

# BBJ-WEIN-NEWSLETTER 2015\_19

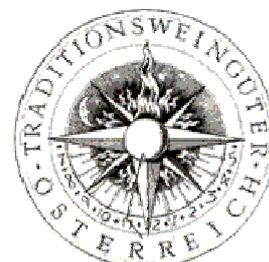
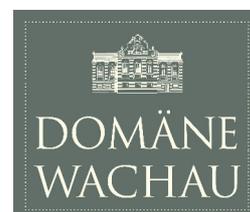
## 23. SEPTEMBER 2015

### Die Themen:

- Gründe, Champagner zu trinken – Das Top-Thema von Dr. Bernulf *Bruckner* jun. ... 2
- 130 Jahre Österreichischer Weinbauverband:  
Verband blickt zurück, ehrt und feiert mit Altweinprobe ..... 2
- „Rapid-Wein“ aus dem Weinviertel zielt ein Europa League-Etikett..... 3
- Weinverkauf hilft ‚Weißem Ring‘ und Verbrechenopfern“:  
Genießen mit gutem Gewissen zugunsten einer unerlässlichen Einrichtung ..... 4
- 25 Jahre für Wein, Tourismus und Weintourismus im Kamptal:  
„Zuerst ins Ursin Haus!“ ..... 4
- Kulinarische Highlights beim Pannonischen Herbst..... 6
- Stiftsweine in alten Klosterkellern ..... 6
- Die Wein-TV-Tipps für die letzten September-Tage ..... 7
- Termine – Termine – Termine ..... 9
- Die Kooperations-Packages für den BBJ-Wein-Newsletter 2015..... 12
- Die BBJ-Wein-Newsletter-Partner..... 13

Herausgegeben von:

Herbert BRAUNÖCK – Bernulf BRUCKNER jun. – Paul Christian JEZEK



**\*) Gründe, Champagner zu trinken – Das Top-Thema von Dr. Bernulf Bruckner jun.**

Als Aperitif vor einem großen Diner, als Begleiter zum Fingerfood bei der Vernissage oder in der Pause eines Opernabends? Champagner verfügt über die großartige Eigenschaft, sich bei vielen Gelegenheiten als das perfekte Getränk zu präsentieren. Auch zum Jahreswechsel, zum Geburtstagsfest und zur Dusche nach dem Grand-Prix-Sieg in der Formel I wird er verwendet, um die Einzigartigkeit und die Besonderheit des Anlasses bzw. Ereignisses zu unterstreichen.

Um aber herauszufinden, welche anderen Gründe im Leben eines Weinliebhabers es geben könnte, Champagner zu trinken, muss man ein wenig in der Geschichte zurückblättern.

Nachdem im Jahr 1941 nach dem Tod von Jacques *Bollinger* – der Enkel des gleichnamigen Gründers des Champagner-Hauses *Bollinger* – verstarb, übernahm seine Witwe Elisabeth („Lily“) die Leitung des Hauses. Ihr Beitrag ist aus mehreren Gründen für das Champagner-Haus *Bollinger* von Bedeutung. Sie erwarb neue Weinberge in den besten Lagen, schuf 1961 das Konzept der „Cuvée Récentment Dégorgé“ (R.D.) und war für zahlreiche weitere Innovationen verantwortlich. Madame Lily bzw. „Tante Lily“, wie sie liebevoll genannt wurde, machte *Bollinger* zur Legende. Sie leitete das Unternehmen bis 1971, bevor sie die Leitung ihrem Neffen Claude *d’Hautefeuille* und danach, 1978 Christian *Bizot* überträgt.

Am 17. Oktober 1961 war Madame Lily *Bollinger* in London, um *Bollingers* 1955er Jahrgang zu präsentieren. Legendär ist ihre Antwort auf die Frage eines Reporters vom Daily Mail, zu welchen Gelegenheiten sie denn Champagner trinke: „*Ich trinke Champagner, wenn ich froh bin und wenn ich traurig bin. Manchmal trinke ich davon, wenn ich allein bin; und wenn ich Gesellschaft habe, dann darf er nicht fehlen. Wenn ich keinen Hunger habe, mache ich mir mit ihm Appetit, und wenn ich hungrig bin, lasse ich ihn mir schmecken. Sonst aber rühre ich ihn nicht an, außer wenn ich Durst habe.*“ Dem ist nichts mehr hinzuzufügen ... ! ☺ (bbj) (<http://lrtc.at>)



„Es ist besser,  
voll guten Weines zu sterben als voll Durst!“

(Französisches Sprichwort)



**\*) 130 Jahre Österreichischer Weinbauverband:**

**Verband blickt zurück, ehrt und feiert mit Altweinprobe**

Probleme im Weinbau und der Vorsatz, schwierige wirtschaftliche Bedingungen gemeinsam zu meistern, waren am 10. September 1885 Ausgangspunkt der Gründung eines Vereins zum Schutze des österreichischen Weinbaus. Am 8. September stellten sich zur Feier anlässlich des 130-Jahr-Jubiläums des Österreichischen Weinbauverbands mehr als 200 Gäste im Wiener Palais Ferstel ein. Weinbaupräsident Johannes *Schmuckenschlager* bezeichnete in seiner Eröffnungsrede die 130 Jahre als Zeichen der Beständigkeit. Ein Branchenverband sei heute mehr denn je zum Wohl der heimischen Weinwirtschaft unabdingbar. Ein filmischer Rückblick zeigte die historisch bedeutsamen Momente der vergangenen 13 Jahrzehnte.

Landwirtschaftsminister *Andrä Rupprechter* lobte die hervorragende Zusammenarbeit mit dem Bundesweinbauverband und den Länderorganisationen: „Krisen hat es im österreichischen Weinbau viele gegeben. Gerade aus einer der größten Krisen, dem Weinskandal, seid ihr aber gestärkt hervorgegangen.“ Franz Stefan *Hautzinger*, Präsident der Landwirtschaftskammer Burgenland und Vertreter der Landwirtschaftskammern Österreichs, hob hervor, wie gut die Weinbauernschaft aufgestellt sei. Die Weinwirtschaft könne eine gute Bilanz vorlegen. Er freue sich, dass es vielerorts einen aktiven und erfolgreichen Nachwuchs gebe: „Das ist das beste Zeichen für eine gute Zukunft.“ Stefan *Pernkopf*, Niederösterreichs Agrar-Landesrat, verwies auf die guten Ausbildungs-

möglichkeiten im Weinbaubereich in Österreich, sie seien die Basis für den heutigen und morgigen Erfolg. Kritisch kommentierte er die Überbürokratisierung in vielen Bereichen der Weinwirtschaft. „Wir müssen aufpassen, nicht vom Land der Hämmer zum Land der Hemmnisse zu mutieren“, warnte *Pernkopf* eindringlich.

Die Festrede zum Jubiläum hielt Univ.-Prof. Dr. Gottfried *Haber*, Vizedekan an der Donau-Universität in Krems. Der anerkannte Wirtschaftsexperte ging auf die 20-jährige EU-Zugehörigkeit Österreichs ein. Unter dem Motto „Von der Förderungspolitik zur Wettbewerbsfähigkeit“ beleuchtete *Haber* die Entwicklung beim Wein. Die Zeit des Protektionismus sei längst vorbei, gleichzeitig habe die Förderpolitik der EU ihre Grenzen. „Sie kann nicht Strukturen konservieren und auch keine Trends aufhalten. Sie kann nur für Erleichterung sorgen“, so *Haber*, und das habe Österreichs Winzerschaft trefflich genutzt. Der Ökonom gab zu bedenken, dass Förderungen immer kritischer gesehen werden. Das Ausmaß werde daher zurückgehen, erwartet der Experte. Allerdings sei klar, dass Weingärten auch ein Kapital in puncto Tourismus darstellten und dadurch externe Effekte brächten, die auch in Zukunft einen Fördergrund darstellen könnten. Generell sei Wein mehr als ein Produkt, dahinter stecke viel Image. Der aktuelle Wettbewerb bringe einen Konzentrationsprozess mit sich. „Man muss sich darauf einstellen und nicht fragen, ob Wettbewerb gut oder schlecht ist!“, betonte *Haber*. Wettbewerb müsse als Chance gesehen werden. Und Qualität sei die beste Antwort darauf.

Kurz vor dem Weinskandal 1985 übernahm Josef *Pleil* die Funktion als Präsident des Österreichischen Weinbauverbands, über 23 Jahre prägte er die Weinbaupolitik. Ob Kellerbuch, Banderole, ÖWM, ÖPUL oder Hektarhöchstertagsgrenze: *Pleil* gestaltete die Rahmenbedingungen der heimischen Weinbaulandschaft im positiven Sinne. Dafür verlieh ihm sein Nachfolger Johannes *Schmuckenschlager* den Titel „Ehrenpräsident“. In seinen Dankesworten betonte *Pleil*, wie wichtig es heute sei, am Markt unaustauschbar zu sein. Zudem bedankte er sich bei seinen Funktionären und hob den Zusammenhalt als Basis des Erfolgs hervor.

Mit der Verkostung rund 30-jähriger Weine aus dem Weindenkmal in Klosterneuburg endete die Festveranstaltung in lockerer Atmosphäre. Auch wenn sich nicht jede Flasche in bester Verfassung zeigte, gab es dennoch ein positives Fazit. „Österreich konnte zeigen, dass ein kleines Weinland zu den Großen in Sachen Qualität zählt“, fasste Walter *Kutscher* zusammen. Highlights waren etwa ein Gumpoldskirchner Sekt aus dem Jahr 1983, eine Strasser Auslese vom Müller-Thurgau (1983) und eine faszinierende Ruländer-Trockenbeerenauslese aus Eisenstadt, 42 Jahre alt!

#### **\*) „Rapid-Wein“ aus dem Weinviertel zielt ein Europa League-Etikett**

Schon seit 20 Jahren füllt die Winzerfamilie Regina und Paul *Hahn* aus Hohenruppersdorf im Bezirk Gänserndorf exklusiv für Österreichs Fußball-Rekordmeister Rapid in zwei landestypischen Sorten den „Rapid-Wein“ ab. Der weiße „Rapid-Wein“ ist ein Grüner Veltliner, der rote ein Zweigelt, die in limitierter Stückzahl Ab-Hof im Weinviertel sowie im Fanshop des Fußballklubs in Wien erhältlich sind.

Aus Anlass der erfolgreichen Qualifikation Rapids für die Gruppenphase der UEFA Europa-League hat das Weingut *Hahn* eine Sonderedition des „Rapid-Wein“ auf den Markt gebracht. Die Flaschenetiketten sind mit den Namen und Logos der vier in der Gruppe gegeneinander spielenden Vereine Villareal aus Spanien, Viktoria Pilsen aus Tschechien, Dinamo Minsk aus Weißrussland und Rapid Wien bedruckt. „Von dieser Serie produzieren wir zunächst 2.000 Flaschen, bei Bedarf auch noch mehr“, sagt Winzer Paul *Hahn*.

Das Weingut *Hahn* bewirtschaftet eine Rebenfläche von 20 ha und füllt pro Jahr rund 100.000 Flaschen ab. Beliefert werden rund 2.000 Kunden im In- und Ausland. Mittlerweile geht fast die Hälfte der Produktion in den Export. „Deutschland, Malta, Schweden und die USA sind unsere wichtigsten Absatzmärkte im Ausland“, erklärt Paul *Hahn*.

**\*) Weinverkauf hilft ‚Weißem Ring‘ und Verbrechensopfern“:**

**Genießen mit gutem Gewissen zugunsten einer unerlässlichen Einrichtung**

Sie hören auf die klingenden Namen „Der Kieberer“ und „Der Haberer“, der Kauf der Rotwein-Cuvée und des Grünen Veltliner dient einem guten Zweck: „Mit dem Erlös kann der ‚Weiße Ring‘ Verbrechensopfern helfen“, erklärt Landesrat Max *Hiegelsberger*, der die Aktion unterstützt. Die edlen Tropfen, gekeltert in Kooperation mit dem Winzerhof *Dötzl-Strobl*, kosten im Verkauf pro Flasche 6 Euro, 1 Euro davon erhält der gemeinnützige Verein. „Er ist eine unerlässliche Einrichtung. Und was gibt es Schöneres, als mit gutem Gewissen zu genießen und zu helfen?“, betont *Hiegelsberger*.

Der „Weiße Ring“ hilft österreichweit Menschen, die Opfer von Kriminalität und Gewalt geworden sind, und kümmert sich auch um ihre Angehörigen. Der gemeinnützige Verein tritt öffentlich für die Interessen der Betroffenen ein und unterstützt den Vorbeugungsgedanken. Die Leistungen reichen von menschlichem Beistand und persönlicher Betreuung über die Begleitung zu Terminen bei Polizei, Staatsanwaltschaft und Gericht, der Gewährung von Rechtsschutz bis zu finanziellen Unterstützungen in tatbedingten Notlagen. ([www.kieberer-haberer.at](http://www.kieberer-haberer.at))



Unterstützt die karitative Aktion: Landesrat Max *Hiegelsberger* (l.) mit Christian *Pilz* vom „Weißen Ring“. © Land OÖ/Husar

**\*) 25 Jahre für Wein, Tourismus und Weintourismus im Kamptal: „Zuerst ins Ursin Haus!“**

Jede Stadt hat einen Hauptplatz. Langenlois hat darüber hinaus auch ein Haupthaus – das Ursin Haus. Seit exakt 25 Jahren werden hier touristisches Service und Weinvermarktung auf höchstem Niveau betrieben.

Schön, wenn die Dinge klar sind in Zeiten wie diesen, wo verwirrendes Durcheinander oft mit Vielfalt verwechselt wird. In Sachen Tourismus und Weinvermarktung vor Ort ist in Langenlois alles klar. Seit 25 Jahren schon. Denn am 5. Mai 1990 eröffnete man hier das Ursin Haus und schuf damit eine national und international viel beachtete erste Anlaufstelle in Sachen Tourismus und Wein. Was bedeutet: Wer nach Langenlois kommt und eine passende Übernachtungsmöglichkeit sucht, der geht ins Ursin Haus. Wer die Weine des Kamptales verkosten und zu Ab-Hof-Preisen einkaufen will, für den ist das Ursin Haus die erste Adresse. Wer etwas über die zahlreichen Freizeitaktivitäten der Region erfahren will – Ursin Haus. Sie wollen ein Fahrrad leihen, Tickets für Veranstaltungen kaufen, Kamptaler Schmankerln und Mitbringsel erstehen? – Ursin Haus, Vinothek & Tourismusservice GmbH, Kamptalstraße 3. – So einfach ist das in Langenlois.

So einfach war's aber nicht immer. Wer in den 80er-Jahren nach Langenlois reiste, womöglich an einem Samstag oder Sonntag, den empfangen oft verschlossene Türen. Denn Tourismusinfo gab's nur zu den üblichen Amtsstunden und wer Weine kosten wollte, musste die einzelnen Winzerbetriebe abklappern. Ferdinand *Höbart*, damals Kulturstadtrat in Langenlois, beschloss, diesen Zustand zu beenden. Die Lösung sollte die Schaffung einer eigenständigen Tourismusinformati-  
stelle mit angeschlossener Vinothek sein. Im damaligen Tourismusvereins-Obmann Manfred *Har-*

rer fand *Höbart* den geeigneten Mann für die Umsetzung, in *Fred Loimer sen.*, damals Obmann des Weinbauvereines Langenlois, einen Mitstreiter aus den Reihen der Winzer.

Auch das passende Gebäude war bald gefunden: das über 400 Jahre alte Ursin Haus. Ein Bürgerhaus in Gemeindebesitz, dessen Renaissance-Fassade den Hauptplatz von Langenlois prägt. Das Haupthaus am Hauptplatz sozusagen. Nun galt es, manche Schwierigkeiten zu überwinden und den Gegenwind auszuhalten, der visionären Projekten meist entgegenschlägt.

Am 5. Mai 1990, vor 25

Jahren, nahm das Ursin Haus seine Geschäfte auf. Erster Geschäftsführer war *Erwin Klinghuber*, ihm folgten *Dr. Alwin Brandstetter* und *Wolfgang Schwarz* in dieser Funktion. Letzterer freut sich, dass das Modell Ursin Haus heute erfolgreicher ist denn je: „Wir bieten im Ursin Haus rund 350 Produkte von 57 Winzern an. Im Vergleich zum Jahre 1990 (14.263 Flaschen) sind wir jetzt bei 108.000 Flaschen im Jahr. Wir können beim Verkauf der Weine ein Umsatzplus von ca. 10 % jährlich verzeichnen. Bei den Nächtigungen gab es im Jahre 2014 insgesamt 55.400 Übernachtungen. 25 Jahre davor musste man sich noch mit 12.728 zufrieden geben.“ Ein Erfolgsmodell, das gerne als Vorbild genommen wird: „Auch jetzt noch kommen vier bis fünf Gemeinden jährlich auf uns zu, weil sie das Ursin Haus kennenlernen wollen“, erzählt *Vizebürgermeister Leopold Groß*, Obmann des Tourismusvereins. „Das Ursin Haus spielte eine Vorreiterrolle und tut das heute noch. Ein großer Sprung wurde 2003 mit einem großzügigen Umbau und der Umstellung von Einzelflaschen zu Kartonverkauf gemacht.“



Ehrenbürgermeister KomRat *Kurt Renner*, GF *Wolfgang Schwarz*, *Dr. Alwin Brandstetter*, *Erwin Klinghuber*, *Dir. Manfred Harrer*, Obmann Vbgm. *Ing. Leopold Groß*, Bgm. *Dir. Hubert Meisl* (v.l.n.r.) © *Ulli Paur*



Das Ursin Haus-Team (v.l.n.r., stehend): *Barbara Kainz*, *Mag. (FH) Claudia Brauneis*, *Christa Steiningner*, *Manuela Mietschnig*, *Daniela Klinghuber*, *Vbgm. Ing. Leopold Groß*; (knieend) *GF Wolfgang Schwarz*, *Gabi Hann*, *Manuela Ziegler*, *Isabella Heiß*. © *Ulli Paur*

Eines der stärksten Argumente für das Haus sind wohl die Öffnungszeiten: Sieben Tage die Woche steht das Ursin Haus offen, 365 Tage im Jahr. Unter der Woche mit einem Team von angestellten Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern, an den Wochenenden machen alternierend die *Kamptaler Winzer Dienst* in der *Vinothek*. Nicht nur Gäste nutzen das Angebot. *Schwarz*: „Es kommen auch sehr viele Einheimische, die sich hier mit Weinen zu *Ab-Hof-Preisen* eindecken.“ Und auch abseits der weintouristischen Tätigkeiten arbeitet das Ursin Haus

Team höchst erfolgreich: etwa als Ticketbüro, Fahrradverleihstelle und als Veranstaltungsraum für Vernissagen ebenso wie für Konzerte. Im Ursin Haus untergebracht sind auch das Lokal „Café & Wein“ und mehrere touristische Organisationen.

Im Jubiläumsjahr 2015 bietet das Ursin Haus seinen Gästen auch die eine oder andere Geburtstagsüberraschung: So erhalten alle, die an einem 25. geboren sind, eine Flasche Wein gratis, wenn sie in ihrem Geburtsmonat ins Ursin Haus kommen, bei einem Gewinnspiel erwarten den Sieger 25 Kartons mit Wein und beim Kauf von mehr als 25 Flaschen Wein gibt es eine Überraschung.

„Der Weg ist das Ziel“ heißt es. Welchen Weg man in Langenlois und Umgebung auch immer gehen will – das erste Ziel sollte das Ursin Haus sein.

Information: Ursin Haus Vinothek & Tourismusservice GmbH, GF Wolfgang Schwarz

3550 Langenlois, Kamptalstraße 3 - Telefon: +43 (0) 2734/2000-0 - Fax: DW-15

E-Mail: [info@ursinhaus.at](mailto:info@ursinhaus.at) - Internet: [www.ursinhaus.at](http://www.ursinhaus.at), [www.langenlois.at](http://www.langenlois.at)

### \*) Kulinarische Highlights beim Pannonischen Herbst

Auch heuer inszenieren die Tourismusorte rund um den Neusiedler See den Pannonischen Herbst. Bei rund 300 Veranstaltungen stehen die vielfach ausgezeichneten Weine der Region, die pannonische Küche und die einzigartige Naturlandschaft rund um den Neusiedler See im Mittelpunkt und lassen Feinschmeckerherzen etwa bei Kellergassenheurigen, Weinbergwanderungen und Weinlesefesten höher schlagen. ([www.neusiedlersee.com/de/themen/weinundkulinarik/pannonischerherbst/](http://www.neusiedlersee.com/de/themen/weinundkulinarik/pannonischerherbst/))



Weinlese im Weingarten © Neusiedler See Tourismus/steve.haider.com

### \*) Stiftsweine in alten Klosterkellern

Stifte und Klöster zählen seit Jahrhunderten zu Österreichs wichtigsten Kulturträgern und haben auch in Österreich die Wein- und Bierkultur entscheidend mitgeprägt. 22 Klöster und Stifte der Vereinigung „Klösterreich“ öffnen in besonderer Weise für Gäste ihre Pforten.

Zusätzlich zum kulturellen Angebot werden edle Weine aus den vielen klostereigenen Kellern und Qualitätsbier in Österreichs einziger Stiftsbrauerei angeboten. Die Stiftsweingüter sind weit über Österreichs Grenzen hinaus für ihren Qualitätsweinbau bekannt. So wird die Attraktivität der Klöster mit dem kulturellen Erbe um viele gute Gründe für einen Besuch bereichert. Gerade im Herbst ist die ideale Reisezeit für Wein- und Biererlebnisse in Österreichs Klöstern.

Das Stift Admont führt das stiftseigene Weingut „Dveri-Pax“ im Gebiet des heutigen Sloweniens – die Stiftsweine können im Stift Admont erworben werden. Im Klosterladen des Stiftes Altenburg werden die Qualitätsweine aus dem Stiftsweingut Limberg am Manhartsberg zur Verkostung und zum Verkauf angeboten. Im Weingut Stift Göttweig werden die Weine glasweise im Stiftsrestaurant

Göttweig zur Verkostung präsentiert und können im Klosterladen gekauft werden. Das Freigut Thallern des Stiftes Heiligenkreuz wird von drei erfolgreichen Winzern und einem international erfahrenen Weinfachmann geführt. Das Stiftsweingut Herzogenburg liegt im niederösterreichischen Traisental, alle Weine können im Klosterladen erworben werden. Das älteste Weingut Österreichs ist das Weingut Stift Klosterneuburg mit einer ungebrochenen Weinbautradition seit 900 Jahren, Verkostungen und Verkauf wird angeboten. Im Stift Kremsmünster sind Weinverkostungen in der Stiftskellerei möglich. Die Weine des Stiftes Lilienfeld können an der Stiftspforte gekauft werden. Das Stift St. Lambrecht besitzt ein kleines Stiftsweingut an der südsteirischen Weinstraße, die Weine sind im Klosterladen erhältlich. Die Weingärten des Stiftes Melk sind an das Weingut Jamek in Joching, Wachau, verpachtet. In der Erzabtei Pannonhalma bei Győr in Ungarn ist Weinkauf in der Vinothek und im Rahmen von Kellerführungen möglich. Das Zisterzienserstift Zwettl besitzt das Stiftsweingut Schloss Gobelsburg, wo Top-Qualitätsweine zu Ab Hof-Preisen angeboten werden. ([www.kloesterreich.at](http://www.kloesterreich.at))

### **\*) Die Wein-TV-Tipps für die letzten September-Tage**

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

- Mittwoch, 23. September, 19:30 Uhr | arte  
Im Bann der Jahreszeiten - Herbst  
In Südtirol wird bei der Familie Kainzwaldner die Weinlese mit dem sogenannten Törggelen, einem traditionellen Essen in geselliger Runde, gefeiert.
- Donnerstag, 24. September, 14:15 Uhr | NDR Fernsehen  
Schweinfurt und die Mainschleife  
Lebenselixier der Gegend ist der Main. An seinen Hängen finden sich die berühmten Frankensteinlagen. Hier erzielen Winzer beim Wein ähnliche Spitzenleistungen wie die Ingenieure bei der Technik. Die Menschen in der Schweinfurter Region legen ihre ganze Liebe und ihren ganzen Erfindergeist in die zwei Grundpfeiler ihres Lebens: in Wein und Technik.
- Freitag, 25. September, 11:10 Uhr | arte  
Der rote Klassiker  
Bœuf Bourguignon gehört unzweifelhaft zum kulinarischen Pflichtprogramm, wenn man traditionelle Gerichte Frankreichs zubereiten möchte. Auch Sarah Wiener kommt an diesem Klassiker der französischen Küche nicht vorbei: Rindfleisch, stundenlang geschmort in Rotwein aus der Bourgogne. Doch zwischen Rind und Fleisch liegt ein Schlachthaus, und auch die Weinlese geht Sarah Wiener in die Knochen.
- Freitag, 25. September, 20:15 Uhr | SWR Fernsehen  
Wahl der Deutschen Weinkönigin – Das Finale  
Wer schon einmal Gelegenheit hatte, das Finale zur Wahl der Deutschen Weinkönigin vor Ort zu erleben, der weiß um die einzigartige Atmosphäre dieser Veranstaltung. Schon seit Jahren lässt das SWR Fernsehen seine Zuschauer an dieser Atmosphäre teilhaben. Vom Regisseur über die Kamerafrau bis zur Maskenbildnerin setzt ein eingespieltes Team die Kandidatinnen in Szene. Und Moderator Holger Wienpahl versteht es, die ausgeklügelten Fachfragen der Juroren in amüsante Spiele und kurzweilige Gespräche einzubinden. Gleichzeitig dient der Auftritt vor den Fernsehkameras als Bewährungsprobe der Bewerberinnen für ihre anspruchsvolle Aufgabe als Repräsentantinnen des deutschen Weins.  
Beim Vorentscheid hatten sich sechs der ursprünglich 12 jungen Frauen für das Finale qualifiziert und müssen hier nun ihre weinsensorischen, rhetorischen und kommunikativen Fähigkeiten unter Beweis stellen. Für vergnügliche Zwischentöne sorgen in dieser Show Alice Hoffmann als „Vanessa Backes“, der Schweizer Künstler Criblez mit seinen Flugobjekten und das „GlassDuo“, das – mit Weingläsern – hochprofessionell Musik macht. Kurz nach 22 Uhr wird an diesem

Abend abschließend die Frage geklärt, wer die Nachfolge der derzeit amtierenden Deutschen Weinkönigin Janina *Huhn* antritt und erstmals die neu gestaltete Krone aufsetzen darf.

- Samstag, 26. September, 14:30 Uhr | 3sat  
Reisewege Champagne: Eine Reise für die Sinne  
Die Champagne – das sind endlose Weingärten, tiefrote Mohnblumen und sanfte Hügellandschaften. Schon der Maler Auguste *Renoir* war von dieser Gegend begeistert.  
Ausgelassene Stimmung herrscht im „La Cave au Champagne“ jeden Tag. Küchenchef Bernard *Ocio* hat sich auf Champagner spezialisiert. Das edle Getränk begleitet hier jedes Menü und ist zugleich wichtigste Zutat.  
Im Département Aube steht ein traditionsreiches Champagnerhaus – seit über 200 Jahren ist es in Familienbesitz. Kellermeister Christophe *Bayen* gewährt Einblicke in die Produktion und in sein zeitintensives Hobby. Er ist passionierter Sammler der kunstvoll gestalteten Metallkapseln, die jede Champagnerflasche verschließen. Am Wochenende fährt er hunderte von Kilometern, um auf Flohmärkten Raritäten zu erstehen.
- Samstag, 26. September, 18:45 Uhr | hr fernsehen  
Zu Gast in hessischen Straußwirtschaften: Über Wein, Handkäs‘ und Stöffche  
„Wo’s Sträuß’che hängt, werd ausgeschenkt!“ Bei diesem Spruch denkt wohl jeder sofort an Wein, Weib und Winzerteller. In Hessen gilt er inzwischen an manchen Orten auch fürs „Stöffche“, den Apfelwein. Nicht nur Winzer, auch Apfelweimbauern bieten seit einiger Zeit in saisonal geöffneten Betrieben ihre Produkte an. Die Filmautorin Kristine von Soden besucht urige, traditionsreiche Straußwirtschaften von der hessischen Bergstraße bis zum Rheingau, lernt aber auch neu eröffnete kennen. In allen werden köstliche Tropfen verkostet – aus Weintrauben oder aus Äpfeln -, und dazu genießt sie regionale Gerichte.
- Sonntag, 27. September, 09:00 Uhr | ZDF  
sonntags: Vom Wert des Weins  
In vino veritas – in Wein liegt Wahrheit, heißt es so schön im Lateinischen, und wir wollen in der Sendung dem Wein auf die Spur kommen: historisch, landschaftlich und kulinarisch.  
Wein als Kulturgut steht beispielhaft für unseren Umgang mit Vergangenen und mit der Frage, was wir daraus lernen und bewahren für die Gegenwart und Zukunft.  
Die Sendung wird aufgezeichnet im Kloster Eberbach und dem Weinberg Domäne Steinberg, der Teil der Hessischen Staatsgüter ist. Ein Ort, der auf einzigartige Weise Altes und Neues miteinander verbindet.
- Sonntag, 27. September, 13:05 Uhr | 3sat  
Pannonischer Herbst  
Zur Zeit der Weinlese bezaubern das Flachland um den Neusiedler See und die sanften Hügel des Burgenlandes durch buntes Farbenspiel. Auch kulinarisch imponiert die Region im Herbst.  
Während der Jungweinverkostung bietet das Burgenland etwa das knusprig zubereitete traditionelle Martinigansl mit Rotkraut oder süßen Kastanien als Beilage. Die gestaltete Genussreise durch den pannonischen Herbst wird garniert mit landschaftlichen Impressionen.
- Sonntag, 27. September, 19:00 Uhr | Bayerisches Fernsehen  
Unter unserem Himmel: Der Baierwein – Vom Volksgetränk zur Rarität  
„So schön wie heuer war der Wein noch nie“, sagt Irmgard *Riedl* aus Kruckenberg, einem kleinen Ort an der Donau, nicht weit von Regensburg. Das sagt sie zwar jedes Jahr, aber es stimmt auch: Der Klimawandel bewirkt in Deutschlands zweitkleinstem Weinbaugebiet eine Renaissance. „Baierwein“ wird hier angebaut, aber offiziell darf er nicht so heißen, denn laut EU-Bürokratie gehört das Gebiet zu Unterfranken. Was die Donau-Winzer nicht nur deswegen ärgert, weil sie in Niederbayern und der Oberpfalz leben, sondern hier vielleicht das älteste Weinbaugebiet Bayerns liegt, sagt jedenfalls Erich *Stösser*, der frühere Chef des Regensburger Stadtgartenamts, der in der Oberpfälzer Hauptstadt den Weinbau wiederbelebt und sich intensiv mit seiner Geschichte befasst hat.

- Sonntag, 27. September, 20:15 Uhr | MDR Fernsehen  
Sagenhaft – Das Unstrut-Land  
Axel *Bulthaupt* begibt sich in dieser Folge seiner Sendereihe „Sagenhaft“ auf eine spannende Reise entlang der Unstrut. In Freyburg trifft er auf ein junges Winzerpaar, die nicht nur einen leckeren Wein anbauen, sondern auch ein altes einsturzfährdetes Natursteinhaus zu einem gemütlichen Gasthaus ausgebaut haben.
- Montag, 28. September, 02:45 Uhr | hr fernsehen  
Die dritte Halbzeit - Fußball kulinarisch: Aus der Reihe „Hessen à la carte“  
Fußball ist für sie eine ernste Angelegenheit, keine Frage. Doch zu Höchstform laufen die Kicker der Deutschen Weine in der dritten Halbzeit auf – wenn gutes Essen und erstklassige Weine auf den Tisch kommen. In der Deutschen Weine haben sich fußballbegeisterte Winzer und Wienexperten – viele von ihnen aus dem Rheingau – zusammengefunden, um ihrem Hobby nachzugehen und Werbung zu machen für den deutschen Wein.  
Im Vorfeld der WM trafen sie in der Toskana auf Winzermannschaften aus Italien, Österreich, Ungarn und Slowenien. Das Turnier ist nicht nur ein sportliches, sondern auch ein gastronomisches Kräftemessen. Nina *Thomas* und Bernd *Kliebhan* haben das Turnier beobachtet und allen Köchen tief in die Töpfe geschaut.
- Montag, 28. September, 12:05 Uhr | 3sat  
Vom Wert des Weins  
In vino veritas – in Wein liegt Wahrheit, heißt es im Lateinischen. Wein als Kulturgut steht beispielhaft für den Umgang mit Vergangenen und was man daraus lernen und bewahren kann.  
Kloster Eberbach und der Weinberg Domäne Steinberg, die Teil der Hessischen Staatsgüter sind, verbinden auf einzigartige Weise Altes und Neues miteinander. Sie bilden den Hintergrund für eine Reise in die Welt des Weins - historisch, landschaftlich und kulinarisch.
- Dienstag, 29. September, 18:00 Uhr | ARD Alpha  
Ich mach's! Winzer/-in  
Vorstellung des Ausbildungsberufes Winzer/-in
- Mittwoch, 30. September, 16:40 Uhr | GEO Television  
GEO-Reportage: Champagner für alle!  
Spätsommer, Erntezeit. Die Sonne wärmt mit ihren letzten Strahlen die Spätburgunder-, Schwarzriesling- und Chardonnay-Trauben der Champagne. Hier entsteht der einzigartige französische Schaumwein, gekeltert ausschließlich nach den strengen Regeln der heimischen Winzer: Champagner! 360° GEO-Reportage hat zwei namhafte Champagner-Winzer besucht und spürt der Philosophie der perlenden Lebensfreude nach.

**\*) Termine – Termine – Termine**

- Mittwoch, 23. September 2015, 19 Uhr: **36. Wine After Work, Vinothek Bitzinger (Wien)**  
Dr. Herbert *Braunöck*: „Ich werde zum Thema Absturz der German Wings vom 24. März 2015 – ‚Wie es auf keinen Fall gewesen sein konnte‘ – einen erfahrenen Piloten und Experten der Luftfahrt begrüßen.“  
Der Absturz des Airbus A320, die anschließenden Aktionen und die Berichterstattung zeigen, dass hier eine „Geschichte“ konstruiert wurde, die mit der Realität in Widerspruch steht. Der Experte – der namentlich nicht genannt werden möchte – wird an einfachen Beispielen Fragen formulieren, die Sie zum Nachdenken anregen und zeigen, wie der Öffentlichkeit eine Story aufgetischt wurde, die die wahren Hintergründe verschleiern sollte. Spannend wie ein Kriminalroman zeigt der Vortrag die Zusammenhänge zwischen Politik, Geheimdiensten und der öffentlichen Meinungsmache.

Weinlaubenhof Kracher ist das Synonym für edelsüße Weine. Das Angebot der Weltmeister-Süßweine wurde in den vergangenen Jahren um Welschriesling, Pinot Gris, Sekt, Zweigelt und eine Reihe hervorragender Cuvées erweitert. Wir werden an diesem Abend einen fundierten Einblick in das neue Konzept des Weinlaubenhofes Kracher ([www.kracher.at](http://www.kracher.at)) aus Illmitz erhalten.  
WANN & WO: Mittwoch, 23. September 2015 um 19 Uhr, in der Vinothek Bitzinger im Augustinerkeller, Augustinerstraße 1 (Albertina), 1010 Wien.

U.A.W.G.: Mail: [actcom@actcom.at](mailto:actcom@actcom.at) oder Tel. 0676 783 55 66 - Genussbeitrag: 25 Euro.

- **Donnerstag, 24. September 2015, 15 – 21 Uhr: Das Südburgenland in Wien**  
Das Südburgenland ist heuer noch einmal zu Gast in Wien: In der Arena21 im Museums-Quartier. Mit dabei sind über 40 lokale Produzenten, Winzer, Top-Beherberger und Wellness-Anbieter, die unter dem Motto „Erleben. Schmecken. Genießen.“ einen Einblick in die Vielfalt des Südburgenlandes geben.  
Neben vielen lokalen Produzenten und Winzern, die u.a. den mineralischen Eisenberg DAC und den für die Region typischen Uhdler zu verkosten anbieten, dreht sich diesmal alles darum, was man im Herbst im Südburgenland unternehmen kann: Fit bleiben kann man beim Walken, Wandern oder Radfahren in der idyllischen Landschaft des Südburgenlandes. Danach geht es ab in die Therme zum Entspannen. Besucher können sich daher auch diesmal auf viele neue Wellness-Angebote zum Relaxen und Wohlfühlen freuen.  
Weitere Informationen: Südburgenland Tourismus, Waldmüllergasse 2-4, 7400 Oberwart  
Tel. 03352/31313-0 - Mail: [info@suedburgenland.info](mailto:info@suedburgenland.info) - Internet [www.suedburgenland.info](http://www.suedburgenland.info)
- **Dienstag, 29., bis Mittwoch, 30. September 2015, 15 – 21 Uhr: Salon Österreich Wein 2015**  
Casino Linz  
Die 28. Auflage des österreichischen Wein-Championats stellte aufgrund des schwierigen Jahrgangs 2014 für Winzer und Juroren gleichermaßen eine große Herausforderung dar. Ergänzt um die Reserven der Jahre 2013 bis 2011 und ein paar Spätstartern aus noch älteren Jahrgängen ergibt sich auch in diesem Jahr wieder eine kostenswerte Parade von annähernd 300 Weinen.
- **Dienstag, 13. Oktober 2015, 18 – 22 Uhr: SCHLOSSQUADRAT TROPHY 2016**  
„FOLGE 1“: Andreas Ziniel, Weingut ZINIEL, Neusiedlersee  
Veranstaltungsort: Restaurant *Gergely's* im Schlossquadrat, Schlossgasse 21, 1050 Wien  
Anmeldung: [info@schlossquadr.at](mailto:info@schlossquadr.at) oder 01/544 07 67  
Infos: [www.schlossquadrat-trophy.at](http://www.schlossquadrat-trophy.at), [www.facebook.com/schlossquadrat.wien](http://www.facebook.com/schlossquadrat.wien)
- **Dienstag, 13. Oktober 2015, 14 – 20 Uhr: Top 100 Weine der Thermenregion 2015**  
Am diesem Tag stellen die besten Winzer des Weinbaugebietes Thermenregion im MQ Wien (MuseumsQuartier Wien) von 14 bis 20 Uhr die TOP 100 Weine des Jahres vor. Die Auswahl der Weine erfolgte wie immer Ende August im Rahmen einer dreitägigen, verdeckten Verkostung, zu der ausschließlich gebietstypische Sorten zugelassen werden. Die Kategorien sind klar definiert: Pinot Blanc, Chardonnay, Rotgipfler, Zierfandler, Pinot Noir, St. Laurent sowie Cuvées und Prädikatsweine aus den angeführten Weinsorten. Alle TOP 100 Weine im Überblick: [www.thermenregion-wienerwald.at/fileadmin/wein\\_upload/Drucksorten/TOP\\_100\\_Weine\\_2015.pdf](http://www.thermenregion-wienerwald.at/fileadmin/wein_upload/Drucksorten/TOP_100_Weine_2015.pdf)
- **Mittwoch, 21. Oktober 2015, 16:00 – 21:00 Uhr: Tag des Österreichischen Sekts 2015**  
Bei diesen Sommer-Temperaturen ist Erfrischung gefragt! Abhilfe schafft die Aussicht auf den 21. Oktober, wenn die große Kick Off-Verkostung zum Tag des österreichischen Sekts stattfindet. Die besten Sekthersteller des Landes reichen in der Ovalhalle des MuseumsQuartiers ihre prickelnden Schätze zur Degustation und warten zugleich mit einigen Neuerungen aus dem heimischen Sektgeschehen auf. Der offizielle Tag des österreichischen Sekts ist der 22. Oktober. Diesen begehen die Hersteller in ihren Kellereien mit individuellen Programmen.

Mittwoch, 21. Oktober 2015, ab 14:30 (Presse- und Fachbesucher) bzw. ab 16:00 (interessierte Öffentlichkeit) bis 21:00; Ovalhalle im MuseumsQuartier/q21 und Arena 21 im MuseumsQuartier/q21; Museumsplatz 1/5, 1070 Wien. Infos: [www.tagdesoesterreichischensekts.at](http://www.tagdesoesterreichischensekts.at)  
Kosten: € 20,- p. P. bzw. im Vorverkauf: € 15,- unter [www.ticketgarden.com](http://www.ticketgarden.com)

- Dienstag, 10. November 2015, 18 – 22 Uhr: **SCHLOSSQUADRAT TROPHY 2016**  
„FOLGE 2“: Stefanie *Böheim*, Weingut *Böheim*, Carnuntum  
Veranstaltungsort: Restaurant *Gergely's* im Schlossquadrat, Schlossgasse 21, 1050 Wien  
Anmeldung: [info@schlossquadr.at](mailto:info@schlossquadr.at) oder 01/544 07 67  
Infos: [www.schlossquadrat-trophy.at](http://www.schlossquadrat-trophy.at), [www.facebook.com/schlossquadrat.wien](http://www.facebook.com/schlossquadrat.wien)

#### **VORSCHAU 2016:**

- Dienstag, 12. Jänner 2016, 18 – 22 Uhr: **SCHLOSSQUADRAT TROPHY 2016**  
„FOLGE 3“: Johannes *Kummer*, Weingut *Kummer*, Neusiedlersee  
Veranstaltungsort: Restaurant *Gergely's* im Schlossquadrat, Schlossgasse 21, 1050 Wien  
Anmeldung: [info@schlossquadr.at](mailto:info@schlossquadr.at) oder 01/544 07 67  
Infos: [www.schlossquadrat-trophy.at](http://www.schlossquadrat-trophy.at), [www.facebook.com/schlossquadrat.wien](http://www.facebook.com/schlossquadrat.wien)
- Dienstag, 9. Februar 2016, 18 – 22 Uhr: **SCHLOSSQUADRAT TROPHY 2016**  
„FOLGE 4“: Lorenz *Alphart*, Weingut *Alphart* am Mühlbach, Thermenregion  
Veranstaltungsort: Restaurant *Gergely's* im Schlossquadrat, Schlossgasse 21, 1050 Wien  
Anmeldung: [info@schlossquadr.at](mailto:info@schlossquadr.at) oder 01/544 07 67  
Infos: [www.schlossquadrat-trophy.at](http://www.schlossquadrat-trophy.at), [www.facebook.com/schlossquadrat.wien](http://www.facebook.com/schlossquadrat.wien)
- Dienstag, 8. März 2016, 18 – 22 Uhr: **SCHLOSSQUADRAT TROPHY 2016**  
„FOLGE 5“: Peter *Skoff* jun, Weingut *Peter Skoff*, Südsteiermark  
Veranstaltungsort: Restaurant *Gergely's* im Schlossquadrat, Schlossgasse 21, 1050 Wien  
Anmeldung: [info@schlossquadr.at](mailto:info@schlossquadr.at) oder 01/544 07 67  
Infos: [www.schlossquadrat-trophy.at](http://www.schlossquadrat-trophy.at), [www.facebook.com/schlossquadrat.wien](http://www.facebook.com/schlossquadrat.wien)
- Dienstag, 12. April 2016, 18 – 22 Uhr: **SCHLOSSQUADRAT TROPHY 2016**  
„FOLGE 6“: Nadine *Schüller*, Weingut *Schüller*, Weinviertel  
Veranstaltungsort: Restaurant *Gergely's* im Schlossquadrat, Schlossgasse 21, 1050 Wien  
Anmeldung: [info@schlossquadr.at](mailto:info@schlossquadr.at) oder 01/544 07 67  
Infos: [www.schlossquadrat-trophy.at](http://www.schlossquadrat-trophy.at), [www.facebook.com/schlossquadrat.wien](http://www.facebook.com/schlossquadrat.wien)
- Dienstag, 10. Mai 2016, 18 – 22 Uhr: **SCHLOSSQUADRAT TROPHY 2016 – „FINALE“**  
Veranstaltungsort: Restaurant *Gergely's* im Schlossquadrat, Schlossgasse 21, 1050 Wien  
Anmeldung: [info@schlossquadr.at](mailto:info@schlossquadr.at) oder 01/544 07 67  
Infos: [www.schlossquadrat-trophy.at](http://www.schlossquadrat-trophy.at), [www.facebook.com/schlossquadrat.wien](http://www.facebook.com/schlossquadrat.wien)

**\*) Die Kooperations-Packages für den BBJ-Wein-Newsletter 2015:**

a) Das *Basis-Package* für alle: Um 99 Euro Beitrag gibt's fürs vierte Quartal 2015 noch eine Meldung im BBJ-Wein-Newsletter 2015 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 190 Euro Beitrag gibt's im vierten Quartal 2015 noch zwei Meldungen im BBJ-Wein-Newsletter 2015 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 290 Euro gibt's im vierten Quartal noch max. 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), zwei redaktionelle Meldungen im BBJ-Wein-Newsletter 2015 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. 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) - [p.jezek@medianet.at](mailto:p.jezek@medianet.at)

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

\*\*\* Weit mehr als hundert Wein-Newsletter in fünf Jahren!!!! \*\*\*

\*\*\* Mit der zehnten Ausgabe 2015 am 21. Mai ist bereits der 125. BBJ-Wein-Newsletter erschienen! \*\*\*

## Die BBJ-Wein-Newsletter-Partner

---



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



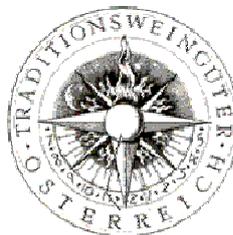
WEINGUT HIRT L  
 Brunngasse 72, 2170 Poysdorf  
 Tel.+Fax: +43(0)2552/2182  
[weingut.hirtl@utanet.at](mailto:weingut.hirtl@utanet.at)  
[www.weingut-hirtl.at](http://www.weingut-hirtl.at)



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)