

BBJ-WEIN-NEWSLETTER 2011_21

5. OKTOBER 2011

Die Themen:

- Wein und der Château-Zuschlag – Das Top-Thema von Herbert Braunöck..... 1
- Erste Master Class des Institute of Masters of Wine in Russland 1
- Besucherrekord beim Wiener Weinwandertag 1
- „Größte steirische Weinernte?“ 2
- Der Top-Buchtip
Nr. 1: Die besten Weine Österreichs 2
Nr. 2: Der Wachau Klassiker „Stein auf Stein“ – neu aufgelegt! 2
- Starkoch in Wien: Jörg Wörther kocht in der Weinbotschaft..... 3
- Aus der Auslandsredaktion
(1): La Pèira 2009 ist Spitzenreiter für Languedoc-Roussillon im Wine Advocate 3
(2): Weinhistorie in Deutschland 4
- Wine Enthusiast ist enthusiastisch 5
- Aus der Wissenschaftsredaktion: Wein und soziale Beziehungen 6
- Aus der Ethnologie-Redaktion, zum „Tag der deutschen Einheit“ am Montag 6
- Innsbrucker Grand Hotel Europa eröffnet Weinstube 7
- Termine – Termine – Termine 8
- Die Kooperations-Packages für den BBJ-Wein-Newsletter 2011 9
- Die BBJ-Partner 10

Herausgegeben von:

Herbert BRAUNÖCK – Bernulf BRUCKNER jun. – Paul Christian JEZEK



***) Wein und der Château-Zuschlag – Das Top-Thema von Herbert Braunöck**

Die Weinschlösser in Frankreich sind ein dominierendes Gestaltungselement auf den Etiketten der Bordeaux Weine. Rothschild und Co. demonstrieren damit Tradition und die geadelte Qualität ihrer Produkte. Die Erhaltung eines Château kostet viel Geld, der damit verbundene Lebensstil will auch finanziert werden und so wird das eben „eingepreist“.

Österreichische Winzer hatten hier einen enormen Nachholbedarf. Nach dem Weinskandal 1985 stiegen die Weinpreise sprunghaft an. Diese Mehreinnahmen zusammen mit saftigen EU Förderungen veranlassen immer mehr Winzer IHR Schloss zu bauen, modern, stylisch und sehr teuer.

Sabathi, Hillinger, Wohlmuth, Kirnbauer, Thallern, FX Pichler usw. haben sich mit einem Bauwerk verwirklicht. So beginnen die ursprünglichen Weinbauern - zu Weinbauern und Winzern geworden - allmählich sich selbst zu adeligen. Natürlich muss dieser zusätzliche Aufwand auch in die Österreichischen Weine eingepreist werden. So kostet ein einfacher Welschriesling 2010 schon 7,- Euro und mehr. Ohne den alten Schilling zu strapazieren, aber hätten Sie gedacht, dass Sie einmal für eine Flasche Welschriesling „Steirische Klassik“ 100,- Schilling bezahlen werden? Ich freue mich, dass wir es jetzt endlich den Franzosen zeigen können, bei den Châteaux und allmählich auch bei den Preisen. (hb) (www.actcom.at)

***) Erste Master Class des Institute of Masters of Wine in Russland**

Ein voller Erfolg war die historische, erste Master Class des Institutes of Masters of Wine (IMW) im Rahmen der Österreich Degustation. Sarah Jane *Evans* MW und Vizepräsidentin des IMW präsentierte dabei das IMW mit seiner fast 60 jährigen Geschichte als prestigeträchtige Weininstitution und die Ausbildung innerhalb des IMW zur Master of Wine Qualifikation. Dr. Josef *Schuller* MW, der Direktor der Weinakademie Österreich, der größten Weinschule in Europa, zeigte, wie sich Interessierte an seiner Institution zur Aufnahme in den MW Kurs vorbereiten können. Dazu gibt es seit diesem Jahr neue englischsprachige Kurse in Österreich, den Advanced course - Wines and Spirits international (Start 10. Oktober 2011) und das WSET Diploma im Frühjahr 2012. Die Verkostung von 6 Weinen im MW Format demonstrierte den 60 begeisterten Teilnehmern - allesamt Profis aus Handel und Gastronomie - den Zugang der Masters of Wine zur Blindverkostung. Das Interesse war sehr groß und genau so die Hoffnung, bald neben Igor *Ryjenkov*, der in Kanada lebt, den zweiten Master of Wine aus Russland im IMW begrüßen zu dürfen.



Die jährlich stattfindende Verkostung fand traditionell im renommierten Hotel Baltshug Kempinski statt. 53 österreichische Winzer präsentierten ihre Weine, wobei bereits elf Importeure gemeinsam mit „ihren“ Winzern ausstellten. Die Verkostung bot den rund 600 Gästen aus dem Medienbereich, der Gastronomie und dem Fachhandel die Möglichkeit, sich einen Eindruck über das Weinland Österreich zu bilden. Die Aktivitäten der Österreich Wein Marketing sowie die kontinuierliche Arbeit am russischen Markt tragen zur Stärkung des Bewusstseins und der Marktpräsenz österreichischer Weine bei. In den vergangenen Jahren haben bereits rund 90 Winzer aus Österreich russische Partner gefunden. (www.oesterreichwein.at, www.weinakademie.at)

***) Besucherrekord beim Wiener Weinwandertag**

Wanderfreuden mitten in Wien! Der mittlerweile 5. Wiener Weinwandertag war ein voller Erfolg: 30.000 Besucher wurden auf den Routen im 19. und 21. Bezirk gezählt - so viele wie noch nie! Zum Vergleich: Im Vorjahr waren es noch rund 15.000.

„Wien ist für seinen Weinbau mittlerweile weltbekannt“, sagt Umweltstadträtin Mag. Ulli *Sima*. „Mit dem Weingut Cobenzl hat die Stadt darüber hinaus auch noch ein eigenes Weingut. Es ist das

Flaggschiff des Wiener Weinbaus!“ In der Millionenstadt wachsen auf insgesamt 700 Hektar Reben, die Winzer produzieren jährlich rund zwei Millionen Liter Wein.

***) „Größte steirische Weinernte?“**

Durchwegs „gut gelaufen“ ist die - zum Teil noch in Gang befindliche - Ernte 2011 aus Sicht der steirischen Landwirtschaftskammer, sagt Kammerpräsident Gerhard *Wlodkowski*. Generell war man durch die günstige Witterung mit der Ernte 14 Tage früher dran. Lokale Hagelschäden und ein schlechter erster Schnitt bei der Heuernte in der Obersteiermark waren die Schattenseiten, so *Wlodkowski*. Beim Wein geht nach zwei kleineren Ernten (155.700 bzw. 177.000 hl) die Schätzung für 2011 in Richtung 225.000 hl. „Es könnte die größte Weinernte in der Steiermark überhaupt werden“, bestätigt Weinbaudirektor Werner *Luttenberger*.

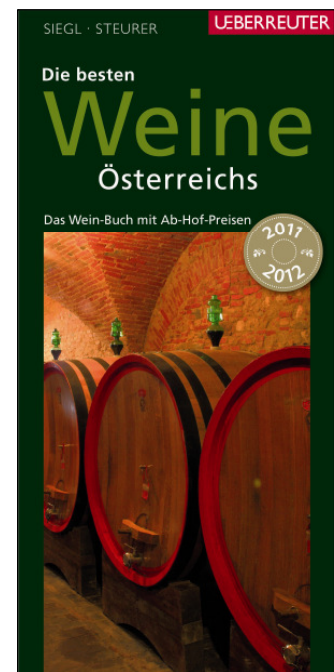
***) Der Top-Buchtip Nr. 1: Die besten Weine Österreichs**

Viktor *Siegl* und Rudolf *Steurer* - zwei ausgewiesene und anerkannte Weinexperten - präsentieren bei Ueberreuter „Die besten Weine Österreichs“. Sie werten die Ergebnisse der wichtigsten nationalen und internationalen Leistungswettbewerbe aus und stellen jene Weine vor, die ein ausgezeichnetes Preis-Leistungs-Verhältnis haben. Außerdem verzeichnet dieses Buch die aktuellen Ab-Hof-Preise aller prämierten österreichischen Weinbaubetriebe.

Viktor *Siegl*, geb. 1952 in Wien. Studium der Rechtswissenschaft an der Universität Wien. Seit 1978 im Bundesdienst tätig, seit 1983 zahlreiche Veröffentlichungen zu den Themen Wein und Weinkultur u. a. in den Zeitschriften 'Vinaria' und 'Alles über Wein'.

Rudolf *Steurer*, geb. 1924. Studium an der Hochschule für Welthandel. Weinexperte und Autor viel beachteter Weinbücher mit einer Gesamtauflage von über 250.000 Exemplaren, Verfasser zahlreicher Fachartikel. Amtlicher Weinverkoster und Träger des Bacchus-Preises 1988.

Viktor *Siegl*/Rudolf *Steurer*, „Die besten Weine Österreichs 2011/12“, Das Wein-Buch mit Ab-Hof-Preisen, Ueberreuter, Oktober 2011, ISBN 978-3-8000-7511-9, 9,95 Euro

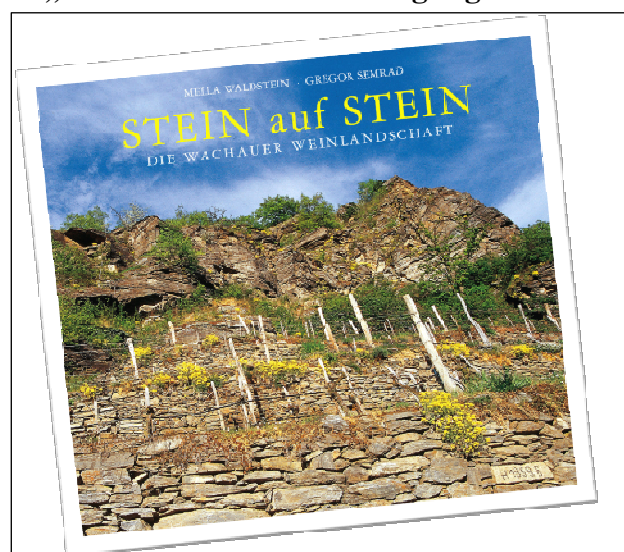


***) Der Top-Buchtip Nr. 2: Der Wachau Klassiker „Stein auf Stein“ – neu aufgelegt!**

Eines der besten Bücher, das je über die Kulturlandschaft Wachau geschrieben wurde, erblickt neu aufgelegt wieder das Licht der Öffentlichkeit. „Stein auf Stein“ ist der treffende Titel dieses Querschnitts durch Wachauer Lebenswelten. Es ist ein Buch das sich präzise und neugierig durch eine historisch gewachsene Landschaft arbeitet, die sich im Laufe der Jahrhunderte zwar verändert, sich jedoch stets über den Weinbau definiert hat.

Damit der Weinbau in seiner heutigen Form überhaupt stattfinden konnte, bedurfte es verschiedener menschlicher Eingriffe, einer langsamen Evolution weg von einer Natur- hin in eine Kulturlandschaft. Mella *Waldstein* würdigt dabei neben den zentrale Figuren der Wachauer Geschichte,

von Kaiser *Probus* bis Wilhelm *Schwengler* vor allem die anonyme Rolle der Winzer, die letztlich



mit der Konstruktion komplexer Trockensteinmauern die Basis für das heutige Weltkulturerbe und die Einzigartigkeit seiner Weine gelegt haben.

Die Texte sind eine gelungenen Mischung aus persönlichen Eindrücken, die, untermauert von akribischer Recherche und der Analyse historischer und kultureller Fakten und beeindruckenden Fotos von Gregor *Semrad* ein extrem lesbares Buch ergeben, das man jedem Wachaureisenden und -Interessierten in den Warenkorb legen sollte. 29,90 Euro (www.domaenewachau.at)

***) Starkoch in Wien: Jörg Wörther kocht in der Weinbotschaft**

Einer der erfolgreichsten Köche Österreichs erfreut demnächst für zwei Wochen die Wiener Gourmets. Der 53-jährige Gasteiner Jörg *Wörther*, einst zum „Koch des Jahrzehnts“ gewählt, präsentiert eine Auswahl seiner Kreationen von 10. bis 24. Oktober in der Weinbotschaft.

„Die Kunst liegt im Handwerk und in der Einfachheit“, betont Wörther.

Mit dieser Philosophie passt der Starkoch perfekt zur Weinbotschaft, die sich der Forcierung des natürlichen Eigengeschmacks der Produkte verschrieben hat. Der Vier Hauben-Koch Wörther wurde im Laufe seiner Karriere vielfach ausgezeichnet, u. a. erhielt er den „L'art de Vivre“ Preis für große Kochkunst und Gastlichkeit sowie die Trophée Gourmet für sein gastronomisches Wirken. Derzeit arbeitet er mit seiner Firma Prime-taste selbstständig an diversen kulinarischen Projekten und gibt sein Wissen auch als Buchautor weiter - zuletzt erschienen das „Austro-Pasta-Buch“ und das „Austro-Grill-Buch“. „Wir freuen uns, unseren Gästen mit Jörg Wörther einen der renommiertesten Köche Österreichs vorstellen zu dürfen“, sagt Weinbotschaft-Inhaberin Cristina *Rojik*. Das kleine, individuell geführte Restaurant in einer der schönsten Ecken der Wiener Innenstadt setzt seit seiner Gründung vor vier Jahren ausschließlich auf frisch gekochte Speisen auf konsequenter Bio-Basis und eine herausragende Selektion an Bio-Weinen. *Weinbotschaft*, 1010 Wien, Annagasse 12, Öffnungszeiten: Mo. bis Sa., 11 - 23 Uhr (www.weinbotschaft.at)



***) Aus der Auslandsredaktion (1): La Pèira 2009 ist Spitzenreiter für Languedoc-Roussillon im Wine Advocate**

In der Ausgabe Nr. 196 des Wine Advocate von Robert *Parker* erhält La Pèira für den Jahrgang 2009 des La Pèira en Damaisèla Terrasses du Larzac - mit 95-96 Punkten - die höchste Bewertung der Region Languedoc-Roussillon. La Pèira ist eine kleine Weindomäne in den Terrasses du Larzac, einem eigenen, kleinen AOC-Gebiet in den Côteaux de Languedoc. David *Schildknecht* vom Wine Advocate bezeichnet das Weingut als eines der größten seiner Region und zählt es zu Frankreichs feinsten Weinproduzenten. Es produziere Wein, der „so delikat ist, wie man das sonst nur von wenigen Grand Crus aus Frankreich kennt“.

Zusammen mit dem bahnbrechenden Mas *Jullien* führte La Pèira 2008 die Bewertungsliste des Advocate für Terrasses du Larzac 2008 an und übertraf so die Beurteilungen ehrwürdiger Produzenten wie Grange de Pères und Daumas Gassac (zwei Landweine aus derselben Region). Zu Las Flors de la Pèira 2008: „Ich habe schon früher auf die pomerol-artigen Aspekte dieser Cuvée hingewiesen ... wenn jemand in diesem Weinjahr etwas Ähnliches aufweisen wollte, könnte es nur Lafleur sein, zumindest viel eher als ein Merlot-dominiertes Châteaux-Wein, der einem zuerst einfallen dürfte.“

Zu La Pèira des Jahrgangs 2007 meinte der Wine Advocate in der Ausgabe Nr. 183: „Dieser Wein wird Ihren Gaumen für ein Jahrzehnt lang verändern, das verspreche ich Ihnen, und er wird der auserlesenen - jedoch sich rapide erweiternden - Elite der Languedoc-Weine beitreten, die nicht den Vergleich mit einem beliebigen der weltberühmten Weine zu scheuen braucht“. Es wurde bemerkt, „wie wunderbar der Sinn für Energie, Skizzierung und Ungezwungenheit, der in das Fass einge-

bracht wurde, in der Flasche eingefangen wurde“, und dass der Wein „meinen hohen, von der Ausgabe Nr. 183 geweckten Erwartungen gerecht wurde“.

Obwohl in einiger Entfernung vom bekanntesten Gut der Region gelegen - in den frühen 80er Jahren wurde das Mas de Daumas Gassac als 'Lafite des Languedoc' (Gault & Millau) und 'Grand Cru des Midi' (Hugh Johnson) bezeichnet - sind die Weine von La Pèira jene Weine aus dem Languedoc, die in der Geschichte des Wine Advocate mit höchster Regelmäßigkeit Spitzenbewertungen erhielten.

Der Vollständigkeit halber: Hinter dem höchstbewerteten Wein von La Pèira belegten zwei weitere Weltklasseweine mit gewaltiger Konsistenz höchsten Qualitätsniveaus in den vergangenen Jahren die nächsten Plätze: Die Cuvée la Muntada 2009 von Domaine Gauby erzielte 94 Punkte, und die Cuvée la Porte du Ciel 2009 von Château de la Negly wurde mit 93-94+ Punkten versehen, was bedeutet, dass sie zur Zeit nicht ganz so weit entwickelt ist wie die zuerst genannte, aber noch über ein größeres Entwicklungspotential verfügt.

(Anm. bbj: Aus eigener Verkostungserfahrung kann ich bestätigen, dass es sich bei diesen Top-Weinen aus Languedoc und Roussillon um Weine handelt, die zu den besten der Welt zählen. Bei Preisen jenseits der 50 Euro pro Flasche sind das aber auch keine wirklichen Schnäppchen mehr.)

***) Aus der Auslandsredaktion (2): Weinhistorie in Deutschland**

Die Weinlese hat in diesem Jahr dank des warmen Frühjahrs bereits in einigen Weinregionen Deutschlands ungewöhnlich früh begonnen. Weinfeste erfreuen sich noch bis Mitte Oktober vielerorts großer Beliebtheit. „Schon die Römer entdeckten die Eignung mineralreicher Böden und des Klimas und legten den Grundstein für unsere Weinregionen, die heute mehr als 100.000 ha umfassen“, erläutert Björn Rudek. Als Geschäftsführer des Vereins Historic Highlights of Germany e.V. (HHoG), einem Netzwerk von derzeit 13 Städten mit bedeutendem historischen Erbe, kennt Rudek die Bedeutung des Themas Wein vor allem auch für Reisende aus aller Welt.

Mainz, die Weinhauptstadt von Rheinhessen, gehört sogar zu den Great Wine Capitals of the World und steht damit als einzige deutsche Stadt in einer Reihe mit Anbaugebieten wie Bordeaux, Kapstadt oder Napa Valley. Seiner Bedeutung als Hauptstadt des Weines ist sich Mainz bewusst, neue Angebote rund um die edlen Tropfen eröffnen kulinarische Einblicke und Erlebnisse. „Mit dem in diesem Jahr eröffneten Hofgut Laubenheimer Höhe ist in Mainz eine neue weinkulinarische Attraktion entstanden“, berichtet Rudek. Zwischen Traum und Wirklichkeit liegen gerade einmal zwei Jahre. Im Frühjahr 2009 hatten Anja und Christian Barth während eines Spaziergangs über die Laubenheimer Höhe, dem höchsten Punkt von Mainz, die zündende Idee: Hier müsste man einen Wein-erlebnis-Parcours für alle schaffen. 2011 wurde ihr Traum Wirklichkeit.

Angeboten wird authentische regionale Küche. Zum Einsatz kommen dabei ausschließlich Produkte aus Rheinland-Pfalz. Weinfreunde finden in der zeitgemäß gestalteten Vinothek ihr Eldorado. Allein vierzig offene Weine und zehn verschiedene Weinproben werden angeboten. Ausgestattet mit benutzerfreundlichen Anleitungen kann hier jeder sein ganz persönliches Weinfest feiern. Zur Auswahl stehen die vierzig besten Mainzer Weine sowie die hundert besten Weine aus Rheinhessen. Darüber hinaus können sechs Weine aus jeder der „Great Wine Capitals“ verkostet werden. Und als Besonderheit hat das Deutsche Weininstitut die besten deutschen Rieslinge zur Präsentation ausgewählt. Im Keller lockt die „Riesling Lounge“ - eine moderne Hommage an die königliche Rebsorte. Eine Reise durch die Weinstädte der Historic Highlights of Germany ist zugleich eine Entdeckung beeindruckender Kellereien und ihrer geschichtsträchtigen Lagerstätten. Eine ungewöhnliche Sektkellerei, die einen Besuch lohnt, ist Henkell in Wiesbaden. Der Firmensitz befindet sich in einem imposanten klassizistischen Bauwerk, das in seinem Inneren mit verspielten Rokoko-Elementen und schlossähnlicher Pracht beeindruckt. „Anschaulich erhalten Gäste im Rahmen einer Führung einen Einblick in die Produktion hochwertiger Sekte, wozu nicht nur die Trauben sondern vor allem

auch das Fachwissen des Kellermeisters zählen, natürlich fehlt weder ein Überblick der großräumigen Kellieranlagen noch eine geschmackliche Vergleichsprobe der dortigen Erzeugnisse“, so *Rudek*. Eine Führung durch den ältesten Teil der Deinhard-Keller aus der Zeit um 1850 ermöglicht in Koblenz interessante Einblicke in die Geschichte der Sektherstellung. Als einzige deutsche Stadt liegt Koblenz an Rhein und Mosel. Die beiden Flüsse vereinigen sich am berühmten deutschen Eck und die gleichnamigen Anbauregionen eröffnen von hier aus wunderbare Entdeckungsreisen in die Welt des Weines. Björn *Rudek* empfiehlt vor allem noch bis zum 16. Oktober den Besuch der Bundesgartenschau: „Weinfreunde können in das neu zugängliche Kurfürstliche Schloss gehen und dort die Weine heimische Winzer testen, mit der neuen Kabinenbahn über den Rhein hinauf zur Festung Ehrenbreitstein übersetzen und dort in der Präsentation der Landeswinzer mehr über die heimischen Weinbauregionen erfahren.“

Im alten Mauerwerk einstiger römischer Lagerhallen, errichtet um 330 n.Chr. findet sich der Ursprung des heutigen Weinkellers der Vereinigten Hospitien in Trier. Auf einer Länge von über einem Kilometer dehnen sich unterirdische Weinkeller unter der Trierer Altstadt aus: „Wer die Bischöflichen Weingüter besucht, der befindet sich auf enger Tuchfühlung mit dem Welterbe oben und dem Weinerbe unten“, erklärt *Rudek*. Welterbe und Wein sind auch in Würzburg, im Herzen des fränkischen Weinlandes, eng miteinander verbunden. Frankenwein wird üblicherweise im



In der Trierer Weinerlebniswelt „Oechsle“ werden 120 Weine renommierter Weingüter von Mosel, Saar und Ruwer zum individuellen Verkosten angeboten. © Yaph

Bocksbeutel abgefüllt, der berühmten bauchigen Flasche. Unter dem UNESCO-Welterbe der Würzburger Residenz befindet sich mit dem Staatlichen Hofkeller einer der größten deutschen Weinkeller mit einer Jahresproduktion von 850.000 Flaschen!

Riesling, Müller-Thurgau oder Spätburgunder - für solche Weine sind die deutschen Anbaugebiete berühmt. Doch auch die leichten badischen Rotweine, welche die Schwarzwald-Region rund um Freiburg hervorbringt, erreichen eine beachtliche Qualität. Wenig verwunderlich, gilt Freiburg doch als sonnigste Stadt der Republik. "Auf dem Münsterplatz können Bürger und Gäste Freiburgs eine entspannte Auszeit vom Alltag nehmen. Südliches Flair und regionale Produkte vor historischer Kulisse bilden eine einzigartige Atmosphäre", meint Sabine von Freiburg Wirtschaft Touristik und Messe. (www.historicgermany.com)

***) Wine Enthusiast ist enthusiastisch**

Die Domäne Wachau steht international weiter hoch im Kurs. So punkteten zwei Weine bei einem Tasting des Wine Enthusiast kräftig. Auf die Liebesbeziehung zwischen den Amerikanern und dem Grünen Veltliner haben wir schon des öfteren hingewiesen. Auch in Zeiten der Krise bleibt diese Beziehung bestehen. Warum auch nicht?

Der Achleiten Veltliner Smaragd verdient sich gelegentliches Lob. Und auch wenn 2010 nicht einfach war, so war es letztlich vor allem eines: ein großes Veltlinerjahr. Das hat auch der Wine Enthusiast ähnlich gesehen und ihm neben 91 Punkte folgende Verkostungszeilen gewidmet: Ein Wein mit einem Herz aus Stahl (toll) und doch dichter Fülle, straff, mit cremigen Birnennoten und großem Potenzial.

Daneben gab es auch noch den Riesling Smaragd Terrassen, der immerhin 90 Punkte eroberte und dem intensive Würze gepaart mit Mango, Opulenz, Honig und Pfeffer attestiert wird. Zwei unterschiedliche Stile, die beide von Roger *Voss*, dem Österreichexperten beim Wine Enthusiast ähnlich hoch geschätzt wurden. (www.domaenewachau.at)

***) Aus der Wissenschaftsredaktion: Wein und soziale Beziehungen**

Nachdem rund 98 % der US-amerikanischen College-Studenten auf Facebook aktiv sind, könnte das ein neuer Zugang zu potenziellen Risikogruppen sein, schreiben Megan *Moreno* von der Universität Wisconsin in Madison und Kollegen in ihrer Studie „Associations Between Displayed Alcohol-References on Facebook and Problem Drinking Among College Students“ (erschieden in den „Archives of Pediatrics and Adolescent Medicine“). Was bei uns unter dem Schlagwort „Komatrinken“ bekannt wurde, scheint es in den USA besonders unter College-Studenten häufig zu geben: So zitieren die Forscher eine Umfrage, nach der die Hälfte all jener Studierenden, die Alkohol konsumieren, bereits über Schäden durch hochprozentige Getränke berichten. Jährlich rund 1.700 Todesfälle unter College-Studenten gehen laut Untersuchungen auf Alkoholkonsum zurück. Der Prävention sind dabei enge Grenzen gesetzt, denn die Gruppen mit dem höchsten Risiko sind genau jene, die am seltensten Ärzte aufsuchen und damit für Interventionen kaum zu erreichen sind. Megan *Moreno* und Kollegen suchten deshalb nach neuen Ansätzen und wurden bei den sozialen Netzwerken fündig. Unter den Informationen zur eigenen Person und den Neuigkeiten, von denen auf Facebook & Co. berichtet wird, finden sich häufig Bezüge zu Alkohol: auf Bildern, in Texten, in Selbstbeschreibungen.

Um zu überprüfen, ob es tatsächlich einen Zusammenhang zwischen Einträgen in sozialen Netzwerken und dem persönlichen Trinkverhalten gibt, wählten die Forscher über 300 Facebook-Seiten von Angehörigen zweier US-Universitäten im Alter zwischen 18 und 20 Jahren aus. Die Seiten wurden in drei Kategorien eingeteilt: 1. kein Alkohol-Bezug im Facebook-Eintrag (64,3 % der Seiten), 2. moderater Alkoholkonsum (19,6 %) und 3. Hinweise auf regelmäßige Trunkenheit, eventuell auch auf Problem-bezogenes Trinken (16,1 %). Danach wurden die Facebook-User direkt kontaktiert und um die Beantwortung eines Online-Fragebogens gebeten. 224 stimmten zu und lieferten den Forschern anhand des an Jugendlichen erprobten „Alkohol Use Disorders Identification Test“ (AUDIT) Angaben zum persönlichen Trinkverhalten.

Der Vergleich von Fragebogen und Selbstdarstellung auf Facebook zeigte: 58,3 % jener User, deren Einträge deutliche Hinweise auf intensiven Alkoholkonsum lieferten, bestätigte auch die Befragung „riskantes Trinkverhalten“. Unter jenen Studierenden, die auf Facebook von gelegentlichem Alkoholgenuß berichten, fallen schon deutlich weniger, nämlich 37,8 % in die Risikogruppe.

Am wenigsten gefährdet waren laut Fragebogen jene, die auf Facebook keinen Hinweis auf Alkohol lieferten. Es gibt also doch einen Zusammenhang zwischen realer und virtueller Welt, zumindest legt das die Studie von Megan *Moreno* und Kollegen nahe.

Die Forscher haben auch schon einige Ideen, wie sich diese nunmehr belegte Korrelation nutzen lässt, um an jene Gruppen - vor allem junge Männer - heranzukommen, die für Präventionsmaßnahmen kaum ansprechbar sind: Man könnte Peers an den Universitäten definieren, die bei ihren Facebook-Kontakten auch ein Auge auf möglichen Alkoholmissbrauch haben. Ärzte könnten auch dafür sensibilisiert werden, auch Details zur Selbstdarstellung in den sozialen Netzwerken in ihre Anamnese einfließen zu lassen. Und letztlich könnte man sich auch die Technik selbst zunutze machen, schreiben die Wissenschaftler: Nachdem die Werbung auf Facebook & Co. durch Schlagworte in den Einträgen selbst zugeordnet wird, könnte man Menschen mit ausgeprägtem Alkoholkonsum durch gezielte „Werbeeinschaltungen“ auf ihr mögliches Problem aufmerksam machen.

***) Aus der Ethnologie-Redaktion, zum „Tag der deutschen Einheit“ am Montag**

Der Berliner Ethnologe Thomas *Kochan* widmete sich in einer Doktorarbeit dem Thema, warum in der DDR immer mehr „gebechert“ wurde, und wurde dabei von der Bundesstiftung zur Aufarbeitung der SED-Diktatur unterstützt. Denn: Ein gefülltes Glas mit hochprozentigem gehörte zum guten Ton. Es galt nicht als verwerflich, in fröhlicher Runde während der Arbeit oder danach das eine oder andere Glas zu leeren. Gebechert wurde auch im privaten Kreis. „Es war eine alkoholzentrierte Gesellschaft. Alkohol spielte eine große Rolle. Rausch war aber nicht das Ziel“, sagt *Kochan*,

dessen Untersuchung im Aufbau-Verlag veröffentlicht wurde. „Es gibt keine Belege, dass getrunken wurde, um dem Alltag zu entfliehen“, sagt der 42-Jährige.

1988 trank jeder DDR-Bürger im Durchschnitt 142 Liter Bier, 12,1 Liter Wein und Sekt. „Ob Säugling oder Hochbetagter: Jeder leerte 23 Flaschen Hochprozentiges im Jahr“, erläutert *Kochan* die Statistik. Das war zweieinhalbmal so viel wie im Westen. 1987 eroberten sich die Ostdeutschen vor Ungarn und Polen den Spitzenplatz beim Spirituosenkonsum. Mittlerweile ist der Konsum gesunken und liegt bei etwa 5,9 Liter Alkohol wie im Westen.

Dem Alkoholmissbrauch wurde zu DDR-Zeiten nicht tatenlos zugesehen, Alkoholismus und Sucht hingegen tabuisiert. Zwar ließ sich gutes Geld mit Hochprozentigem verdienen, doch um den Sozialismus aufzubauen, brauchte man klare Köpfe. Mit Arbeitern, die noch benebelt einen „Kater“ zum Dienst schleppten, war kein Staat zu machen. „Ab Ende der 1960er Jahre wirkte Alkohol nicht mehr strafmildernd vor Gericht“, erzählt der Wissenschaftler. Im Straßenverkehr galt die Null-Promille-Regelung.

Kochan, der in Berlin ein Geschäft für Spirituosen betreibt, berichtet von erfolglosen Bemühungen für mehr Kultur beim Trinken. Verräucherte Eckkneipen mit dem Standardangebot einer „Lage“ - ein Bier und Schnaps - sollten verschwinden.

Stilvoll schien dagegen, am Glas Wein zu nippen - in Klubgaststätten in den Neubauvierteln in Berlin-Marzahn, Leipzig-Grünau oder anderswo.

***) Innsbrucker Grand Hotel Europa eröffnet Weinstube**

Seit dem 1. Oktober präsentiert das Grand Hotel Europa in der Tiroler Hauptstadt seine neue Weinstube, in der künftig beste Weine verkostet und von Topwinzern kommentiert werden. Zudem ist die Weinstube perfekter Rahmen für Vernissagen Tiroler Künstler. „Damit haben wir unser beliebtes Restaurant Europa Stüberl um ein weiteres Highlight erweitert. Hier werden hervorragende Weine mit passenden Appetithappen verkostet“, freut sich Direktor Arthur *Guelfenburg*. In der Weinstube erwarten die Gäste neben einer wechselnden Auswahl an offenen Weinen auch frisch zubereitete Pasta, außergewöhnliche Öle sowie traditionelle saisonale Schmankerln und feine Antipasti.

„In der Weinstube werden wir jeden Monat einen Winzer persönlich vorstellen. Dabei erfahren unsere Gäste aus erster Hand, welche Besonderheiten der Region sich in Geschmacksnuancen des Weines wiederfinden“, so *Guelfenburg*. Die spezielle Ausrichtung der Weinstube ermöglicht den Gästen, auch Wein aus der Magnumflasche zu probieren, auch wenn sie nur ein Gläschen trinken möchten. Den perfekten Rahmen für den Weingenuss bilden die wechselnden Kunst-Ausstellungen und Vernissagen von Tiroler Künstlern. (www.grandhoteleuropa.at)

*) Termine – Termine – Termine

- Für Schnellentschlossene: Portugal-Abend am 6. 10. bei Wein & Co. - Sandra *Pires* singt für CARE
 CARE-Patin Sandra *Pires* gibt am 6. Oktober exklusiv bei Wein & Co. ein ganz besonderes Konzert. Begleitet von Mario *Berger* an der Akustik-Gitarre präsentiert die Sängerin eigene Kompositionen in portugiesischer Sprache - Lieder mit Seele, Melodie und Rhythmus, sensibel und leidenschaftlich, die zugleich eine Hommage an das Land sind, in dem Sandra *Pires* aufgewachsen ist: Portugal. Der Reinerlös des Abends, der mit einer Verkostung von portugiesischen Top-Weinen beginnt, geht an Ostafrika-Hilfsprojekte von CARE Österreich.
 Der Benefizabend im Wein & Co.-Flagshipstore in der Wiener Mariahilfer Straße ist Höhepunkt eines Charity-Wein-Projektes des Schlossweingutes Hardegg und Wein & Co. zugunsten der Hilfsorganisation CARE Österreich. Die Käufer des „Wein-CARE-Pakets“, das exklusiv bei Wein & Co. erhältlich ist, unterstützen dabei CARE-Projekte im Bereich Nahrungsmittelsicherheit. - 18:30 Uhr: Weinverkostung - 20 Uhr: Konzertbeginn (www.weinco.at/events)
- Superservice: Weinherbst Niederösterreich
 Mehr als 800 große und kleine vinophile Feste finden in über 150 Weinstraßen-Gemeinden quer durch Niederösterreich statt. (www.weinherbst.at)
SAMSTAG, 8. OKTOBER
 - Nußdorf/Traisen, Weinbegleiterführung mit dem Rad/"Herbst im Weingarten und Keller" Euro 4,- Tel.: +43 2782/833 21SAMSTAG, 15. OKTOBER
 - Jetzelsdorf/Haugsdorf: Auf den Spuren von Inspektor Polt. 7 Euro inkl. Weinprobe. Weingut Bauer, Tel.: +43 2944/25 65SAMSTAG, 22./23. OKTOBER
 - Höflein: Höfleiner Winzerpfad. Höfleiner Winzer öffnen ihre Keller, Tel.: +43 2162/625 53MITTWOCH, 26. OKTOBER
 - Herzogenburg: Präsentation der Jungweine im Augustinersaal im Stift Herzogenburg, Bauernbuffet. 5 Euro, Tel.: +43 660/2514155FREITAG, 4. NOVEMBER
 - Furth/Göttweig, Jungweinverkostung von Vinum Circa Montem. Stift Göttweig; 9 Euro, Tel.: +43 2736/72 62SAMSTAG, 5. NOVEMBER
 - Perchtoldsdorf: Weingartenwanderung. Geführte Wanderung mit Weinverkostung, Tel.: +43 664/3854042FREITAG, 11. NOVEMBER - DIENSTAG, 15. NOVEMBER
 - Klosterneuburg: Leopoldifest. Rathausplatz Tel.: +43 2243/32038SONNTAG, 13. NOVEMBER
 - Hohenruppersdorf: Leopoldiwandertag und Tag der offenen Kellertüren. Streckenverpflegung. Tel.: +43 664/490 26 22FREITAG, 18. NOVEMBER
 - Grafenegg: Kamptaler Weinnacht im Schloss Grafenegg Anmeldung: +43 2734/20 00-0SAMSTAG, 19./20. NOVEMBER
 - Göttlesbrunn: Leopoldigang. Rund 20 Top-Betriebe öffnen ihre Keller, Tel.: +43 2162/82 76

Weitere Termine für Weinveranstaltungen bei www.aufzumwein.at

***) Die Kooperations-Packages für den BBJ-Wein-Newsletter 2011:**

- a) Das *Must-Have-Quartalspackage* für alle: Um 90 Euro Jahresbeitrag gibt's noch eine redaktionelle Meldung im BBJ-Wein-Newsletter im Jahr 2011 und die Nennung als Partner (mit Adresse und url) in jedem BBJ-Wein-Newsletter (auf Wunsch mit Logo)
- b) Das *Top-Quartalspackage* für Top-Partner: Um 160 Euro Jahresbeitrag gibt's eine Verkostung inkl. Weinbeschreibungen und Bewertungen (z.B. Jahrgangsvorstellung; max. 5 Weine) bzw. ein Bericht über einen Event im Jahr (inkl. Weinbewertungen von max. 5 Weinen), eine redaktionelle Meldung im BBJ-Wein-Newsletter 2011 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 Premium-Partner: Für 290 Euro gibt's eine Verkostung inkl. Weinbeschreibungen und Bewertungen (z. B. Jahrgangsvorstellung; jeweils max. 5 Weine) bzw. wahlweise einen ausführlichen Bericht über einen Event (inkl. Weinbewertungen von jeweils max. 5 Weinen), drei redaktionelle Meldungen im BBJ-Wein-Newsletter im Jahr 2011 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 einmal auch exklusiv bei Herbert Braunöcks „Wine after Work“ oder St. Urbanus-Abenden mitwirken.

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

2011 erscheinen nach dem heutigen noch sechs Newsletters (einer im Oktober, drei im November, zwei im Dezember). Partner-Packages werden selbstverständlich als solche gekennzeichnet. Alternativvorschläge zu den drei Kooperationspackages sind durchaus diskutabel.

DER TOP-TIPP: SCHON HEUTE FÜR 2012 BUCHEN! BERNULF BRUCKNER JUN. HAT DIE AKTUELLEN TOP-ANGEBOTE - TEL. +43 / (0)664 / 421 00 28 ODER BERNULF.BRUCKNER@GMX.AT

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.braunoeck@actcom.at - paul.jezek@boerse-express.com

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

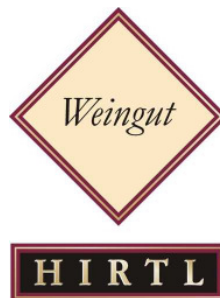
Die BBJ-Wein-Newsletter-Partner



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



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