

# BBJ-WEIN-NEWSLETTER 2013\_06

## 19. MÄRZ 2013

### Die Themen:

- Wein – fixer Bestandteil jeder Veranstaltung?  
– das Top-Thema von Herbert Braunöck ..... 2
- Vom Jahrgang 2012 lagern 28 % weniger in steirischen Kellern..... 2
- 350 österreichische Winzer und Weinhändler auf der „Prowein 2013“ ..... 3
- Von Pulverschnee und kulinarischen Schätzen: Ein Skierlebnistag am Arlberg  
– Teil 2: Stuben – St. Anton – St. Christoph – Lech ..... 3
- Kroatien setzt verstärkt auf Weintourismus ..... 4
- Gratiswein aus meterhohen Weinbrunnen – vor 450 Jahren ..... 5
- EU-Agrarreform: Neuer Kompromissentwurf kommt Österreich entgegen ..... 6
- Niederösterreich sucht neue Weinköniginnen  
– Bewerbungsfrist endet am 9. April..... 6
- Buchtipp: Wie Winzer und Weinhändler im Web 2.0 richtig werben..... 6
- 10 Jahre vinothek rotWEISSrot..... 7
- Termine – Termine – Termine..... 8
- 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

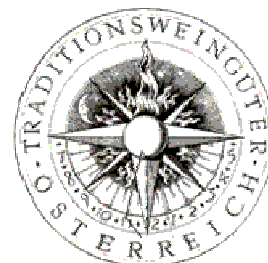
Weingut

H I R T L

WINZER KREMS  
Sandgrube 13

DOMÄNE  
WACHAU

glazer



**\*) Wein – fixer Bestandteil jeder Veranstaltung? – das Top-Thema von Herbert Braunöck**

Haben Sie schon eine Geburtstagsfeier, eine Taufe, ein Firmenjubiläum oder eine Vernissage ohne Wein erlebt?

Ich schon. Da war ich unlängst auf einer Vernissage, auf der ein junger Muslim-Künstler ausstellte. Einige Besucherinnen trugen ein Kopftuch und ich sah keinen Gast mit dem üblichen Glas Wein in der Hand. Denn es gab keinen Wein und auch sonst kein alkoholisches Getränk. Am Buffet standen Plastikgebilde mit farbenfrohen Flüssigkeiten und vermutlich hohem Zuckeranteil, Mineralwasser und die lieben Cerealien, also Chips oder so.

Die sonst üblichen österreichischen Gäste einer Vernissage fehlten – irgendwie. Ich konnte zwei Besucherinnen beobachten, die kamen, schauten und nichts sahen und unter Hinweis auf Zeitnot die Veranstaltung rasch verließen. Jetzt könnte man dieses Verhalten als ultimativen Beweis dafür sehen, dass die meisten Besucher vor allem wegen des Buffets die Vernissagen besuchen. Mag sein, aber ein Empfang ohne Wein ist bei uns eben kein Empfang. Wenn ein Muslim-Künstler österreichische Besucher für seine Werke interessieren möchte, sollte er für die „Ungläubigen“ Wein zur Verfügung stellen. Es gibt auch bei uns Menschen, die auf Alkohol verzichten. Die lehnen dankend ab, wenn ihnen ein Glas Wein angeboten wird. Aber wegen der Abstinenzler legen wir nicht eine ganze Veranstaltung trocken. (hb) ([www.actcom.at](http://www.actcom.at), [www.urban-ritter.at](http://www.urban-ritter.at))



„Der Nutzen des Weins kann  
der Kraft der Götter gleichgesetzt werden.“

(Plinius,  
römischer Schriftsteller,  
23-79 n. Chr.)



**\*) Vom Jahrgang 2012 lagern 28 % weniger in steirischen Kellern**

2012 wurden in der Steiermark auf 4.300 ha Anbaufläche 213.000 hl Wein produziert, rund 28 % weniger als im Jahr davor, als es mit 295.000 hl eine besonders gute Ernte gab. Vollzogen hat sich begleitet von beträchtlichen Flächenerweiterungen auch eine Wachablöse in der Leitrebe der Südsteiermark: War dies seit Jahrzehnten der Welschriesling, nimmt nun der Sauvignon Blanc die Spitzenposition ein.

In den vergangenen beiden Jahren wurden – entgegen dem EU-weiten Trend – in der Steiermark 210 ha neuer Weinbauflächen freigegeben, die laut Weinbaudirektor Werner *Luttenberger* auch schon eingelöst wurden, aber noch nicht in Ertrag sind. Verglichen mit 1999 ist das ein Plus von fast 16 %. Sauvignon und Muskateller sind stark neu ausgepflanzt worden, in der Weststeiermark, wo gegenwärtig in großem Umfang Nachpflanzungen anstehen, hat sich der Schilcher erholt und den Trend zur Alternative Weißwein gebrochen.

Vom Sortenspiegel her hält in der Steiermark landesweit zwar der Welschriesling mit 18,4 % noch die Spitze, mit mittlerweile 13,2 % holte der Sauvignon Blanc aber kräftig auf. Eine stabile Größe stellt der Weißburgunder mit 12,4 % dar, während Blauer Wildbacher (Schilcher) auf knapp über, Zweigelt mit knapp unter 10 % sowie Müller Thurgau (Riesling-Sylvaner) mit 7,8 % und Sämpling 88/Scheurebe mit 3,7 % in den vergangenen Jahren rückläufig waren. Tendenziell leicht abnehmend waren Traminer und Rheinriesling, Zugewinne an Anbauflächen haben Morillon (auf 7,8 %), Muskateller (auf 5,6 %) und Grauburgunder (auf 2,2 %) verzeichnet.

\*) **350 österreichische Winzer und Weinhändler auf der „Prowein 2013“**

„Die Prowein in Düsseldorf ist die mit Abstand wichtigste Fachmesse für Wein und Spirituosen für den Fachhandel, den Lebensmitteleinzelhandel und der Gastronomie im deutschsprachigen Raum und den angrenzenden westeuropäischen, skandinavischen und osteuropäischen Märkten“, sagt Irene *Braunsteiner* von der AUSSENWIRTSCHAFT AUSTRIA der Wirtschaftskammer Österreich (WKO). Mehr als 4.500 Aussteller werden auf der Prowein 2013 vom 24. bis 26. März teilnehmen. Österreich ist mit mehr als 350 Winzern, Weinhändlern und Obstbrennern auf einem Gemeinschaftsstand der AUSSENWIRTSCHAFT AUSTRIA in Kooperation mit der Österreich Wein Marketing GmbH nach Deutschland, Italien, Frankreich und Spanien die fünftgrößte Ausstellernation. Zur Prowein 2013 in Düsseldorf werden vom Veranstalter, Messe Düsseldorf AG, wie in den vergangenen Jahren mehr als 40.000 Fachbesucher erwartet.

Deutschland muss bei einer beachtlichen Eigenproduktion von rund 10 Millionen Hektolitern Wein mehr als 12 Millionen Hektoliter importieren und ist damit weltweit der größte Importmarkt für Wein. Für österreichischen Wein ist Deutschland der wichtigste Absatzmarkt neben dem Heimmarkt. Auf Deutschland entfallen mengenmäßig rund 75 % und wertmäßig 60 % der österreichischen Weinexporte. Auf diesem wichtigsten Absatzmarkt erreichten die Exporte 2012 (nach vorläufigen Zahlen) mehr als 350.000 hl mit einem Wert von 74,5 Mio. Euro. Dies entspricht in der Menge einem Plus von 4,3% gegenüber 2011 und einer Steigerung im Exportwert von 3,7 %.

Die österreichische Weinwirtschaft kann auf der Prowein 2013 trotz einer mengenmäßig kleinen Weinernte 2012 zuversichtlich und selbstbewusst auftreten. Die Qualitäten des Jahrgangs 2012 sind sehr hoch. Die Exporterfolge der österreichischen Weinwirtschaft beruhen neben den ausgezeichneten Weinqualitäten auch auf einem internationalen Bekanntheitsgrad, zu dem die Proweinteilnahme österreichischer Weinbaubetriebe und Weinvermarkter erheblich beigetragen hat.

\*) **Von Pulverschnee und kulinarischen Schätzen:**

**Ein Skierlebnistag am Arlberg – Teil 2: Stuben – St. Anton – St. Christoph – Lech**

Das „Mondschein-Gröstl“ in Stuben wäre zwar theoretisch eine gute Sache, wir haben aber keine Zeit für den Keller, daher braucht's auch keine Unterlage. Stattdessen zwei Radler sauer; trendig in Vorarlberg. So, es wird Zeit. Die Berge rufen. Weiter geht es mit den **Bergbahnen Stuben**. Drei Bahnen, dann stehen wir am Fuße der **Maroiköpfe**. Ups, jetzt sind wir definitiv nicht mehr die Einzigen. Oder hätten wir doch die Tour „Knödel-Beuschl-Wirt“ – passend zum Thema Kulinarik ☺ – nehmen sollen? (*Anmerkung*: Knödelkopf, Peischlkopf und Wirt sind 3 Berge **Richtung St. Christoph**).

Nein, die weiten Hänge ins Verwalltal lassen genug Möglichkeiten für uns offen. Wir entscheiden uns für den Aufstieg auf den **Maroikopf** und eine wunderschöne **Variante Richtung Verwalltal**. Ziel ist der wild-romantisch gelegene **Gasthaus Ferwall**.

Hier wird echt schmackhafte, regionale Küche raffiniert zubereitet. Vom heimischen Wild bis hin zu frisch gefangenen Fischen aus den unzähligen Wildbächen der Umgebung, frischer können die Zutaten nicht sein. Auch die Weinkarte kann sich hier in der



abgelegenen Idylle blicken lassen. Von Österreich bis Italien warten die Klassiker auf die Genießer. Bis der kleine Shuttlebus nach St. Anton kommt, löschen wir unseren Durst mit zwei großen Radler – diesmal süß, wir sind ja jetzt in Tirol angekommen – und stillen den aufkommenden Hunger – oder Gusto (?) – mit einer vorzüglichen „**kalten Hirschschinkenjause**“.

Mit dem Bus geht's weiter nach **St. Anton am Arlberg** zur **Galzibahn**, also mitten rein ins Ski-gebiet. Ein paar Schwünge wollen wir schon noch machen bevor es zum Mittagessen geht. Beim

Rauffahren mit der Galzigbahn haben wir gesehen, dass der **Jungbrunnentobel** direkt unter der Bahn noch recht jungfräulich aussieht. Perfekt, das machen wir. Geschafft. Im wahrsten Sinne des Wortes. Aber sehr zufrieden mit uns. Wir sind voll im Plan und es war sensationell zum Skifahren.

Doch jetzt kommen die „kulinarischen Königsetappen“. Es beginnt mit dem Mittagessen in der **Verwallstube**, direkt in der **Bergstation der Galzigbahn** gelegen. Zwar kein Geheimtipp mehr, aber immer wieder eine Freude. Vor allem bei schönem Wetter ist die – gerade vergrößerte – Terrasse ein echter Hammer! Haubenkulinarik auf fast 2.100 m Seehöhe ... und dieser Ausblick!



Wir genießen **cremige Trüffelpasta, Bouillabaisse, Tafelspitz und Seezunge** mit einer guten Flasche **Grüner Veltliner Kreutles** von **Emmerich Knoll** perfekt umsorgt von Susanne, Manfred und ihrem Team. Mit vollem Magen, aber bestens gelaunt geht es weiter. Gott sei Dank nur noch bergab nach **St. Christoph** zu unserer letzten Kulinarik & Ski Station, zur legendären **Arlberg Hospiz Alm**, der zentralen Wirkungsstätte der Bruderschaft St. Christoph; natürlich ein Muss unter Brüdern und Schwestern. Ein Gläschen Bordeaux von und mit **Sommelier Karl Heinz** an der Bar genossen darf da natürlich als Ausklang dieser Skirunde und gerade hier nicht fehlen. Unglücklicherweise wird es ein zweites. Oder war es sogar ein drittes? Servicechef **Christian** bringt dann noch ein bisschen Speck und Käse. Linkes und rechtes Ufer im Bordeaux verschwimmen schon ein bisschen am Gaumen und der letzte Sessel der St. Christoph-Bahn fährt ohne uns. Egal, glücklich geht ein toller Skitag zu Ende.

**Taxi Reini** hat es eh schon längst geahnt und bringt uns wieder zurück nach **Lech**. Mit der **Bergbahn Oberlech** geht es zum **Burghotel** hinauf. Freundlich grüßend und mit motiviertem Schritt schreiten wir zielstrebig in den Wellness-Bereich zur Erholung für den Abend. Dummerweise – J – laufen wir vorher geradewegs in die Arme von den Chefitäten **Elisabeth** und **Gerhard** sowie Sohnemann und Sommelier **Hermann**. Das war's. Die „Burg“ ist einer unserer Lieblingsorte am Arlberg. Gemütlich, freundlich und die Terrasse ist bei Schönwetter der Hammer. Hier kommt man nach Hause. Und wie immer Weine raten. Ja – Gott sind wir schlecht!!!

Fazit: Unglaublich, was der Mensch aushält. Disziplin macht's möglich. Kulinarik und Tiefschnee sind kein Widerspruch. Viel Spaß aber auch Vorsicht beim Nachmachen.

(Idee, Disziplin und Kulinarik: *Michi Lefor*. Skiguide: *Tom Oberbauer*, [www.genuss-mensch.at](http://www.genuss-mensch.at))

P.S.: So, wie Geschmäcker verschieden sind, so sind es auch die Gefahren im freien Skiraum. Nur mit Profis macht's am Arlberg richtig Spaß. Wie zum Beispiel mit dem **Heli** von der **Schneesportschule Omeshorn** in Lech.

#### \*) **Kroatien setzt verstärkt auf Weintourismus**

Die Tourismusdestination Kroatien besinnt sich ihrer Tradition im Weinbau. Mit 60.000 ha Rebland (vgl. 100.000 Deutschland, 45.000 Österreich) und zwei Mio. Hektoliter Ertrag sei das Land als Weinproduzent durchaus ernstzunehmen, so der Weinjournalist und Juror *Thomas Brandl* bei einer Präsentation von kroatischen Weinspezialitäten auf der Tourismusmesse ITB in Berlin. Überraschend ist der hohe Weißweinanteil von 60 %. Die vielfältigen Stile und die große Bandbreite und Abwechslung machen das Land zu einem „Geheimtipp“ für Weinkenner.

Der Weinbau in Kroatien geht bis in die Antike zurück. Schon im 14. Jahrhundert gab es ein erstes Gesetz mit Qualitätsvorgaben für die Weinproduktion. Seit dem politischen Umbruch zu Beginn der 1990er-Jahre hat ein echter Boom eingesetzt, sagt *Brandl*. Hunderte private Weinkellereien wurden reetabliert, nach der Massenproduktion zu Zeiten des Kommunismus setzt man nun auf Qualität. Allein 65 internationale Auszeichnungen konnten die kroatischen Weinbauern im vergangenen Jahr einheimen.

Die Bandbreite reicht von frischen, leichten, aromatischen und duftigen Weinen im Norden bis zu den starken, süßen und vollmundigen im Süden. 64 einheimische Rebsorten zählt das Land. Hauptgebiete sind die nördliche Region Istrien und die Kvarner Bucht, die Küstenregion Dalmatien und die kontinentale Region Mittelkroatien sowie Slawonien und der Donauraum. Kroatien hat als einziger der sieben westlichen Balkanstaaten ein Qualitätsweinprogramm. Der aktuelle Pro-Kopf-Konsum im Inland liegt laut Statistiken bei 42 Litern pro Jahr.

Die am weitesten verbreitete Weißweinsorte im kontinentalen Teil Kroatiens ist der Welschriesling, während von den autochthonen Sorten hauptsächlich Skrljet und Kraljevina angebaut werden. Gute Weine werden aus Weißburgunder, Rheinriesling, Traminer, Chardonnay und Sauvignon gemacht. Die Rotweine im kontinentalen Teil Kroatiens werden vor allem aus den Rebsorten Blauer Spätburgunder (Pinot Noir), Blauer Portugieser und Blaufränkischem hergestellt, aber auch Cabernet Sauvignon und Merlot werden häufig angebaut. Letztere Sorten sind in der Küstenregion häufiger vertreten. Dort ist die bekannteste autochthone Sorte der dalmatinische Plavac Mali. Gerade aus der Rebsorte Plavac werden auch die bekanntesten Weine des Landes erzeugt, aber ihre Namen haben sie meist vom Standort, an dem sie angebaut werden, wie Dingac, Postup oder Ivan Dolac. Der Dingac ist der erste kroatische Wein, dessen geografische Herkunft geschützt wurde und über die Landesgrenzen hinaus bekannt ist. Geschätzte Weißweinsorten im Küstengebiet sind der Istrische Malvasia, Zlahtina, Posip, Rukatac und Viska Vugava.

In Putnikovic, rund 20 Kilometer von Mali Ston entfernt, wird demnächst das erste nationale Museum des Weinbaus und der Weinherstellung eröffnet. Hier sollen nicht nur Ausstellungstücke gezeigt, sondern auch ein eigenes Weindotepot angelegt und Besuche bei Winzern sowie Weinverkostungen organisiert werden. Außerdem ist die Eröffnung einer Wein-Apotheke sowie einer Weinakademie für die Ausbildung von Sommeliers und Winzern geplant.

#### **\*) Gratiswein aus meterhohen Weinbrunnen – vor 450 Jahren**

Nicht nur Päpste, auch Könige wurden gewählt. Das Wiener Stadt- und Landesarchiv verwahrt Unterlagen zum Einzug Maximilians II. als neu gewählter römisch-deutscher König in Wien. Am 16. März sind es exakt 450 Jahre, seit Maximilian von Frankfurt kommend in den Wiener Donauauen anlandete. Die Wiener Bürgerschaft bereitete dem neuen Stadtherren einen triumphalen Empfang. Die Stadt wurde herausgeputzt und dekoriert. Triumphpforten wurden erbaut, ein hölzernes Schloss als Spektakel von 1.500 Knaben erstürmt und schließlich ein Feuerwerk abgebrannt.

Einen Höhepunkt des festlichen Einzugs stellten die eigens von der Stadt aus Holz errichteten, meterhohen Weinbrunnen dar, aus denen Wein floss. Die Wiener erfreuten sich an drei eigens für den Einzug errichteten Weinbrunnen, die beim Lugeck, am Graben und am Michaelerplatz errichtet worden waren. Jener am Lugeck war der größte. Er erreichte knapp zwölfmehhalb Meter Höhe und verfügte über ein rundes Becken, über dem sich ein achteckiger Aufbau mit Skulpturen weiblicher Figuren erhob. Diese Figuren trugen mit Reisig und Früchten geschmückte vergoldete Kuppel. Der Brunnen war von Bildern und Sinnsprüchen geziert. Aus zwölf Röhren floss während des Einzugs roter und weißer Wein, welcher die Farben Österreichs symbolisieren sollte. Von der Höhe des Brunnens wurden schließlich noch Obst und Brot



Darstellung eines Weinbrunnens (1566)

unter das Volk geworfen. Der Brunnen am Graben war ähnlich gebaut, allerdings nur knappe acht Meter hoch und mit acht Röhren bestückt. Roter und weißer Wein sollten bei diesem Brunnen die Quellen Habsburgs und des Reiches darstellen. Insgesamt zirkulierten knapp 5.000 Liter Wein in den drei Brunnen. Die Wienerinnen und Wiener haben sich reichlich daraus bedient, wie die Abbildung aus einem zeitgenössischen Druck erkennen lässt.

#### **\*) EU-Agrarreform: Neuer Kompromissentwurf kommt Österreich entgegen**

Ein neuer Kompromissentwurf der irischen EU-Ratspräsidentschaft zur EU-Agrarreform kommt den Forderungen der österreichischen Bundesregierung entgegen. Nach dem vom irischen Agrarminister und amtierenden Ratspräsidenten Simon *Coveney* vorgelegten Text hält der Ministerrat im Gegensatz zum Europaparlament an der Anrechenbarkeit von bisher erbrachten Umweltleistungen und zertifizierten Maßnahmen der Bauern für die Ökologisierung der künftigen Agrarpolitik fest. Landwirtschaftsminister Niki *Berlakovich* sagte, es gebe auch positive Signale, dass die Wein-Anpflanzungsrechte über 2015 hinaus bestehen bleiben. Österreich sei gegen ein Auslaufen, nachdem die Flächen zuerst mit millionenschwerer Unterstützung gerodet wurden. Dies wäre keine konsequente Politik, so der Minister.

#### **\*) Niederösterreich sucht neue Weinköniginnen – Bewerbungsfrist endet am 9. April**

Das Amt der Weinkönigin ist begehrt und hat vor allem durch das professionelle Auftreten der Repräsentantinnen der vergangenen Jahre weiter an Ansehen gewonnen. Mehr denn je wird eine Weinkönigin als sympathische Fachfrau wahrgenommen, die viel über den Rebensaft weiß und dazu auch kompetent und redigewandt Stellung beziehen kann. Die Anforderungen an diese wichtigen Botschafterinnen des niederösterreichischen Weines sind anspruchsvoll und vielfältig. So ist es ihre Aufgabe mit fundiertem Wissen über das Produkt, seine Qualitäten, den Genusswert und vieles mehr modern und zeitgemäß zu informieren. Schließlich sind die Weinkönigin und ihre Stellvertreterinnen Botschafterinnen des traditionsreichen Weinbaus ebenso wie der modernen Weinkultur.

Die wichtigste Voraussetzung für die Bewerbung ist eine starke Verbundenheit mit dem Wein – etwa durch eine entsprechende Berufsausbildung oder eine familiäre Bindung zu einem niederösterreichischen Winzerbetrieb. Ist man zudem zwischen 18 und 25 Jahre jung, unverheiratet und verfügt über genügend Wissen um die Kultur von Rebe und Wein, steht einer Kandidatur nicht mehr viel im Weg. Wichtig ist allerdings auch, dass man bereit ist, ausreichend Zeit für die ehrenvollen Aufgaben als Weinkönigin zu reservieren. Viele Termine verlangen vollen Einsatz und großes Engagement. Auch wenn die Aufgabe ehrenamtlicher Natur ist, gibt es die Möglichkeit, Reiserechnungen und Kilometergeld zu stellen. Für die Auserwählten sind aber letztlich die Erfahrungen und Begegnungen mit prominenten und interessanten Menschen während ihrer Amtszeit im Grunde genommen unbezahlbar. Eine Weinkönigin besucht viele Feste und Veranstaltungen rund um dieses Produkt – Kontaktfreude und eine gewisse Redigewandtheit sind daher eine der wichtigsten Eigenschaften der Regentinnen.

Für alle die sich angesprochen fühlen: Zur Teilnahme an der Wahl im Mai ist eine Anmeldung spätestens bis Dienstag, 9. 4., beim Weinbauverband NÖ erforderlich. Nach erfolgter Anmeldung erhalten alle Damen nähere Unterlagen zugesendet. Ein kurzes Informationsgespräch in Krems bzw. St. Pölten ist vor der eigentlichen Wahl vorgesehen. Ansprechpartner für weitere Informationen ist Geschäftsführer Konrad *Hackl*, 3500 Krems/Donau, Sigleithenstraße 50, Tel.: 05/0259/22209, E-Mail: [office@wbv.lk-noe.at](mailto:office@wbv.lk-noe.at)

#### **\*) Buchtipp: Wie Winzer und Weinhändler im Web 2.0 richtig werben**

Weinprofis sind oft nicht zugleich Marketingprofis. Doch ohne das richtige Marketing wird es immer schwerer, mit seinen Weinen auf dem immer komplexeren Markt erfolgreich zu sein. Das Internet hat alles verändert. Wer seine Weinberge akribisch pflegt und intensiv im Keller arbeitet

oder mit gutem Sortiment und interessanten Events die Kunden in seinen Laden holt, versteht oft nur wenig von der digitalen Revolution. Das Buch „Weinmarketing - Das Praxishandbuch“ von Alexander Schreck begleitet diesen Wandel. Es vermittelt Weinprofis sofort nachvollziehbar, wie sie daraus ihren Nutzen auch ohne teure Agenturen ziehen. Alexander Schreck vermittelt in leicht verständlicher Sprache sämtliche Grundlagen und praxiserprobtes, sofort anwendbares Wissen.

Wie funktioniert Google Adwords – und wann ist es das richtige Tool im Werbemix? Was bringt Twitter wirklich? Was bieten Blogsysteme? Wie nutze ich ein CRM-System zur Kundenpflege? Worauf kommt es bei einer Weinmesse wirklich an? Diese Fragen beantwortet Schreck umfassend,

gründlich und verständlich: „Ich will die Angst vor dem Unbekannten nehmen, indem ich zeige, wie einfach dieses Marketing in die tägliche Arbeit integriert werden kann. (...) Möglicherweise ist es überraschend, dass professionelles Marketing nicht notwendigerweise viel Geld kosten muss.“

Alexander Schreck, „Weinmarketing – Das Praxishandbuch“, Marketingpraxis und Anwendungen der neuen Medien für Weinerzeuger und Weinhandler, Verlag Gebrüder Kornmayer, 24,90 Euro

([www.weinmarketing.org](http://www.weinmarketing.org))



#### \*) 10 Jahre vinothek rotWEISSrot

Am 13. 4. 2003 eröffnete eine kleine Vinothek im Münchner Osten. Von Anfang an fokussiert auf die führenden Erzeuger aus Österreich. Mit nachhaltigem Erfolg - auf mittlerweile 500 m<sup>2</sup> mit heute über 600 Weinen aus der Alpenrepublik, ist daraus ein führender Weinhandler entstanden. Als Höhepunkt zum 10-jährigen Bestehen wird am Samstag, den 13. April 2013 (13-19 Uhr) zur Jubiläums-Weinverkostung mit den besten Weingütern aus Österreich, eingeladen. Die Veranstaltung findet in den neuen Geschäftsräumen (eine alte Schreinerei) statt.

Folgende zehn Winzerpersönlichkeiten sind zu Gast: Willi Bründlmayer, Albert Gesellmann, Gernot Heinrich, Anton Kollwentz, Gerhard Markowitsch, John Nittnaus, Lucas Pichler (FX), Willi Sattler, Manfred Tement und Ernst Triebaumer.

Das Know-how in Sachen Wein sammelte Senior Gerhard Biber bei zahlreichen Weinreisen & Verkostungen und Junior Christoph Biber durch eine fundierte Ausbildung, an der österreichischen Weinakademie, samt „Diploma in Wines & Spirits“. Die Strategie von rotWEISSrot basiert unternehmerisch auf der Kombination einer modernen Vinothek und Online-Handel. Im Inneren angetrieben wird das familiengeführte Unternehmen von der Leidenschaft zum Wein.

Vinothek rotWEISSrot – Weine aus Österreich, Neumarkterstraße 55, D-81673 München

Anmeldungen an [info@rotweissrot.de](mailto:info@rotweissrot.de), Infos unter [www.rotweissrot.de](http://www.rotweissrot.de)

\*) **Termine – Termine – Termine**

- **Donnerstag, 21. bis Sonntag, 24. März 2013: Kulinar Tulln**  
 Donnerstag + Sonntag: 10:00 - 18:00 Uhr, Freitag + Samstag: 10:00 - 19:00 Uhr  
 In Tulln an der Donau findet DIE Messe für Küche, Kochen und Kulinarik statt. Nationale und internationale Aussteller zeigen an 4 Messetagen alles Wissenswerte und aktuelle Trends zu den Themen Küche, Kochen, gesunde Ernährung und Selfness. Die Kulinar Tulln – die Messe für Küche, Kochen und Kulinarik – hat sich bei der 4. Ausgabe zu Österreichs größter „Genuss-Messe“ entwickelt. Das Motto der Messe 2013 lautet: „Probieren, Schmecken, Erleben und Einkaufen“ – 150 Aussteller sind mit Schmankerl & Spezialitäten auf der Messe Tulln vertreten. Die Kulinar Tulln bietet eine umfangreiche Weinstraße mit herausragenden Weinen, Edelbränden und Likörspezialitäten. Zu finden sind verschiedenste Weine aus den beliebtesten Weinregionen Österreichs. ([www.messe-tulln.at](http://www.messe-tulln.at))
- **Donnerstag, 4. bis Donnerstag, 18. April 2013: wachauGOURMETfestival**  
 Köche und Winzer von Weltklasse, faszinierende Schauplätze und eine Weltkulturerbe-Landschaft. Programm unter: [www.wachau-gourmet-festival.at](http://www.wachau-gourmet-festival.at) – Eine persönliche Auswahl (bbj):
  - **Freitag, 5. April, und Samstag, 6. April 2013, 14:00 - 20:00 Uhr: wein.genuss.krems**  
 TOP-Winzer aus allen Weinbaugebieten Niederösterreichs laden zur Verkostung ausgewählter Spitzenweine.  
 Treffpunkt: Dominikanerkirche Krems, Tageskasse € 28,-- / Vorverkauf € 25,-- (Ermäßigung für VINARIA-Abbonnenten und Ö1 Club-Mitglieder)
  - **Dienstag, 9. April 2013, 19:00 Uhr: Cérémonie de Fromages mit Bernard Antony**  
 Der berühmteste Käseaffineur Frankreichs, Bernard Antony, serviert ein mehrgängiges Käsemenü, dazu werden erlesene Weine kredenzt. Antony kauft seine Käse von den besten Produzenten Frankreichs, reift und verfeinert sie. Eine Legende in den besten Lokalen der Welt. Bernard Antony gibt ein Österreichgastspiel und die Domäne Wachau hat die Ehre, gemeinsam mit dem Weingut Bründlmayer aus Langenlois für die adäquate Weinbegleitung zu sorgen. Er ist die unumstrittene Nummer eins unter den Käsegroßmeistern der Welt. Seine Welt ist das Elsass und von dort kommen er und auch die Käsekostbarkeiten in die Wachau. Rohmilch trifft auf Urgestein, Roquefort auf Riesling und Ziegenkäse auf Grünen Veltliner und ein paar internationale Überraschungen. Das verspricht nicht nur eine originelle Speisekarte zu werden, vielmehr ein Abend an dem Maßstäbe gesetzt werden. Denn zusammen ergeben Weißwein und Käse eine perfekte Synthese, einen Klassiker der traditionellen wie modernen Küche.  
 Treffpunkt: Kellerschlüssel, Domäne Wachau, Anmeldung erforderlich, € 95,-- p.P.
  - **Freitag, 12. April 2013, 14:00 Uhr: Wachau – Die Quintessenz eines Jahrzehnts**  
 10 Jahre Wachau ist das Motto des diesjährigen Festivalbeitrags der Domäne Wachau. Das verspricht einen spektakulären und profunden Querschnitt durch eine große Dekade. 16 Grüne Veltliner und Rieslinge sind unumstritten die Protagonisten im großen Wachauer Weintheater. Im besten Sinne einer Parallelaktion wollen wir den beiden Rebsorten auf die Spur kommen, ihre Unterschiede und ihre sensorischen Besonderheiten verdeutlichen und zudem zeigen wie sich die großen Jahrgänge der letzten Dekade in den Weinen präsentieren. Der rote Faden wird also durch das neue Millennium laufen: vom Jahrgang 2000 bis 2010 werden Kultweine mit Kultjahrgängen kombiniert.  
 Dass es ein spannendes Match wird, lassen schon die Namen vermuten: die Konkurrenz ist stark besetzt, denn vom Singerriedel bis zum Kellerberg, vom Honivogl bis zur Achleiten, vom Unendlich bis zur Vinotheksfüllung ist so ziemlich alles vertreten, was in der Wachau



Rang und Namen hat. Und noch ein bisschen mehr. Denn unter all den großen Namen finden sich auch ein paar Gewächse, die zwar nicht aus der Wachau kommen, sich aber durchaus mit ihnen messen können. Moderiert wird das Spektakel von Master of Wine Roman *Horvath*.  
Treffpunkt: Vinothek der Domäne Wachau, Anmeldung erforderlich, € 125,- p.P.

- Donnerstag, 11. April 2013, 20:00 Uhr: **Literatur & Wein und WEIN.WANDERN.**  
Eröffnung von 15 Jahre – Das Internationale Kulturfestival mit Alfred *Komarek* & Weingut *Loimer*, Christoph W. *Bauer* & Weingut Rudi *Pichler*, Simone *Schönett* & Weingut Domäne Wachau, Clemens *Berger* & Weingut Sonnhof *Jurtschitsch* und onophon.  
Treffpunkt: Literaturhaus NÖ, Steiner Landstraße 3, 3504 Stein, Anmeldung bis spätestens 5. April 2013 unter Tel. 02732 72884 oder mail: [ulnoe@ulnoe.at](mailto:ulnoe@ulnoe.at)
- Freitag, 12. April, und Samstag, 13. April 2013, 14:00 - 21:00 Uhr: **Wein im Schloss**  
Im historischen Ambiente des Schlosses präsentieren 18 Gumpoldskirchner Spitzenwinzer ihre besten Weine. Der Schwerpunkt liegt dabei auf den regionstypischen Sorten Zierfandler und Rotgipfler, die Palette reicht aber auch vom Grünen Veltliner über Riesling bis zu Rotweinen.  
Treffpunkt: Schloss Gumpoldskirchen, Tageskarte € 13,- / 2-Tageskarte € 20,-
- Dienstag, 16. April 2013, 18:30 Uhr: **Genuss Tour Thermenregion**  
Eine kulinarische Reise durch die Thermenregion mit regionalen Spezialitäten  
Erleben Sie die Vielfalt dieser Genussregion in vier Gängen und schlemmen Sie bei einer geführten Tour in vier der besten Restaurants der Thermenregion. Zu jedem Menügang geht es mit dem Shuttlebus in ein neues Lokal. Vom Aperitif mit Fingerfood über Vorspeise, Hauptgang und Dessert werden Sie von einem Genuss zum nächsten chauffiert. Vier Top-Thermenwinzer runden den kulinarischen Genuss mit ausgewählten Weinen ab. Es erwarten Sie:
  - Restaurant Jagdhof (Guntramsdorf) und Weingut *Piriwe* (Traiskirchen)
  - Rathausstüberl (Laxenburg) und Weingut *Biegler* (Gumpoldskirchen)
  - Restaurant Iuno (Münchendorf) und Weingut Johanneshof *Reinisch* (Tattendorf)
  - Klostergasthaus Thallern und Weingut *Alphart* (Traiskirchen)

Gemütlicher Ausklang im Restaurant Jagdhof in Guntramsdorf mit allen Winzern und Wirten.  
Genuss Tour Karten erhältlich ausschließlich im Vorverkauf in den acht beteiligten Betrieben.  
Preis: € 78,- p.P. (inkl. 4-Gang-Menü, Busfahrt, Weinbegleitung – je 2 Glas pro Winzer)  
Nächste Genuss Tour: Dienstag, 14. Mai 2013, 18:30 Uhr, Restaurant Jagdhof in Guntramsdorf.

**\*) 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](http://www.actcom.at)) und Bernulf Bruckner jun. ([www.lrtc.at](http://www.lrtc.at)) verlinkt.

Alle Preise ohne gesetzliche Steuern. 2013 erscheinen noch mindestens 20 Newsletters (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](mailto:bernulf.bruckner@gmx.at) - [h.braunoeck@actcom.at](mailto:h.braunoeck@actcom.at) - [paul.jezek@boerse-express.com](mailto: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](mailto:office@weingut-rabl.at)  
[www.weingut-rabl.at](http://www.weingut-rabl.at)



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



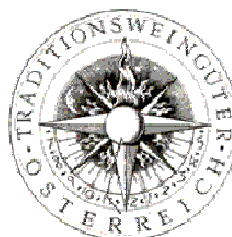
**WEINGUT HIRTL**  
 Brunngasse 72, 2170 Poysdorf  
 Tel.+Fax: +43(0)2552/2182  
[weingut.hirtl@utanet.at](mailto:weingut.hirtl@utanet.at)  
[www.weingut-hirtl.at](http://www.weingut-hirtl.at)



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



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



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

---