

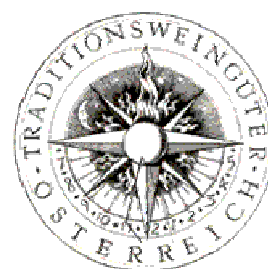
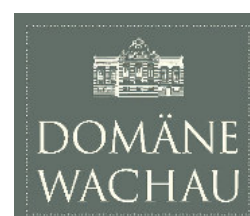
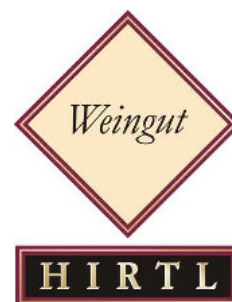
BBJ WEIN-NEWSLETTER 2017_14

14. JULI 2017

Die Themen:

- Das Top-Thema von Dr. Herbert *Braunöck*: Es muss nicht immer Wein sein 2
- Genussvoller Herbst in Niederösterreich..... 2
- Brot und Wein: Gluten muss sein..... 3
- 24. – 29. Juli 2017: Wiener Kabarettfestival im Rathaus..... 4
- Guide Michelin und Robert *Parker* bündeln Kräfte..... 5
- Lehrlinge der Wiener Hilton Hotels kreieren eigenen Wein
mit Reinhard *Winiwarter* Winery..... 5
- Experten für die Weinwirtschaft:
Einzigartiges Studium zum Thema Weinmarketing im deutschen Sprachraum 6
- Die Wein-TV-Tipps für die zweite Juli-Hälfte 6
- Termine – Termine – Termine:
(1) Verkostungen | Präsentationen | Messen..... 11
(2) Seminare | Workshops | Trainings 15
- Die Kooperations-Packages für den BBJ Wein-Newsletter 2017..... 16
- Die BBJ Wein-Newsletter-Partner 17

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



***) Das Top-Thema von Dr. Herbert Braunöck: Es muss nicht immer Wein sein**

Die Reisezeit bedeutet nicht nur einen Ortswechsel, sondern auch ein Eintauchen in andere Kulturen. Davon sind auch die Ess- und Trinkgewohnheiten des Reiselandes betroffen. Die Getränke sind auf die Speisen, das Klima, das Brauchtum und die Religion abgestimmt. So ist ein Thai-Curry nicht für Weinbegleitung geschaffen. In den ausländischen Touristenhotels und der gehobenen Gastronomie gibt es immer auch Wein, als Reverenz an die „Gäste“. Ich empfehle Ihnen trotzdem, sich dem Geschmack der Gastgeber anzupassen und das empfohlene einheimische Getränk als Speisengeleiter zu bestellen. Es passt besser, ist bekömmlicher und in Hinblick auf eine gesunde Verdauung einem Wein überlegen. Der Urlaub geht zu Ende und die Freude auf den Wein in der Heimat wächst mit jedem Tag. Versprochen! (hb) (www.actcom.at, www.urbani-ritter.at)



„Die besten Vergrößerungsgläser
für die Freuden dieser Welt sind jene,
aus denen wir trinken.“

(Joachim Ringelnatz, 1883 – 1934,
dt. Schriftsteller, Kabarettist und Maler)



***) Genussvoller Herbst in Niederösterreich**

Während andernorts dem Ende des Sommers mit einem weinenden Auge entgegengeblickt wird, beginnt in Niederösterreich die fünfte Jahreszeit: der Weinherbst Niederösterreich. Österreichs führendes Weinland mit der 830 km langen Weinstraße Niederösterreich beeindruckt mit einer beinahe zweitausend Jahre alten Weinbaukultur, zahlreichen Veranstaltungen rund um den Rebensaft von Mitte August bis Ende November und einer Naturkulisse, die ihresgleichen sucht.

In den letzten Jahren ist Niederösterreichs Weinkultur um einige Attraktionen reicher geworden. Der gute Geschmack der Winzer zeigt sich nämlich auch in der Architektur ihrer Weingüter. Mit der größten Fülle an neuer Weinarchitektur beweisen Niederösterreichs Winzer einmal mehr, was im Winzertum steckt. Barocke Lesehöfe, traditionelle Kellergassen, topmoderne Weinwelten: Alt-hergebrachtes Wissen trifft in Niederösterreich auf jugendliche Dynamik, Tradition auf Moderne.

Rund um den Erntedank finden im Waldviertel zahlreiche Genussfeste statt, die regionale Produkte in den Mittelpunkt stellen. Kaum andernorts schmecken Karpfen, Kriecherl, Erdäpfel und Mohn so gut wie im Nordwesten Niederösterreichs. Im Wienerwald verwandelt sich der 1. Wiener Wasserleitungswanderweg zwischen Bad Vöslau und Mödling in die Genussmeile, die längste Schank der Welt. 10 km Wandergenuss, 80 Winzer und unzählige Spezialitäten laden zum Besuch der Thermenregion ein. Wenn das Mostviertel zu Tisch bittet, kann das nur authentisches Geschmackserlebnis bedeuten! Im Rahmen der Genussreisen zu Birne, Dirndl, Wein und Wild unternehmen Urlaubsgäste kulinarische Entdeckungstouren zu Produzenten aus der Region. Beliebt ist ein Picknick im Grünen, das von den Weinviertler Wirten angeboten wird. Dort trifft ein prall gefüllter Picknickkorb mit Weinviertel DAC und regionalen Spezialitäten auf die schönsten Plätze für den ganz privaten Genuss.

Ganz egal, ob es die Bergschuhe sind, die im Koffer nicht



fehlen dürfen, oder der Fahrradhelm: Zu erleben gibt es von Nord bis Süd so viel in Niederösterreich, dass es für einen ganzen Herbsturlaub ausreicht. Wer den Naturpark Ötscher-Tormäuer im Mostviertel von einer ganz persönlichen Seite kennenlernen möchte, sollte sich einem Naturvermittler anvertrauen. Die Leidenschaft der Wanderführer und Gastgeber ist ansteckend und gewährt seltene Einblicke in das ÖTSCHER:REICH. Ein Urlaub in den Wiener Alpen ermöglicht Wanderern einzigartige Momente. Bei „Schneeberg mit den Besten“ geht es früh morgens mit Bergführer Peter *Groß* zum Sonnenaufgang auf den höchsten Berg Niederösterreichs. In den Wiener Alpen kann es aber auch so richtig gemütlich werden. Im Rahmen des Angebots „Von Schwaig zu Schwaig zum Hüttenkonzert“ folgt auf die geführte Wanderung über die Almen am Wechsel ein Hüttenkonzert auf der Steyersberger Schwaig. Die Donau in Niederösterreich ist den gesamten Herbst über ein Anziehungspunkt für Aktivurlauber. Ganz besonders der Welterbesteig im UNESCO-Weltkulturerbe Wachau zeigt, wie schön der Herbst in Niederösterreich ist. Wahre Highlights unter den 14 Weitwander-Etappen sind die Abschnitte zwischen Weißenkirchen und Spitz (Nordufer) sowie zwischen Hofarnsdorf und Rossatz (Südufer). Radfahrer lieben die neue, 111 km lange Thayarunde im Waldviertel für ihre ausgezeichnete Streckenqualität. Die idyllische Routenführung entlang der ehemaligen Bahntrassen führt Genussradler und Familien mit Kindern bis nach Tschechien. Am Weg befinden sich verlockende Ausflugsziele wie die Burg Raabs. Gänzlich neu eröffnet im September die VIA.CARNUNTUM mit fünf interaktiven Top-Wanderrouten durch das Römerland. Die familienfreundlichen Touren sind mehr als nur Wanderwege, sie erzählen die Geschichte der Region und historischer Persönlichkeiten.

Alle Termine und Events unter www.weinherbst.at, www.niederosterreich.at/genuss-herbst, www.niederosterreich.at/aktiv-herbst und www.niederosterreich.at/wein-architektur.

***) Brot und Wein: Gluten muss sein**

Der Vatikan hat dazu ermahnt, Hostien und Wein für die Kommunion nicht ungeprüft zu kaufen. Glutenfreie Hostien sind für die Kommunion ungeeignet, erinnerte der Vatikan am Wochenende weltweit Bischöfe an die Bestimmungen für die Kommunion.

Im schlimmsten Fall können Gläubige mit Glutenunverträglichkeit auf das Blut Christi zurückgreifen: „Ein Gläubiger, der an Zöliakie leidet und dem es nicht möglich ist, unter der Gestalt des Brotes, auch nicht des Brotes mit wenig Gluten, zu kommunizieren, kann unter der Gestalt des Weines allein die Kommunion empfangen“, konzedierte der Vatikan 2003.

Was den Wein angeht, so gibt es auch hier Ausnahmen, etwa für Alkoholranke und Menschen, die keinen Alkohol trinken dürfen. Hierzu schreibt die Glaubenskongregation: „Sowohl frischer als auch konservierter Traubensaft, dessen Gärung durch Vorgangsweisen unterbrochen wurde, die nicht dessen Natur verändern (zum Beispiel durch Einfrieren), ist für die Eucharistie gültige Materie.“

Das von Kurienkardinal Robert *Sarah* unterzeichnete Schreiben „über das Brot und den Wein für die Eucharistie“ enthält also keine Neuerungen, sondern bekräftigt nur bereits geltende Regeln, wohl nicht ganz anlasslos. So ermahnt der Vatikan laut der katholischen Nachrichtenagentur Kathpress dazu, Hostien und Wein für die Kommunion nicht ungeprüft im Internet oder Supermärkten zu kaufen. Angesichts „eines geringer werdenden Respekts vor dem Heiligen“ müssten die Bischöfe sicherstellen, dass nur geeignete Produkte verwendet würden, und deren Verteilung und Verkauf regeln, heißt es in dem Rundschreiben. Auf keinen Fall erlaubt ist die Beifügung von Früchten, Zucker oder anderen Süßungsmitteln. Das verwendete „Brot“ müsse „ungesäuert, aus reinem Weizenmehl zubereitet und frisch sein“. Der Frischegrad der oft per Post geordneten Hostien wird nicht genauer definiert. Gegen Hostien und Wein, für die gentechnisch veränderte Zutaten verwendet wurden, hat der Vatikan interessanterweise bisher nichts einzuwenden.

*) 24. – 29. Juli 2017: Wiener Kabarettfestival im Rathaus

Montag, 24. Juli 2017



Dienstag, 25. Juli 2017



Mittwoch, 26. Juli 2017



Donnerstag, 27. Juli 2017



Freitag, 28. Juli 2017



Samstag, 29. Juli 2017



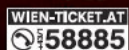
Ehrenschutz:
Bgm. Dr. Michael Häupl

Wiener Kabarett festival.at

presented by **SAMSUNG**

mit der **Kabarett Talente Show**
presented by **CASINOS AUSTRIA**

Kartenverkauf:
wienerkabarettfestival.at



Veranstalter:
LEFOR OBERBAUER

24.-29.7.2017

Arkadenhof im Wiener Rathaus

Einlass: 18:00 Uhr
Beginn: 19:30 Uhr



***) Guide Michelin und Robert Parker bündeln Kräfte**

Der internationale Restaurantguide beteiligt sich zu 40 % an Wine Advocate und RobertParker.com. 1978 gründete der US-Weinjournalist Robert Parker den Wine Advocate als internationale Autorität in Sachen Weinkritik. Gemeinsam mit seinem Team aus Weinexperten hat er ein System zur unabhängigen Weinkritik, bestehend aus Weinbeschreibungen und Punktebewertung, etabliert und sich über die Jahre den internationalen Stellenwert aufgebaut, den er heute hat. Pro Jahr werden rund 40.000 Weine verkostet und besprochen. Neben dem Wine Advocate ist Robert Parker auch online mit RobertParker.com präsent, wo Nutzer ein umfangreiches Archiv und rund 300.000 Weinbeschreibungen finden. Zuletzt wurde auch eine eigene Event-Plattform etabliert, auf der Veranstaltungen rund um die Themenbereiche Fine Wine und Dine geboten werden.

Für eben diesen Eventsektor arbeitet der Wine Advocate bereits seit 2016 mit dem Guide Michelin in Singapur und Hong Kong / Macau erfolgreich zusammen. Während das Team des Guide Michelin das Sterne-Menü zusammenstellt, sorgt das Wine Advocate Experten-Team für die entsprechende Weinbegleitung. Wie nun bekannt wurde, vertiefen die beiden Unternehmen diese Kooperation und Michelin beteiligt sich zu 40 % am Wine Advocate und an RobertParker.com.

„Beide Unternehmen haben durch die Zusammenarbeit in Singapur sowie in Hong Kong / Macau festgestellt, dass sie sich gegenseitig bereichern und dadurch den loyalen Lesern noch mehr bieten können“, kommentiert Wine Advocate Herausgeberin und Master of Wine Lisa *Perrotti-Brown* den Deal in einer Michelin-Aussendung. „Wir gleichen uns im Kern in unseren Werten und bewegen uns mit Integrität und Unerbittlichkeit als Kritiker in der Welt des Essens und des Weins. Es wurde bald klar, dass wir gemeinsam ein Ganzes ergeben, das mehr ist als die Summe der einzelnen Teile. Somit können wir Weinliebhabern und Gourmets rund um den Globus noch mehr bieten.“

Auch Gründer Robert *Parker* selbst zeigt sich begeistert von der Union und den Möglichkeiten, die diese eröffnet: „Wein- und Gourmet-Kritiken waren für zu lange Zeit zwei getrennte Bereiche der Expertise. Objektive, unabhängige, unverfälschte, unparteiische und intelligente Meinungen zu Essen und Wein finden zusammen und bringen dadurch Wein-Konsumenten und Feinschmeckern gleichermaßen mehr Nutzen.“

„Rund um den Globus basiert die Glaubwürdigkeit von Michelin und dem Wine Advocate auf ihren einzigartigen Auswahlkriterien, einer bewährten Methodik in den Bewertungen und einer unumstrittenen Unabhängigkeit“, sagt Alexandre *Taisne*, CEO Food and Travel Business bei Michelin. Und führt aus, dass man sich zunächst gemeinsam auf die Märkte in Asien und Nordamerika fokussieren, um danach Europa und weitere Regionen in Angriff zu nehmen.

Quelle: Falstaff Online, Marion *Topitschnig*, 5. Juli 2017,
<https://www.falstaff.at/nd/guide-michelin-und-robert-parker-buendeln-kraefte/>

***) Lehrlinge der Wiener Hilton Hotels kreieren eigenen Wein mit Reinhard *Winiwarter* Winery**

In einem außergewöhnlichen Projekt führten die Reinhard *Winiwarter* Winery und die Wiener Hilton Hotels 14 Lehrlinge an die Finesse der österreichischen Weinkultur heran. Die Auszubildenden waren ein Jahr lang in alle Prozesse der Weinproduktion eingebunden: Von Rebschnitt über Laubarbeiten, Lese, Kellerarbeit bis zur Etikettierung und Verpackung. Theoretisches und praktisches Wissen vermittelte Kellermeister Artur *Toifl*, der die „Jungwinzer“ im gesamten Prozess begleitete.

Edition Hilton trägt ganz in der Tradition der RW-Winery eine eigene Nummer, die für die 14 Mitwirkenden steht. Der sorten- und gebietstypischer Grüne Veltliner, mit dem für das Kremstal charakteristischen Fruchtcharme stammt aus der Lage „Kremser Kobl“. Der rund 30 Jahre alte Weingarten steht auf einem Mischboden (Löss, Kalkstein) und zählt zu einer der Top-Lagen des Betriebes.

Reinhard *Winiwarter* zum Lehrlingsprojekt: „Wir freuen uns, dass wir gemeinsam mit den Wiener Hilton Hotels dieses spannende Projekt realisieren durften. Abgesehen von der tollen Qualität des

produzierten Weins hat es Artur *Toifl* und mir große Freude gemacht, die Welt des Weinbaus so wissbegierigen, jungen Menschen zu vermitteln.

Hilton Country General Manager Austria Norbert B. Lessing freut sich über den wohlschmeckenden Erfolg: „Abseits unserer globalen Aus- und Weiterbildungsprogramme, die unseren Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern weitreichende Entwicklungsmöglichkeiten bieten, hat Lokalkolorit einen hohen Stellenwert. Die österreichische Weinkultur und Gastfreundschaft sind international bekannt. Es ist eine tolle Bereicherung und Motivation für unsere Lehrlinge, die Kunst des Weinbaus aus erster Hand zu erleben und das entstandene Qualitätsprodukt in unseren drei Wiener Häusern an unsere Gäste auszuschenken.“

Der Wein „///RW14 – Edition Hilton“ ist ab sofort in einer limitierten Auflage von 5.000 Flaschen im Hilton Vienna, Hilton Vienna Plaza und Hilton Vienna Danube Waterfront erhältlich. (<http://rw-winery.com>)

***) Experten für die Weinwirtschaft:**

Einzigartiges Studium zum Thema Weinmarketing im deutschen Sprachraum

Der Wein beschäftigt die Menschen seit Jahrtausenden. Er zählt zu den ältesten Genussmitteln, wird oft besungen und noch öfter getrunken. In Österreich hat der Weinbau nicht nur lange Tradition sondern sorgt auch für rund 75.000 Arbeitsplätze. An der FH Burgenland nähert man sich im Masterstudiengang „Internationales Weinmarketing“ dem Thema Wein seit 2004 aus marketing-technischer Sicht. Nach wie vor ist die Ausbildung im deutschsprachigen Raum einzigartig.

„Wir verbinden hier Einblicke in Önologie und Weinbau mit Expertenwissen im Weinmarketing und das auf internationalem Niveau“, sagt Studiengangsleiter Marcus *Wieschhoff*. Absolventen können im späteren Berufsleben als Einkäufer in großen Konzernen, Marketingleiter in Weingütern oder bei Weinhändlern mit ihrem Know-how punkten. „Vor allem lernen sie bei uns, das Thema Wein nüchtern zu betrachten.“ Das sei angesichts der hohen Dichte an Familienbetrieben, die nach wie vor den Markt dominieren, wichtig. Herzblut und Ego definieren oft die Vermarktungsstrategien des heimischen Weins. Wollte man das Produkt jedoch am internationalen Markt platzieren, müsse man trocken, sachlich und hoch-professionell an die Sache herangehen, so der Experte.

Dies lernen die Studierenden auch beim regelmäßigen Blick über den Tellerrand. Neben den im Abstand von vier Wochen stattfindenden Präsenzphasen stehen während des Studiums Exkursionen in wichtige Weinbaugebiete auf dem Programm. Lehrausflüge führten die Studierenden in den letzten Jahren nach Spanien, Ungarn, Deutschland, Frankreich, Italien und Slowenien. Im Frühling 2017 begleitete Studiengangsleiter *Wieschhoff* seine Studierenden drei Tage nach Südtirol.

Zehn Weingüter standen dabei auf dem Programm, vom provokanten Natural Weinproduzenten bis hin zur international aufgestellten Genossenschaft. Highlight war unter anderem das Weingut Unterortl auf 600 bis 800 Meter Seehöhe im Vintschgau am Fuße von Reinhold Messners Burg. „Wir erhielten sehr professionelle und herzliche Führungen, interessante Einblicke in den Wein- bzw. Obstbau und lernten interessante und unterschiedliche Weinstile kennen“, zeigt sich ein Student des Masterstudiengangs Internationales Weinmarketing begeistert. Für Herbst steht schon die nächste Reise an, es geht ins Priorat nach Katalonien. (www.fh-burgenland.at)

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

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

- Freitag, 14. Juli, 21:00 Uhr | SWR Fernsehen
DorfLeben! – Drei aus Gabsheim

Drei Gabsheimer aus drei Generationen zeigen und erzählen uns ihr Dorf. Die Jüngste im Bunde ist die Winzerstochter Lea Michel. Sie hat gerade Abitur gemacht und will jetzt erst mal etwas von der Welt sehen, durch Australien reisen. Trotzdem ist auch sie eng mit ihrer Heimat verbunden, hilft ihren Eltern im Weinstand und bewirtet die Hofgäste bei Weinwanderungen. Diese

drei von rund siebenhundert Gabsheimern genügen, um uns ein Gefühl davon zu vermitteln, was es heißt, heute in „Gottes Gabsheim“ zu leben.

- Freitag, 14. Juli, 22:30 Uhr | Phoenix
Bonjour Bordeaux – Frankreichs neuer Geheimtipp
Bordeaux – der Name steht für Weinkultur wie kein anderer. Doch lange galt die Metropole als schön, aber spießig. Jetzt ist sie Kult und wurde sogar zur beliebtesten Stadt Frankreichs gewählt. Das alte Bordeaux glänzt mit seinen imposanten Bauten, von denen über 300 zum UNESCO Weltkulturerbe gehören. Daneben wurden in den letzten Jahren ganze Stadtviertel und der Hafen modernisiert. 70.000 Studenten sorgen für Leben in der Kneipenszene.
- Samstag, 15. Juli, 18:45 Uhr | SWR Fernsehen (RP)
Expedition in die Heimat – Unterwegs in Schluchten und Tälern am Mittelrhein
Die Brüder Thomas und Martin Philipp rekultivieren die brachgefallenen Weinberge rund um St. Goar und verhindern, dass der Weinbau dort für immer verschwindet.
- Sonntag, 16. Juli, 16:30 Uhr | SWR Fernsehen
Lecker aufs Land - eine kulinarische Reise (6/6) an die südliche Weinstraße zu Susanne *Rummel*
Der riesige Feigenbaum, der auf dem Weingut von Susanne *Rummel* wächst, ist ein Prachtexemplar, mithalten können aber auch ihre Zitronenbäume und Granatapfelsträucher. In der Südpfalz gedeihen neben Wein viele mediterrane Gewächse, die man sonst in Deutschland vergebens sucht. Susannes Kräutergarten ist ein duftendes Paradies und so schmeckt auch ihre Küche. Würzige Aromen bereichern ihre Gerichte und so servierte sie den fünf anderen Landfrauen zum Saltimbocca vom Strauß Auberginen-Fächer mit kräutrigen Tomaten und Kichererbsenbällchen als Hauptgang. Das Weingut betreibt Susanne mit ihrem Mann Klaus. Sie setzen ganz auf pilzresistente Weinreben, zwischen denen Wildkräuter wachsen und die von unzähligen Insekten umschwirrt werden.
- Sonntag, 16. Juli, 19:40 Uhr | 3sat
Schätze der Welt | Erbe der Menschheit: Cinque Terre, Italien | Heimat zwischen Fels und Meer
Die fünf Dörfer der Cinque Terre, einer der wildesten und unzugänglichsten Teile der ligurischen Riviera, waren jahrhundertlang nur zu Fuß oder über das Meer zu erreichen. Um dem steilen Küstenstreifen Land abzugewinnen, bauten die Bewohner Weinterrassen, die sie mit Trockenmauern abstützten, die aneinandergereiht rund 11.000 km lang sind – länger als die Chinesische Mauer. Ein Film über die Cinque Terre und ihre Geschichte. Riomaggiore, Manarola, Corniglia, Vernazza und Monterosso haben sich durch ihre Abgeschiedenheit ihre Schönheit bewahrt. Die Bewohner der Orte waren immer schon Winzer. Seit langer Zeit prägen die Trockenmauern die Landschaft der Cinque Terre, nun zerfallen sie, und die Weinterrassen werden langsam von der Natur zurückerobert.
- Montag, 17. Juli, 03:40 Uhr | hr fernsehen
Kochkurs im Weinberg Aus der Reihe „Hessen à la carte“
Im Feinschmecker-Restaurant „*Becker's*“, eingebettet in die Weinberge vor Trier, verwöhnt Wolfgang *Becker* seine Gäste als Sternekoch. Aufgewachsen in einer Winzerfamilie, ist er nach den Lehrjahren in aller Welt zurück in die Heimat gekommen. Im „*Becker's*“ genießt man den Blick auf die Weinberge und die Weine aus eigenem Keller. Regelmäßig veranstaltet Wolfgang *Becker* auch Kochkurse in seiner Sterneküche. Heute gibt es Rehrücken und Hummer mit Blumenkohlcreme. Die Philosophie des leidenschaftlichen Kochs: Ein hochklassiges Essen muss eine Punktlandung sein – da gibt es keine Kompromisse.
- Montag, 17. Juli, 06:00 Uhr | GEO Television
GEO-Reportage – Der Weinpriester von Bali
Als tropisches Urlaubsparadies ist die indonesische Insel Bali den meisten Menschen ein Begriff. Inzwischen ist Bali aber auch als Weinanbauregion international gefragt. Der Unternehmer Rai

Burdasa zieht hier acht Sorten balinesischen Weins – allesamt eine Kreuzung aus blauen Tafeltrauben, die in Frankreich Alphonse Lavallée genannt werden. Doch anders als in Frankreich baut er die Rebstöcke in Form einer Pergola aus. So bildet das Blattwerk ein natürliches Dach und schützt die empfindlichen Trauben vor starkem Regen und direkter Sonneneinstrahlung. Doch starker Monsun hat den Wasseranteil im Boden nun allerdings erhöht und droht den einzigartigen Geschmack aus Aprikose, Walnuss und Vanille zu verändern. Wenn Rai *Burdasa* nicht bald etwas einfällt, könnten die Aromen umschlagen und aus der einzigartigen Erfolgsgeschichte könnte eine Pleite werden. Doch Rai *Burdasa* ist nicht nur Unternehmer – als Mitglied der Hohen Kaste hofft der Unternehmer auf den Beistand der Götter.

- Dienstag, 18. Juli, 15:15 Uhr | rbb Fernsehen
Ein Sommer in Brandenburg Von Senftenberg nach Kloster Zinna
Etwas nördlich von Finsterwalde, am Weinberg von Schlieben, vermochten es Weinanbau-Chefin Annette *Engel* und ihre „reife“ Jugendbrigade, die jahrhundertealte Tradition des Weinanbaus wieder zu beleben.
- Dienstag, 17. Juli, 17:10 Uhr | arte
Wie das Land, so der Mensch: Frankreich, Burgund
Auf den ehemaligen Ländereien der Herzöge von Burgund, im Département Côte-d'Or, erstrecken sich die Weinberge auf einer Länge von mehr als 65 Kilometern. Im Laufe der Jahrhunderte hat diese Landschaft zahlreiche Veränderungen erlebt, die aus dem Zusammenspiel von Mensch und Natur hervorgegangen sind. Im 12. Jahrhundert bekamen die Zisterziensermönche des Klosters Cîteaux einige Weinberge geschenkt, die sie über die Jahrhunderte immer weiter ausbauten. Diese Weinberge waren lange in kirchlich-herzoglichem Besitz, bevor sie Anfang des 17. Jahrhunderts von Kaufleuten übernommen wurden. Mittlerweile sind die mehr als 1.200 Weinberge Burgunds aufgrund ihrer hochwertigen Produkte von unschätzbarem Wert. Die jährliche Preisverleihung des Hospices de Beaune gilt als Hinweis für die Qualität des jeweiligen Weinjahrgangs.
- Mittwoch, 19. Juli, 09:00 Uhr | Schweizer Fernsehen SRF
Kulinarische Abenteuer – Argentinien
Craig und Rob fahren von Patagonien in Richtung Norden. Sie erreichen Mendoza, eine wüstenartige Landschaft am Fuße der Anden und das Zentrum der argentinischen Weinwirtschaft. Die beiden genießen hier exklusive Weine und fantastisches Essen. Danach entspannen sich die Feinschmecker in einem Weltklasse Spa inmitten eines Weinguts.
- Mittwoch, 19. Juli, 18:05 Uhr | ORF III
Reisen & Speisen Sarah *Wiener*: Eine Woche unter ... Winzern
Mit Sarah *Wiener* geht es in die Welt hinaus, zu anderen Menschen, auf deren Arbeitsplatz und in deren Küchen. Sie entdeckt dabei vertraute und verborgene Lebenswelten – Orte, die eines gemeinsam haben: das Essen spielt eine besondere Rolle, die Mahlzeiten sind Fixpunkte im Alltag, sie bringen die Menschen zusammen und zum Reden. Und Sarah *Wiener* ist mittendrin, denn sie ist nicht nur auf Besuch, sondern packt mit an und kocht für sie. Sie will wissen, warum die Menschen dort sind, wo sie sind, was sie bewegt und welche Geschichten sie mit sich tragen. Eine Woche lang dreht sich Sarah *Wieners* Leben nur um Wein. In den Weinbergen der Familie *Herber* im Saarland hilft Sarah mit Erntehelfern aus Frankreich, Polen und Deutschland bei der Weinlese zusammen. Hier in Perl, im Dreiländereck Luxemburg, Frankreich, Deutschland entbrennt unter den Winzern und Helfern manch heftige Diskussion: wer macht den besseren Wein, die Deutschen oder die Franzosen?
- Freitag, 21. Juli, 21:00 Uhr | hr fernsehen
Italien für Genießer – Urlaubsziele zwischen Gardasee und dem Cilento
Vom Genießen verstehen die Einwohner des italienischen Piemont eine Menge – berühmte Weine wie Barolo oder Barbaresco stammen aus dieser Gegend, und überall wird gern und gut

gekocht. Von hier aus ist es nicht weit bis zu einem weiteren italienischen Traumziel. Auch die Toskana ist ein Landstrich für Liebhaber landschaftlicher, kultureller und lukullischer Entdeckungen. Ihr Markenzeichen: sanft geschwungene Hügel, Weinreben dicht an dicht, kleine Dörfer im Chianti, dazwischen die Parade dunkelgrüner Zypressen.

- Sonntag, 23. Juli, 06:00 Uhr | GEO Television
GEO-Reportage: Georgien – Die Wiege des Weins
Georgien galt zu Sowjetzeiten als der Weinkeller der UdSSR. Auch nach dem Zusammenbruch des Riesenreiches blieb Wein eines der wichtigsten Exportgüter des Landes. Erst seit Russland ein Embargo verhängt hat, ist der Export dramatisch eingebrochen und Georgien sucht nach neuen Absatzmärkten. Denn der Weinanbau im Kaukasus läuft nach wie vor auf Hochtouren.
- Sonntag, 23. Juli, 10:00 Uhr | SWR Fernsehen
Pfalzgeschichten: Der Weinadel von Deidesheim
Deidesheim gilt so manchen als heimliche Hauptstadt der Pfalz, obwohl es doch nur ein pittoreskes 4.000-Seelen-Weindorf ist. Eine Hochburg des Wohlstands, der alteingesessenen, reichen Weingüter ist Deidesheim schon lange. Hier haben sich einst die großen Winzer-Dynastien wie *Bassermann-Jordan* und *von Buhl* angesiedelt, Schlösser und Herrenhäuser bewohnt, sich mit Wappen und Dokortiteln geschmückt. Hier wurden schon im 19. Jahrhundert große Weine gemacht, getrunken von *Goethe* und *Wilhelm Busch*. In den letzten Jahren wird Deidesheim und Umgebung als „Nappa Valley“ der Pfalz gehandelt. Ein solventer Unternehmer, *Achim Niederberger*, hat das Städtchen aus einem vorübergehenden Dornröschenschlaf geweckt und mit seinen Investitionen Weintraditionen neu belebt. Deidesheim, das über zwanzig namhafte Weingüter vorzuweisen hat, ist auch für Krimi-Stories gut. Der „Herrgottsascker“ wurde vor ein paar Jahren zum Schauplatz eines Verbrechens und machte überregional Schlagzeilen. Weindiebe hatten einem Winzer die besten Trauben im Wert von 100.000 Euro geklaut. Ein Ereignis, das bis heute in der Gegend nachwirkt und viel über den Wert aussagt, der den begehrten Weinen aus berühmten Lagen zugeschrieben wird. Trotz Modernisierungen besinnt man sich stolz und in aller Ruhe auf seine Traditionen. Am Pfingstdienstag wird seit 1404 der sogenannte „Geißbockmarsch“ von Lambertsheim nach Deidesheim veranstaltet, wo das Tier vor dem historischen Rathaus versteigert wird. Vor allem zur Kerwezeit bleibt Deidesheim, was es schon immer war. Ein Weinstädtchen, das sich dem „Wein, Weib und Gesang“ hingibt. Zu Wort kommen Weinmacher wie *Stefan Attmann*, der japanische Investor und Gastronom *Tokuaka*, der Pfälzer Heimatkabarettist *Christian „Chako“ Habekost* und andere Deidesheimer.
- Sonntag, 23. Juli, 12:35 Uhr | arte
Meine Stadt: Bordeaux
Jakob Dunkl ist Architekt aus Leidenschaft und erschließt sich mit großem Wissensdurst die Metropole an der Garonne, deren Altstadt zum Weltkulturerbe erklärt wurde. Zum Abschluss seines Streifzuges – schließlich ist er in Bordeaux – entdeckt er eine moderne Kathedrale des Weins.
- Sonntag, 23. Juli, 13:35 Uhr | arte
Unentdeckte Mosel – Römer, Wein und Wandern
Filmautorin *Monika Birk* ist unterwegs zwischen Trier und Cochem, entdeckt Winzer und ihre Weine, wandelt auf den Spuren der Römer, testet die leckere Küche der Region und genießt vor allem die sanft-liebliche Landschaft – vom Land und auch mal vom Schiff aus. Wie auch immer man die Region bereist, neben einzigartigen Weinlagen, einer vielfältigen Kultur und bezaubernder Natur trifft man immer auch auf sehr herzliche Gastgeber. Damit gehört die Moselregion längst zu den beliebtesten Urlaubsgebieten Deutschlands.
- Sonntag, 23. Juli, 17:10 Uhr | N24
Von der Traube zum Wein – Deutsche Winzer und Kellereien
Edler Champagner aus Frankreich, vollmundiger Rotwein aus Italien oder kräftiger Rioja aus Spanien. Doch deutsche Qualitätsweine sucht man vergebens? Von wegen! Mittlerweile kom-

men Spitzen-Tropfen der feinsten Trauben auch aus weltweit prämierten deutschen Weingütern und Sektkellereien. Die N24-Reportage trifft Spitzenwinzer in ihren atemberaubenden Weingütern, stellt eine ostdeutsche Sekt-Erfolgsgeschichte vor und zeigt, wer hierzulande bei Böden, Reben und Trauben die Nase ganz weit vorn hat.

- Montag, 24. Juli, 20:15 Uhr | hr fernsehen
Wunderschön! Bornholm
Bornholm gilt als Dänemarks „Sonneninsel“, als das „Capri der Ostsee“. Das vergleichsweise milde Klima lässt Feigen und Wein wachsen und verleiht der Insel einen Hauch von Mittelmeerflair.
- Dienstag, 25. Juli, 18:15 Uhr | SWR Fernsehen
natürlich! Natur und Umwelt im Südwesten
Der südpfälzische Winzer Herbert *Heußler* ist der Letzte seiner Art in Deutschland. Er beackert seine Weinberge mit einem PS – mit anderen Worten: Er setzt aufs Pferd. Moderatorin Ulrike *Nehrbass* ist dabei, wenn der Landwirt mit Kaltblut Rico und dem Pflug, Baujahr 1939, auf dem Wingert unterwegs ist. Ob heutzutage ein Leben als Winzer ohne Maschinen und Chemie noch möglich ist und was die nachfolgende Generation davon hält, erkundet „natürlich“ in dem idyllischen Weinort Rhodt unter Rietburg.
- Donnerstag, 27. Juli, 15:45 Uhr | arte
Die Ostküste der USA
Delaware ist bekannt als Steuerparadies, aber an seiner Küste wachsen auch ausgezeichnete Weine. Peggy *Raley* fing mit wenigen Rebstöcken an und musste erst noch dafür sorgen, dass der Weinanbau in dem puritanischen Bundesstaat legalisiert wurde. Heute ist ihr Hof an der gesamten Ostküste bekannt.
- Samstag, 29. Juli, 18:40 Uhr | arte
Cuisine Royale – Auf Schloss El Rincón
Direkt nach Ostern lädt der erfolgreiche Oliven- und Weinproduzent, Autor und Kunstmäzen Carlos *Falcó* gemeinsam mit seiner Tochter Xandra Gäste aus der Kulturwelt Spaniens zu einem Galadiner auf sein Schloss El Rincón ein. Für sie zaubert der Starkoch Adolfo *Muñoz* Gerichte, die das prämierte Olivenöl des Marqués zur vollen Entfaltung bringen. Carlos *Falcó* brachte heimlich neue Rebsorten nach Spanien und erfand neue Bewässerungsmethoden, für die er erst belächelt wurde. Heute sind seine Weine weltberühmt, und sein Olivenöl steht immer wieder an der Spitze einschlägiger Bestenlisten.
- Sonntag, 30. Juli, 09:30 Uhr | MDR Fernsehen
Südtirol: Rund um den Kalterer See
Nirgends zeigt sich Südtirol, die nördlichste Provinz Italiens, so mediterran wie rund um den Kalterer See. Er ist einer der wärmsten Badeseen der Alpen und von einem großen Weinanbaugelände umgeben. Wein hat die Gegend wohlhabend gemacht. Außerdem führt der Film in das Dorf Tramin an der Weinstraße, Namensgeber der weißen Rebsorte Gewürztraminer. Der Ort sorgt für Aufsehen durch die zeitgenössische Architektur seiner Kellereigenossenschaft und durch einen der originellsten Faschingsumzüge im Alpenraum.
- Montag, 31. Juli, 03:35 Uhr | hr fernsehen
Wein von der Rheininsel
Zum Weingut Schloss Reinhardshausen bei Eltville im Rheingau gehört eine ganz besondere Lage: die Mariannenaue. Hier wird schon lange Wein angebaut. Der mystische Ort im Rhein ist Naturschutzgebiet und für die Öffentlichkeit nicht zugänglich, ein Eldorado für Wildschweine, die die Trauben fressen und deshalb in die Wurst kommen. Eine Inselführung mit Weinprobe ist ein ganz besonderes Erlebnis, und auch ein Gang durch die historischen Keller des Schlosses ist ein Erlebnis.

- Montag, 31. Juli, 21:00 Uhr | Bayerisches Fernsehen
Lebenslinien: Die Trostburg-Tresl
Ihr ganzes Leben hat Terese auf der Trostburg verbracht, hoch oben über dem Eisacktal in Südtirol. Als Magd wird sie die engste Vertraute von Mary, der letzten Burgherrin. Als die Grafenfamilie den Unterhalt der Burg nicht mehr bestreiten kann, bleibt „Tresl“ allein zurück und hütet die Burg über 40 Jahre lang. Doch nun lassen die Kräfte nach.

*) Termine – Termine – Termine

(1) VERKOSTUNGEN | PRÄSENTATIONEN | MESSEN

- noch bis Sonntag, 16. Juli 2017, täglich ab 10 Uhr: **48. Traiskirchner Weinfest**
Das traditionelle Weinfest im Traiskirchner Stadtpark findet heuer nun zum 48. Mal statt. Acht Weinbaubetriebe, ein Zierfandler-Koststand und mehr als ein Dutzend Delikatessen-Stände mit Schmankerln aus der Region sorgen für den kulinarischen Rahmen zum Unterhaltungsprogramm mit einer Vielzahl an Events. Infos & Programm: <http://weinstadt-traiskirchen.at/>
- Samstag, 15. Juli 2017, 18:30 Uhr: **Wein.Rieden.Wanderung der Domäne Wachau**
Die Wachau steckt voller Geschichte(n). Am 15. Juli werfen Roman *Horvath* und Heinz *Frischengruber* unter dem Motto „Zeitreise durch die Terrassen“ bei ihrer Wanderung einen Blick zurück in die Vergangenheit und verbinden sagenhafte Legenden mit historischen Wahrheiten. Hinter den vielen Geschichten, die man sich über Dürnstein und seine Vergangenheit erzählt, stehen auch einige Fragezeichen. Bei einer vinophilen Spurensuche durch die Dürnsteiner Rieden hinauf bis zur historischen Burgruine gehen wir nicht nur der Biographie von König Richard *Löwenherz* auf den Grund, sondern rücken auch seinen treuen Troubadour Blondel, die Kuenringer sowie Leopold V. ins Rampenlicht.
Der Rest ist Wachau pur: schroffe und wild abfallende Hänge, spektakuläre Rieden, handgefertigte Trockensteinmauern, die Donau, der Blick hinüber nach Göttweig, wenn der Kellerberg erwandert wird und spannende Weine, die auch ihre ganz eigene Geschichte erzählen. Eine Wanderung durch eine Sommernacht voller Geschichte(n), Fackeln und Wein.
Samstag, 15. Juli 2017 | Beginn: 18.30 Uhr | Dauer ca. 3,5 Stunden
Preis pro Person € 25,- inkl. Weinverkostung & kleine Schmankerl | Anmeldung erforderlich!
Nähere Infos & Anmeldung: Silvia *Lechner*, 02711/371-10, event@domaene-wachau.at.
- Freitag, 28. Juli 2017, 17 Uhr: **Tafeln in der Kellergasse Radyweg (Poysdorf)**
Der Radyweg ist die längste der vielen Poysdorfer Kellergasen. In dieser klassischen Hohlweg-Kellergasse, die hinter dem ehemaligen Poysdorfer Bürgerspital ihren Beginn hat, deckt das Gasthaus *Schreiber* seine Tafel. Die Weinbegleitung an diesem Abend kommt von den Poysdorfer Weingütern *Hirtl* und *Taubenschuss*. Treffpunkt ist beim Eingang zur „Wein und Trauben Welt“ unterhalb des Weinmarktes. Gemeinsam queren die Gäste unterirdisch durch eine alte, vollkommen restaurierte Kellerröhre die Straße und erreichen nach dem Aperitif im Freigelände des Museums den Radyweg. Am nächsten Tag sind alle Gäste zu "Kunst & Wein" am Weingut Taubenschuss eingeladen.
17:00 Uhr: Treffpunkt & Aperitif, Eingang Vino Versum, Brünner Straße 28, 2170 Poysdorf
Anschließend gemeinsamer Fußweg in die Kellergasse Radyweg
18:00 Uhr: Beginn der Tafel (Es wird zu jeder Tafel ein Sitzplan erstellt! Bitte geben Sie Ihre Wünsche direkt bei der Buchung bekannt.)
Tickets: € 110,-- p. P.
Buchung unter www.weinviertel.at/tafeln-im-weinviertel/o-tafeln-in-der-kellergasse-radyweg
- Freitag, 4., bis Montag, 7. August 2017: **5. Internationales Rotweinerlebnis Lutzmannsburg**
Bereits zum fünften Mal präsentieren sich die Lutzmannsburg Weingüter gemeinsam mit Gastwinzern aus der Slowakei, Tschechien, Ungarn und Slowenien mit Blaufränkisch / Modra Fran-

kinja / Kékfrankos / Frankovka Modrá und anderen Spitzenweinen im herrlichen Ambiente am Dorfbauer von Lutzmannsburg. Ganz nach dem Motto „Lutzmannsburg – Blaufränkisch mit individueller Handschrift“ können die Rotweinerlebnis-Gäste nicht nur die Typizität und das Potential der Lutzmannsburger Weine, sondern auch die vielfältigen internationalen Spielarten von Blaufränkisch kennenlernen.

Die einzigartigen Lutzmannsburger Rotweine, der internationale Blaufränkisch-Schwerpunkt und das vielfältige weinkulinarische Rahmenprogramm mit Blaufränkisch-Vertikale, Rotweinerlebnis Genuss-Markt, Live-Musik, Blaufränkisch-Spürnasen-Quiz für die Jüngsten, u.v.m. bieten sowohl Weinkennerinnen und Weenkennern als auch weininteressierten Gästen und Familien bei freiem Eintritt vier Tage sommerlichen Genuss und Unterhaltung!

Programm-Highlights beim Internationalen Rotweinerlebnis Lutzmannsburg

Freitag, 4. August 2017: Eröffnung durch die Burgenländische Weinkönigin Anna I. und Live-Premiere der neuen „Hymne an den Lutzmannsburger Wein“

Samstag, 5. August 2017: Kommentierte internationale Blaufränkisch-Vertikale (Anmeldung erforderlich unter info@rotweinerlebnis.at bzw. Tel. 0650 812 2384)

Sonntag, 6. August 2017: Rotweinerlebnis Genuss-Markt in Zusammenarbeit mit Slow Food Burgenland

Montag, 7. August 2017: BLAUER MONTAG – der traditionelle Ausklang des Internationalen Rotweinerlebnis 2017 mit Live-Musik von Hannes TopMusic

Weitere Informationen unter www.rotweinerlebnis.at sowie laufend aktuell auf www.facebook.com/RotweinerlebnisLutzmannsburg.

- Freitag, 11. August 2017, 18 Uhr: **Laurent Nacht der Burgundermacher (Tattendorf)**

Die Burgundermacher laden zur Laurent Nacht nach Tattendorf. Das stimmungsvolle Fest widmen die 8 Winzer aus dem Steinfeld dem St. Laurent und dessen Namenspatron, dem Heiligen Laurentius. Inmitten der Tattendorfer Weingärten wird an langen Tafeln in weißen Pagodenzelten gefeiert.

Das Motto der Laurent Nacht lautet „Das Leben ist ein Fest. Lasst es uns gemeinsam feiern!“

Neben St. Laurent erwartet die Besucher eine große Auswahl an Rot- und Weißweinen sowie Köstliches vom Grill.

Jedes Jahr im August sorgt das Sternbild Perseus in klaren Nächten für besonders viele Sternschnuppen.

Das im Volksmund auch als „Tränen des Laurentius“ bekannte Himmelsschauspiel ist ein unvergesslicher Anblick inmitten der Weingärten.

Die Laurent Nacht 2017 startet am Freitag, den 11. August um 18 Uhr. Zur Begrüßung gibt es Frizzante und Winzersekt aus eigener Produktion. Im Ticketpreis von € 59,-- p. P. sind Speisen und Getränke inkludiert. Kulinarisch verwöhnt werden die Besucher mit Köstlichkeiten vom Grill und aus dem Wok sowie mit Feuerfleck'n. Wasserfeste Pagodenzelte garantieren genussvolle Stunden bei jedem Wetter.

Hinweis: Tickets für den beliebten Sommerevent in Tattendorf gibt es nur im Vorverkauf bei allen 8 Winzern. KEINE Abendkasse!

Die Burgundermacher sind: Weingut *Auer*, Weingut *Dopler*, Weingut *Gisberg*, Weingut *Hartl*, Weinbau *Heggenberger*, Winzerhof *Landauer-Gisberg*, Weingut *Alfred Reinisch*, Weingut *Schneider* (www.dieburgundermacher.at).



• Freitag, 1., bis Sonntag, 10. September 2017: **Kostbares Kamptal**



Der Nachsommer in Reinkultur: Viel Sonne und kaum Niederschlag, die strahlend bunten Farben, das milde Licht und die würzige Luft, die nach gepressten Trauben und überreifen Äpfeln duftet. Die Kamptaler Kulinarik sagt „Herzlich willkommen!“ zur schönsten und genussreich-

sten Jahreszeit im Kamptal! Anfang September sorgen engagierte Winzer und Wirte 10 Tage lang für einen kulinarischen Reigen der persönlichen und besonderen Art. Sie decken in Stuben, Sälen und Weingärten auf, präsentieren regionale Spezialitäten, laden Gastköche zu sich ein, öffnen die Türe ihrer Weinkeller und bitten zur Degustation der hier lagernden Schätze.

KULINARISCHE BEGEGNUNGEN:

- 1.-3. und 8.-10. September, ab 18 Uhr: Reife Weine und & Maitre *Antony Rohmilchkäse* im Heurigenhof *Bründlmayer*, Langenlois
- 2. September, 12 Uhr: *Döllerer's* Köstlichkeiten am Teller und gereifte Lagenweine aus Großflaschen im Weingut *Hirsch*, Kammern
- 2. September, 18:30 Uhr: 6-Gänge Menü zum Thema Wild mit Weinbegleitung vom Weingut *Rosner* im „Café und Wein“ in Langenlois
- 2. September, 19 Uhr: Weinkulinarium „Große Hämmer“ in der Alten Schmiede Schönberg, moderiert von Ihrem BBJ Wein-Newsletter-Mitherausgeber Dr. Bernulf *Bruckner* jun.
- 2. September: exklusive Weinverkostung mit Lagenweinen in der Loisium Weinerlebniswelt, Langenlois
- 3. September, 10-17 Uhr: Genuss im Garten – so schmeckt das Waldviertel in den *Kittenberger* Erlebnisgärten, Schilttern
- 3. September, 11-14 Uhr: Verkostung von Riedenweinen, präsentiert von den Winzern persönlich, und köstliche Häppchen am Weinweg Langenlois
- 7. September abends: Loisium Lounge mit Lagen-Sektbar in der Loisium Weinerlebniswelt, Langenlois
- 9. September: Kulinarische Höhenflüge mit Sekt und Wein vom Weingut *Steininger* im Loisium Hotel, Langenlois

Diese Liste wird regelmäßig aktualisiert, erweitert und ergänzt. Der Folder ist ab Ende Juli kostenlos im Ursin Haus Langenlois zu bestellen unter info@ursinhaus.at bzw. unter Tel. +43 2734 2000-0. Dann steht er auch unter www.kamptal.at/kostbares-kamptal-2017 zum Download bereit.

Samstag, 2. September 2017, 19.00 Uhr

12 gereifte Weine der Schmiede-Winzer

4-gängiges Spätsommer-Menü
Weinstube Aichinger, Schönberg

Kalte Entenbrust mit Sesamkruste auf
Zuckerschotenbrei mit Orangen-Sauce
Vegetarische Variante: Süßkartoffelroulade

„Hochzeit von Lachsforelle und Saibling“ Strudel auf „Wellington Art“
mit Dill-Limetten-Risotto auf warmen Gurkenspiegel
Vegetarische Variante: Gurken-Erdäpfel-Strudel

Geschmortes Hirschragout mit Preiselbeerknödel,
sautierten Kräutersaitlingen und Speck- Kohlsprossen
Vegetarische Variante: Steinpilzragout

Kürbis-Muffins mit Nougatfülle dazu ein Schönberger
Straußenerlikörspuma und karamellisiertes Butterkürbiskompott

durch den Abend führt Wein-Zampano
Dr. Bernulf Bruckner

Gästewertung

Eintritt € 48,-

Menü mit Moderation und Weinbegleitung
Reservierung bis 25. August

Bitte geben Sie bei der Reservierung Ihren Menüwunsch bekannt
Bezahlung bei Anmeldung

Bankverbindung: Verein Alte Schmiede
IBAN: AT74324260000411587 / BIC: RLNWATWW426



Vinotek Alte Schmiede
3562 Schönberg/Kamp, Hauptstraße 36
Obm. Peter Heindl
Tel. 02733-76 4 76
info@alteschmiede-schoenberg.at
www.alteschmiede-schoenberg.at



WEINKULINARIUM

- Samstag, 2., bis Montag, 4. September 2017: **Weinrieder EXTREM 2017 (Poysdorf)**



Fritz Rieder – besser bekannt als „Der Weinrieder“ – macht nicht gerne halbe Sachen. Als bekennender Fan von Federico Fellini will er auch im Wein Dichte und Kompromisslosigkeit spüren. Was die Weinrieder-Familie an einem Herbst-Wochenende präsentiert, würde anderswo Inhalt für neun Veranstaltungen geben: „Weinrieder Extrem“. Anmeldung erforderlich unter office@weinrieder.at oder 02552 / 2241.

WEINRIEDER EXTREM

Sa 02. / So 03. / Mo 04. September 2017
täglich ab 14 Uhr am Weingut WEINRIEDER, Kleinhadersdorf – POYSDORF

„... Ein Weinspektakel der Sonderklasse...“

Prof. Dr. Walter Kutscher – GEWINN

Ein einzigartiges Weinerlebnis für Weinfreaks aus der internationalen Weinwelt!

- **Gastwinzer: Mister „Perwolff“ – Reinhold Krutzler**
Der Blaufränkisch Pionier aus dem Südburgenland
- **Kulinarisch verwöhnen Sie die Wagner Brüder**
1 Haube Gault Millau
- **Grüner Veltliner Alte Reben und Reserven**
Große Vertikalverkostungen bis 2006 aus 60 jährigen Rebstöcken
- **Alte Burgunderselektion – Die Legende lebt**
- **geniale Rieslingserie bis zur Grande Reserve**
Robert Parker 95 Punkte, Decanter 95 Punkte
- **Große Magnumvertikale – Das Beste aus der Großflasche**
- **Weinlegenden aus der Schatzkammer**
- **Gault Millau – Wein des Jahres 2016**

Internationale Bestnoten für die aktuelle Kollektion:

ROBERT PARKERS WINE ADVOCATE	90 / 91 / 91 / 92 / 93 / 94 / 95 Punkte
DECANTER	90 / 92 / 95 / 95 Punkte

*„... So viele derart profilierte, denkwürdige und
erinnernswerte Weine in so kurzer Zeit zu verkosten,
kommt selbst im Leben fortgeschrittener
Weinliebhaber nur sehr selten vor...“*

Dr. Bernulf Bruckner – VINARIA

Begrenzte Teilnehmerzahl! Bitte avisieren Sie frühzeitig Ihr Kommen!
Unkostenbeitrag für die Weinverkostung € 29,-,- p. P. (exkl. Verpflegung).
Diese Veranstaltung ist „wetterfest“, aber bitte trotzdem entsprechende Kleidung

(2) SEMINARE | WORKSHOPS | TRAININGS

• **Weinkultur 1 | Wein Consulting Krems/Langenlois**

INHALTE: Schlicht und einfach die Grundlagen des Weingenusses! Weinliebhaber und Konsumenten, die einerseits durch mehr Wissen, andererseits durch den kultivierten Umgang mit Wein ihre Freude am Genuss edler Rebensäfte steigern und vertiefen möchten.

TRAINER: „Weinprofessor“ Prof. Bernulf *Bruckner* sen.

ORT: Ursinhaus, 3550 Langenlois

ZEIT: Samstag, 16. September 2017, 09:00 - 16:30 Uhr
Samstag, 14. Oktober 2017, 09:00 - 16:30 Uhr

KOSTEN: € 120,-- p.P.

INFOS UND ANMELDUNG: <http://www.wein-consulting.at>

• **Weinkultur 2 | Wein Consulting Krems/Langenlois**

INHALTE: Weinjahr und Winzer – Reben und Weine! Weinfreunde, die über das erforderliche Basis-Wissen verfügen und ihre Kenntnisse in Theorie und vor allem der Praxis weiter ausbauen und vertiefen möchten.

TRAINER: „Weinprofessor“ Prof. Bernulf *Bruckner* sen.

ORT: Ursinhaus, 3550 Langenlois

ZEIT: Samstag, 4. November 2017, 09:00 - 16:30 Uhr

KOSTEN: € 120,-- p.P.

ACHTUNG: Der Besuch dieses Seminars setzt die vorherige Teilnahme am Kurs „Weinkultur I“ voraus!

INFOS UND ANMELDUNG: <http://www.wein-consulting.at>

***) Die Kooperations-Packages für den BBJ-Wein-Newsletter 2017:**

a) Das *Basis-Halbjahres-Package* für alle: Um 190 Euro Beitrag gibt's noch zwei Meldungen im BBJ-Wein-Newsletter 2017 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 350 Euro Halbjahresbeitrag gibt's eine Verkostung inkl. Weinbeschreibungen und Bewertungen (z.B. Jahrgangsvorstellung; max. 8 Weine) oder einen ausführlichen Bericht über einen Event im zweiten Halbjahr (inkl. Weinbewertungen von max. 5 Weinen), zwei Meldungen im BBJ-Wein-Newsletter 2017 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 600 Euro gibt's noch eine Verkostung inkl. Weinbeschreibungen und -bewertungen (z. B. Jahrgangsvorstellung; jeweils max. 8 Weine) oder einen ausführlichen Bericht über einen Event (inkl. Weinbewertungen von jeweils max. 5 Weinen), wahlweise eine Verkostung und einen Bericht, vier redaktionelle Meldungen im BBJ-Wein-Newsletter 2017 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. (*bbj*; LRTC GmbH), Herbert *Braunöck* (*hb*; Active Communications)

Redaktionelle Leitung: Paul Christian *Jezeck* (*pcj*)

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

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

*** Mehr als hundertfünfundsiebzig Wein-Newsletter in sieben Jahren!!!! ***

*** Mit der neunten Ausgabe 2017 am 5. Mai ist bereits der 175. 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



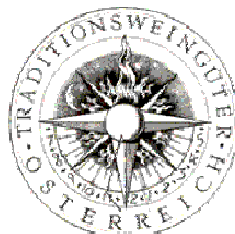
WEINGUT HIRTL
 Brunngasse 72, 2170 Poysdorf
 Tel.+Fax: +43(0)2552/2182
weingut.hirtl@utanet.at
www.weingut-hirtl.at



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



Österreichischer Koch- und Genussverband
 Ansprechpartnerin: Michaela Lefor, MBA
 Tel.: +43(0)660/2020976
lefor@oekgv.at
www.oekgv.at