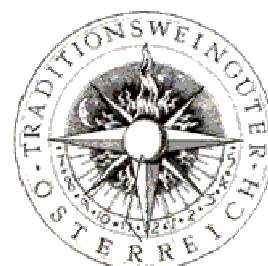


BBJ WEIN-NEWSLETTER 2016_16

12. AUGUST 2016

Die Themen:

- Das Top-Thema von Dr. Herbert *Braunöck*: Wein und Integration..... 2
- Niederösterreich lädt wieder zu Europas größtem Weinfest ein 2
- Winzer in Südfrankreich rebellieren gegen Weinimporte..... 2
- Ein kleines Jubiläum: Fünfter SaarRieslingSommer..... 3
- Das Weintrinken in alter Zeit (Teil 3 einer mehrteiligen Serie)..... 3
- Die Wein-TV-Tipps für die zweite August-Hälfte..... 4
- Termine – Termine – Termine 9
- Die Kooperations-Packages für den BBJ-Wein-Newsletter 2016..... 13
- Die BBJ-Wein-Newsletter-Partner..... 14



Herausgegeben von:

Herbert **B**RAUNÖCK – Bernulf **B**RUCKNER jun. – Paul Christian **J**EZEK

***) Das Top-Thema von Dr. Herbert Braunöck: Wein und Integration**

Wir kennen das Phänomen, wenn Menschen die einander fremd sind kommen zusammen, sagen wir bei einer Feier. Die Stimmung ist etwas angespannt, die Kommunikation will nicht so recht in Gang kommen. Jeder mustert jeden, soziale Unterschiede werden sichtbar, Vorurteile kommen auf. Dann kommt der erste Schluck Sekt oder Wein oder Bier, und dann der zweite ... nach kurzer Zeit setzt die Unterhaltung ein. Man hört das auch am steigenden Lärmpegel. Die Gäste der Feier beginnen miteinander zu kommunizieren, Schranken werden abgebaut, Vorurteile spielen keine besondere Rolle mehr ... der Wein verbindet und führt zumindest vorübergehend zu einer moderaten Integration der Gäste. Was machen wir aber mit Menschen, die keinen Alkohol trinken (dürfen)? Kennt jemand eine Alternative zum wirkungsvollen Integrationsgetränk Wein?

(hb) (www.actcom.at, www.urbandi-ritter.at)



„Der Wein steigt in das Gehirn, macht es sinnig,
schnell und erfinderisch,
voll von feurigen und schönen Bildern.“

(William Shakespeare, 1564 - 1616,
englischer Dichter, Dramatiker, Schauspieler und Theaterleiter)

***) Niederösterreich lädt wieder zu Europas größtem Weinfest ein**

Bereits zum 21. Mal geht von Ende August bis Mitte November 2016 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. Auch diesmal finden in den rund 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, sind es erst 214 Weinherbst-Events in lediglich 36 Ortschaften gewesen.

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, gemütliche Wanderungen, genussvolle Radtouren, Erntedankfeste, Wein- taufen, Jungwein-Präsentationen, wissenswerte Weinführungen, Lesungen und Kunstausstellungen stehen in den acht Weinbauregionen und vier DAC-Gebieten Niederösterreichs auf dem Programm.

„Der aktive Genuss ist eine besonders schöne Variante, um die touristische Fülle des Landes Niederösterreich kennen zu lernen“, betont die Wirtschaftslandesrätin Petra Bohuslav. Als Bestandteil der vom Land Niederösterreich ausgerufenen Qualitätsoffensive habe man deshalb auch 2016 schon zum vierten Mal das „TOP-Weinfest des Jahres“ gekürt. Diese Auszeichnung geht heuer an den „Großheurigen Pfaffstätten“, der zwischen 4. und 15. August in der bekannten Thermenregion-Gemeinde stattfindet. Den feierlichen Abschluss des NÖ Weinherbstes 2016 bildet schließlich am 25. November die „Kamptaler Weinnacht“ auf Schloss Grafenegg. (www.niederoesterreich.at)

***) Winzer in Südfrankreich rebellieren gegen Weinimporte**

In Südfrankreich tobt ein Streit um angeblich zu billigen Importwein aus Spanien. Es kam zu Sabotageaktionen gegen Händler, im Küstenort Sète bei Montpellier ergossen sich Mitte der Woche Tausende Liter Wein aus Tanks in umliegenden Straßen, wie französische Medien berichteten.

Eine Gruppe, die sich als Bewegung radikaler Winzer der Region präsentiert, habe die Verantwortung für die Aktion in Sète übernommen, hieß es in den Berichten. Die Gruppe kritisiere, dass

Händler Wein aus Spanien, Chile oder Argentinien einführen, während die örtlichen Keller voll seien.

Inzwischen beschäftigt das Reizthema auch die Politik. Der sozialistische Senator Henri *Cabanel*, selbst ein Weinbauer, warnte Landwirtschaftsminister Stéphane *Le Foll* schriftlich vor weiteren Aktionen, wie die Nachrichtenagentur AFP berichtete. Der Senator bedauerte zwar die Ausschreitungen, meinte aber, es müsse dringend gehandelt werden, da die heimische Branche unter erheblichem Druck stehe.

***) Ein kleines Jubiläum: Fünfter SaarRieslingSommer**

Kurz nachdem die Mosel aus Luxemburg kommend durch Deutschland fließt, mündet von Süden der Fluss Saar ein. Riesling-Liebhabern ein Begriff, finden sich an diesem kurzen Flussabschnitt von nur wenigen Kilometern Länge am Unterlauf der Saar nur wirklichen Wein-Insidern bekannte Weinorte wie Serrig, Saarburg, Ockfen, Ayl, Wiltingen, Wawern und Kanzem. Steilen Hänge überwiegend und dicht mit Rieslingreben bewachsen summieren sich hier auf gerade einmal 770 ha Rebfläche. Und diese Saar-Rieslinge zählen zu den gesuchtesten Weißweinen der Welt. Dieser nicht nur landschaftliche reizvolle Region südlich von Trier kann man Ende August einen Besuch abstatten und an Ort und Stelle historische Weingüter und moderne Vinotheken besichtigen ... und natürlich Weine verkosten.

Einige der besten Saar-Weingüter öffnen am 27. und 28. August ihre Tore und laden unter dem Titel „SaarRieslingSommer“ zu einem gemeinsamen Verkostungswochenende ein. Mit dabei sind aber auch zahlreiche Gastwinzer von der deutschen und luxemburgischen Mosel, von der Ruwer, aus Baden, von der Ahr und aus Portugal. An zehn Stationen stehen Weine von insgesamt 33 Spitzenweingütern zur Probe, darunter Van Volxem (*Roman Niewodniczanski*), von Othegraven (*Günter Jauch*), Forstmeister *Geltz-Zilliken*, von *Hövel*, Schloss Saarstein, Dr. *Wagner*, Peter *Lauer*, Reichsgraf von *Kesselstatt*, Fritz *Haag*, Joh. Jos. *Prüm*, Dr. *Loosen*, St. Urbans-Hof, Karthäuserhof und Bischöfliche Weingüter. Auch Top-Winzer anderer Regionen sind zu Gast, wie Franz *Keller*, *Ziereisen* und *Salwey* aus Baden und Jean *Stodden* von der Ahr.

Der fünfte SaarRieslingSommer startet bereits am Freitag, 26. August, mit einer hochkarätigen kulinarischen Auftaktveranstaltung im Weingut Reverchon in Konz-Filzen: Hans Stefan *Steinheuer* vom 2-Sterne-Restaurant „Zur alten Post“ in Bad Neuenahr kocht ein 4-Gang-Menü, das von Spitzenweinen der beteiligten Weingüter begleitet wird. Die Platzanzahl ist limitiert, Anmeldungen per E-Mail an: landhaus@weingut-reverchon.de.

Am Samstag und Sonntag, 27. und 28. August, öffnen dann zehn Saar-Weingüter jeweils von 12 bis 18 Uhr ihre Tore und laden gemeinsam mit 23 Gast-Weingütern zur Weinreise entlang der Saar von Konz bis Serrig ein. Beginnen kann man diese Weinreise an jeder der zehn Stationen.

Eintrittskarten: € 35,- p. P. (gelten für alle Weingüter) an Ort und Stelle sowie im Vorverkauf.

Karten, Kontakt und weitere Informationen: Fabian Theiß, c/o Moselwein e.V., Gartenfeldstraße 12a, 54295 Trier, ft@weinland-mosel.de, www.SaarRieslingSommer.de.

***) Das Weintrinken in alter Zeit (Teil 3 einer mehrteiligen Serie)**

Den römischen Männern war der Weingenuss erst vom 35. Lebensjahr an erlaubt, Frauen dagegen war er ohne Rücksicht auf das Alter grundsätzlich verboten, und zwar nach einem bereits von *Romulus*, einem der Stadtgründer, erlassenen Gesetz, das bei Verstößen sogar die Todesstrafe vorsah. Nach dem sittenstrengen römischen Staatsmann Marcus Porcius *Cato* (234 bis 149 v. Chr.) war den Männern jederzeit das Küssen der Frauen erlaubt, um auf diese angenehme Weise feststellen zu können, ob sie verbotswidrig Wein getrunken hatten.

Während den Mahlzeiten tranken die Römer Wein nur zwischen den einzelnen Gängen. Die eigentlichen Trinkgelage begannen erst anschließend. Auch die Sitte des Zutrinkens hatten die Römer von den Griechen übernommen. Zeitweilig erfolgte dies auf recht originelle Weise, indem man nicht auf

Anwesende, sondern auch noch auf lebende oder tote oder auch nur im Mythos existierende Personen trank, beispielsweise auf die Grazien, die Musen oder auch auf die Kaiser. Dabei richtete sich die Menge des zu trinkenden Weines nach der Zahl der Buchstaben, die der Name des so Geehrten besaß. Je nach Durst oder der Leistungsfähigkeit ließ sich zum Beispiel zwischen den Kaisern *Nero* oder *Germanicus* wählen. Mit einem Schöpflöffel füllte man im Falle einer Entscheidung für letzteren zehnmal Wein in ein entsprechendes Trinkgefäß, das dann leergetrunken werden musste.

Auch bei den Römern wurde im Allgemeinen der Wein mit Wasser verdünnt getrunken. Zur Kühlung setzten sie, wie übrigens auch die Griechen, Schnee oder Eis zu, die in Erdlöchern aufbewahrt wurden; später wurde von außen gekühlt. Nicht zuletzt aus diesem Grund war Schnee damals ein keineswegs unbedeutender Handelsartikel. Ärmere Leute temperierten ihren Wein in kühlen Kellern. Die Römer wussten außerdem sehr genau, dass sich Weine in porösen Tongefäßen infolge der Verdunstung ohne menschliches Zutun abkühlten.

In Rom wurden aber nicht nur gekühlte, sondern auch durch Zugabe von heißem Wasser erwärmte Weine getrunken. Solches stand den Gästen in verschiedenen Wärmegraden auf kleinen Tischchen zur Verfügung. Es gab sogar bereits besondere Wasserbehälter mit einem heizbaren Röhrensystem, die von den Weintrinkern benutzt werden konnten. Damit war jedem freigestellt, sein Getränk so zu temperieren, wie es ihm angenehm oder bekömmlich war. Auch der Frühschoppen ist eine Erfindung der Römer. Bei den Trinkgelagen vormittags, nachmittags oder abends galten bestimmte Trinkregeln, über deren Einhaltung ein Trinkmeister (lateinisch „Magister bibendi“) zu wachen hatte. Er konnte bei Verstößen, z. B. Verschütten des Weines oder Nichtleertrinken der Gefäße, zu Strafrunk in bestimmter, von der Schwere des Vergehens abhängiger Menge verurteilen.

Dies alles führte zu einer gewaltigen Zunahme des Weinkonsums und zu entsprechenden Exzessen. Auch Frauen und sogar Kinder waren zu solchen Bacchanalien, wie sie nach dem Weingott *Bacchus* genannt wurden, nicht nur zugelassen, sondern sie versuchten, den Männern nachzueifern. Selbst Zugtiere wurden zur Leistungssteigerung mit Wein getränkt, und der Glaube war verbreitet, das Wachstum von Pflanzen, vor allem Bäumen, durch Begießen mit Wein fördern zu können. Nur im Dienst befindlichen Soldaten waren verständlicherweise durch besondere gesetzliche Bestimmungen beim Weinkonsum Grenzen gesetzt.

Mit der Zeit standen immer mehr Weine aus einer zunehmenden Zahl von Rebsorten zur Auswahl. Im Gegensatz zu der in der Bibel beschriebenen Reihenfolge wurden zuerst die leichten und später die schweren Weine vorgesetzt, und bei größeren Festlichkeiten kam es auch vor, dass besonders geschätzte Freunde des Gastgebers heimlich bessere Qualitäten erhielten als die anderen. Offensichtlich waren die Römer, in späterer Zeit wenigstens, Gegner von Verschnitten, denn *Plinius* schreibt: „Die Vermischung mehrerer Arten (Wein) ist niemand zuträglich.“ Schon damals also wurde der sortenreine Ausbau von Weinen betrieben.

Fortsetzung („Die Germanen und der Wein“) folgt!

QUELLE: Franz X. Pözl, „Wichtiges, Wissenswertes, Witziges vom Wirt über'n Wein“

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

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

o Freitag, 12. August, 13:35 Uhr | arte

Reisen für Genießer: Slawonien - Kroatien

Slawonien erstreckt sich im Osten Kroatiens zwischen der ungarischen, bosnischen und serbischen Grenze von Zagreb bis Vukovar. Die größte Stadt ist der reizende Ort Osijek. Die Region gilt nicht nur als die Kornkammer Kroatiens, auf ihrem fruchtbaren Boden wächst auch ein ausgezeichneter Wein. Aus den einheimischen Rebsorten werden Weißweine gekeltert, die zu den besten Europas zählen, zum Beispiel der berühmte Traminac, ein Gewürztraminer. Zum Wein genießt man am besten feurige Spezialitäten wie Kulen, eine Schweinswurst mit Paprika, die mit

Frischkäse und Paprikaschoten gereicht wird, oder Riblji paprikas, einen ebenfalls mit Paprika gewürzten Eintopf aus Süßwasserfisch. Gebäck mit Walnüssen und Mohn bildet den Abschluss eines festlichen Mahls.

- Freitag, 12. August, 20:15 Uhr | hr-fernsehen
Südheide, Pfälzer Weinstraße und der Harz
Fast mediterran präsentiert sich die Südliche Weinstraße. Sie beginnt etwa auf der Höhe von Landau in der Pfalz, wo sich die Deutsche Weinstraße durch sanft-hügelige Weinberge schlängelt. Wie an einer Schnur aufgereiht, ziehen sich die beschaulichen Winzerdörfer von der Rheinebene bis zur französischen Grenze hin. Und nirgendwo fehlt der Pfälzer Schoppen, serviert im typischen „Dubbeglas“.
Die Arbeit in den steilen Weinbergen hoch über der Mosel ist Andrea Thielens Leidenschaft - der weite Blick und die Ruhe geben der Winzerin die Energie, die sie braucht, um den elterlichen Weinbaubetrieb zu managen. In anstrengender Handarbeit werden die Steillagen an der Mittelmosel wie eh und je bewirtschaftet. Das traditionsreiche Familienweingut setzt unter anderem auf Rotweine und produziert in der hauseigenen Brennerei Edelschnäpse. Die gelernte Ergotherapeutin hat erst vor einigen Jahren eine Winzerlehre gemacht, um das elterliche Weingut zusammen mit ihrem Mann Peter übernehmen zu können.
- Samstag, 13. August, 09:50 Uhr | 3sat
Steile Lagen, große Weine – Wachau
Die Wachau - das ist das Donautal zwischen Melk und Krems - ist eine der ältesten Kulturlandschaften Europas mit einer Weinbau-Tradition, die fast zwei Jahrtausende zurückreicht. Es ist eine Region der Nostalgie und der Klischees und zugleich ein lebendiger und kraftvoller Lebensraum, in dem ganz besondere Weine gedeihen und außergewöhnliche Weinmacher am Werk sind. Die Dokumentation führt in eine der berühmtesten Weinrieden bei Weißkirchen. Dort begegnet das Team einem Terroir-Spezialisten, der sich bestens mit allen Einflüssen auskennt, die dem Wein seinen Charakter verleihen.
- Samstag, 13. August, 14:30 Uhr | SWR Fernsehen
Handwerkskunst! Wie man ein Fass baut
Böttcher, Fassbinder oder Küfer - es ist ein Handwerk, das nur noch wenige beherrschen. Ralf *Mattern* aus Deidesheim in der Pfalz ist einer von ihnen. In seinem Betrieb baut er Fässer bis zu einer Größe von 20.000 Litern. Und die sind nicht nur im Südwesten gefragt, sondern weltweit. Das Holz für die Dauben stammt zu großen Teilen aus dem Pfälzerwald. Mehrere Jahre müssen die Eichenbretter im Hof bei Wind und Wetter lagern, bis die Gerbstoffe ausgeschwemmt sind. Erst dann bringt sie der Küfer so in Form, dass sie sich später zu einem perfekten Fass zusammenfügen lassen.
- Montag, 15. August, 17:00 Uhr | SR Fernsehen
SaarLorLüx extra
Wem gehört die Mosel? Wo die deutsch-luxemburgische Grenze wirklich verläuft.
Jedes Kind in der Region weiß, dass an der Mosel Luxemburg und Deutschland aneinandergrenzen. Westliche Flussseite Luxemburg, östliche Deutschland, die Grenze in der Mitte. So sieht das auf nahezu jeder Landkarte aus. Ganz normal. Ist aber falsch. Richtig ist: Zwei Grenzlinien, an jedem Ufer eine. Die Mosel gehört also Deutschland und Luxemburg zugleich - ein sogenanntes Kondominium - und wird seit rund 200 Jahren gemeinschaftlich verwaltet und kontrolliert.
- Dienstag, 16. August, 15:00 Uhr | Bayerisches Fernsehen
Der Bauernhoftester ... auf dem *Schmitt'n* Hof im Fränkischen Weinland
Der Bauernhof ist seit Jahrhunderten im Familienbesitz. Der heutige Chef und Familienpatriarch ist Erwin *Schmitt*. Erwin *Schmitt* setzt auf Ganzheitlichkeit. Er hält den Wein, den er selber anbaut, wichtig für Leib und Seele und möchte seinen Gästen ein unvergessenes Naturerlebnis

bieten. Dazu sattelte er um auf „Urlaub auf dem Bauernhof“. Ein richtiger Weinberg und ein Weinkeller, der zur Weinverkostung einlädt, stehen ihm zur Verfügung.

- Dienstag, 16. August, 17:00 Uhr | EinsPlus
Ich mach`s! Weintechnologe/-in - Ein Film von Josef *Lindner*
Mehr als 300 Berufe im Dualen System, dazu kommen Lehrstellen bei Behörden und der Bahn, außerdem locken Fachschulen mit ihren Abschlüssen: Doch welche Ausbildung in Betrieb und Berufsschule ist für wen richtig?
- Freitag, 19. August, 13:45 Uhr | SWR Fernsehen
Der Südwesten von oben: Unsere Berge
Die Reise führt entlang der Weinhänge der Mosel ins Mittelrheintal, wo der Hunsrück steil zum Rhein abfällt. Einige Kilometer weiter, in Bad Dürkheim, wird Pfälzer Eiche verarbeitet: Benjamin *Scherf* fertigt hochwertige Barriquefässer für edle Tropfen.
- Samstag, 20. August, 06:35 Uhr | arte
Reisen für Genießer: Saragossa – Spanien
Die Region Aragonien liegt im Nordosten Spaniens. Auch die Gastronomie kommt hier nicht zu kurz. Die traditionelle Küche ist einfach, aber schmackhaft, und die Qualität der Weine wird stetig verbessert.
- Samstag, 20. August, 09:50 Uhr | 3sat
Weltstadt mit Weltwein: Wien
Wien ist die einzige Weltstadt, in der nennenswerter Weinanbau stattfindet und auch ganz spezifische Weine entstehen. Die Stadt ist bekannt für ihre hohe Wein- und „Heurigenkultur“. Früher schenkten einfache Lokale den sogenannten „Heurigen“, also jungen Wein, aus. Heute sind es Lokale mit durchaus vielfältigem Gastronomieangebot typischer Wiener Spezialitäten: Backhendl, Schnitzel und Erdäpfelsalat dürfen da nicht fehlen.
- Samstag, 20. August, 15:45 Uhr | hr-fernsehen
Leckerer Hessen: Der fröhlich freche Kochwettkampf
Gastgeberin: Kirsten *Ewald-Flick* aus Flörsheim-Wicker. Fünf Wochen lang kämpfen drei gestandene Landfrauen und zwei Landmänner um das beste Menü und die Ehre, Hessens beste Landfrau oder bester Landmann zu werden: ein spannender Wettbewerb mit leckeren Zutaten aus den hessischen Regionen. Auf dem Weingut *Flick* in Flörsheim-Wicker freut sich Kirsten *Ewald-Flick* schon auf ihre Gäste. Die 47-Jährige und ihr Mann haben das Weingut einst als „Schrott-Immobilie“ erworben und Unglaubliches daraus gemacht. Heute stellen sie von Rotwein über Rosé, Sekt, Traubensaft bis zu Likören mehr als fünfzig verschiedene Produkte her.
- Samstag, 20. August, 17:45 Uhr | WDR Fernsehen
Kochen mit Martina und Moritz: Spanische Tapas - pfiffige Kleinigkeiten
Tapas sind jene kleinen Häppchen, die in Spanien in jeder Bar serviert werden, sobald man sich ein Glas Wein oder Sherry bestellt. Übersetzt bedeutet das Wort Tapa Deckel und genau das war es ursprünglich auch. Mit einer Scheibe Brot als Deckel auf dem Glas verhinderte man, dass was reintroffen - von den Schinken, die in einer Tapa-Bar an der Decke baumeln - oder hineinfallen konnte. Die schlichte Brotscheibe nutzte man immer mehr als Grundlage für die Oliven, die zur Bedienung auf dem Tresen standen, Chorizoscheiben oder Anchovisröllchen, die verhindern sollten, dass der Wein zu rasch in den Kopf steigt. Und daraus entwickelte man mit der Zeit immer üppigere Leckerbissen, die liebend gern zum Wein verzehrt wurden.
- Samstag, 20. August, 18:45 Uhr | arte
Zu Tisch in ... der Emilia Romagna
Aus der norditalienischen Region Emilia stammen Parmaschinken, Parmesankäse, *Pavarotti* und Ferrari. Seit Jahrhunderten wird hier aus den Weintrauben aber auch der kostbarste Essig der

Welt hergestellt, der Aceto Balsamico Tradizionale. Mit dem traditionellen Balsamessig lassen sich viele Gerichte verfeinern - der lokale Parmigiano Reggiano ebenso wie Früchte, Fleisch oder Pasta.

Anna *Brevini* ist Landwirtin. Zur Weinlese kocht sie emilianische Gerichte für Erntehelfer und die Familie. Sie bedient sich bei dem, was die Natur ihr bietet. Aus den Kräutern in ihrem wilden Garten bereitet sie Erbazzone, einen Gemüsekuchen, zu. Die Kürbisse verarbeitet sie zu Tortelli di Zucca und den Parmesankäse zu einem Risotto di Parmigiano. Und selbstverständlich verfeinert sie die Gerichte mit dem edlen Aceto Balsamico Tradizionale.

- Samstag, 20. August, 19:10 Uhr | N24
Welt der Wunder: Phasen einer Sucht - Wie kurz kann der Weg in den Alkoholismus sein?
Ein Glas Rotwein am Tag ist für den menschlichen Körper noch nicht schädlich. Erst wenn die Gewohnheit den Konsum steigen lässt, wird der Weg in den Alkoholismus geebnet.
- Sonntag, 21. August, 18:30 Uhr | hr-fernsehen
Neue Heimat Rüdesheim
Im traditionellen Weingeschäft, beim Winzer, ist der Schwede Markus *Lundén* beschäftigt. Er wusste nichts über Rüdesheim, als er vor zwölf Jahren Stockholm verließ. Er wollte unbedingt am Rhein arbeiten, weil er so tollen Wein aus Rüdesheim getrunken hatte. Heute ist er als Kellermeister in einem der renommiertesten Weingüter Deutschlands mitverantwortlich für den exquisiten Ruf des Rheingauer Rieslings.
- Sonntag, 21. August, 18:50 Uhr | ORF 2
Reisezeit – Kurztrip: Portugal - Das Douro-Tal
Die Region rund um das Douro-Tal ist für die Portwein Produktion weltbekannt und hat in Portugal eine sehr lange Tradition. 2001 wurde das Gebiet von der UNESCO zum Weltkulturgut ernannt. Die nächste Station im unberührten Douro-Tal ist das kleine Städtchen Pinhão. Auch hier dreht sich alles um den Wein. Besonders sehenswert sind die antiken Kachelbilder am Bahnhof, die den traditionellen Weinanbau abbilden. Zum Abschluss lohnt sich ein Blick auf die Ufer des Douro, wo die alten Portweinschiffe vor Anker liegen.
- Montag, 22. August, 15:15 Uhr | rbb fernsehen
Lecker aufs Land - eine kulinarische Reise: Nach Rheinhessen zu Alexandra *Damm*
Sechs Landfrauen aus Baden-Württemberg und Rheinland-Pfalz stellen in der Reihe „Lecker aufs Land - eine kulinarische Reise“ ihre Kochkünste unter Beweis. In der zweiten Folge geht es für die Landfrauen nach Rheinhessen auf das Familienweingut von Alexandra *Damm*. Vor gut einem Jahrzehnt übernahmen Alexandra und ihr Mann Andreas *Schnürr* das achtzig Jahre alte Gut.
- Dienstag, 23. August, 12:15 Uhr | 3sat
Traumgärten am Kap - Mit dem Biogärtner in Südafrika
Gartenspezialist Karl *Ploberger* nimmt mit auf eine einzigartige Reise in die Kap-Provinz in Südafrika. Das Land ist vor allem wegen seiner einzigartigen Pflanzenwelt bekannt. *Ploberger* besucht den berühmten Botanischen Garten „Kirstenbosch“, zwei Weingüter, ein Sozialprojekt, eine Gemüse- und Obstplantage und das historische Garten-Denkmal „Old Nectare“. Ein abwechslungsreicher Streifzug durch die südafrikanische Flora.
- Mittwoch, 24. August, 13:15 Uhr | 3sat
Zander, Wein und Abendrot - Eine kulinarische Reise um den Neusiedler See
Die Region um das UNESCO-Weltkulturerbe Neusiedler See bietet eine große Bandbreite kulinarischer Genüsse. Die Gastronomie setzt auf Schmackhaftes, das dort vor Ort wächst und gedeiht. Von Fleisch über Fisch bis hin zu Wein, Gemüse und Kräutern. Diese reifen unter der pannonischen Sonne zu besonderer Qualität heran. Und einen artgerechten Lebensraum mitten im geschützten „Nationalpark Neusiedlersee-Seewinkel“ finden seltene Nutztierassen.

- Freitag, 26. August, 13:45 Uhr | arte
Wie das Land, so der Mensch: Bordelais
Eine weite Hügellandschaft, vereinzelte Baumgruppen und Rebstöcke bis zum Horizont: Das zeichnet die westfranzösische Region Bordelais aus. Das Gebiet rund um die Gemeinde Saint-Emilion gehört zum UNESCO-Weltkulturerbe. 70 % der Fläche sind von Weinreben - zumeist der Sorte Merlot - bedeckt. Inmitten der Weinberge stehen neben zahllosen Kellereien prächtige Herrenhäuser und mehr als 200 Schlösser.
- Freitag, 26. August, 18:15 Uhr | SWR Fernsehen
Fahr mal hin: Genuss mit Aussicht - der Rheinterrassenweg von Mainz nach Worms
In Rheinhessen erobert seit einigen Jahren eine junge Winzergeneration die Weinlandschaft. Selbstbewusste Betriebsnachfolger sorgen für frischen Wind und entstauben das alte Image Rheinhessens. Vorbei die Zeit mittelmäßiger Weine oder „piefiger“ Straußwirtschaften. In vielen Orten etablieren sich hochwertige Weinbetriebe. Ihre Philosophie: hin zu einem naturnahen Anbau und Weinen, die wie früher gemacht werden. Ein Fest für Weinfreunde und Wanderer! Der Rheinterrassenweg, ein 72 km langer Wanderweg von Mainz nach Worms, führt genau durch diese junge, wilde rheinhessische Landschaft.
- Samstag, 27. August, 13:15 Uhr | 3sat
Gernstl in Israel
Im Elah-Tal bauen einige der besten israelischen Winzer Wein an, zum Beispiel keltert Shuki *Yashuv* einen preisgekrönten koscheren Wein. Shuki selbst ist Atheist, doch viele seiner Freunde sind gläubig, und er wollte seinen Wein nicht alleine trinken. Bei der Verkostung seines eigenen Weines darf er die Fässer nicht berühren, das macht sein orthodox gläubiger Helfer Yeshaya.
- Samstag, 27. August, 16:30 Uhr | hr-fernsehen
Der Topf ist rund - Fußball, Wein und gute Küche
Sie lieben Wein, sie lieben Fußball, und sie lieben gute Küche - und sie verstehen zu feiern. Für die „Weinelf“ – die Fußball-Nationalmannschaft der deutschen Winzer – gab es Ende Mai dazu reichlich Gelegenheit. Bei der Europameisterschaft der Winzer-Mannschaften, die in diesem Jahr im Rheingau und in Rheinhessen ausgetragen wurde, kämpften sechs europäische Weinnationen um den Titel.
Die deutsche Weinelf ging als Titelverteidiger ins Turnier. Doch es geht bei diesem Event um mehr als nur um Sport: Mindestens ebenso wichtig wie das Abschneiden auf dem Platz ist allen Beteiligten die „dritte Halbzeit“: die abendlichen Feiern, bei denen die Mannschaften ihre kulinarischen Spezialitäten auf den Tisch bringen und bei denen die mitgebrachten Weine verkostet werden.
- Sonntag, 28. August, 20:15 Uhr | hr-fernsehen
Erlebnisreise Rheingau
Der Rheingau bietet Kurzurlaub direkt vor der Haustür: Natur, Kultur und die Rheingauer Weine. Ob Tages- oder Wochenendausflug, die Sehenswürdigkeiten entlang des Rheins sind schnell zu erreichen. Burgen, Schlösser, Klöster und Restaurants in jeder Preisklasse laden Wanderer und Radfahrer ein. Die Erlebnisreise Rheingau zeigt eine Auswahl der schönsten Ziele, von Flörsheim am Main über Wiesbaden, Eltville, Rüdesheim bis Lorch am Rhein.
- Montag, 29. August, 13:00 Uhr | NDR Fernsehen
Schönes Portugal
Der unbekannte Norden Portugals zeigt sich in üppigem Grün. Die Weinstadt Porto liegt an der Mündung des Flusses Douro. Seine Ufer werden von sanften Hügeln gesäumt, die sich bei einer Flusskreuzfahrt entdecken lassen.

- Dienstag, 30. August, 14:05 Uhr | 3sat
Schlösserwelten Europas: Baden-Württemberg, Deutschland
In Baden-Württemberg liegt die Burg Hohenzollern, der Stammsitz des Fürstengeschlechts, thront auf dem 855 m hohen Zollernberg. Sie ist auch heute noch im Besitz der Familie.
- Dienstag, 30. August, 21:00 Uhr | hr-fernsehen
Der Winzer, die Wirtschaft und das Wetter
Ganz hinten im Rheingau liegt Rüdesheim-Assmannshausen - ein ideales Anbaugebiet für Rotwein: steile Lagen, viel Sonne, viel Arbeit. Es ist sieben Uhr morgens. Die mobile Abfüllanlage kommt. 3.000 Flaschen wollen sie heute abfüllen - vor allem Rotwein.
Auch wenn Robert *König* seit Monaten schon draußen im Weinberg mit dem neuen Jahrgang beschäftigt ist, muss er heute den Tag ganz dem letzten Jahrgang widmen. Er ist zufrieden mit seinem Wein, aber wird er ihn auch gut verkaufen können?
- Mittwoch, 31. August, 17:00 Uhr | 3sat
Zu Gast in den adligen Landvillen der Toskana
Eine besondere Reise durch Italien mit *Lorenzo de Medici*
Stolzes Siena. Die Familie des Barons Francesco *Ricasoli* lebt schon seit den Etruskern in dieser Gegend. Irgendwann begann die adlige Familie, Wein anzubauen, und sie entwickelte sich zu einer der ersten großen Weindynastien der Welt. Die *Ferragamos* vermarkten sehr erfolgreiche Mode und wollen nun an die Tradition des Weinanbaus anknüpfen. Dazu bewirtschaften sie ein altes Landgut, das einst dem Herzog von Aosta gehörte.
- Mittwoch, 31. August, 17:45 Uhr | 3sat
Zu Gast in den adligen Landvillen der Toskana
Eine besondere Reise durch Italien mit *Lorenzo de Medici*
Adel verpflichtet. Die letzte Etappe seiner Entdeckungsreise beginnt *Lorenzo de Medici* in dem Städtchen Montalcino. In dessen Nähe kaufte *Massimo Ferragamo* ein großes Landgut und baut dort Wein an.
- Mittwoch, 31. 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 Weingut aus dem 15. Jahrhundert zu zeigen.

*) Termine – Termine – Termine

- Samstag, 27. August 2016, ab 13:30 Uhr: **Donau.Rieden.Schiffahrt** (Wachau)
Die Domäne sticht wieder in See – genauer in die Donau. Am 27. August geht es mit dem Schiff von Dürnstein nach Spitz und wieder retour, vorbei an den berühmten Wachauer Rieden mit ihren abertausenden Kilometern an Trockensteinmauern, die die Aussicht und den Tag prägen werden.
Mit von der Partie sind die beiden Kapitäne der Domäne Wachau – Roman *Horvath* und Heinz *Frischengruber* – die Ihnen die Wachau mit ihren Rebsorten, Rieden und deren Terroir näherbringen und all jenes beantworten werden, was Sie schon immer über die Wachau wissen wollten. Vom Mittelpunkt der Donau ist die Sicht auf die eindrucksvollen Terrassenlagen am schönsten, und wir kombinieren die Fahrt mit einem Streifzug unserer Einzellagenweine, deren Herkunft wir passieren werden. Kleine Wachauer Gaumenfreuden ergänzen den Nachmittag.
Samstag, 27. August 2016, 13.30 Uhr | Dauer ca. 3,5 Stunden | Vinothek der Domäne Wachau
Preis: € 48,- p. P. (inkl. Bummelzugfahrt, Weinverkostung & kleinen Wachauer Schmankerln)
Anmeldung erforderlich!
Nähere Infos & Anmeldung: *Katja Pflogsch*, 02711/371-10, event@domaene-wachau.at.

- Freitag, 2. September 2016, 14:00 – 18:30 Uhr: **1^{er} Erste Lagen-Präsentation** (Grafenegg)
Die Österreichischen Traditionsweingüter laden zur Präsentation ihrer **1^{er} Erste Lagen-Weine** aus dem Jahrgang 2015 ins Schloss Grafenegg. Dabei werden die mittlerweile 33 Mitgliedsbetriebe, die die Niederösterreichischen Weinbaugebiete Kremstal, Kamptal, Traisental und Wagram vertreten, insgesamt 180 verschiedene Weine aus 62 Einzellagen zur Verkostung bringen.
Zeit: Freitag, 2. September 2016, von 14 bis 18.30 Uhr und nach dem Konzert bis 23 Uhr
Ort: Schloss Grafenegg, 3485 Grafenegg 10
Kosten: Der Eintritt ist mit Konzertkarte frei. Ohne Konzertkarte beträgt der Eintritt € 20,-
- Freitag, 2. September 2016, ab 19:00 Uhr: **Große Hämmer – Alte Schmiede Weinkulinarium**
Swen *Hirschfeld* und Susanne *Zimmermann* (Weinstube *Aichinger*) bereiten ein feines 4-gängiges Spätsommer-Menü:
 - Truthahn-Thymian-Terrine mit Kürbischutney
 - Kurzgebratenes Lachsforellensteak mit Safranrisotto und Zucchinitarar
 - Tournedos vom Jungrind auf Steinpilzsauce mit sautiertem Romanescogemüse und Erdäpfel-Rosmarin-Gratin
 - Mozartknödel mit Schönberger Straußeneierlikörespuma
 Dazu werden die zwölf besten Kamptal DAC Reserve-Weine aus der Vinothek Alte Schmiede gereicht. Die Siegerweine werden durch die Gästebewertung und die Wertung einer Fachjury bestimmt, durch den Abend führt der „Weinprofessor“, Wein-Koryphäe Prof. Bernulf *Bruckner*.
Vinothek Alte Schmiede, Hauptstraße 36, 3562 Schönberg (www.alteschmiede-schoenberg.at)
Reservierung (bis 26.08.): Tel. +43 2733 764 76 oder info@alteschmiede-schoenberg.at.
Preis für moderierte Weinverkostung, Menü und Weinbegleitung: € 48,-
- Freitag, 2., bis Sonntag, 11. September 2016: **Kostbares Kamptal**
Die „10 Tage des guten Geschmacks“ lassen sich Genießer ganz sicher nicht entgehen. Deshalb heißt das Reiseziel für diesen Spätsommer „Kostbares Kamptal“.
Wärmend-milde Sonnenstrahlen genießen, frische Luft einatmen und den Blick über die sanft hügelige Landschaft streichen lassen – dazu werden feinste Kamptaler Weine geöffnet und nebenan erlesene Gerichte zubereitet. Und das an zehn Tagen an vielen verschiedenen Orten: auf der Kuppe einer berühmten Riede, im historischen Festsaal, im weitläufigen Garten oder im fidelen Kellerhaus. Gleich zehn Tage lang verwöhnt dieses Jahr die Veranstaltungsreihe „Kostbares Kamptal“ Augen, Gaumen und Herzen.
Bereits zum vierten Mal schließen sich Winzer und Gastronomen in einem der besten Weißweingebiete im deutschsprachigen Raum zusammen und laden Anfang September an ihre schönsten Plätze ein. An den herrlichen Spätsommertagen holen Kamptaler Winzer im Rahmen ihrer offenen Kellertüren und für die begehrten Weinkulinarier ihre besten Weine aus den Kellern. Und was wären feine Weine ohne passende kulinarische Begleiter? 25 Veranstaltungen locken. Sie werden von ambitionierten Kamptaler Gastronomen und von renommierten Gastköchen ausgerichtet (Sternekoch Bobby *Bräuer* aus München kocht im LOISIUM Wine Spa Resort, Küchenchef Florian *Unsel* aus dem salzburgerischen Unken bei Weingut *Topf*). Auf zu den „10 Tagen des guten Geschmacks“!
DIE FAKTEN:
 - Freitag, 2. September bis Sonntag, 11. September 2016.
 - 25 Weinkulinarier im gesamten Weinbaugebiet Kamptal.
 - Tage der Offenen Kellertür in 20 Kamptaler Weingütern zu Ab Hof-Zeiten sowie an ausgewählten Wochenenden.
 - Eintritt individuell: geringer Verkostungsbeitrag bei manchen Weingütern, der bei Kauf refundiert wird oder zur Gänze kostenloser Eintritt zu den Offenen Kellertüren

EINIGE HIGHLIGHTS:

- Freitag, 2. und Samstag, 3. September 2016: „Bründlmayers reife Weine & Maître Antony Rohmilchkäse“, Gereift trifft intensiv – im Heurigenhof Bründlmayer, Langenlois
 - Samstag, 3. September 2016, „Wildes Vergnügen“, Winzer & Jäger Hans *Topf* lässt den Unkener Küchenchef Florian *Unsel* Wildgerichte aus seinem eigenen Revier in Form von 5 Gängen zubereiten. Weingut *Topf*, Straß im Straßertale
 - Samstag, 3. September 2016: Das Beste aus Norwegen präsentiert das Team des Osloer Restaurants Arakataka im Weingut *Loimer*, dazu beste biodynamische Weine vom Mosel-Winzer Clemens *Busch*
 - Samstag, 3. September 2016: „Feuriges Brodeln mit prickelndem Sekt“ heißt es in der Riede Steinhaus mit Familie *Steininger*. Dazu Klaviermusik und die großartige Stimme von João *Fonseca*!
 - Mittwoch, 7. September 2016: „Jugendlicher Übermut gegen 30 Jahre Erfahrung“, Weingut Günter und Renate *Nastl* lädt zum Veltliner-Degustationsmatch von 1980 - 2015, Langenlois
 - Freitag, 9. September 2016, „Demeter-Wein & Schwein“, Natürlichkeit im Glas und am Teller in der Weinbeisserei *Hager*, Mollands
 - Samstag, 10. und Sonntag, 11. September 2016: Großes, buntes „Chilifestival“ des einschlägig bekannten Herrn *Brenner* in der wunderbaren ARCHE NOAH, Schiltern
 - Sonntag, 11. September 2016, „Zwei Münchner Granden in Langenlois“, LOISIUM Wine Spa Resort. Sternekoch Bobby *Bräuer* verwöhnt die Gäste an diesem Abend mit einem Menü aus Kamptaler und Waldviertler Lebensmitteln. Der Rockstar unter den Top-Sommeliers, Justin *Leone* aus dem Münchner Tantris, serviert und kommentiert passende Kamptaler Weine
- Samstag, 3., bis Montag, 5. September 2016: **WEINRIEDER Extrem** (Kleinhadersdorf)
Zum elften Mal öffnet das Weingut WEINRIEDER in Kleinhadersdorf bei Poysdorf seine Pforten für WEINRIEDER Extrem – ein Fixtermin für Winefreaks, Journalisten und Weinliebhaber aus aller Welt. Im Ambiente des Hofgartens am Weingut hat man wieder – aufgeteilt auf mehrere Themenbereiche – die Möglichkeit, Weine abseits des Mainstreams und aktueller Trends zu probieren.
Es gibt wieder spannende Vertikalverkostungen mit jeweils 10 Jahrgängen der besten Reserven vom Riesling und vom Grünen Veltliner sowie eine große Magnum-Kollektion. Weitere Highlights sind unter anderen die besten Eisweine, darunter der Wein des Jahres 2016 von *Gault Millau*, sowie die hoch dekorierte Parker-Kollektion.
Als Gastwinzer begrüßt das Weingut WEINRIEDER heuer das Weingut *Villa Trasqua* aus der Toskana, das wie kaum ein anderes in der Lage ist, terroirbezogene, konzentrierte Sangiovese-Weine mit allerhöchstem Qualitätsanspruch zu produzieren.
Für die kulinarische Verpflegung sorgt „Wagners Wirtshaus“ (1 Haube Gault Millau).
ORT UND ZEIT: Weingut Weinrieder, 3. bis 5. September 2016, ab 14:00 Uhr
Unkostenbeitrag für die Weinverkostung: € 29,-- p.P. (exkl. Verpflegung)
Anmeldung erforderlich unter: office@weinrieder.at oder +43 / (0) 2552 / 2241
 - Samstag, 3., bis Sonntag, 4. September 2016 sowie
Samstag, 10., bis Sonntag, 11. September 2016: **Genussmeile 2016 in der Thermenregion**
Wandern - verkosten - genießen: An diesen beiden Wochenenden haben Sie die Gelegenheit, die Thermenregion hautnah zu erleben. 80 Weinbaubetriebe aus der Region laden entlang des Wasserleitungsweges am Anninger zum Verweilen und Genießen ein. Most, Sturm und Wein, sowie für die Region typische kulinarische Spezialitäten, werden von den Winzern angeboten. Zusätzlich sorgen Gastronomiebetriebe der Niederösterreichischen Wirtshauskultur und einzelne regionale Produzenten für eine vorzügliche kulinarische Abwechslung.

- Montag, 17. Oktober 2016, 17:00 - 20:00 Uhr: **Carnuntum Einzellagen & Cuvées** (Wien)
Am 17. Oktober 2016 kommen die Rubin Carnuntum Winzerinnen und Winzer nach Wien und präsentieren ihre Weine in den stimmungsvollen Räumlichkeiten der Aula der Wissenschaften! Dabei kommen die Besucher nicht nur in den Genuss des neuen Rubin Carnuntums, spannender Cuvées oder frischer Weißweine, sondern verkosten in diesem Jahr auch zum ersten Mal Weine von den besten Lagen Carnuntums.
Regionale Produzenten komplettieren diesen Streifzug der Genüsse mit einer feinen Auswahl an herzhaften Köstlichkeiten.
Zeit: Montag, 17. Oktober 2016, 17.00 - 20.00 Uhr
Ort: Aula der Wissenschaften, Wollzeile 27A, 1010 Wien
Eintritt: € 20,- / Vorverkauf: € 17,- (erhältlich über Ö-Ticket)
- Freitag, 21. Oktober 2016, ab 16:00 Uhr: **Kick-Off Verkostung zum Tag des österreichischen Sekts** (Wien)
Jetzt schon vormerken: Am Freitag, 21. Oktober findet im Museumsquartier in Wien der Kick-Off zum Tag des österreichischen Sekts statt. Zu verkosten gibt es die besten prickelnden Spezialitäten von mehr als 30 renommierten Sektherstellern des Landes. Mit dabei sind unter anderem *Bründlmayer, Loimer, Malat, Müller, Georgiberg, Schlumberger, Steininger, Szigeti* – und viele weitere erfrischende Publikumsliebhaber. Umrahmt werden die prickelnden Genüsse mit feinen kulinarischen Spezialitäten heimischer Produzenten. Der offizielle Tag des österreichischen Sekts ist der 22. Oktober. Diesen begehen die Hersteller in ihren Kellern mit individuellen Programmen.
Freitag, 21. Oktober 2016, Presse- und Fachbesucher ab 14:00, Publikum von 16:00 – 21:00 Uhr
Ovalhalle und Arena 21 im MuseumsQuartier/q21, Museumsplatz 1/5, 1070 Wien
Allg. Infos: www.oesterreichsekt.at. Tageskarte: € 20,- p. P., Vorverkauf: € 15,- p. P., unter <https://www.ticketgarden.com/tickets/kick-off-zum-tag-des-oesterreichischen-sekts-2/>

***) Die Kooperations-Packages für den BBJ-Wein-Newsletter 2016:**

a) Das *Basis-Package* für alle: Um 180 Euro Beitrag gibt's noch zwei Meldungen im BBJ-Wein-Newsletter 2016 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 300 Euro Halbjahresbeitrag gibt's noch 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 2016 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 575 Euro gibt's im zweiten Halbjahr 2016 noch 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 auch eine Verkostung und einen Bericht, vier redaktionelle Meldungen im BBJ-Wein-Newsletter 2016 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 Dr. Herbert *Braunöck* (www.actcom.at) und Dr. Bernulf *Bruckner* jun. (www.lrtc.at) verlinkt.

Alle Preise ohne gesetzliche Steuern. Partner-Packages werden selbstverständlich als solche gekennzeichnet. Alternativvorschläge zu den drei Kooperationspackages sind durchaus diskutabel.

Vinophile Grüße!

Impressum BBJ-Wein-Newsletter

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

Redaktionelle Leitung: Paul Christian *Jezek*

Werbepartner werden: bernulf.bruckner@gmx.at - h.braunoek@actcom.at - p.jezek@medianet.at

Der BBJ-Wein-Newsletter erscheint seit dem 31. August 2010 zumindest vierzehntäglich und bietet umfassende Informationen zur österreichischen Weinwirtschaft und zu internationalen Wein-Angeboten und News. BBJ verpflichtet sich gegenüber seinen Usern, alle organisatorischen und technischen Möglichkeiten auszunutzen, um personenbezogene Daten vor Verlust, Änderung und Missbrauch zu schützen. Diese Daten werden nach dem Datenschutzgesetz 2000 streng vertraulich behandelt und nicht an Dritte weitergegeben. Eine etwaige Auswertung dient ausschließlich dem internen Gebrauch. Die Weitergabe von persönlichen Daten erfolgt nur mit vorheriger Zustimmung des Users, außer wenn gesetzliche Vorschriften dies unbedingt notwendig machen, Rechte oder Eigentum des BBJ-Wein-Newsletters gefährdet sind, oder um Interessen anderer User zu schützen.

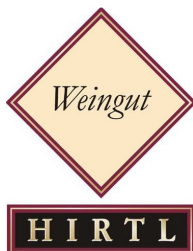
*** Mehr als hundertfünfzig Wein-Newsletter in sechs Jahren!!!! ***

*** Mit der neunten Ausgabe 2016 am 4. Mai ist bereits der 150. BBJ-Wein-Newsletter erschienen! ***

Die BBJ-Wein-Newsletter-Partner



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



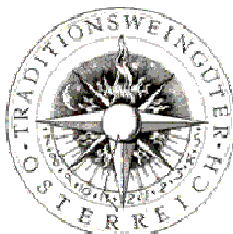
WEINGUT HIRT L
 Brunngasse 72, 2170 Poysdorf
 Tel.+Fax: +43(0)2552/2182
weingut.hirtl@utanet.at
www.weingut-hirtl.at



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



WEINGUT WALTER GLATZER
 Rosenbergstraße 5, 2464 Göttlesbrunn
 Tel: +43(0)2162/8486
info@weingutglatzer.at
www.weingutglatzer.at



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



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