen für den Weinanbau.

**\*) Die Kooperations-Packages für den BBJ-Wein-Newsletter 2014:**

a) Das *Basis-Package* für alle: Um 190 Euro Halbjahresbeitrag gibt's zwei redaktionelle Meldungen im BBJ-Wein-Newsletter 2014 und die Nennung als Partner (mit Adresse und url) in jedem BBJ-Wein-Newsletter (auf Wunsch mit Logo).

b) Das *Top-Halbjahres-Package* für Top-Partner: Um 330 Euro Halbjahresbeitrag 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), zwei Meldungen im BBJ-Wein-Newsletter 2014 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 500 Euro gibt's halbjährlich noch max. eine Verkostung inkl. Weinbeschreibungen und -bewertungen (z. B. Jahrgangsvorstellung; max. 8 Weine) bzw. wahlweise einen ausführlichen Bericht über einen Event (inkl. Weinbewertungen von max. 5 Weinen), vier redaktionelle Meldungen im BBJ-Wein-Newsletter 2014 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. 2014 erscheinen noch mindestens zehn Newsletters (noch einer im August, drei im September sowie je zwei im Oktober, November und 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.

\*\*\* HUNDERT Wein-Newsletter in vier Jahren!!!! \*\*\*

\*\*\* Mit der elften Ausgabe 2014 ist bereits der 100. BBJ-Wein-Newsletter erschienen! \*\*\*

## Die BBJ-Wein-Newsletter-Partner

---

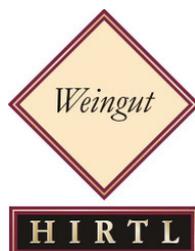


# R A B L

**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.: -6  
[office@winzerkrems.at](mailto:office@winzerkrems.at)  
[www.winzerkrems.at](http://www.winzerkrems.at)



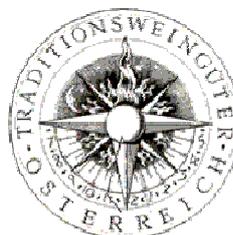
**WEINGUT HIRTL**  
 Brunnigasse 72, 2170 Poysdorf  
 Tel.+Fax: +43(0)2552/2182  
[weingut.hirtl@utanet.at](mailto:weingut.hirtl@utanet.at)  
[www.weingut-hirtl.at](http://www.weingut-hirtl.at)



**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 WALTER GLATZER**  
 Rosenbergstraße 5, 2464 Göttlesbrunn  
 Tel: +43(0)2162/8486  
[info@weingutglatzer.at](mailto:info@weingutglatzer.at)  
[www.weingutglatzer.at](http://www.weingutglatzer.at)



**Verein Österreichischer Traditionsweingüter**  
 Kloster Und, Undstraße 6, 3504 Krems-Stein  
 Ansprechpartner: Obmann Michael Moosbrugger  
 Tel.+43(0)664/4873704 (Hannelore Geyer)  
[info@traditionsweingueter.at](mailto:info@traditionsweingueter.at)  
[www.traditionsweingueter.at](http://www.traditionsweingueter.at)



Ansprechpartnerin: Michaela Lefor  
 Tel.: +43(0)660/2020976  
[lefor@diemoberbauer.at](mailto:lefor@diemoberbauer.at)  
[www.genuss-mensch.at](http://www.genuss-mensch.at)

---