

BBJ-WEIN-NEWSLETTER 2013_04

20. FEBRUAR 2013

Die Themen:

- Wein in der Fastenzeit – das Top-Thema von Herbert Braunöck 2
- Herbert Braunöck lädt zum 27. Wine after Work..... 2
- Wein darf definitiv nicht als „bekömmlich“ vermarktet werden –
Deutsches Bundesverwaltungsgericht setzt EuGH-Urteil um 3
- Bei Lufthansa fliegt man „first class“ mit Rabl-Veltliner 3
- Auszeichnung für Weinregion an der niederösterreichischen Donau 4
- Ökowein-Markt auf Wachstumskurs 4
- Aus der Wirtschaftsredaktion
(1): Lust aufs Online-Achterl 5
(2): Schlumberger mit stabilem Ergebnis 5
- Aus der Wissenschaftsredaktion
(1): Doping aus dem Weinglas 5
(2): Warum Rotwein so gut zum Steak passt..... 5
- „Gasthaus-Hotel zur Schonenburg“ unter neuer Führung 6
- „Panem et Circenses – Aquaria“ im Kloster Und in Krems 7
- Die aktuellen Wein-TV-Tipps für den Rest-Februar 7
- Termine – Termine – Termine..... 9
- Die Kooperations-Packages für den BBJ-Wein-Newsletter 2013 10
- Die BBJ-Wein-Newsletter-Partner 11

Herausgegeben von:

Herbert BRAUNÖCK – Bernulf BRUCKNER jun. – Paul Christian JEZEK

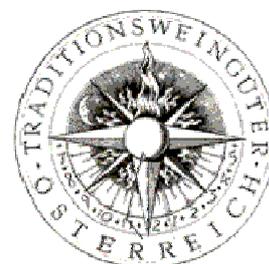
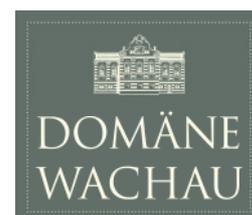
KAMPTAL WINERY

R A B L



H I R T L

WINZER KREMS
Sandgrube 13



***) Wein in der Fastenzeit – das Top-Thema von Herbert Braunöck**

Ich veranstalte seit 5 Jahren mein Wine After Work. Beim Herbsttermin im September oder Oktober gibt es das Problem „Winzer während der Lesezeit“. Welcher Winzer hat schon die Zeit und Nerven, seine Weine an einem Abend in Wien zu präsentieren, wenn zu Hause gerade gelesen und bis tief in die Nacht hinein verarbeitet wird? Im Februar und März – das nächste Wine After Work findet am 28. Februar mit Mag. Helmut *Schüller* statt (siehe unten) –, also während der Fastenzeit, bleiben einige Stammgäste meiner Veranstaltung fern, die gerade sehr eingeschränkt essen und gnadenlos abstinert sind. Sie wollen ihre persönliche Fastenzeit auch nicht durch einen einzigen Wine After Work Termin unterbrechen.

Jede Religion schreibt ihren Anhängern zumindest einmal pro Jahr ein ausgedehntes Fasten vor. Ob Ramadan im Islam oder Fastenzeit in unserer Religion, der gereinigte Körper führt zu einer Stärkung des Geistes und setzt neue Energien frei. Der Wein schmeckt nach einem mehrwöchigen Fasten anders, als ich ihn in Erinnerung hatte, stärker, voller und wertvoller. So muss ihn auch jemand empfinden, der Wein nur in Ausnahmefällen und zu besonderen Anlässen trinkt. Es ist jedenfalls eine gute Gelegenheit, Lieblingsweine neu zu verkosten und zu bewerten. Für mich wird dann so mancher meiner Weine mit einem Kopfschütteln versehen: „Diesen Wein habe ich vor kurzem noch als besonders gut bewertet?“ Aber bereits nach wenigen Tagen sind Nase und Gaumen wieder auf Linie und geneigt, die Bewertungen von früher zu bestätigen. Um den gewohnten Hochgenuss zu den Feiertagen zu erleben, trinke ich den ersten Wein nach der Fastenzeit bereits einige Tage vor dem Ostersonntag. (hb) (www.actcom.at, www.urbani-ritter.at)

***) Herbert Braunöck lädt zum 27. Wine after Work – Donnerstag (!), 28. 2., um 19 Uhr in die Sektkellerei Schlumberger, 1190 Wien, Heiligenstädter Straße 39.**

„Ich freue mich mit Ihnen aus aktuellem Anlass zum Thema ‚Faire Wirtschaft – Ethik und Moral, gibt es das?‘ Mag. Helmut *Schüller*, Pfarrer von Probstdorf, begrüßen zu dürfen. Welchen Stellenwert hat Ethik und Moral im heutigen Lebensalltag? Ist eine faire Wirtschaft überhaupt möglich, oder ein Widerspruch in sich? Haben die Korruptionsfälle der jüngsten Vergangenheit die Moral endgültig vernichtet? Antworten auf diese Fragen erwarten wir von einem Geistlichen, der durch seinen Anspruch auf Wahrheit, Ehrlichkeit und Transparenz als Initiator der „Pfarrerinitiative“ einer breiten Öffentlichkeit bekannt geworden ist.

Die Sektkellerei Schlumberger wird uns einen umfassenden Einblick in die ehrliche Herstellung von Österreichischem Sekt geben. Wir verkosten den Grundwein, den Rohsekt und verschiedene Spitzenprodukte aus der jahrhundertelangen Kellereitradition. Dazu gibt es die exklusive Rotweincuvée aus Cabernet und Merlot aus der Thermenregion.“ (hb) (www.actcom.at, www.urbani-ritter.at, www.schlumberger.at, www.privatkeller.at)



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

(Johann Michael *Moscherosch*,
1601-1669)



***) Wein darf definitiv nicht als „bekömmlich“ vermarktet werden –**

Deutsches Bundesverwaltungsgericht setzt EuGH-Urteil um

Wein darf nicht als „bekömmlich“ vermarktet werden. Entsprechende Flaschenetikette und Werbung verstoßen gegen europäisches Recht, entschied das Bundesverwaltungsgericht in Leipzig und setzte damit ein Urteil des Europäischen Gerichtshofs (EuGH) in Luxemburg um. (Az: 3 C 23.12) Die Winzergenossenschaft Deutsches Weintor im rheinland-pfälzischen Ibesheim hatte bestimmte Weine der Rebsorten Dornfelder sowie Grauer und Weißer Burgunder in einer „Edition Mild – sanfte Säure“ vermarktet. Aufgrund eines besonderen „Schonverfahrens zur biologischen Säurereduzierung“ seien diese Weine besonders „bekömmlich“, heißt es auf den Etiketten.

Die Aufsichtsbehörde sah darin eine nach EU-Recht unzulässige „gesundheitsbezogene Angabe“ und untersagte die Werbung. 2010 legte das Bundesverwaltungsgericht den Streit dem EuGH vor. Der bestätigte im September 2012 die Auffassung der Behörde: Es werde suggeriert, dass der „bekömmliche“ Wein wegen seines geringeren Säuregehalts nicht unbedingt gesund, aber doch zumindest weniger ungesund sei als andere Weine. Das Bundesverwaltungsgericht, das nun abschließend über den Streit zu entscheiden hatte, schloss sich dem an. Das Werbeverbot ist damit für die Winzergenossenschaft bindend. Der Bauern- und Winzerverband Rheinland-Pfalz Süd in Mainz hatte bereits das EuGH-Urteil als überzogen und „ärgerlich“ kritisiert. Die Verbraucher würden unterschätzt.

***) Bei Lufthansa fliegt man „first class“ mit Rabl-Veltliner**

Das Weinprogramm von Lufthansa „Vinothek Discoveries“ ist preisgekrönt. Zusammen mit dem Master of Wine Markus *Del Monego* stellen wir für Gäste der First und Business Class im zweimonatigen Wechsel eine Auswahl ausgezeichneter Weine zusammen.

Für die Fluggäste der deutschen Lufthansa geht Markus *Del Monego* weltweit auf die Suche nach besonderen Weinschätzen, die dann in der Folge an Bord genossen werden können. Auf allen Langstreckenflügen erhalten die First und Business Class-Passagiere eine Weinkarte mit interessanten Geschichten rund um die Weine, ausführlichen Beschreibungen, Herkunfts- und Jahrgangsbezeichnungen der Reben.

Jährlich finden 30-35 Ausschreibungen statt. Anregungen für die Ausschreibungen werden Fachzeitschriften entnommen, aber auch über das Internet, über Fachmessen, Weinverkostungen, Gespräche im Fachkreis und Empfehlungen gerne entgegen genommen. Die Auswahl der Weine erfolgt nicht nach dem Etikett oder dem Namen, sondern ausschließlich nach Qualitätsmerkmalen: An 10 bis 12 Terminen pro Jahr verkostet ein Gremium aus externen und internen Weinfachleuten zusammen mit Markus *Del Monego* die Weine in verdeckten Proben nach einem internationalen 20-Punktesystem.

Beim letzten Tasting, das vor wenigen Tagen stattfand, konnte sich Winzer Rudolf *Rabl* aus Langenlois mit seinem Grünen Veltliner Vinum Optimum 2011 Kamptal DAC Reserve durchsetzen und ist nun für die nächsten beiden Monate als Vertreter Österreichs „on board“ mit dabei. Wir zitieren aus dem Vinaria-Weinguide 2012/13: „Suggestiv würzige Nase, heuer auch geschmacklich auf der kecken Seite, paprizierte, kräuterige Mitte, stoffig, gehaltvoll, sehr aromatisch.“ Offenbar war es exakt diese Intensität und Präsenz in Geruch und Geschmack, die den Wein für seinen Einsatz über den Wolken qualifiziert hat, denn – wie schreibt Markus *Del Monego* so treffend: „Bei den Weinproben achten wir darauf, dass der Charakter der Weine stimmt und sie den Anforderungen für einen Einsatz an Bord gerecht werden“. Wir gratulieren also ganz herzlich und empfehlen die Verkostung!!! (bbj)



***) Auszeichnung für Weinregion an der niederösterreichischen Donau**

Jedes Jahr werden von den Journalisten des US-amerikanischen „Wine Enthusiast Magazine“ die zehn besten Weinreisedestinationen der Welt gewählt. 2013 finden sich die Weinregionen am niederösterreichischen Donauabschnitt in diesem Ranking auf Platz zwei und damit noch vor Destinationen wie etwa dem italienischen Apulien, dem Douro Valley in Portugal oder Stellenbosch in Südafrika.

„Diese Top-Platzierung unterstreicht eindrücklich, dass die Attraktivität der Weinregionen an der niederösterreichischen Donau als Wein- und Genussdestination weit über die Grenzen Österreichs hinausreicht. Die Region hat eine lange Genusstadition, ihre Gastronomen und Winzer haben internationale Klasse und mit dem hochwertigen Kulinarik- und Weinangebot die besten Voraussetzungen, um weininteressierte Touristen anzusprechen“, freut sich Niederösterreichs Tourismus-Landesrätin Petra *Bohuslav* über die Auszeichnung. Die Präsentation der zehn besten Weinreisedestinationen der Welt erfolgte in einer kürzlich erschienenen Ausgabe des „Wine Enthusiast Magazine“, wobei sich die Weinregionen an der Donau nach dem spanischen Weinbaugebiet Rioja über den zweiten Platz freuen durften. Auf Platz drei folgte North & South Forks of Long Island, New York, weitere Plätze belegten Stellenbosch in Südafrika, Monterey County in Kalifornien, Vale dos Vinhedos in Brasilien, Willamette Valley in Oregon, Hunter Valley in New South Wales Australien, Douro Valley in Portugal und Apulien in Italien. In dieser Ausgabe der Zeitschrift wurde auch ein Artikel über die Weinanbaugebiete an der Donau abgedruckt, in dem die Landschaft in Verbindung mit den hervorragenden Weinen der niederösterreichischen Donauregion hoch gelobt wurde. Das „Wine Enthusiast Magazine“ besteht seit 1988 und ist heute die größte aller ausschließlich dem Thema Wein und Spirituosen gewidmeten Zeitschriften. Die Auflage beläuft sich auf 100.000 Stück.

***) Ökowein-Markt auf Wachstumskurs**

Der Biomarkt boomt und mit ihm der Biowein-Sektor – obwohl die beiden gar nicht so eng miteinander verknüpft sind, wie man auf den ersten Blick vermuten könnte. Auf der BioFach 2013, der Weltleitmesse für Bioprodukte vom 13. bis 16. Februar, herrschte überall gute Stimmung. Kein Wunder, denn die Branche hatte viele positive Zahlen zu vermelden. Nach Angaben von Claus *Rättich*, Mitglied der Geschäftsleitung der NürnbergMesse, präsentierten auf der BioFach in diesem Jahr knapp 2.190 Anbieter aus 86 Ländern ihre Produkte.

Der Anteil der Weinerzeuger unter den BioFach-Ausstellern lag bei rund 8 %: Ökologische Weine von rund 180 Produzenten aus 23 Ländern wurden angeboten, darunter neben Deutschland, Österreich, Italien, Spanien und Frankreich auch Tschechien, Ungarn, Griechenland, Südafrika sowie das diesjährige Gastland Rumänien. Zugelassen waren ausschließlich Erzeuger, deren Produkte nach der EU-Öko-Verordnung bzw. den Akkreditierungsrichtlinien der Internationalen Vereinigung Biologischer Landbaubewegungen (IFOAM) zertifiziert sind.

Gemeinsam mit der IFOAM hat das Forschungsinstitut für biologischen Landbau (FiBL) das Compendium „The World of Organic Agriculture 2013“ herausgegeben. Helga *Willer*, eine der Autorinnen des darin enthaltenen Beitrags „Current Statistics on Organic Agriculture Worldwide“, stellte auf der BioFach die jüngsten Zahlen zum internationalen Biowein-Markt – für das Jahr 2011 – vor. Seit 2004 hat sich die globale Biorebfläche demnach mehr als verdreifacht. 2011 wurden weltweit rund 260.000 ha Biotrauben angebaut (einschließlich 42 % Flächen in Umstellung), was 3,7 % der globalen Rebfläche entsprach. Die Hektar-Steigerung gegenüber 2010 betrug fast 20 %, und FiBL und IFOAM erwarten eine weitere Zunahme der Biorebfläche. In Europa wurden 2011 rund 230.000 ha Biotrauben kultiviert, was 5,3 % der europäischen Rebfläche ausmachte.

Die größten Anbauflächen hatten 2011 weltweit Spanien, Italien, Frankreich, China und die Türkei (in dieser Reihenfolge). Dabei wurde nicht aus allen Trauben Wein gekeltert; für einige Länder wie etwa die Türkei hat die Produktion von Tafeltrauben große Bedeutung. Die größten Produzenten

von Biotrauben waren 2011 Spanien (rund 79.000 ha = 7,9 % der Rebfläche), Frankreich (rund 61.000 ha = 7,8 % der Rebfläche) und Italien (rund 52.800 ha = 6,8 % der Rebfläche). Deutschland lag mit 6.900 ha nach den USA und der Türkei auf Platz sechs der weltweiten Biorebfläche und wies einen Anteil von 6,9 % der nationalen Rebfläche aus. Den höchsten Bioanteil an der Rebfläche des Landes verzeichnete Österreich mit 9,6 %; hier waren 4.180 ha mit Biotrauben bepflanzt.

***) Aus der Wirtschaftsredaktion (1): Lust aufs Online-Achterl**

Rund 7 % macht das Online-Geschäft beim Wein derzeit bereits aus – Tendenz stark steigend. Bei Wein & Co werden über das Internet schon rund 10 % des Gesamtumsatzes erwirtschaftet. Deshalb ist auch die Zahl der Online-Weinhändler gestiegen und die Angebote werden immer ausgefeilter. So wurde für das Weinportal Avino ein Programm entwickelt, das die Lieferungen der Winzer koordiniert, um die Versandkosten möglichst niedrig zu halten. (www.avino.at)

***) Aus der Wirtschaftsredaktion (2): Schlumberger mit stabilem Ergebnis**

Der Sekt- und Spirituosenhersteller hält den wirtschaftlichen Rahmenbedingungen stand und zeigt sich in Umsatz und Ergebnis stabil. Zum dritten Quartal meldete Schlumberger einen Umsatz von 176,1 Mio. Euro (bereinigt ein Rückgang von 1,7 % vs. VJ) sowie ein Ergebnis von 2,22 Mio. Euro (-1,3 % zur Vergleichsperiode). Hohe Weinpreise nach den historischen Ernteaufschlägen sowie die allgemein herausfordernde wirtschaftliche Situation sind neben Verlagerungen im Weihnachtsgeschäft die Hauptursachen für das kurzfristige Abflachen der Wachstumskurve der letzten Jahre. Eine genauere Analyse zeigte Wachstum bei der Marke Schlumberger, den Underberg-Marken sowie bei den internationalen Spirituosenmarken und dem alkoholfreien Getränkebereich des Unternehmens. Ziel für das laufende Geschäftsjahr 2012/13 ist unter Berücksichtigung der wirtschaftlichen Rahmenbedingungen unverändert ein stabiles Ergebnis in Absatz und Umsatz auf Vorjahresniveau.

***) Aus der Wissenschaftsredaktion (1): Doping aus dem Weinglas**

Rotwein kann ja bekanntlich alles Mögliche – u. a. wohl auch den Testosteronspiegel erhöhen. Das schließt jetzt zumindest ein britisches Forscherteam aus einer Reihe von Labortests. Das Prinzip: Bestimmte Inhaltsstoffe im Wein verhindern offenbar, dass das Hormon über den Urin ausgeschieden wird. Das sei eine sehr wichtige Erkenntnis etwa für Menschen mit Prostatakrebs, betonen die Wissenschaftler ganz brav. Tatsächlich könnte das Ergebnis jedoch vor allem für Dopingsünder interessant sein: Sollte sich der Zusammenhang in klinischen Studien bestätigen, könnten diese per Weinglas gleich zwei Doping-Fliegen mit einer Klappe schlagen – nämlich ihren Testosteronspiegel erhöhen und gleichzeitig diese Erhöhung bei Urintests kaschieren.

Declan *Naughton*, Chemiker an der Kingston University in London, war eigentlich durch die Wirkung entzündungshemmender Medikamente auf einen möglichen Zusammenhang zwischen Rotwein und Testosteronstoffwechsel aufmerksam geworden: „Frühere Studien hatten bereits gezeigt, dass freiverkäufliche entzündungshemmende Mittel Enzyme beeinflussen können“, erzählt er. „Und da viele dieser Wirkstoffe aus Pflanzen gewonnen werden, haben wir entschieden, einen Blick auf bestimmte Nahrungsmittel und Getränke sowie deren Einfluss auf Enzyme im Testosteronstoffwechsel zu werfen.“ Vor allem grüner Tee und Rotwein hätten sich in diesem Zusammenhang angeboten, denn beide enthielten eine große Vielfalt an biologisch aktiven Inhaltsstoffen.

Quelle: Carl *Jenkinson* (Kingston University, London) et al.: Nutrition Journal, Bd. 11, S. 67

***) Aus der Wissenschaftsredaktion (2): Warum Rotwein so gut zum Steak passt**

Mehr Genuss beim nächsten Bissen: Herbes und Fettiges balancieren sich aus – Forscher haben aufgeklärt, warum der Mensch so gern deftige Speisen mit herben Noten kombiniert. Sogenannte adstringente Substanzen wirken demnach dem Geschmackseindruck von Fett entgegen. So werden die

Sinne durch einen Schluck Rotwein gleichsam zurückgesetzt, um beim nächsten Bissen erneut gekitzelt zu werden. Darüber berichteten die Forscher um Catherine *Peyrot des Gachons* vom Monell Chemical Senses Center in Philadelphia.

Rotwein hinterlässt auf der Zunge ein leicht pelziges Gefühl. Verantwortlich dafür sind verschiedene Inhaltsstoffe, die aus der Traubenhaut, den Kernen und auch den Weinfässern stammen. In vielen Lebensmitteln sind solche bitteren oder säuerlichen Bestandteile enthalten, beispielsweise in Senf, Tee und einigen Gemüsesorten. Wissenschaftler bezeichnen diese Stoffe als adstringente Substanzen. Quer durch alle Kulturen kombinieren Menschen fetthaltige Lebensmittel mit diesen herben Geschmacksträgern. Das sei kein Zufall, betonen die Forscher aus den USA. Sie haben durch Experimente belegt, was Köche und Sommeliers dieser Welt schon lange zu wissen scheinen.

Quelle: Catherine *Peyrot des Gachons* (Monell Chemical Senses Center in Philadelphia) et al.: Current Biology, doi: 10.1016/j.cub.2012.08.017

***) Die aktuellen Wein-TV-Tipps für den Rest-Februar**

Das weit über die Grenzen des Kamptales bekannte Gasthaus-Hotel zur Schönenburg in Schönberg am Kamp wird seit Anfang des Jahres von Diplomsommelier Wolfgang *Karlinger* geführt. Nach einigen Lehr- und Wanderjahren, die ihn durch die deutsche Sterne Gastronomie geführt haben, kehrte er bereits vor geraumer Zeit wieder nach Österreich zurück und führte erfolgreich das 2-Haubenlokal Taborturm in Steyr sowie den Schlosskeller in Leibnitz.

Die Kenntnis der Qualität der Kamptaler Weine und die Freundschaft zu regionalen Winzern führte ihn Anfang 2013 nach Schönberg, um dem Gasthaus-Hotel zur Schönenburg einen neuen, vintophilen Anstrich zu verleihen. So werden im Laufe der nächsten Wochen die 14 modern eingerichteten 3-Sterne-Hotelzimmer zu Winzerzimmern mit Bezug zu lokalen Weingütern und deren Weinen umgestaltet. Die Gasträume bekommen ein Facelift und die Küchenlinie wird neu gestaltet.



Schwerpunkt des Hauses ist der gut sortierte Weinkeller mit regionalen Weinen, Weinen der Spitzenweingütern Österreichs und gereifte Spezialitäten aus Frankreich, Italien und Deutschland. Ergänzt wird die bestens sortierte Weinkarte durch monatlich wechselnde Weine von Schönberger Winzern.

Die A-la-Carte Küche unter der Führung von Daniel *Tobrmann* konzentriert sich auf die Klassiker der österreichischen Küche, modern interpretiert, unter Verwendung von nachhaltig produzierten Lebensmittel regionaler Produzenten.

Kontakt: Gasthaus Hotel zur Schönenburg, Hauptstraße 38, 3562 Schönberg/ Kamp

Mittwoch bis Samstag 11.00 bis 22.00 Uhr, Sonntag 9.00 bis 15.00 Uhr

Tel.: +43 (0)2733 8202, E-Mail: info@zurschonenburg.at, www.zurschonenburg.at

*) „Panem et Circenses – Aquaria“ im Kloster Und in Krems

„Tauchen Sie ein und lassen sich verführen in eine neue Produktion von Panem et Circenses – Brot & Spiele. Die einzigartige Dinnershow im Relais & Chateaux *Mörwald* Kloster UND in Krems an der Donau vereint höchsten Genuss & sensationelle Akrobatik in einem neuen Showspektakel.



Erleben Sie eine Kombination aus kraftvoller, hochdynamischer Choreographie, spektakulärer Artistik, wunderschönen Stimmen und eindrucksvoller Musik. Die fabelhafte Wasserwelt AQUARIA verpackt in eine märchenhafte Geschichte. Künstler aus dem In- & Ausland verzaubern das Publikum in einem Showspektakel der Extraklasse.

In schwindelnder Höhe schweben die Künstler im atemberaubenden Ambiente des Kloster UND. In Tüchern & Seilen verschlungen und von eigener Kraft gehalten. Im Flug ist die Welt auf den Kopf gestellt – ein mitreißender Showmix aus dynamischer Bodenakrobatik, faszinierender Kontorsion auf höchstem Niveau, Tanz & Gesang sowie der Aerial Artistik, zu deutsch: Luftakrobatik.

Neben Brot & Spiele begleitet Sie kulinarisch ein Gala.Dinner aus der 3 Hauben.Küche in 4 Gängen kreiert von Grand Chef Toni *Mörwald* & Chef de Cuisine Roland *Huber* mit seinem Kloster.Team. Erstklassige Weine vollenden das Rahmenprogramm.“

Premiere: Montag, 1. April 2013

Weitere Showtage: Donnerstag bis Sonntag, 4. bis 7.

April 2013 (zum *wachauGOURMET* festival von 4. bis 18. April 2013 – detaillierter Bericht folgt!)

Showbeginn: Montag & Sonntag 18.00 Uhr, Donnerstag bis Samstag 20.00 Uhr

Einlass: 60 Minuten vor Showbeginn, Preise: 95 bis 160 Euro p.P.

Ort: *Mörwald* Kloster UND . Undstraße 6 . 3500 Krems an der Donau (www.brotunspiele.cc)

Das Menü.

Eismeerforelle
mit Verbene . Lauch & Limonenkresse

*2012 Grüner Veltliner „Obere Steigen“
Weingut Markus Huber . Reichersdorf . Traisental*

Entenconsommé
mit pochierter Bioei & Frühlingskräuter

Rosa gebratenes Kalbsfilet
mit Bergkäsetascherl . Miso & grünem Spargel

*2011 Zweigelt „Klassik“
Weingut Franz Leth . Fels . Wagram*

Schokoladenkugel
mit Crumblé . Ingwer & Rhabarber

*2012 Gelber Muskateller
Weingut Erhard Mörwald . Feuerbrunn . Wagram*

*) Die aktuellen Wein-TV-Tipps für den Rest-Februar

- Freitag, 22. Februar, 20:15 Uhr | SWR Fernsehen

Mit Markus Brock am Rhein

Der Mittelrhein mit seinen trutzigen Burgen, den stolzen Schlössern und der idyllischen Weinlandschaft begeistert Gäste aus aller Welt. Moderator Markus *Brock* nimmt die Zuschauer mit auf eine „Musikalische Reise“ an den vielbesungenen Rhein zwischen Rüdesheim und Bonn. In Bacharach ist Markus *Brock* zu Besuch im Weingut *Ratzenberger*. An steilen Hängen hoch über dem Rhein baut Jochen *Ratzenberger* feine Rieslinge an. Der Winzer setzt sich dafür ein, Qualität und Image der Weine vom Mittelrhein im In- und Ausland weiter zu verbessern.

- Samstag, 23. Februar, 15:30 Uhr | rbb Fernsehen
Der Winzerkönig
Beliebte Fernsehserie mit Harald Krassnitzer, zu sehen im rbb Fernsehen immer am Sonnabend-nachmittag. Im Mittelpunkt steht die Familiengeschichte um den Weinbau im österreichischen Burgenland, angesiedelt in der kleinen Stadt Rust. Durch Erbschaft zum Besitzer eines Weinguts geworden, kniet sich der Held der Serie in seine neuen Aufgaben, doch es ist ein weiter Weg bis zum Winzerkönig.
- Sonntag, 24. Februar, 16:30 Uhr | ORF 2
Erlebnis Österreich: Das Blaufränkischland
Nirgends gedeiht der gehaltvolle und fruchtige Blaufränkisch so gut wie in der Gegend um Deutschkreutz, Horitschon, Neckenmarkt und Lutzmannsburg im mittleren Burgenland. Erlebnis Österreich zeigt kaleidoskopartig, wie sich die Winzer der Pflege und der Produktion des Rotweines widmen, wie wichtig die Weinkultur für diese Region geworden ist und wie sie den sanften Genusstourismus fördert.
- Montag, 25. Februar, 20:15 Uhr | hr fernsehen
Kein schöner Land: Rheingau
Kammersänger und Moderator Günter *Wewel* bereist diesmal den Rheingau, die sonnenverwöhnte Landschaft zwischen Weisbach und Lorch. Hier erstrecken sich Weingärten, so weit das Auge reicht. Die Reise beginnt in Eltville, der ältesten und größten Stadt im Rheingau. Auch auf Schloss Johannisberg, in Oestrich-Winkel, Kiedrich, Assmannshausen und Rüdesheim laden zahlreiche Weingüter und Buschenschenken zum Verkosten ein.
- Dienstag, 26. Februar, 4:55 Uhr | hr fernsehen
Genussreise mit Familie
Kochreportage von Michael *Scherenberg*
Der Frankfurter Gastrokritiker Bastian *Fiebig* hat ein Genussparadies: die Region rund um Chablis, wo ein vorzüglicher Wein wächst.
- Mittwoch, 27. Februar, 19:30 Uhr | arte
Unterwegs in Kanada: British Columbia
Eine für Kanada ganz untypische Landschaft bietet das fruchtbare Okanaganatal mit seinen vielen Seen und dem milden Klima. Hier liegt Grey Monk, eines der vielen Weingüter in dem bekannten Wein- und Obstanbaugebiet. Kanadischer Wein findet weltweit immer mehr Beachtung.

***) Termine – Termine – Termine**

- Freitag, 1. März, bis Sonntag, 3. März 2013: 12. Internationale Weinmesse in Innsbruck
Die Weinmesse Innsbruck – seit Jahren eine der drei größten Weinmessen Österreichs – lädt vom 01.-03. März 2013 wieder zum Verkosten, Genießen, Vergleichen und Einkaufen ein. Weinliebhaber haben bei rund 120 Ausstellern aus 5 Nationen und ca. 1000 verschiedenen Weinen die Möglichkeit, ihren Weinfavoriten zu finden. Auch für Gastronomiebetriebe & Weinhändler ist die Weinmesse die optimale Plattform zur Sortimentserweiterung. Die Weine können im Rahmen des Messeintritts gratis verkostet werden. Abgerundet wird die Messe durch ein ausgesuchtes Angebot von kulinarischen Köstlichkeiten. Messe Innsbruck, Veranstaltungssaal „Messeforum“, Freitag & Samstag 14-20 Uhr, Hallenschluss 21 Uhr; Sonntag 13-19 Uhr
- Weinviertel DAC on tour
Der Weinviertel DAC tourt mit dem Jahrgang 2012: Die Roadshow durch Österreich und Deutschland startet am 4. März 2013 in Wien und endet Mitte März in Linz. Folgende Termine sind insgesamt vorgesehen:
 - Mo., 4. März 2013, 15.00 – 21.00 Uhr: Hofburg, Wien
 - Di., 12. März 2013, 15.30 – 20.00 Uhr: Amadeus Terminal 2, Salzburg Airport
 - Mi., 13. März 2013, 17.00 – 21.00 Uhr: Alte Kongresshalle, München
 - Do., 14. März 2013, 16.00 – 20.00 Uhr: Kulturbühne Ambach, Götzis
 - Di., 19. März 2013, 15.30 – 20.00 Uhr: Design Center, LinzWeitere Informationen zu den Weinviertel DAC Präsentationen 2013 unter:
www.weinvierteldac.at/index.php?id=785.
- Montag, 11. März 2013, 13.00 bis 19.00 Uhr: Domäne Wachau – Jahrgangspräsentation 2012
Für alle, die die Weine 2012 schon früher kennenlernen wollen, gibt es bereits Anfang März einen ersten Einblick in den neuen Jahrgang. Übrigens erstmals im Doppel: das Weingut *Reinisch* aus Tattendorf in der Thermenregion sorgt mit Pinot, St. Laurent & Co. für exklusive rote Ergänzung! Treffpunkt: Vinothek der Domäne Wachau in Dürnstein. Eintritt frei!
- Vorankündigung: 4. bis 18. April 2013: wachauGOURMETfestival
Köche und Winzer von Weltklasse, faszinierende Schauplätze und eine Weltkulturerbe-Landschaft. Programm unter: www.wachau-gourmet-festival.at – Unbedingt vormerken!!! (bbj)

***) Die Kooperations-Packages für den BBJ-Wein-Newsletter 2013:**

a) Das *Basis-Package* für alle: Um 325 Euro Jahresbeitrag gibt's vier Meldungen im BBJ-Wein-Newsletter 2013 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 549 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 2013 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 998 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 2013 sowie die Nennung als Premium Partner (mit Adresse und url) in jedem BBJ-Wein-Newsletter (auf Wunsch mit Logo). Top-Goody für Premium Partner: Diese können auf Wunsch auch exklusiv bei Herbert Braunöcks „Wine after Work“ oder St. Urbanus-Abenden mitwirken.

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

Alle Preise ohne gesetzliche Steuern. 2013 erscheinen noch mindestens 22 Newsletters (zwei im März, drei im April, je zwei im Mai, Juni, Juli, August und September, drei im Oktober, sowie je zwei im November und im Dezember). Partner-Packages werden selbstverständlich als solche gekennzeichnet. Alternativvorschläge zu den drei Kooperationspackages sind durchaus diskutabel.

Vinophile Grüße!

Impressum BBJ-Wein-Newsletter

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

Redaktionelle Leitung: Paul Christian Jezek

Werbepartner werden: bernulf.bruckner@gmx.at - 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.

* Mehr als ein halbes Hundert: Am 18. Juli 2012 ist mit der vierzehnten Ausgabe 2012 bereits der 50. BBJ-Wein-Newsletter erschienen!

Die BBJ-Wein-Newsletter-Partner

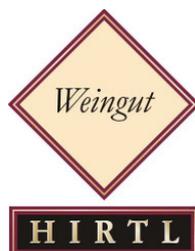


R A B L

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



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



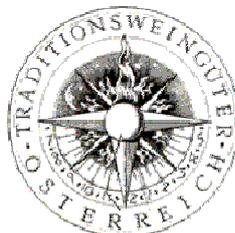
WEINGUT HIRTL
 Brunnigasse 72, 2170 Poysdorf
 Tel.+Fax: +43(0)2552/2182
weingut.hirtl@utanet.at
www.weingut-hirtl.at



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



Text
 Text
 Tel.: +43(0)
www.genuss-mensch.at
