

BBJ-WEIN-NEWSLETTER 2014_24

27. NOVEMBER 2014

Die Themen:

- Achtung! Punschgefahr! – Das Top-Thema von Herbert *Braunöck*..... 2
- Weinkompetenzzentrum in Krems unter Niederösterreichs Vorbildprojekte gewählt 2
- Kamptaler Weinnacht mit vielen Siegern..... 3
- Weingut Angerhof *Tschida* gewinnt Goldene Traube 2014..... 4
- Domäne Wachau: Spektakulär im Spectator 5
- Miquel *Barceló* gestaltet Mouton *Rothschild* 2012 5
- In heutigen Weingärten muss auch in Zukunft verpflichtend Weinbau betrieben werden 5
- Aus der Wirtschaftsredaktion
 - (1): Debatte Topgastronomie: Titel ohne Mittel..... 6
 - (2): Neues *Figlmüller* Wirtshaus eröffnet in Wien 7
- Aus der internationalen Wirtschaftsredaktion
 - (1): Südtiroler Weine in Moskau 7
 - (2): Hawesko-Eigner unter Druck..... 8
- Aus der Wissenschaftsredaktion:
 - Rotweinbestandteil Resveratrol wirkt entzündungshemmend 8
- Die Wein-TV-Tipps für die letzten November-Tage..... 9
- Termine – Termine – Termine..... 10
- Die Kooperations-Packages für den BBJ-Wein-Newsletter 2014 11
- Die BBJ-Wein-Newsletter-Partner 12

Herausgegeben von:

Herbert BRAUNÖCK – Bernulf BRUCKNER jun. – Paul Christian JEZEK

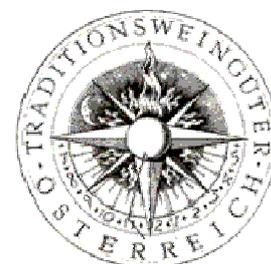
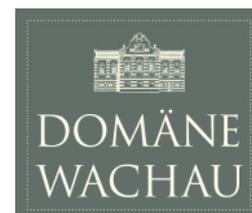
KAMPTAL WINERY

R A B L



H I R T L

WINZER KREMS Sandgrube 13



***) Achtung! Punschgefahr! – Das Top-Thema von Herbert Braunöck**

274 Punschstände sorgen derzeit für mehr Wärme in Wien. Damit gibt es mehr Heißweintankstellen als (gefühlte) Briefkästen. Wenn auch die Rezepturen meist sehr ähnlich sind – fertige Punschessenz aus dem Kübel mit Wasser verdünnt – sind die Motive der Anbieter unterschiedlich. Die einen wollen einfach Geld verdienen, andere verkaufen ihren Punsch mit dem Versprechen, die Einnahmen für einen guten Zweck zu verwenden. Das lautet so: „Mit jedem Schluck helfen Sie einem Kind in Zentralafrika zu überleben.“ Trinken für den guten Zweck schmeckt besser und erleichtert manchem das Gewissen.

Ich habe nun das Vergnügen, Ihnen das Rezept des besten Österreichischen Glühweines (lt. Weinzeitschrift VINARIA, 1/2004 und 2/2012) vorzustellen. Es stammt von unserem lieben Freund Bernulf Bruckner jun. und geht so: 3-4 Flaschen Rotwein + 1 Flasche Weißwein + 3/4 l Wasser + 10 Glüh-Fix erhitzen + (je nach gewünschtem Süßegrad) 50 bis 250 g Feinkristallzucker zugeben, erhitzen, rühren und ... kosten!

Er sammelt über das Jahr hin Rot- und Weißwein, der nach Verkostungen in den Flaschen verbleibt oder nach dem Öffnen nicht seinen hohen Anforderungen entspricht und schenkt am letzten Montag vor dem Heiligen Abend Punsch für einen guten Zweck aus: Die Pflege der Freundschaft von einander wohlgesinnten Menschen. Danke, lieber Bernulf. (hb)

(www.actcom.at, www.urband-ritter.at)



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

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



***) Weinkompetenzzentrum in Krems unter Niederösterreichs Vorbildprojekte gewählt**

Zum einjährigen Geburtstag erhält das Weinkompetenzzentrum Krems eine renommierte Auszeichnung. Das im November 2013 eröffnete, von der Erste Group Immorent für das Land Niederösterreich finanzierte Weinkompetenzzentrum wurde unter die sieben vorbildlichsten Projekte in Niederösterreich gewählt. Im Rahmen der Verleihung von Anerkennungen für „Vorbildliche Bauten“ hat das Gebäude durch seine Architektur, Funktionalität und Konstruktion die Fachjury unter Vorsitz des NÖ Landeshauptmannes Erwin Pröll überzeugt.



Das ausgezeichnete Gebäude des Weinkompetenzzentrums in Krems © Mang Architekten, Kurt Bauer

Um eine Auszeichnung zu erlangen, müssen alle Kriterien in vorbildlicher Weise erfüllt sein.

„Die Leasingfinanzierung und baukaufmännische Abwicklung von Bildungseinrichtungen gehört zu unseren Steckenpferden. Das Weinkompetenzzentrum war für uns als Bauherr daher ein wichtiges Projekt, in das wir unsere gesamte Expertise für den kommunalen Bereich und unser know-how, den Kunden maßgeschneiderte Lösungen anzubieten, einbringen konnten. Wir freuen uns über die Anerkennung, die das Projekt erhielt“, sagt Brigitte Bruckmüller, Leiterin der Erste Group Immorent Österreich.

Neben den Anlagen für eine professionelle Weinproduktion und Lagerung umfasst das Weinkompetenzzentrum Seminarräume und Labors für önologische Versuche. Das Bundesamt für Weinbau analysiert auf diesem Standort außerdem jährlich rund 9.500 Qualitätsweine von etwa 2.500 Weinbaubetrieben.

*) **Kamptaler Weihnacht mit vielen Siegern**

Die Weinstraße und das Regionale Weinkomitee Kamptal luden heuer am 21. November bereits zum zwölften Mal zur „Kamptaler Wein Nacht“ – einer kulinarischen Gala zu Ehren des Kamptaler Weines – in das Schloss Grafenegg ein. Höhepunkt des Abends war die feierliche Preisverleihung des „Kamptaler Zweigelt Preis 2014“ und des „Kamptal DAC Reserve Cup 2014“ durch die beiden Musicalstars Marjan *Shaki* und Lukas *Perman*. Sie überreichten als Ehrengäste die Trophäen von Künstler Fritz *Gall* an die Sieger.

Rund 300 Personen waren der Einladung gefolgt und konnten sich vom Genussreichtum des Kamptals überzeugen. Die Veranstalter durften viele „Kamptal-Freunde“ wie den österreichischen Weinbaupräsidenten NABg. Johannes *Schmuckenschlager*, Theaterfest-Obmann Werner *Auer*, „Weinprofessor“ Prof. Bernulf *Bruckner*, Ex-Radprofi Gerhard *Zadrobilek* oder ORF-Sportreporter Rainer *Pariasek* begrüßen. Immer mit dabei natürlich auch die Kooperationspartner Volksbank NÖ mit VDir. Johann *Bauer*, die NÖ Versicherung AG mit Regionaldirektor Walter *Koinegg* und Manfred *Silberbauer* von Müller Glas & Co.

Im Mittelpunkt der feierlichen Veranstaltung standen aber die Weinprämierungen. Falstaff-Redakteur Bernhard *Degen* überreichte die Urkunden des „Falstaff Kamptal DAC Reserve Cups 2014“ an die glücklichen Gewinner. In der Kategorie „Grüner Veltliner“ sicherte sich das Weingut Fred *Loimer* mit dem „2013 Käferberg Kamptal Reserve Grüner Veltliner“ den Sieg vor dem Weingut Sonnhof *Jurtschitsch* (2013 Lamm Kamptal Reserve Grüner Veltliner). Den dritten Platz teilten sich Willi *Bründlmayer* mit seinem „2013 Lamm Kamptal Reserve Grüner Veltliner“ und das Weingut *Leindl* aus Zöbing (2013 Seeberg Kamptal Reserve Grüner Veltliner).

Bei den Rieslingen gab es eine eindeutige Dominanz der weltberühmten Lage Heiligenstein: Der „2013 Zöbinger Heiligenstein Lyra Kamptal Reserve Riesling“ vom Weingut *Bründlmayer* machte das Rennen vor dem Weingut Hiedler (2013 Heiligenstein Kamptal Reserve Riesling) und dem „2013 Heiligenstein Kamptal Reserve Riesling“ vom Weingut Schloss Gobelsburg.

Schon zur Tradition geworden ist die Verleihung des „Kamptaler Zweigelt Preis“. Die Verkostung wurde im Ursin Haus Langenlois professionell abgewickelt, insgesamt gab es rund 50 Einreichungen. Die Weinkellerei *Leutmezer* aus Langenlois gewann zum ersten Mal diesen Weinwettbewerb: Ihr „2012 Zweigelt“ – übrigens auch mit dem goldenen AWC-Siegel ausgestattet – siegte in der Kategorie der klassischen Rotweine vor dem „2011 Select Zweigelt“ von Erich *Kroneder*. Drittbester Wein wurde der „2011 Ganslgraben Zweigelt“ vom Weingut *Heiss* aus Engabrunn. In der Gruppe der „Barrique“-Weine gab es ein altbekanntes Siegesgesicht: Der „2012 Rotburger“ von Norbert *Rosner* aus Langenlois überzeugte die Fachjury. Knapp geschlagen geben musste sich das Weingut Anton *Eitzinger* (2012 Barrique Zweigelt). Ex aequo auf Platz drei die Weingüter *Wutzl* (2012 Cobanis Zweigelt), Christoph *Edelbauer* (2012 Zweigelt) und Schloss Gobelsburg (2011 Haide Zweigelt).



Sieger und „Ehrer“: Fred Loimer, Willi Bründlmayer, Lukas Perman, Marjan Shaki, Leutmezer und Norbert Rosner (v.l.n.r.) © Robert Herbst (www.pov.at)

Nach den feierlichen Prämierungen ging der Abend genussvoll weiter. Die Kamptaler Wirte Heurigenhof *Bründlmayer*, Langenloiser Hof sowie *Mörwald* Gourmet Service Catering sorgten für kulinarische „Kostbarkeiten“ beim viergängigen Menü und exquisiten Käsebuffet. Für die musikalische Umrahmung war einmal mehr Wolfgang *Friedrich* mit seiner Weinherbst-Dixieland-Band verantwortlich.

Alle Siegerweine des „Falstaff Kamptal DAC Reserve Cups“ und des „Kamptaler Zweigelt-Preises“ gibt es ab Dezember in der Kamptaler Gebietsvinothek Ursin Haus (www.ursinhaus.at) in Langenlois, das auch die Organisation der Veranstaltung innehatte, zu verkosten und zu Ab-Hof-Preisen zu kaufen.

*) Weingut Angerhof *Tschida* gewinnt Goldene Traube 2014

Die „Goldene Traube“ als die wichtigste Auszeichnung um den burgenländischen Wein wurde heuer bereits zum 28. Mal von Casinos Austria gemeinsam mit Wein Burgenland verliehen. Hans *Tschida* vom Weingut Angerhof aus Illmitz im burgenländischen Seewinkel erhielt die begehrte Auszeichnung für seine Trockenbeerenauslese Sämling 88 aus dem Jahr 2010 im Casino Baden. Georg *Stiegelmar* aus Gols wurde für sein Lebenswerk geehrt, Sepp *Sailer* aus Frauenkirchen erhielt den Ehrenpreis, und das Weingut *Michlits* durfte sich über den Titel „pannonischer Botschafter 2014“ freuen.

Der Einladung von Casinos Austria folgten am 25. November auch namhafte Vertreter aus Politik und Wirtschaft, allen voran Burgenlands Landeshauptmann Hans *Niessl*, Landesrat Andreas *Liegenfeld* sowie der Intendant der Schlossspiele Kobersdorf, Wolfgang *Böck*. Auch der Gesandte der Ungarischen Botschaft, Gabor *Hajas*, zeigte sich von der Qualität des burgenländischen Weines begeistert. Im prunkvollen Ambiente des Casino Baden blickte Generaldirektor Karl *Stoss* in seiner Begrüßung zu den Anfängen der Goldenen Traube zurück. Er merkte an, dass dieser Preis zur Überwindung der Krise in der Weinbranche Mitte der 1980er-Jahre beigetragen hat und sich fortan die heimische Weinwirtschaft qualitativ enorm weiterentwickelt hat. Das Burgenland brauche den Vergleich mit Top-Weinnationen wie Frankreich oder Italien nicht zu scheuen. Als logische Konsequenz bezeichnete er die Goldene Traube als einen Preis, der aus der kulinarischen Landkarte Österreichs nicht mehr wegzudenken ist.

In seiner Laudatio auf den Sieger der Goldenen Traube 2014, das Weingut Angerhof *Tschida*, betonte Casinos Austria Vorstandsdirektor Dietmar *Hoscher*, dass Hans *Tschida* als klassischer Weinbau-Quereinsteiger gilt, der es nach zaghaftem Anfang als Teilzeit-Winzer letztlich geschafft hat, gleich vier Mal in Folge in London zum „Sweet Wine Maker of the Year“ gekürt zu werden. *Tschida* trägt damit weltweit zum positiven Image des österreichischen Weines bei.



Casinos Austria Vorstandsdirektor Dietmar *Hoscher*, Weinkönigin Tanja I, Goldene-Traube-Gewinner Hans *Tschida* und Casinos Austria Generaldirektor Karl *Stoss* (v.l.) © Christian Husar

Die Goldene Traube für das Lebenswerk

erhielt Georg *Stiegelmar* aus Gols, überreicht durch Landesrat Andreas *Liegenfeld*. *Stiegelmar* begann als einer der ersten Winzer Österreichs mit dem Barrique-Ausbau von Rotweinen und gilt als Pionier des burgenländischen Qualitätsweinbaus.

Landeshauptmann Hans *Niessl* überreichte den Ehrenpreis der Goldenen Traube an Sepp *Sailer*, der in Frauenkirchen die erste Vinothek des Landes eröffnet hat und hier seit knapp einem Vierteljahrhundert dem burgenländischen Wein eine großartige Bühne bietet, sich zu präsentieren.

In der Kategorie „Goldene Traube Pannonien“ wurde das Weingut *Michlits* aus Pamhagen ausgezeichnet. In seiner Laudatio hob Josef *Schuller* MW und Vorsitzender der Jury, hervor, dass sich der Preisträger als biodynamischer Betrieb durch seine im Einklang mit Natur, Region, Lebensraum und Menschen befindliche Wein-, Land- und Viehwirtschaft einen Namen gemacht hat.

*) **Domäne Wachau: Spektakulär im Spectator**

Die Frage des Monats: Was haben Ornellaia, Château de Beaucastel, Turley, Guigal und die Domäne Wachau gemeinsam?

Die Lösung liefert der Wine Spectator, die renommierteste Weinzeitschrift der USA, die jedes Jahr eine Liste mit deren Top 100 Weinen des Jahres veröffentlicht. Jedes der oben genannten Weingüter (und noch 95 andere) wurde dabei mit einem seiner Weine in die Top-100-Liste des Fachjournals gereiht, was ihnen und natürlich auch uns sehr zur Ehre gereicht.

Genauer gesagt ist es der Grüne Veltliner Federspiel Terrassen – mit 90 Punkten auf Platz 90 der weltweit besten Weine! Bei der Kür der Besten werden eine Vielzahl von Kriterien miteinbezogen: Preis, Wertigkeit, Spannung und natürlich Qualität spielen allesamt eine Rolle und positionieren das Federspiel inmitten der Giganten der Weinszene.

Zur Liste der Weine des WineSpectator: <http://2014.top100.winespectator.com/lists/>

*) **Miquel Barceló gestaltet Mouton Rothschild 2012**

Seit 1945 zeichnet jedes Jahr ein bedeutender Künstler für die Illustration des Etiketts des Château Mouton *Rothschild* verantwortlich. Und mittlerweile sind es wohl die berühmtesten Namen der zeitgenössischen Kunst, die das weltberühmte Château Mouton *Rothschild* in seiner einzigartigen Etiketten-Kollektion vereint. Diese wird alljährlich um ein weiteres Kunstwerk erweitert. Die Illustration des Jahrgangs 2012 wurde noch persönlich von Baroness Philippine *de Rothschild* ausgewählt, die am 22. August 2014 verstarb. Die Wahl fiel auf den katalanischen Maler und Bildhauer Miquel *Barceló*.

Mit seinen Kunstwerken schafft *Barceló* ein Universum, das beides gleichzeitig ist: realistisch und traumhaft. Er entführt in ein Reich von intensiven Farben, in dem er diverse Techniken und verschiedenen Materialien miteinander kombiniert. Das Fresko, das er für den 2012er Jahrgang entwarf, greift das historische Emblem des Châteaus auf. Die beiden sich auf dem Etikett symmetrisch begegnenden Steinböcke sollten dabei an die Balance und Harmonie eines großen Weines erinnern – beides bereits in der Natur präsent und gleichermaßen eine Herausforderung, ebendiese mit menschi-



Das Etikett des Jahrgangs 2012 griff das historische Emblem des Château Mouton Rothschild auf / © Château Mouton Rothschild, Miquel Barceló



cher Arbeit zu erlangen. 1957 in Felanitx auf Mallorca geboren, studierte der katalanische Maler und Bildhauer Miquel *Barceló* an der Schule der Dekorativen Künste in Palma, der Hauptstadt der Insel. Zunächst vom Abstrakten Expressionismus beeinflusst wurde seine Malerei immer figurativer. Ab 1995 häufen sich Aufträge und Auszeichnungen, darunter eine Schau im Pariser Museum of Modern Art (1996) und im Louvre (2004). 2003 erhielt *Barceló* den Prince of Asturias Award. Zudem gestaltete er einen Teil der Kathedrale von Palma, sowie die die Kuppel im neuen Sitzungssaal des Menschenrechtsrates der UNO in Genf.

Quelle: Falstaff online, Marion Topitschnig, 17.11.2014, www.falstaff.at/weinartikel/miquel-barcelo-gestaltet-chateau-mouton-rothschild-2012-9224.html

*) **In heutigen Weingärten muss auch in Zukunft verpflichtend Weinbau betrieben werden**

„Wo Rebstöcke sind, müssen Rebstöcke bleiben!“ erklärte Umweltstadträtin Ulli *Sima* im Wiener Landtag. Eine neue gesetzliche Verpflichtung sieht vor, dass in allen Wiener Weingärten auch in Zukunft Weinbau betrieben werden muss. „Wer heute in Weingärten investiert, in der Hoffnung

dort irgendwann bauen zu können, wird mit dem neuen Gesetz in die Schranken gewiesen“, so *Sima*. Damit schiebt die Stadt Wien der Immobilien-Spekulation mit Weingärten einen Riegel vor. Die durch Spekulanten in die Höhe getriebenen Grundstückspreise haben die Wiener Winzer in den letzten Jahren gehörig unter Druck gebracht. Brach liegende oder lediglich als private Gärten genutzte Rebflächen gefährdeten außerdem die typische Wiener Weinbau-Kulturlandschaft. „Mit dem neuen Gesetz ist auch für die Zukunft klar: Rebflächen bleiben Rebflächen, eine Verbauung der Wiener Weinberge wird es nicht geben“, stellt *Sima* klar.

Als einzige Großstadt der Welt verfügt Wien über ökonomisch bedeutenden Weinbau innerhalb seiner Landesgrenzen. Mit einer Weinbaufläche von ca. 670 ha trägt der Weinbau wesentlich zur kulturellen Identität Wiens bei und ist ein wichtiger Wirtschaftsfaktor. Die Weingärten prägen in Verbindung mit den alten Weinorten das unverwechselbare Landschaftsbild dieser Stadt. Die Weinbauflächen sind nicht nur die Produktions- und Existenzgrundlage für die rund 250 Wiener Weinbaubetriebe, sondern in ganz besonderem Maße auch Lebensraum und Erholungsgebiet.

***) Aus der Wirtschaftsredaktion (1): Debatte Topgastronomie: Titel ohne Mittel**

Frank *Grubers* „Vincent“ musste Insolvenz anmelden und auch andere Spitzenrestaurants kämpfen mit wirtschaftlichen Problemen. Immer mehr Gourmettempel schließen oder geben ihre Sterne zurück – steckt die Spitzengastronomie in der Krise? Falstaff ging auf Spurensuche und traf auf überraschende Infos.

Das Wiener „Vincent“ ist ein gutes Beispiel für diese Entwicklung, denn es ist trotz kulinarischer Erfolge in eine Insolvenz geschlittert. Seit 1973 betreibt Frank *Gruber* bereits das Restaurant. Es hatte in seiner Metamorphose vom Studentenlokal bis zum Gourmetrestaurant seine Höhen und Tiefen, erntete aber mit Köchen wie Harald *Riedl*, Meinrad *Neunkirchner*, Oliver *Hoffinger* und Peter *Zinter* stets viel Lob von der Fachpresse.

Seit einem Jahr ist nun Alexander Mayr für die Küche verantwortlich und hat dem „Vincent“ zu bravourösen drei Hauben verholfen. Doch just mit der Verleihung der Hauben wurde bekannt, dass der wirtschaftliche Erfolg ausblieb und dass die Institution „Vincent“ nach 41 Jahren durchgehenden Betriebs Insolvenz anmelden musste. Laut Alpenländischem Kreditorenverband (AKV) stehen Passiva von rund 1,1 Mio. Euro Aktiva von lediglich 80.000 Euro gegenüber. Patron Frank *Gruber*, der jetzt eigentlich schon lieber in Pension wäre, muss nun ein Ausgleichsverfahren über die Bühne bringen. Wehmütig erinnert er sich an die florierenden 80er-Jahre zurück, da „war das Geschäft bombig“. Doch heutzutage habe man es in der Gastronomie sehr schwer, besonders wenn man hochstehende Küche anbieten will. „Das mache ich nur aus Leidenschaft, nicht aus wirtschaftlichen Gründen“, sagt *Gruber*, der nun nach einem Investor sucht, der sowohl die Schulden als auch das Restaurant übernimmt. Wir halten die Daumen, dass das „Vincent“ noch lange bestehen kann – zu Redaktionsschluss war das Restaurant wie gewohnt geöffnet und die Buchungslage vielversprechend.

Ein weiteres Negativbeispiel ist das leider verschiedene Restaurant „Novelli“ des Gastronomen und Consultants Franz *Haslauer*. Das „Novelli“ war beliebt und der heutige Unternehmer und Starkoch Konstantin *Filippou* erkochte dort sogar einen Michelin-Stern. Ein Jahr später war das Restaurant pleite und sperrte zu.

Es gibt Wirte, die bitten geradezu darum, von den Restaurantführern nicht in den Gourmetolymp gehoben zu werden, weil das viele Gäste eher verschreckt. In der Tat halten nur wenige Top-Restaurants über Jahre das Niveau und verdienen auch – ein bisschen – Geld. Denn reich werden die *Reitbauers* mit dem „Steirereck“ oder die Brüder *Obauer*, um nur zwei der stabilen Highlights zu nennen, mit dem Restaurant nicht (eher mit Werbeverträgen ...).

Daher bemühen sich etliche Erfolgsgastronomen erst gar nicht um Sterne. Paradebeispiel dafür ist Mario *Plachutta* mit seinen gleichnamigen Rindfleischtempel. „Wirtschaftlicher Erfolg in der Gastronomie ist unbedingt notwendig, um dauerhaft beste Qualität bieten zu können! Kein Wirt kann

nur vom Lob der Restaurantkritiker leben. Am Ende des Tages entscheidet auch nur der Gast, ob er ein gastronomisches Konzept goutiert oder nicht“, sagt Österreichs erfolgreichster Wirt. Stellt sich also schlussendlich die Frage: Sind viele Hauben oder Sterne gar kontraproduktiv? Nützen sie mehr dem Koch als dem Wirt, der ihm diese Karriere erst ermöglichte? Restaurantführer und Gourmetjournalisten machen aus Köchen Stars. Aber wo bleiben die Wirte und ihre Erträge, die sie brauchen, um sich solche Stars auch in Zukunft leisten zu können? Sind wir am falschen Weg?

Quelle: Falstaff online: Bernhard Degen / Wolfgang Rosam, Falstaff Nr. 08/2014 (23.11.2014), www.falstaff.at/gourmetartikel/debatte-topgastronomie-titel-ohne-mittel-9278.html

***) Aus der Wirtschaftsredaktion (2): Neues Figlmüller Wirtshaus eröffnet in Wien**

In wenigen Tagen öffnet am Lugeck 4 das neue Restaurant der Wirtshaus-Dynastie seine Tore.

Was lange währt ... Nach Monaten des Umbaus wird in den nächsten Tagen am Lugeck 4 im 1. Bezirk Wiens das gleichnamige Wirtshaus der Familie *Figlmüller* eröffnen. Wo einst in der Buddha Bar cooler City-Chic angesagt war, hält nun traditionelle Wiener Wirtshauskultur Einzug. Thomas Figlmüller erzählt im Gespräch mit Falstaff, dass noch kein genauer Eröffnungstermin genannt werden kann, weil es noch eine finale Verhandlung zur Betriebsanlagengenehmigung geben muss. Es wurde sehr viel komplett erneuert, was die Bürokratie etwas aufwendiger macht. Geplant sei jedenfalls ein Opening in der ersten Dezemberwoche, spätestens soll es die zweite werden. Umgesetzt wurde das Gastronomieprojekt mit dem Wiener Architekten Gregor Eichinger, verteilt auf zwei Etagen wird es über 220 Plätze geben.

Die Brüder Hans und Thomas *Figlmüller* werden Wiener Küche in einem gemütlichen Ambiente servieren. Es soll ein „anständiges, urbanes, modernes Wirtshaus“ werden, sagt Zweiterer. Der Standort, die Tradition und die Familiengeschichte sprechen für eine derartige Ausrichtung, weshalb man auch beim Interieur Zitate aus der Wiener Wirtshausgeschichte bringen will. Resopal wird ebenso eine Rolle spielen wie Emaille, das großflächig an den Wänden zum Einsatz kommen soll. Die Tische sollen wie früher vier Beine haben, keinen Mittelfuß.

Natürlich muss die Frage nach dem Schnitzel gestellt werden: Thomas *Figlmüller* erklärt, dass es kein tellerüberhängendes „*Figlmüller*-Schnitzel“ geben wird, sehr wohl aber ein echtes Wiener Schnitzel aus Kalbfleisch. Auf die Erfahrung aus dem „Joma“ aufbauend wird es eine große Auswahl an kleineren und leichteren Gerichten geben, wie Feuerfleck und Salate mit Saisonbezug. Freuen darf man sich jedenfalls schon auf die Weinauswahl, die Fiona *Figlmüller* mit Liebe und Akribie zusammengestellt hat. Die Sommelière, die mit der Eigenkreation „Rosé Viennois“ viel Anerkennung in der Weinszene bekommen hat, legt großen Wert auf Natural und Orange Wines von bio-dynamischen Betrieben. Abgerundet wird das Getränkeangebot von zahlreichen Craft Bieren, mit denen die *Figlmüllers* im familieneigenen Bierlokal „figls“ schon entsprechend Erfahrung sammeln konnten.

Quelle: Falstaff online, Bernhard *Degen* / Marion *Topitschnig*, 21.11.2014, www.falstaff.at/gourmetartikel/neues-figlmuellers-wirtshaus-eroeffnet-in-wien-9272.html

***) Aus der internationalen Wirtschaftsredaktion (1): Südtiroler Weine in Moskau**

Einen großen Auftritt hatte der Südtiroler Wein bei der diesjährigen „Vitality Russia“ in Moskau: Die Weinfachveranstaltung, bei der die italienischen Weine einem russischen Fachpublikum nähergebracht wurden, fand am 17. November statt. Den Südtiroler Weißweinen war dabei ein Seminar gewidmet. Bei der Veranstaltung im exklusiven Swissôtel Krasnye Holmy in Moskau waren 18 Südtiroler Weine von ebenso vielen Produzenten vertreten. Im Rahmen eines „Masterclass“-Seminars standen die Südtiroler Weißweine im Fokus. Trotz der negativen wirtschaftlichen Auswirkungen aufgrund der Abwertung des Rubels und der Sanktionen wegen des Ukraine Konflikts bietet der russische Weinmarkt Wachstumspotential. Südtirols Weine genießen mittlerweile einen guten

Ruf in Fachkreisen, insbesondere die Weißweine sind auf den Weinkarten der Gastronomie und im Fachhandel sehr gut vertreten.

Russland ist inzwischen hinter Deutschland, den USA, Österreich und der Schweiz das fünftwichtigste Exportland für den Südtiroler Wein. Entsprechend lohnt es sich, dort Präsenz zu zeigen. „Russland hat sich als einer der wichtigsten Auslandsmärkte für den Südtiroler Wein etabliert. Unsere Weißweine sind dort sehr gefragt“, erklärt Wolfgang *Raifer*, Geschäftsführer der Kellerei Schreckbichl.

Die Veranstaltung in Moskau fand zum bereits elften Mal statt und wurde von Vinitaly International in Zusammenarbeit mit einigen der wichtigsten russischen Weinimporteure organisiert. Dieses Jahr zählte sie über eintausend Fachbesucher. Der Südtiroler Wein war nach 2013 zum zweiten Mal mit dabei.

***) Aus der internationalen Wirtschaftsredaktion (2): Hawesko-Eigner unter Druck**

Die Übernahme von Hawesko, einem der größten Weinhändler Europas, durch die Beteiligungsgesellschaft Tocos dürfte sich noch bis zum 22. Dezember in die Länge ziehen. Obwohl die deutsche Bankenaufsicht BaFin dem Deal bereits zugestimmt hat, müssen die Aktionäre von Hawesko noch zustimmen. Das könnte schwierig werden, da der neue Eigentümer angekündigt hat, die Dividende zu senken. Aus den Angebotsunterlagen von Tocos geht hervor, dass Tocos-Gesellschafter Detlev *Meyer* den Anteilseignern 40 Euro je Aktie bietet und zum Ankeraktionär bei Hawesko werden möchte. Bislang hält er 29,5 Prozent der Anteile. Die Dividende soll laut *Meyer* abgesenkt werden, um mehr Kapital für Investitionen und Expansion zur Verfügung zu haben. *Meyer* hat zudem angekündigt, seine Ziele mit dem alten Management umzusetzen.

Die aktuellen Geschäfte an der Spitze von Hawesko führt Alexander *Margeritoff*, Sohn des Unternehmensgründers. Dieser hält mit 30 Prozent der Anteile den Löwenanteil am 1964 gegründeten Hanseatischen Wein- und Sekt-Kontor. Der Vorstand hat indes angekündigt, eine Stellungnahme zu dem Angebot abgeben zu wollen. Das Angebot ist nicht an eine Mindestanzahl von Aktien geknüpft und wird nach *Meyers* Angaben nicht erhöht.

***) Aus der Wissenschaftsredaktion:**

Rotweinbestandteil Resveratrol wirkt entzündungshemmend

Der in Rotwein vorkommende Naturstoff Resveratrol hemmt die Bildung von Entzündungsfaktoren, die Herz-Kreislauf-Erkrankungen auslösen. Das fand eine Forschergruppe um Juniorprofessorin Dr. Andrea *Pautz* und Univ. Prof. Dr. Hartmut *Kleinert* vom Institut für Pharmakologie der Universitätsmedizin Mainz in Kooperation mit Wissenschaftlern der Universität Jena und der Universität Wien heraus. Die Forschungsergebnisse wurden im Wissenschaftsmagazin *Nucleic Acids Research* publiziert.

Trotz fettreichem Essen findet sich in Frankreich eine geringere Herzerkrankungsrate als in Deutschland. Das sogenannte „French paradox“ wird dem Rotweingenuss der Franzosen zugeschrieben. Dieses Phänomen gab in der Vergangenheit Anlass zu verschiedenen Studien.

In diversen Forschungsprojekten ließ sich bereits zeigen, dass der in Rotwein enthaltene Naturstoff Resveratrol eine schützende Wirkung gegen Herz-Kreislauf-Erkrankungen hat. Doch wie genau sind die Wirkzusammenhänge? Zumindest ein Teil der schützenden Wirkung ist durch die Hemmung der Bildung von Entzündungsfaktoren durch Resveratrol zu erklären. Dieser Nachweis gelang nun einem Forscherteam um Juniorprofessorin Andrea *Pautz* und Professor Hartmut *Kleinert*, beide vom Institut für Pharmakologie der Universitätsmedizin Mainz, in einer gemeinsamen Forschungsarbeit mit Professor Oliver *Wertz* von der Universität Jena und Professorin Verena *Dirsch* von der Universität Wien. Konkret fanden die Wissenschaftler heraus, dass der Naturstoff an das Regulatorprotein KSRP bindet und es dabei aktiviert. KSRP verringert die Stabilität der Boten-RNA (mRNA) für eine Vielzahl von entzündlichen Mediatoren und hemmt so deren Bildung.

„Wir wissen jetzt genauer, wie Resveratrol die Bildung von Entzündungsfaktoren hemmt, die Herz-Kreislauf-Erkrankungen auslösen. Das ist eine wichtige Entdeckung vor dem Hintergrund, dass neuere Forschungen belegen, dass Herzkreislauferkrankungen sehr stark durch Entzündungsprozesse im Körper vorangetrieben werden“, sagt Juniorprofessorin Dr. Andrea *Pautz*. Herz-Kreislauf-Erkrankungen wie Herzinfarkt und Schlaganfall treten so gehäuft bei chronisch entzündlichen Erkrankungen (wie dem Rheuma) auf. Der Naturstoff Resveratrol hat also insbesondere bei entzündlichen Erkrankungen, die mit einer starken Schädigung des Herz-Kreislauf-Systems einhergehen, ein großes therapeutisches Potential.

Originalveröffentlichung: Andrea *Pautz* et al.; Resveratrol post-transcriptionally regulates pro-inflammatory gene expression via regulation of KSRP RNA binding activity, *Nucleic Acids Research* (2014).

*) **Die Wein-TV-Tipps für die letzten November-Tage**

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

- Freitag, 28. November, 18:55 Uhr | ORF III
Reisen & Speisen: Weindynastien in Europa (3/4): Bordeaux
- Freitag, 28. November, 19:20 Uhr | ORF III
Reisen & Speisen: Weindynastien in Europa (4/4): Toskana
- Freitag, 28. November, 24:00 Uhr | SWR Fernsehen
Wir sind NRW – Das Rheinland
Karl-Heinz *Broel* ist Winzer im ehemals nördlichsten Weinanbau-Gebiet der Welt. In der mittlerweile achten Generation trotzen die Broels dem Steilhang unterm Drachenfels ihre edlen Reben ab. „Ich finde, es hat etwas Heroischen, jenseits des 50. Breitengrades Wein anzubauen“, sagt Karl-Heinz *Broel* mit berechtigtem Stolz. Die Reben-Ernte erfolgt nach wie vor von Hand. Anders als in Rhein-Hessen, wo die Hänge flacher sind, ist in Rhöndorf die maschinelle Weinernte unmöglich. Schere, Eimer, stramme Waden – so geht der Winzer in den Berg, und das schon seit Jahrhunderten.
- Sonntag, 30. November, 13:00 Uhr | ARD-alpha
Schätze der Welt – Erbe der Menschheit
Cinque Terre (Italien) – Heimat zwischen Fels und Meer
Eingeengt zwischen Felsen und Meer gehören die Cinque Terre zum wildesten und unzugänglichsten Teil der ligurischen Riviera. Die Bewohner der Orte waren von Anfang an Winzer. Um dem steilen Küstenstreifen Land für ihre Reben abzugewinnen, bauten sie Weinterrassen, die sie mit Trockenmauern abstützten. Aneinander gereiht sind diese Trockenmauern 11.000 Kilometer lang – länger als die chinesische Mauer. Seit langer Zeit prägten sie die Landschaft der Cinque Terre, nun zerfallen die Mauern und die Weinterrassen werden langsam von der Macchia zurückerobert
- Sonntag, 30. November, 20:15 Uhr | MDR Fernsehen
Sagenhaft – Das Unstrut-Land
In Freyburg trifft der Moderator auf ein junges Winzerpaar, die nicht nur einen leckeren Wein anbauen, sondern auch ein altes einsturzgefährdetes Natursteinhaus zu einem gemütlichen Gasthaus ausgebaut haben.

***) Termine – Termine – Termine**

- Samstag, 29. November und Sonntag, 30. November 2014, jeweils ab 14 Uhr: **Advent für Genießer am Weingut Taubenschuss**

Der Junge Taubenschuss 2014: Ein fruchtiges Zusammenspiel aus Grüner Veltliner, Sauvignon Blanc und Gelber Muskateller präsentiert sich aromatisch und trinkanimierend!

Weißburgunder-Jahrgangsvertikale: Ausgewählte Weißburgunder-Reserven von 1992 bis 2011 stehen für Sie zur Verkostung bereit! Kleine Restmengen sind noch verfügbar!

Für die kulturelle Note sorgt eine vielfältige Ausstellung des Wiener Künstlerpaares Brigitta und Bernhard *Knoll*.

Ort: Körnergasse 2, 2170 Poysdorf, www.taubenschuss.at

Bitte um Voranmeldung: Tel 0676/7035328, Fax 02552/25894, Mail weingut@taubenschuss.at

- Donnerstag 4. Dezember 2014, 14:00 – 20:30 Uhr: **Pordenone Wine & Food Love**
Die Veranstaltung hat zum Ziel, die Provinz Pordenone in seiner Gesamtheit vorzustellen, von der malerischen Stadt Pordenone bis in die Friauler Dolomiten, die zu den bezauberndsten Gebirgslandschaften der Alpen gehören, von der typischen Weinkultur bis zu den charakteristischen Speisen. Genießen Sie die Verkostung der der Weine DOC Friuli Grave von neun namhaften Produzenten, eine Auswahl typischer Speisen und informieren Sie sich über attraktive Tourismusangebote im weitgehend noch unentdeckten „territorio pordenonese“.
Das Consorzio Friuli Grave lädt zu einer Degustation der typischen Weine aus dem DOC-Gebiet Friuli Grave, präsentiert von neun prominenten Weingütern.
Das Consorzio Pordenone Turismo präsentiert die Schönheiten der Provinz für Reiseveranstalter und private Interessenten.
ORT: MuseumsQuartier Wien – Ovalhalle und Foyer

***) Die Kooperations-Packages für den BBJ-Wein-Newsletter 2014:**

a) Das *Basis-Quartalspackage* für alle: Um 99 Euro Beitrag gibt's noch eine redaktionelle Meldung im BBJ-Wein-Newsletter 2014 und die Nennung als Partner (mit Adresse und url) in jedem BBJ-Wein-Newsletter (auf Wunsch mit Logo).

b) Das *Top-Quartals-Package* für Top-Partner: Um 199 Euro Quartalsbeitrag gibt's noch zwei redaktionelle Meldungen im BBJ-Wein-Newsletter 2014 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 299 Euro gibt's noch eine Verkostung inkl. Weinbeschreibungen und Bewertungen (z. B. Jahrgangsvorstellung; max. 8 Weine) bzw. wahlweise einen ausführlichen Bericht über einen Event (inkl. Weinbewertungen von max. 5 Weinen) und zusätzlich noch zwei redaktionelle Meldungen im BBJ-Wein-Newsletter im Jahr 2014 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.

Alle Preise ohne gesetzliche Steuern. 2014 erscheinen noch mindestens drei Newsletters (noch einer im November und zwei 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 vierzehntäglich und bietet umfassende Informationen zur österreichischen Weinwirtschaft und zu internationalen Wein-Angeboten und News. BBJ verpflichtet sich gegenüber seinen Usern, alle organisatorischen und technischen Möglichkeiten auszunutzen, um personenbezogene Daten vor Verlust, Änderung und Missbrauch zu schützen. Diese Daten werden nach dem Datenschutzgesetz 2000 streng vertraulich behandelt und nicht an Dritte weitergegeben. Eine etwaige Auswertung dient ausschließlich dem internen Gebrauch. Die Weitergabe von persönlichen Daten erfolgt nur mit vorheriger Zustimmung des Users, außer wenn gesetzliche Vorschriften dies unbedingt notwendig machen, Rechte oder Eigentum des BBJ-Wein-Newsletters gefährdet sind, oder um Interessen anderer User zu schützen.

*** HUNDERT Wein-Newsletter in vier Jahren!!!! ***

*** Mit der elften Ausgabe 2014 ist am 29. Mai 2014 bereits der 100. BBJ-Wein-Newsletter erschienen! ***

Die BBJ-Wein-Newsletter-Partner

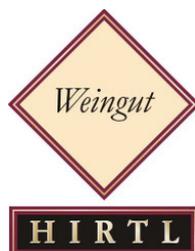


R A B L

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



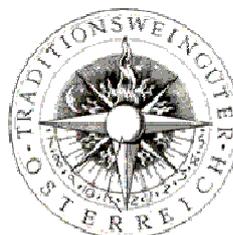
WEINGUT HIRTL
 Brunnigasse 72, 2170 Poysdorf
 Tel.+Fax: +43(0)2552/2182
weingut.hirtl@utanet.at
www.weingut-hirtl.at



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



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