

BBJ WEIN-NEWSLETTER 2017_24

30. NOVEMBER 2017

Die Themen:

- Weinsammeln – eine schöne Beschäftigung –
Das Top-Thema von Dr. Herbert *Braunöck* 2
- Erfolg für die Domäne Wachau im Wine Enthusiast 2
- WINZER KREMS punkten im Export und starten 2018 mit Innovationen 2
- Nachlese:
(1) Musikalische Weintaufe in Langenlois..... 3
(2) Weintaufe und Herbstfest bei Lenz Moser in Rohrendorf..... 3
- Sensationelle Raritätenverkostung der STK-Winzer..... 5
- 1. österreichische Hobby Kochmeisterschaften 2018..... 5
- Architekturpreis auch heuer wieder für ein Wachauer Weingut ...
... diesmal ans Weingut *Alzinger* in Loiben..... 6
- Aus der Wirtschaftsredaktion:
(1) Solarstrom für ein chilenisches Weingut 7
(2) „Weinwagen“ als Cateringhit für Events..... 7
(3) Rekordumsatz bei Hospices de Beaune-Auktion..... 8
(4) Edeka, Rewe, Aldi und Co. Schuld an Ausbeutung im südafrikanischen
Weinanbau? 8
- Die besten Gourmet-Städte der Welt..... 9
- Schlimmer geht wohl nimmer: Sodastream macht Wasser zu Wein..... 9
- Termine – Termine – Termine:
(1) Verkostungen | Präsentationen | Messen..... 10
(2) Seminare | Workshops | Trainings 11
- Die Kooperations-Packages für den BBJ Wein-Newsletter 2018 12
- Die BBJ Wein-Newsletter-Partner 13

Herausgegeben von:

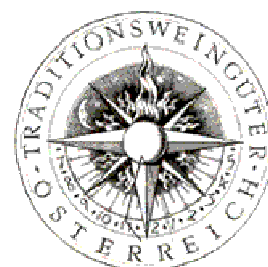
Herbert **B**RAUNÖCK – Bernulf **B**RUCKNER jun. – Paul Christian **J**EZEK



HIRTL



glatzer
barnuntum



*) **Weinsammeln – eine schöne Beschäftigung – Das Top-Thema von Dr. Herbert Braunöck**

Mich hat ein Freund einmal gefragt: „Wie wird man zum Weinsammler?“ Meine Antwort: „Du kaufst mehr als du trinken kannst!“ Aber, aller Anfang ist schwer. Soll man ein System haben und die zu sammelnden Weine planen? Welche Sorten, Regionen, Länder, Jahrgänge? Oder, welcher Alkoholgehalt, Winzer, Preis, gibt es ein Preislimit, fragt man Experten und wenn ja, welche? Sie sehen schon, es ist gar nicht einfach. Man muss es aber nicht übertreiben. Eines steht fest: Jeder Jahrgang, Wein, Winzer und Einkauf hat seine Geschichte. Vielleicht betrifft es auch die Personen, die Sie damals begleitet haben. Das Öffnen jeder alten Flasche ruft in Ihnen eine Geschichte auf und macht den Konsum dieses Weines für Sie zu einem ganz persönlichen Erlebnis, zu einer Erinnerung. Ach ja, damals, ... Geschichten, die Ihren Gästen verborgen bleiben, es sei denn, Sie erzählen sie. Damit haben Sie ein individuelles Thema, das diesen alten Wein ins rechte Licht rückt, vielleicht sogar adelt. (hb) (www.actcom.at, www.urbani-ritter.at)



„Wer Wein verdient,
soll nicht Wasser bekommen.“

(Afrikanisches Sprichwort)



*) **Erfolg für die Domäne Wachau im Wine Enthusiast**

Der Grüne Veltliner Federspiel Terrassen 2016 der Domäne Wachau wurde vom amerikanischen Weinmagazin „Wine Enthusiast“ auf seine Liste der Top-100-Weine des Jahres 2017 gesetzt!

Leicht machte es sich der „Wine Enthusiast“ mit seiner Entscheidung nicht. Stattliche 23.000 Weine schenkte sich das Verkostungsteam des Magazins im laufenden Jahr ein, von denen es nur die besten 100 aus immerhin 17 Ländern auf die Liste „The Enthusiast 100 of 2017“ schafften. Das Ergebnis könnte also internationaler kaum sein und mittlerweile teilen sich etablierte Namen die Plätze auf der Liste mit immer mehr „Newcomern“.

Begründet wurde die Wahl des Grünen Veltliner Federspiel Terrassen 2016 der Domäne Wachau mit nebenstehenden Worten, in denen es u.a. heißt, der Wein „tanzt am Gaumen und offenbart gleichzeitig Ernsthaftigkeit und Unbeschwertheit.“ Wir gratulieren! (bbj)

68	<p>90 Domäne Wachau 2016 Terrassen Federspiel Grüner Veltliner (Wachau). Fresh Conference pear notes abound on the nose of this wine. The palate is sprightly and fresh, with a zestier core of lime and pear peel. Slender in frame, it dances on the palate, displaying seriousness and levity at the same time. The finish is totally refreshing. Gonzalez Byass USA. —A.K.</p> <p>abv: 12% Price: \$20</p>
----	--

*) **WINZER KREMS punkten im Export und starten 2018 mit Innovationen**

Sehr erfolgreich läuft das Exportgeschäft bei Österreichs größtem Qualitätsweinproduzenten, den WINZERN KREMS. Hatte das Unternehmen 2016 rund 45 % seines Gesamtumsatzes im Ausland erwirtschaftet, „liegen wir mittlerweile schon bei einem Exportanteil von 48 %“, sagt WINZER KREMS-Verkaufsleiter Ludwig Holzer. Vor allem in Deutschland, in Dänemark, in den Niederlanden und in Belgien sei es der Winzergenossenschaft gelungen, die Zahlen ihrer Flaschen in den Regalen des Lebensmittelhandels zu erhöhen. „Dabei sind wir dort ohnehin schon im gehobeneren Preisniveau unterwegs“, betont Holzer.

Für 2018 kündigt Holzer einige Innovationen an. Das betrifft einerseits den Produktionsstandort Sandgrube, „wo einige Investitionen anstehen, über deren Details wir aber zum jetzigen Zeitpunkt noch nicht sprechen möchten.“ Andererseits werde man das Weinsortiment verändern. „Es wird

neue Artikel geben, mit denen wir insbesondere das Preisband zwischen fünf und zehn Euro weiter entwickeln wollen.“

Zurzeit umfasst das Winzer Krems-Portfolio 65 Artikel, darunter u.a. die Traditionsmarken „Kremscher Schmidt“, „Sandgrube 13“ oder die Weine der Weinmanufaktur. 80 % des Umsatzes erziele man mit zehn bis 15 Produkten, verrät der Verkaufsleiter. Beim Absatz spürbar werde ein Trend zu prägnanten fruchtigen Weinen. „Von der jüngeren Zielgruppe wird die Sorte Gelber Muskateller verstärkt nachgefragt“, stellt *Holzer* fest. Die Winzer Krems stehen im Eigentum von 960 Weinbauern aus den Weinbaugebieten Wachau und Kremstal. Zusammen bewirtschaften sie eine Rebfläche von 990 ha. Von der Lese 2016 wurden 77 % Weiß- und 23 % Rotweine gekeltert. Die durchschnittliche Jahresproduktion beläuft sich auf rund 6 Mio. Flaschen. Im aktuellen Geschäftsjahr 2017 „liegen wir beim Umsatz mit 5 % im Plus“, teilt *Holzer* mit. (www.winzerkrems.at)

***) Nachlese (1): Musikalische Weintaufe in Langenlois**

Traditionell zu Martini (11. November) wurde im Schloss Haindorf in Langenlois (NÖ) eine stimmungsvolle Weintaufe gefeiert. Die Weinpatenschaft übernahm LH-Stellvertreter Dr. *Stephan Pernkopf*. Er gab dem Taufwein von Winzer *Rudolf Rabl* – ein Grüner Veltliner Langenlois – den Namen „musicus“.

Pernkopf hatte viele passende Begründungen für seine Namenswahl parat: Zum einen hat er großen Respekt vor den Winzern und der Natur, die die Melodie des Weines komponiert! Seine Hochachtung gilt aber auch der NÖ Militärmusik, deren Auflösung verhindert werden konnte. Wenn es die Zeit erlaubt, greift der Taufpate auch gerne selbst zum Saxophon, um in verschiedenen Formationen mitzuspielen. Und schließlich lobte er Schloss Haindorf als Schauplatz der jährlich stattfindenden Schlossfestspiele Langenlois, wo jedes Jahr Operette auf hohem Niveau geboten wird.

Der Innenhof des malerischen Schlosses gab der Dankesfeier für den neuen, jungen Wein einen absolut würdigen Rahmen. Die Weinsegnung zelebrierte Stadtpfarrer Mag. *Jacek Zelek*, musikalisch umrahmt wurde der Festakt von der Gruppe „Ursprungs-Brazz“. Herbstliche Gerichte aus der Schlossküche sowie ein Käsebuffet der „Käsemacher“ aus dem Waldviertel wurden anschließend im Festsaal geboten, wo *Wolfgang Almstädter* am Klavier den Abend umrahmte. Der Weinbauverein Langenlois präsentiert die ersten Jungweine des neuen Jahrgangs sowie ausgewählte Riedenweine aus der Region.

Die Veranstalter *Erich Kroneder*

(Weinbauverein Langenlois) und *Wolfgang Schwarz* (Ursin Haus) freuten sich gemeinsam mit Bürgermeister *Hubert Meisl* über eine ausverkaufte Veranstaltung und viele prominenten Gäste.



Wolfgang Schwarz (GF Ursin Haus), *Rudi Roubinek*, *Alexander Bisenz*, *Rainer Pariasek*, GDir. *Prof. Elisabeth Stadler*, LH-Stv. *Dr. Stephan Pernkopf*, *Obstl. Mag. Adolf Obendrauf*, *Mag. Erwin Krammer* (Landesinnungsstellvertreter Bau), *Mag. Bettina Fraunbaum* (BH Krems); vorne: *Winzer Rudi Rabl* und *Erich Kroneder* (Obmann Weinbauverein) © Ulli Paur

***) Nachlese: (2) Weintaufe und Herbstfest bei Lenz Moser in Rohrendorf**

Es zählt zu den großen Traditionen der österreichischen Weinwirtschaft: Am Samstag, den 18. November folgten mehr als 500 nationale und internationale Gäste der Einladung zum alljährlichen

Herbstfest von Lenz Moser in Rohrendorf. Ergänzend zur traditionellen Weintaufe bildete die Segnung des 1.000-Eimer-Fasses dieses Jahr einen weiteren Höhepunkt.

Erneut konnten die Lenz Moser-Vorstände *Walter Holzner* und *Andreas Pirschl* sowie Chefönologe *Ernest Großbauer* viel Prominenz aus Wirtschaft, Politik und Kultur begrüßen, darunter die amtierende Vize-Weinkönigin *Melanie I.* Schon von Weitem wies die stimmungsvolle Lichterkette den Weg zur Weinkellerei. Empfangen wurden die Gäste mit gebratenen Maroni, Glühwein und Kürbiscremesuppe.



Schon bald kündigten die Klänge der Niederösterreichischen Militärmusik die Weintaufe und Weinsegnung an. Als Taufpate für den neuen Jahrgang konnte Mag. *Wolfgang Sobotka*, Bundesminister für Inneres, gewonnen werden. Die Taufe und Weinsegnung vollzog der Abt des Stifts Melk, *Georg Wilfänger*, bei welcher ein Grüner Veltliner Selection den Namen *Symphonie* erhielt.

Bereits im vergangenen Sommer wurde das neue 1.000-Eimer-Fass aufgebaut und für den Weinausbau vorbereitet. Ein Meisterstück österreichischer Fassbinderkunst, mit dem Lenz Moser erneut



Viel Prominenz aus Wirtschaft, Politik und Kultur beim Lenz-Moser-Herbstfest begrüßen (v.l.): *Andreas Pirschl* (Vorstand Lenz Moser), *Wolfgang Böck* (Schauspieler & Intendant), *Hermann Schultes* (Präsident der LK-Österreich), *Helga Bruckner* (Witwe des einstigen VOG-Vorstands *Otto Bruckner* und Taufpatin des 1000-Eimer-Fasses), *Gerhard Tastl* (Bgm. von Rohrendorf) Vize-Weinkönigin *Melanie I.*, *Wolfgang Sobotka* (BM für Inneres), *Walter Holzner* (Vorstandsvorsitzender Lenz Moser) *Jürgen Lethmayer* (Verkaufsberater Lenz Moser), *Ernest Großbauer* (Chefönologe Lenz Moser), *Georg Wilfänger* (Abt des Stifts Melk), *Franz Backknecht* (Präsident NÖ Weinbauverband) © www.uschioswald.at

Weingeschichte schrieb. An dem eigens dafür gestalteten Platz im alten Kellergewölbe fand nun die Segnung durch den Generalabt des Stifts Klosterneuburg, *Probst Bernhard H. Backovsky Can. Reg.*, statt. Die ehrenvolle Aufgabe der Patin für dieses monumentale Fass wurde *Helga Bruckner* zuteil, Witwe des einstigen VOG-Vorstands *Otto Bruckner*.

Selbstverständlich konnten die Gäste den neuen Jungwein reichlich verkosten und sich von dessen hervorragender Eignung als Begleiter zum

knusprigen *Martinigansl* überzeugen. Den richtigen Ton für die klangvolle Untermalung fanden *Veronika Groiss* und *Gebhart Heegmann* mit klassischer Musik, das *Trio Wien* mit *Hans Radon* sowie *Wolfgang Friedrich* mit der *New Orleans Dixieland Band*. Durch den Abend des gelungenen Fests führte Moderator *Rainer Pariasek*. Für den aufmerksamen und freundlichen Service zeichneten die Schülerinnen und Schüler der *HLF Krems* verantwortlich. Ein fulminantes Feuerwerk komplettierte diesen stimmungsvollen und gemütlichen „Abend unter Weinfreunden“. Wenig verwunderlich, dass sich viele Gäste mit den Worten „bis zum nächsten Mal“ verabschiedeten.

*) Sensationelle Raritätenverkostung der STK-Winzer

Am vorigen Wochenende fand im „Langen Keller“ von Schloss Kapfenstein ein absolutes Highlight der österreichischen Weinszene statt: gereifte Lagenweine der steirischen Top-Winzer vom STK.

Man sieht es mit einem lachenden und einem weinenden Auge, dass die STK-Winzer (Steirische Terroir- und Klassikweingüter) ihre großartigen Lagenweine ab einem gewissen Reifegrad - schon ab dem Jahrgang 2014 sind die Weine teilweise nicht mehr erhältlich - als „Raritäten“ bezeichnen (müssen): Lachend, weil das bedeutet, dass für diese Aushängeschilder des österreichischen Weinbaus kein Absatzmangel besteht; weinend, weil damit nur noch einem kleinen Kreis zugänglich ist, wie toll gerade die besten österreichischen Weine reifen und wann diese Flaggschiffe der Weinkultur ihre erste/beste Trinkreife erlangen.

Unbestreitbar zählt die Lagenweinverkostung der STK-Winzer damit aber zu den beeindruckendsten Weinpräsentationen Österreichs, was auch bei der diesjährigen Verkostung eindrucksvoll unter Beweis gestellt wurde. Die Jahrgangspalette der jeweils zwei mit je sechs Jahrgängen präsentierten Lagenweine aus dem

steirischen Sortenspektrum reichte von 1997 bis 2015, wobei sich insbesondere die Jahrgänge 2014 und 2012 eigentlich bei allen Steirern derzeit besonders schön verkosten lassen und 2013 sowie 2015 trotz aller Jugend brillierten und ihr tolles Potenzial zeigten.

Gäste auf Kapfenstein waren dieses Jahr die Winzer von WienWein, die mit Ihren Weinen die



Die STK-Winzer mit ihren Gästen aus Wien. © Winkler-Hermaden

qualitative Aufholjagd der Wiener gut belegen konnten, aber auch eine größere Hinwendung zu gefälligen Geschmacksbildern (Restzucker als Tourismus-Zugeständnis?) erkennen ließen. Primus bei den Wienern war einmal mehr Fritz *Wieninger* mit seinen richtungsweisenden „Gemischten“ vom Nußberg.

(Quelle: Genuss Magazin online, Alexander *Magrutsch*, 29.11.2017,

www.genuss-magazin.eu/wein-getraenke/wein/2017/11/sensationelle-raritaetenverkostung-der-stk-winzer.html)

Chefredakteur Alexander *Magrutsch* und Autor Georg *Schwab* von *wein.pur* stellen auf dieser Seite auch einige der verkosteten Topweine der teilnehmenden Winzer vor. Lesenswert! (*bbj*)

*) 1. österreichische Hobby Kochmeisterschaften 2018

Immer mehr Menschen finden ihren Ausgleich zum Job in der herrlichen Welt des Genusses wieder. Wobei nicht die schnell verschlungene Mahlzeit, sondern die Freude an der Zubereitung, die liebevolle Auswahl der Lebensmittel, bei der alle Sinne verwöhnt werden, im Vordergrund stehen.

Zurück zu den Wurzeln des Genusses heißt die Devise von Jung und Alt und dies erfreut Körper und Seele. Es werden dabei Erinnerungen wach, der Geruch von Urgroßmutter's Buchteln, das feine Aroma von Knoblauch und Kräutern des Sonntagsbratens oder die Muscheln in einem herrlichen Sud aus frischem Gemüse vom letzten Italienurlaub. Viele suchen eine Auszeit in der Küche und finden dabei Ruhe und Freude, bei einem Glas Wein oder einer selbstgemachten Limonade.

Der österreichische Koch- und Genussverband (ÖKGV) hat es sich zur Aufgabe gemacht, leidenschaftlichen Hobbyköchinnen und Hobbyköchen eine Plattform zu bieten. Die Obfrau und Gründerin des Vereines, Michaela Lefor, selbst eine leidenschaftliche Köchin, hatte die Idee, die Hobbyköchinnen und Hobbyköche Österreichs zu verbinden.

Zudem wurde die Idee geboren, die erste österreichischen Hobby-Kochmeisterschaften ins Leben zu rufen. Es liegt in der Natur des Menschen, sich mit anderen zu messen und sein Können unter Beweis zu stellen und dem Genuss zu frönen.

Begeistern Sie in einem der Miele Experience Center und Aktivküchen, die den nötigen Rahmen zur Verfügung stellen und brillieren Sie vor der Fachjury, bestehend aus österreichischen Spitzenköchen, Vertretern von Fachmedien und Prominenten, mit Ihren Speisen und sichern Sie sich den Titel des österreichischen Landesmeisters der Hobbyköche, oder einen der vielen tollen Sachpreise.

Wie kann ich mitmachen? Ganz einfach:

Kostenlos Mitglied beim ÖKGV werden (www.oekgv.at/jetzt-mitglied-werden/), für 1 der 5 Standorte (Graz, Wien, Dornbirn, Salzburg, Linz) anmelden, die Fachjury begeistern und Titel holen!

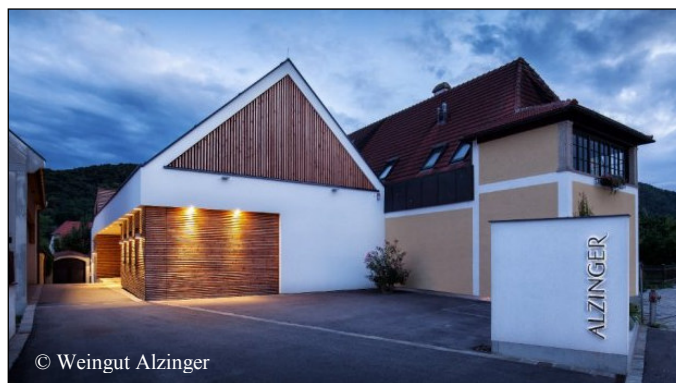
Weitere Infos, detaillierte Teilnahmebedingungen und Anmeldung: www.oekgv.at/meisterschaft/

Und wer nicht unbedingt bei den Meisterschaften mitmachen will, sondern einfach nur eine Plattform für den Austausch von kulinarischen Tipps, Tricks und Reiseempfehlungen sucht, kann einfach auch nur so Mitglied werden beim 1. Österreichischen Koch- und Genussverband. Viele dieser Tipps kommen auch vom Genuss-Magazin (www.genuss-magazin.eu) oder von Ihrem BBJ Wein-Newsletter (lrtc.at/lrtcbbjwnl.php, www.actcom.at). Nachlesen und genießen, ganz einfach per Abo!

) Architekturpreis auch heuer wieder für ein Wachauer Weingut ... diesmal ans Weingut *Alzinger in Loiben

Anlässlich des Wettbewerbs „Vorbildliches Bauen in Niederösterreich“ erklärte eine renommierte Jury die Neukonzeption des Wirtschaftsgebäudes zu einem der Siegerprojekte.

Gewerbebauten spielen architekturgeschichtlich seit der Industrialisierung eine wesentliche Rolle und haben im frühen 20. Jahrhundert ganz entscheidend zur Entwicklung der ästhetischen Moderne beigetragen. Der Idee innovativen Bauens und doch auch dem historisch gewachsenen Gebäudeensemble der Wachau verpflichtet, hat man am Weingut *Alzinger* den Wirtschaftstrakt und die Mitarbeiterunterkunft zu einem funktionalen



Ganzen zusammengefügt, das, laut Jury, „für eine nachahmenswerte bauliche Weiterentwicklung des Weltkulturerbegebiets Wachau steht.“

Der neugestaltete giebelständige Baukörper wurde architektonisch in Anlehnung an die tradierte Bauform der Umgebung aber auch zeitgemäß mit den Materialien Putz und Holz gestaltet. Jenseits zweckmäßiger und baukultureller Aspekte legte man bei der Neugestaltung großen Wert auf ökologische Nachhaltigkeit, Energieeffizienz und Ressourcenschonung und versuchte zudem die betriebliche Identität auch architektonisch auf den Punkt zu bringen.

Die den Weinen aus dem Hause Alzinger stets attestierte Eleganz korrespondiert mit der unver-schnörkelten Klarheit des Gebäudes und die Reduzierung auf das Wesentliche ist sowohl den Weinen wie auch den Räumlichkeiten eingeschrieben. Tradition und Substanz werden bewahrt und lassen – vitikulturell wie architektonisch – doch ausreichend Platz für zeitgemäße Neudeutungen.

(Quelle: Genuss Magazin online, 07.11.2017,

www.genuss-magazin.eu/wein-getraenke/wein/2017/11/architekturpreis-fuer-das-weingut-alzinger.html)

***) Aus der Wirtschaftsredaktion: (1) Solarstrom für ein chilenisches Weingut**

ecoligo und SOVENTIX haben eine Partnerschaft zur Finanzierung von Solarprojekten für Gewerbe- und Industriekunden in Chile, Südafrika und der Dominikanischen Republik bekannt gegeben. SOVENTIX, ein führender, weltweit tätiger Projektentwickler mit umfangreicher Erfahrung in diesen Märkten, wird Ingenieur-, Beschaffungs- und Baudienstleistungen erbringen sowie den Anlagenbetrieb sicherstellen. ecoligo wird SOVENTIX bei der Beschaffung von Kapital für die Realisierung der Projekte über die Crowdfunding-Plattform ecoligo.investments unterstützen.

Die im Rahmen der Partnerschaft finanzierten und entwickelten Solarparks eröffnen Gewerbe- und Industriekunden Zugang zu günstiger Solarenergie. Die Unternehmen leiden oftmals unter hohen Energiekosten. Aus Mangel an Finanzierungsmöglichkeiten bleibt ihnen jedoch häufig der Zugang zu günstigen alternativen Energieträgern verschlossen. SOVENTIX hat bereits mehr als 4.000 Solarprojekte weltweit realisiert. Das Unternehmen entwickelt, baut und betreibt ertragsstarke Solarparks, darunter Hybridsysteme und netzgekoppelte Anlagen. Zu den Dienstleistungen gehören die Planung, Entwicklung, Finanzierung, Installation und Projektmanagement sowie Betrieb und Wartung der Solaranlagen.

Das erste Projekt im Rahmen der Zusammenarbeit wird eine 95 kWp Solaranlage zur Versorgung eines Weingutes in Zentralchile sein. Das Weingut ist im Besitz von Cono Sur, einem Hersteller hochwertiger Weine und führendem Exporteur in europäische Länder, einschließlich Deutschland. Cono Sur setzt sich nicht nur für eine nachhaltige und umweltfreundliche Produktion ein, sondern auch für den Einsatz innovativer Technologien, um die Effizienz seiner Betriebsabläufe zu verbessern. (www.soventix.com, www.ecoligo.com, www.conosur.com)

***) Aus der Wirtschaftsredaktion: (2) „Weinwagen“ als Cateringhit für Events**

Nach dem Umzug nach Niederösterreich startet die BTL-Agentur 2B VISIBLE mit einem regional geprägten Cateringkonzept durch: der Weinwagen bringt Weingenuß und Heurigenfeeling auf Veranstaltungen und kann ab sofort für Events aller Art gebucht werden. Der Weinwagen ist ein mobiler Gastronomieanhänger im Holzlook. Das Konzept basiert auf regionalen Weinen aus Österreich, speziell aus Niederösterreich und macht Heurigenkultur mobil. „Das Thema Wein hat als Veranstaltungsthema noch nicht den Rahmen, den es eigentlich verdient. Wein ist das ganze Jahr über aktuell und Heurigen so beliebt wie schon lange nicht. Das regionale, gemütliche Heurigenflair können wir mit unserem Weinwagen auf Veranstaltungen aller Art bringen und für einen echten Eyecatcher mit Erinnerungswert sorgen“, so Agentur-Geschäftsführer und Initiator Simon Wohlfarter.

Die Idee des Anhängers basiert auf dem aktuellen Trend der Foodtrucks, aber eben ganz anders. Neben dem Einsatz im Rahmen von Eventcaterings, wird der Weinwagen aber auch bei Foodtruck-Markets und größeren Veranstaltungen als Getränkestand anzutreffen sein. Das Konzept des Weinwagens baut sehr stark auf Regionalität. „Die Weine kommen von ausgesuchten Winzern aus Niederösterreich. Besonders wollen wir kleinere Weingüter, die sehr gute Tropfen in ihren Kellern produzieren, vor den Vorhang holen und ihnen eine Bühne bieten. Die Zusammenarbeit setzt sich dann auch in gemeinsamen Projekten fort“, so Simon Wohlfarter.

Die Einsatzmöglichkeiten des Weinwagens sind vielseitig. Er kann in den Wintermonaten auch als Punschstand fungieren und bietet auch ein tolles Bild bei Agapen und Hochzeiten. „Der große Vorteil liegt in der Mobilität, wir können den Weinwagen in kürzester Zeit an jedem beliebigen Ort aufstellen. Ein Punschstand am Firmengelände ist genauso möglich, wie eine Agape vor einer Kirche oder die Hochzeit im Weinberg. Das macht unser Konzept so speziell und viele Paare haben sich den Weinwagen schon für ihren schönsten Tag im Leben reserviert“, so Wohlfarter abschließend. Neben Top-Weinen aus Österreich, stehen natürlich auch klassische Getränke und ein passendes Speisenangebot im Sortiment. Somit können Veranstaltungsgäste nach allen Regeln des Eventcaterings bewirtet werden. (www.weinwagen.at)

***) Aus der Wirtschaftsredaktion: (3) Rekordumsatz bei Hospices de Beaune-Auktion**

Die berühmte Wohltätigkeitsauktion des Hospices de Beaune 2017 erzielte laut Auktionsveranstalter Christie's einen Rekord von 13,5 Mio. Euro (12 Mio. Pfund, 16 Mio. Dollar) und übertraf damit den bisherigen Rekord von 2015.

Traditionell werden jedes Jahr am dritten Novemberwochenende während der „Trois Glorieuses“; also der „Drei glorreichen Tage“, Fassweine sowie das „Pièce des Présidents“ aus dem Stiftungsbesitz des Hospices von Beaune bei einer Auktion versteigert. Aktiv ist hier vor allem der französische Weinhandel, mittlerweile steigern aber auch immer mehr internationale Fachhändler und private Weinliebhaber mit. Die bei der Auktion erzielten Preise gelten als Indikator der Qualität der Weine aus dem Burgund sowie als Gradmesser für die Preise des jeweiligen Jahrgangs. Die Auktion, seit 2005 organisiert von Christie's, gibt es seit über 550 Jahren, sie gilt als die älteste ihrer Art in der Welt. Den höchsten Wert erzielte in diesem Jahr das traditionelle Pièce des Présidents. Es bestand aus zwei Fässern Corton Clos du Roi Grand Cru, die für 420.000 Euro den Besitzer wechselten. Sie wurden gemeinsam von Maison Albert *Bichot* und einem namenlosen in China ansässigen Investor gekauft, vermeldete Christie's. Das war die zweithöchste Summe, die in der langen Geschichte der Auktion jemals für ein einzelnes Gebinde gezahlt wurde. Sie wurde nur 2015 übertroffen, als für das Präsidentenstück rund 480.000 Euro gezahlt wurden.

Alle Erlöse aus dem Los der Präsidenten gehen an wohltätige Zwecke. Diesmal ging der Erlös an die Stiftung Tara Expéditions, vertreten durch Agnès B. und Julie *Depardieu*, an die Föderation für Hirnforschung, vertreten durch Marc-Olivier *Fogiel* und die Stiftung für Alzheimerforschung, vertreten durch Charles *Aznavour*.

Die diesjährige Hospiz-Auktion umfasste im Vergleich zur den Vorjahren wesentlich mehr Fässer, was dem reichlichen 2017er Jahrgang geschuldet war. Insgesamt kamen 787 Fässer unter den Hammer, darunter 630 mit Rotwein, 157 mit Weißwein und 15 Fässer von Eaux de Vie. Die letztjährige Auktion umfasste dagegen nur 596 Fässer und im Rekordjahr 2015 standen 575 Fässer des neuen Jahrgangs zum Verkauf. „Die guten Ergebnisse zeigen, dass sich eine jährliche Auktion tatsächlich lohnt“, sagte Jasper *Morris* MW, ein Berater von Christie's. „Dieses großartige Ergebnis verdanken wir größtenteils der Arbeit von Ludivine *Griveau* und ihrem Team, die für die Herstellung solch hochwertiger Weine in beiden Farben verantwortlich zeichnet.“

***) Aus der Wirtschaftsredaktion:**

(4) Edeka, Rewe, Aldi und Co. Schuld an Ausbeutung im südafrikanischen Weinanbau?

Deutsche Supermarktriesen tragen zur Ausbeutung im südafrikanischen Weinanbau bei. Diesen Vorwurf erhebt die Entwicklungsorganisation Oxfam (<http://oxfam.de>) in ihrer Studie „Billig verkauft – teuer bezahlt“. Indem die Unternehmen die Preise gegenüber ihren Lieferanten drücken, schlägt sich das in katastrophalen Arbeitsbedingungen auf Traubenplantagen nieder – Hungerlöhne, mangelnde gewerkschaftliche Vertretung und nicht zuletzt der gesundheitsgefährdende Einsatz von Pestiziden inklusive. „Die Supermärkte diktieren ruinöse Preise, diesen Preisdruck geben die Produzenten nach unten weiter: an die Arbeiterinnen, die auf den Plantagen schufteten“, sagt Studienautorin Franziska *Humbert*, Oxfam-Expertin für soziale Unternehmensverantwortung. Für die Erhebung hat Oxfam gemeinsam mit der südafrikanischen Partnerorganisation Women on Farms Project (www.wfp.org.za) 343 Farmarbeiterinnen auf Traubenplantagen befragt.

Die Frauen berichteten Oxfam gegenüber von unhaltbaren Zuständen: „Sie werden diskriminiert und mit Hungerlöhnen abgespeist, riskieren ihre Gesundheit, weil sie giftigen Pestiziden ausgesetzt sind, oft ohne jegliche Schutzbekleidung. Und sie können sich nur schwer zur Wehr setzen, da ihnen verboten wird, an Gewerkschaftstreffen teilzunehmen und Gewerkschafter die Plantagen nicht betreten dürfen“, heißt es von Seiten der Organisation.

Mitschuld an der Situation ist laut Oxfam der Preisdruck, den deutsche Supermarktketten auf südafrikanische Exporteure und Produzenten ausüben. Seit 2000 seien die Exportpreise von südafrika-

nischem Wein nach Deutschland um über 80 % gefallen, die Produktionskosten im Weinanbau dagegen in den vergangenen zehn Jahren um fast 50 % gestiegen. Ein wichtiger Faktor ist laut den Studienautoren auch, dass Wein statt in Flaschen zunehmend unabgefüllt in großen Tanks verschifft wird, was den deutschen Händlern nützt, der südafrikanischen Industrie aber schadet. In Deutschland teilen sich die „Big Four“ Edeka, Rewe, Aldi und die Schwarz-Gruppe (Lidl, Kaufland) über 80 % des Umsatzes im Weinmarkt.

***) Die besten Gourmet-Städte der Welt**

Die Online-Plattform für Caterings, Caterwings, hat eine Studie veröffentlicht, in der die besten Orte für gutes Essen weltweit ermittelt wurden. Die Studie beinhaltet Faktoren wie den prozentualen Anteil von Fast-Food-Restaurants im Verhältnis zu allen Restaurants, die Verfügbarkeit von vegetarischen und veganen Alternativen sowie die Anzahl von Restaurants pro 10.000 Einwohner.

Da Geschmäcker bekanntlich verschieden sind, wurde sowohl die Qualität von Spitzenrestaurants, als auch die der Street-Food-Szene in der jeweiligen Stadt analysiert. Um die Verfügbarkeit und Bezahlbarkeit des kulinarischen Angebots in jeder Stadt zu ermitteln, hat Caterwings berechnet, wie viele Stunden eine Person bei Bezahlung nach Mindestlohn arbeiten müsste, um ein Abendessen für zwei Personen in einem Restaurant zu bezahlen.

Die Beurteilungen von 20.000 Food-Journalisten und Restaurantkritikern, die nach der Qualität der kulinarischen Szene und der Qualität des Service in ihrer Stadt gefragt wurden, runden die Studie ab. Alle diese Kriterien wurden mit einer Punktzahl bewertet, um das endgültige Ranking der besten Orte zum Essen 2017 zu ermitteln, von denen jeder einzelne Beachtung und Lob verdient hat.

Das City-Ranking – Die Top 30:

1 San Sebastian	11 Las Vegas	21. Bangkok
2 Tokio	12 Osaka	22. Nizza
3 New York	13 Los Angeles	23. Frankfurt
4 Barcelona	14 Stockholm	24. Dubai
5 Singapur	15 San Francisco	25. Rom
6 Paris	16 Oslo	26. Girona
7 Madrid	17 Seoul	27. Wien
8 Lima	18 Amsterdam	28. Kyoto
9 London	19 Kopenhagen	29. Hongkong
10 München	20 Hamburg	30. Berlin

(Quelle: Gourmetwelten online, 23.11.2017,

https://www.nikos-weinwelten.de/beitrag/beste_staedte_fuer_feinschmecker_berlin_auf_platz_30/

Hier geht's zur Studie: <https://www.caterwings.de/caterers/die-besten-staedte-fuer-gutes-essen-2017/>)

Weitere Erkenntnisse (Auswahl):

- Die meisten Experten gaben San Sebastian, als die Stadt mit dem besten kulinarischen Angebot an, gefolgt von Barcelona und Lima.
- Seoul ist die Stadt mit den meisten Restaurants pro 10.000 Einwohner (110,23), gefolgt von Osaka und Jeonju (in Südkorea).
- Jeonju hat außerdem den geringsten prozentualen Anteil an Fast-Food-Restaurants im Verhältnis zu allen Restaurants (0,06 %), gefolgt von Seoul und Osaka.
- San Sebastian hat die besten Spitzenrestaurants, gefolgt von Tokio und Paris.

***) Schlimmer geht wohl nimmer: Sodastream macht Wasser zu Wein**

Nachdem vor knapp 2 Jahren mit der Präsentation eines vollautomatischen Weintemperier- und -dekantiergerätes von namens „D-Vine“ von „10Vins“ ein aus Sicht eines Weinliebhabers bereits kaum mehr zu unterbietendes Niveau an Sinnlosigkeit zu völlig überteuerten Preisen vorgestellt wurde (futurezone.at/produkte/wein-nespresso-d-vine-soll-das-perfekte-glas-einschenken/173.317.919), kommt es nun mithilfe von Sodastream zu einer Innovation, die das bisher Erreichte sogar noch untertrifft:

Futurezone online berichtete nun am 28. November darüber (futurezone.at/produkte/sodastream-macht-wasser-zu-wein/299.974.014), dass Sodastream in Kürze mit einem neuen Produkt auf den Markt kommen will, das Wasser zu Wein verwandeln soll. Bekanntlich lässt sich ja mit einem Sodastream-Gerät Wasser mit CO₂ versetzen, wodurch es prickelnd wird. Nun will der Hersteller allerdings auch noch einen Zusatz anbieten, mit dem aus dem Sprudelwasser Wein werden soll ... oder zumindest ein Getränk entsteht, das an Riesling erinnert, wie der Hersteller bekanntgibt. „Sparkling Gold“ heißt der Weinsirup, der im Verhältnis 1:5 mit Sodastream-Sprudelwasser vermischt wird und dessen Ergebnis - laut Hersteller - in Tests bei potenziellen Kunden gut angekommen ist.

Derzeit handelt es sich angeblich noch um eine limitierte Sonderedition und, ob der Weinsirup den Jahreswechsel überlebt, ist demnach ungewiss. Immerhin soll eine Flasche des Konzentrats für zwölf Gläser alkoholische Sprudelgetränke reichen, wenn die vorgeschlagene Dosierung eingehalten wird und dann im Ergebnis rund zehn Volumensprozent Alkohol enthalten. Das Produkt wird zunächst offenbar ausschließlich über den deutschen Onlineshop des Herstellers vertrieben. Einen Preis gibt Sodastream bisher noch nicht an.

Das erinnert mich an den Spruch: „Jeder Mensch trinkt das Getränk, das er verdient!“ Prost!

(Unser Dank für diese Geschichte gilt unserem Leser Karl Sch. für den Hinweis und den Link! *bbj*)

***) Termine – Termine – Termine**

(1) VERKOSTUNGEN | PRÄSENTATIONEN | MESSEN

- Dienstag, 16. Jänner 2018, 18 – 22 Uhr: **SCHLOSSQUADRAT TROPHY 2018**
„FOLGE 4“: Sebastian *Angerer*, Weingut *Angerer*, Kamptal
Veranstaltungsort: Restaurant *Gergely's* im Schlossquadrat, Schlossgasse 21, 1050 Wien
Anmeldung: info@schlossquadr.at oder 01/544 07 67
Infos: www.schlossquadrat-trophy.at, www.facebook.com/schlossquadrat.wien
- Dienstag, 13. Februar 2018, 18 – 22 Uhr: **SCHLOSSQUADRAT TROPHY 2018**
„FOLGE 5“: Andreas *Unger*, Weingut *Unger*, Neusiedlersee
Veranstaltungsort: Restaurant *Gergely's* im Schlossquadrat, Schlossgasse 21, 1050 Wien
Anmeldung: info@schlossquadr.at oder 01/544 07 67
Infos: www.schlossquadrat-trophy.at, www.facebook.com/schlossquadrat.wien
- Dienstag, 13. März 2018, 18 – 22 Uhr: **SCHLOSSQUADRAT TROPHY 2018**
„FOLGE 6“: Johannes *Hofbauer-Schmidt*, Weingut *Hofbauer-Schmidt*, Weinviertel
Veranstaltungsort: Restaurant *Gergely's* im Schlossquadrat, Schlossgasse 21, 1050 Wien
Anmeldung: info@schlossquadr.at oder 01/544 07 67
Infos: www.schlossquadrat-trophy.at, www.facebook.com/schlossquadrat.wien
- Dienstag, 10. April 2018, 18 – 22 Uhr: **SCHLOSSQUADRAT TROPHY 2018**
„FOLGE 7“: Paul *Schabl*, Weingut *Schabl*, Wagram
Veranstaltungsort: Restaurant *Gergely's* im Schlossquadrat, Schlossgasse 21, 1050 Wien
Anmeldung: info@schlossquadr.at oder 01/544 07 67
Infos: www.schlossquadrat-trophy.at, www.facebook.com/schlossquadrat.wien
- Dienstag, 15. Mai 2018, 18 – 22 Uhr: **SCHLOSSQUADRAT TROPHY 2018 – „FINALE“**
Veranstaltungsort: Restaurant *Gergely's* im Schlossquadrat, Schlossgasse 21, 1050 Wien
Anmeldung: info@schlossquadr.at oder 01/544 07 67
Infos: www.schlossquadrat-trophy.at, www.facebook.com/schlossquadrat.wien

(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: jeweils Samstag, 09:00 - 16:30 Uhr

DATUM: 24. März 2018 | 12. Mai 2018 | 15. September 2018 | 13. Oktober 2018

KOSTEN: € 120,-- p.P. (€ 10,-- Ermäßigung für Mitglieder des ÖKGV, www.oekgv.at)

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, 3. November 2017, 09:00 - 16:30 Uhr

KOSTEN: € 120,-- p.P. (€ 10,-- Ermäßigung für Mitglieder des ÖKGV, www.oekgv.at)

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

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

• **Weinkultur 3 | Wein Consulting Krems/Langenlois**

INHALTE: Vom Weinliebhaber zum Connaisseur. Österreichs Weingärten und ihre Spezialitäten – Schaumweine – Degustationserkenntnisse. Für Weinfreunde und -kenner mit Hang zum „Professionalismus“, die mehr Kompetenz und vinologisches Fachwissen erlangen wollen, aber auch für Wein-Gourmets und jedermann mit Neigung zur Gourmandise.

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

ORT: Ursinhaus, 3550 Langenlois

ZEIT: Samstag, 24. November 2017, 09:00 - 16:30 Uhr

KOSTEN: € 120,-- p.P. (€ 10,-- Ermäßigung für Mitglieder des ÖKGV, www.oekgv.at)

ACHTUNG: Der Besuch dieses Seminars setzt die vorherige Teilnahme an den Kursen „Weinkultur I“ und „Weinkultur II“ voraus!

Inklusive „Weinkolleg-Diplom“ bei Nachweis des Besuches aller drei Veranstaltungen, Weinkultur I, II und III, und Teilnahme am Abschluss-Kolloquium.

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

Seminarprogramm mit weiteren Seminaren und Ermäßigungen für ÖKGV-Mitglieder auf Anfrage bei „Weinprofessor“ Prof. Bernulf *Bruckner* sen. unter www.wein-consulting.at oder 02732 / 87678.

***) Die Kooperations-Packages für den BBJ-Wein-Newsletter 2018:**

- a) Das *Basis-Package* für alle: Um 360 Euro Beitrag gibt's vier Meldungen im BBJ-Wein-Newsletter 2018 und die Nennung als Partner (mit Adresse und url) in jedem BBJ-Wein-Newsletter (auf Wunsch mit Logo).
- b) Das *Top-Jahres-Package* für Top-Partner: Um 600 Euro Jahresbeitrag gibt's eine Verkostung inkl. Weinbeschreibungen und Bewertungen (z.B. Jahrgangsvorstellung; max. 8 Weine) bzw. einen ausführlichen Bericht über einen Event im Jahr (inkl. Weinbewertungen von max. 5 Weinen), fünf Meldungen im BBJ-Wein-Newsletter 2018 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 1.120 Euro gibt's jährlich max. zwei Verkostungen inkl. Weinbeschreibungen und -bewertungen (z. B. Jahrgangsvorstellung; jeweils max. 8 Weine) bzw. ausführliche Berichte über einen Event (inkl. Weinbewertungen von jeweils max. 5 Weinen), wahlweise eine Verkostung und einen Bericht, acht redaktionelle Meldungen im BBJ-Wein-Newsletter 2018 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 *Braunöck's* „Wine after Work“ oder St. Urbanus-Abenden mitwirken.

ALLE Partner werden (auf Wunsch) mit den Homepages von Dr. Herbert *Braunöck* (www.actcom.at), Dr. Bernulf *Bruckner* jun. (www.lrtc.at) und dem Österreichischen Koch- und Genuss-Verband (www.oekgv.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 *Jezek* (*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



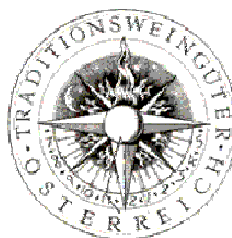
WEINGUT HIRTL
 Brunngasse 72, 2170 Poysdorf
 Tel.+Fax: +43(0)2552/2182
weingut.hirtl@utanet.at
www.weingut-hirtl.at



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