

40plus

Gewinn
mit 40plus!

1 von 16 Flaschen Wein
Seite 17

1 Nacht für 2 Person
im Heilthermen Resort
Bad Waltersdorf
Seite 46

mai

2025

Das ultimative 40plus-Weinmagazin liegt vor Ihnen. 40plus testete in Wien und Graz die besten Weine. 40plus besuchte die besten Weinbars in Triest. Dazu analysiert 40plus den Status quo bezüglich des Weins in Österreich. Des Winzers Alptraum: 40plus auf der Spur nach Weinfehlern. Das Genussgut Krispel, gediegener Genuss im Vulkanland. Niveauvoll nüchtern bleiben. Geht das?

PLACES BIG ENOUGH FOR YOUR IDEAS.

mcg | graz

All in one. Der Congress Graz eignet sich für so gut wie alle Veranstaltungsformate: Symposien, Ausstellungen, Kongresse – aber auch für glanzvolle Bälle und unvergessliche Konzerte.

Im historischen Ambiente vereinen sich moderne Infrastruktur und flexible Raumkonzepte. Mit neuester Technik, zentraler Lage und maßgeschneiderten Lösungen bietet der Congress Graz den idealen Rahmen für Events jeder Art.



www.mcg.at

04 Vom Ottitsch! 05 Editorial.

06 Saluti! Triest und seine Weinbars.

08 40plus Weintalk Wien – die Hinrunde. 12 Der Weinfehler.

14 40plus Weintalk Graz – die Rückrunde.

18 Der Wein und seine Möglichkeiten.

22 Niveauvoll nüchtern bleiben, echt jetzt?

25 Das Genussgut Krispel stellt sich vor.

37 KI im Agenturalltag.

38 Großes Saisonfinale bei den Bühnen Graz!

40 Stilvolles Wohnen über dem Wörthersee.

41 Das Wein-Alphabet von Amphore bis Zweigelt.

44 MediaMarkt, Ihr Businesspartner.

46 Wohlfühlen in der Therme Bad Waltersdorf.

48 40plus Lesetipps. 50 Ihr Kinderwunsch.

52 Unter 40.

54 Massive Verteuerung der Grunderwerbsteuer.



@40plus_magazin

facebook.com/40plusMagazin

40plus-magazin.com

Medieninhaber und Herausgeber: Madison Werbeagentur Marketing- und Werbeberatungs-GmbH, Stiftingtalstraße 60, 8010 Graz, www.madison.at **Herausgeber:** Gerhard Kroell.
Herstellungsort: Walstead Leykam Druck GmbH, Zweigniederlassung NP Druck, Gutenbergstraße 12, 3100 St. Pölten, walstead-npdruck.com. **Entwicklung und Konzept:** Madison Werbeagentur GmbH und Martin G. Wanko. **Chefredaktion:** Martin G. Wanko. **Beiträge:** Clarissa Berner, Georges Desrués, Roxana Razaghi, Petra Schachner-Kröll, Julia Strempl, Jasmin Nebelhorn. **Cover:** Bild generiert mit Adobe Firefly. **Editorial Design:** Ewald Domitner. **Fotos:** Die Bildhinweise befinden sich direkt beim jeweilig verwendeten Foto. Entgeltliche Beiträge sind gem. § 26 MedienG als „Entgeltliche Einschaltung“ gekennzeichnet. Interviews, Zitate, Meinungstexte und Gastbeiträge müssen nicht mit der Meinung der Redaktion und dem Medieninhaber einhergehen. Hinweis: Aus Gründen der besseren Lesbarkeit wird auf die gleichzeitige Verwendung männlicher und weiblicher Sprachform verzichtet. Sämtliche Personenbezeichnungen gelten gleichermaßen für beiderlei Geschlechter. Bei sämtlichen Gewinnspielen gilt der Ausschluss der Madison-Mitarbeiter*innen und Verwandte, sowie die, der Preisstifter.

Vom Ottitsch!



Mehr zu Oliver Ottitsch unter:
www.oliverottitsch.com

Die *Nachhaltigkeit* ist tot...



Text: Martin G. Wanko

...lang lebe die *Nachhaltigkeit!*

Es tut mir leid, Ihnen mitteilen zu müssen, dass es um unsere Nachhaltigkeit schon besser bestellt war. Man hört von ihr immer weniger, denn alles, was vom Mainstream geschnupft wird, geht in ihm auf. Sei es, dass seit gefühlt 1000 Jahren erstmals tiefgreifende, nachhaltige Pfandsystem. Sei es, dass erstmals die Nahrungs- und Genussindustrie Verpackungen aus einem sortenreinen Kunststoff erzeugt, die bei richtigem Recycling zu 100 % in die Kreislaufwirtschaft einzubringen ist. Da spricht keiner mehr von Nachhaltigkeit, das versteht sich per se.

Demgegenüber lockert die EU beispielsweise das noch nicht einmal in Kraft getretene Lieferkettengesetz, welches von Einhaltung der Menschenrechte bis zur nachhaltigen Erzeugung entlang der globalen Lieferkette garantieren sollte. Für die Industrie sicher praktikabler, aber „*Nachhaltigkeit, where are you?*“

Für das Unwort des Jahres ist es noch etwas zu früh. Wissen Sie noch das Unwort des Jahres 2024? Fällt mir auch nicht mehr ein. Ich habe nachgeschaut, das war „*Volkskanzler*“, jetzt nicht schwer zu erraten, wer damit gemeint ist oder wer sich so betitelt. Das Wort des Jahres war übrigens „*Renaturierung*“, was für ein schöner Gedanke! Als Unwort 2025 hat die ausgelutschte „*Nachhaltigkeit*“ aber ganz gute Karten. Das ist natürlich die volle Watsch'n für alle Menschen, die ihre Bedürfnisse mit einer gewissen Portion Nachhaltigkeit in Einklang bringen.

Das Problem sitzt jedoch tiefer als erwartet. Nachhaltigkeit klingt wahnsinnig nichtssagend und voll nach Spaßbemse. Das Wort hat nicht einmal ein anständiges Verb inne. Redet jemals wer von nachhalten? Dazu liebt und braucht der Mensch Abwechslung. Jetzt hat er sich vor einigen Jahren auf die Nachhaltigkeit gefreut, mehr oder

minder nach ihr gelebt, ist auch einmal auf einer Demo gewesen, hat einen Fischotter gesehen, aber jetzt will er wieder etwas anderes haben, weil ihm wer eingeredet hat, dass Nachhaltigkeit viel mit Wirtschaftsflaute und wenig mit Spaß und Geldrauswerfen zu tun hat. Das zu widerlegen geht schon, bringt aber nix. Die Nachhaltigkeit muss uns so wichtig sein, dass wir ihr einen neuen Namen geben: Sprechen wir lieber von einer Wende, von einem Change, der sich nicht aufhalten lässt. Von einer guten Idee, die darauf brennt, umgesetzt zu werden oder von spannenden Ereignissen, die auf uns zukommen. Das Fleisch von glücklichen Viechern verkauft sich eben besser, als von einer nachhaltigen Aufzucht, die Idee dahinter sollte aber die gleiche bleiben.

In dem Sinne, der König ist tot, lang lebe der König!

Martin G. Wanko



Die *Weinbars*

von Triest!

Gran Malabar

Piazza San Giovanni, 6, 34122 Triest,
+39 040 636226

Vermutlich die berühmteste unter den Weinbars der Stadt, was nicht zuletzt an den Kriminalromanen Veit Heinichens liegt. Dessen Romanheld, Kommissar Proteo Laurenti, kehrt hier nämlich genauso gerne ein wie im richtigen Leben der Autor selbst. Die Auswahl an italienischen und ausländischen Weinen ist interessant, das Aufkommen an Deutschsprachigen groß, Tische gibt es ausschließlich auf der Terrasse vor dem Lokal.

Mimi e Cocotte

mimiecocotte.com

Bis zur Erhebung zum Freihafen durch den Habsburger Kaiser Karl VI im Jahr 1719 war Triest ein weitgehend bedeutungsarmes und vergessenes Fischerdorf in einem Winkel der Donaumonarchie. Erst mit der Gründung des Hafens wandelte sich die Stadt auch in einen wichtigen Handels- und Finanzplatz. So gesehen war Triest nie Mittelpunkt einer landwirtschaftlichen Region, sondern ein gewolltes und großteils künstlich erzeugtes urbanes Zentrum ohne namhafte Lebensmittelproduktion, wenn man vom Fischfang absieht.

Genuss trifft sich mit exzellentem Wein und ansprechenden Snacks

Mit der Folge, dass Wein hier stets weniger erzeugt als gehandelt wurde. Zwar wurde am Karst-Hochplateau hinter der Stadt schon immer Weinbau betrieben, allerdings bis in die 1980er nicht in kommerziell bedeutender Menge, sondern viel mehr ausschließlich für den Eigenverbrauch beziehungsweise zur Versorgung der eigenen Osmiza, also des Buschenschanks, den viele der slowenisch-sprachigen Nebenerwerbsbauern einige Tage im Jahr betrieben.

Heute allerdings gibt es rund um die Stadt ganz exzellente Weine, darunter außer jenen vom Karst-Plateau auch solche aus dem Hügellgebiet Collio im Friaul, aus der Brda, aus dem Vipava-Tal in Slowenien, oder aus dem italienischen, slowenischen und dem kroatischen Teil Istriens. Viele davon sind in den Triester Weinbars zu verkosten. Hier einige der besten Adressen.

Genau genommen keine Weinbar, sondern ein unkompliziertes Restaurant mit sehr gutem Essen. Man kann aber auch nur auf ein Glas Wein vorbeischaun (und einen Snack bestellen), was, angesichts der gewaltigen Auswahl an Natur- und Orange-Weinen, vorwiegend aus ganz Italien und Slowenien, auch durchaus Sinn hat.

La bottiglia volante

facebook.com/labottigliavolante

Unweit des Canale Grande und im Schatten der Kirche Sant'Antonio Taumaturgo liegt diese freundliche Weinbar, die von einem engagierten jungen Paar betrieben wird und eine große Auswahl an Naturweinen aus Italien und anderen Ländern sowie ausgesuchte Snacks anbietet.

Pagna

facebook.com/PagnaPanificioArtigianale

Noch recht neue und sehr hippe Bäckerei mit Sauerteig-Brot, exzellentem Kaffee, jungem Team sowie Weinen von einigen der angesagtesten sogenannten Natur-Winzern, unter anderem aus Italien, Slowenien, Österreich und Frankreich. Dazu Prosciutto, Käse, Focaccia sowie ein netter Schanigarten unter Arkaden in einer belebten Fußgängerzone.

Mood

moodtrieste.it

Beliebte Weinbar in einer engen Gasse des ehemaligen Triester Ghettos, einem heutigen Ausgehviertel hinter dem Rathaus, mit freundlichem, jungem Personal, guter Weinauswahl, teilweise exotischer Küche und einigen Tischen vorm Lokal.



Giovinoto

giovinoto.it

Gutsortierte Weinbar mit sowohl konventionellen als auch naturbelassenen Weinen, mehrheitlich aus Friaul und Restitalien in einer Gasse des Theresianischen Viertels. Dazu herzlicher Empfang, kompetente Beratung sowie ansprechende Snacks und einige warme Gerichte, beides aus exzellenten und vorwiegend lokalen Zutaten.

Enoteca Bischoff

bischoff.it

Ehrwürdige und alteingesessene Weinhandlung (Gründungsjahr 1777) in zentraler Lage mit gediegener Einrichtung und Auswahl, kompetenter Beratung und Weinen von namhaften Erzeugern.

Eataly Enoteca

eataly.net/it_it/negozi/trieste/news/enoteca-trieste

Im Untergeschoss des gehobenen Supermarkts untergebrachte und äußerst gutsortierte Weinhandlung mit vielen Weinen aus der Region und aus Slowenien, aber auch von anderswo. Dazu immer wieder Verkostungen und sonstige Veranstaltungen rund um das Thema Wein.

Text: Georges Despres

40plus

Der große Weintalk

Teil 1

Wien

Moderation & Weinauswahl:
Martin G. Wanko

2025



Die Hinrunde fand in Wien statt, bei der unheimlich charismatischen Greißlerei Urbanek am Naschmarkt.

Unsere Verkoster trotzen dem nasskalten Wetter und fanden für alle Weine die richtigen Worte.

Verkoster Wien:

Emilian Abadjiev (Botschaftsrat Rep. Bulgarien)
Gernot Deutsch (Heiltherme Bad Waltersdorf)
Andreas Hold (KAGes-Betriebsrat)
Oliver Jauk (Kommunikations- & Weinexperte)
Andreas Kaufmann (Pressesprecher LR Kornhäusl)
Philipp Konzett (Galerie Konzett)
Matthias Kröll (My Premium Pellets)
Silke Ressenig-Schaller
 (Centrex Europe Energy & Gas)
Gernot Tritthart (Holcim Österreich)



Tom Dockner
Traisental I NÖ

Grüner Veltliner
Ried Pletzengraben
2023 | IÖTW | 13 %

Boden: kalkiges Konglomerat
 Ausbau: 10 Monate im großen,
 15 Jahre alten Fass (2000 Liter)
 auf der Feinhefe
 ausgebaut

Gernot Tritthart: In der Nase hab ich leider nichts, der Pollenflug wirkt scheinbar bereits. Ein wirklich gut austarierter Grüner Veltliner. Säure gut eingebunden, hat ein Pfeffperl und eine schöne Länge. Frucht schwer: Vielleicht buttriger Apfel.

Silke Ressenig-Schaller: Auf den 1. Schluck gar nicht 23er. Eindeutig älter, sehr gehaltvoll, hat einen starken Ausdruck.

Oliver Jauk: Schmecke hier einen Apfel heraus. Ich bin da ein Streber und hab mich informiert: 10 Monate auf der Feinhefe und im großen Holzfass: So schmecke ich etwas Haselnuss und Vanille. Mineralisch ist er, erzeugt Kühle an Zähnen und Gaumen. Er ist pfeffrig, sehr, sehr würzig. Das ist IÖTW, gehört

sicher zum Besten, was das Weingut zu bieten hat. Sicher eine große Lagerfähigkeit.

Philipp Konzett: Klassischer Veltliner in der Nase, eine Gaumenexplosion bezüglich der Mineralik, hält an bis zum Abgang. Für mich komplett neu. Mein Wein für diesen Sommer!

Andreas Kaufmann: Schöne Säure und langer fruchtig pfeffriger Abgang. Das Holz bleibt dezent im Hintergrund.

Matthias Kröll: Ein sehr ausgewogener Grüner Veltliner, mit einer harmonischen Säure und Fruchtspiel, mit einem tollen, langen Abgang. Der ist so richtig schön.



Taubenschuss

Poysdorf | Weinviertel | NÖ

Grüner Veltliner
Ried Hermannschachern
2023 | 13 %

Boden: lehmiger Lössboden
mit erhöhtem Kalkanteil
Ausbau: Im Stahltank
BIO

Gernot Tritthart: Eine gute Länge, für 23 sehr ausgewogen, viel Mineralik, so Raucharomen, trotzdem kein Holzfass, deutet auf eine sehr starke Mineralik hin. Kein Obst, sehr vielschichtig. Sehr ausbalancierte Säure.

Silke Ressenig-Schaller: Ab dem 2. Schluck entwickelt er sich. Interessanterweise komplett säurelos, intensiv, aber schwer zu beurteilen. Untypisch. Ein bisschen wie der kroatische Malvasia, nur stärker im Geschmack.

Emilian Abadjiev: Sehr guter Wein, weil atypisch für einen Grünen Veltliner.

Oliver Jauk: Gekochter Tafelspitz,

Semmelkren, Apfelkren, gebackenes Gemüse auch noch. Das trifft sich alles zu diesem würzigen Wein. Das Pfefferl vom Weinviertler Veltliner ist da. Ein großartiger Speisenbegleiter, weil er ein komplexer und erwachsener Wein ist.

Philipp Konzett: Etwas Süßliches im Geruch, vergeht dann wieder. Wenn man riecht und trinkt, harmonisiert er sehr gut. Trinkt man ihn, ist er süffig, mit der richtigen Mineralik.

Gernot Deutsch: Für mich ist der Veltliner hervorragend, in der Nase ganz mild. Was ich grundsätzlich an den Veltlinern mag, das ist dieser weiche, runde Geschmack, wenn die Säure gut eingebaut ist. Sehr bekömmlich, ein ganz toller Wein für jeden Anlass.

Gernot Tritthart: Schwarze Ribisel in der Nase. Lakritze im Mund. Von der Säure ein bisschen stärker, aber nicht unangenehm. Frucht: Mango. Gute Länge, von der Intensität sensationell, weil er auch so eine Breite abbildet.

Silke Ressenig-Schaller: Schwarze Johannisbeere, dezente Mangonote. Knackig, aber nicht stark, sehr gediegen.

Oliver Jauk: Moderner, junger Sauvignon, jetzt nicht unbedingt die Säure, das Grasige und die Paprika im Vordergrund. Wird jetzt von der Frucht übertönt. Trotz eher kurzem Abgang ein echter „Aha!-Wein“.

Philipp Konzett: Bin voll begeistert, schon im Geruch ein zartes Barrique. Der ist ein Star, das Holz tritt in den Hintergrund, ein reiner Sauvignon Blanc.

Andreas Hold: Einer der besten Sauvignon Blancs überhaupt. Ich schmecke einen grünen Apfel, Granary Smith, ein Hauch Minze, so grün wie die Steiermark.

Gernot Deutsch: Goldene Farbe, sehr edel, glasklar im Durchblick. In der Nase Pfirsich, Banane, jetzt eher eine Rose. Der kommt noch einmal, zwischen Gaumen und Abgang, wie wenn mir jemand auf die Schulter klopft, ganz edel. Mit dem dezenten Holz im Hintergrund, finde ich ihn nochmals eine Spur angenehmer.

Andreas Kaufmann: So schmeckt die Steiermark.

Matthias Kröll: Ein toller Sauvignon, noch ganz leicht nach Holunder und Apfel, im Hintergrund Cassis. Vanille vom Holz kommt auch schön durch, ein gelungener Tropfen. Kann man gut und gerne im Keller reifen lassen.



Dillinger

Glanz | Südstmk.

Sauvignon Blanc
Ried Hoch Pöbnitzberg
2021 | 13 %

spontan vergoren
Ausbau: Gebr. 300 Liter
Fässer, 32 Monate



Masser

Glanz | Südstmk.

Grauburgunder
Ried Schlingenberg
Alte Reben | 2020 | 13 %

Intrazelluläre Vergärung,
Abpressen nach 10 Wochen
Ausbau: 14 Monate
gebr. Barrique | BIO

Gernot Tritthart: Eine Fahrt nach Italien. Friaul. Beginnt sich aufzumachen. Apfel, Apfelbirnenmost. Wird immer besser. Vor mir sehe ich Fisch, Meeresfrüchte, Terrasse, Dama Bianca, Cavalluccio, Branzino al Forno, der ein bisschen Wermut drinnen hat. Das wäre jetzt genau das Richtige. Und jetzt macht der Wein wirklich Spaß, kommt jetzt sehr komplex in den Tönen.

Silke Ressenig-Schaller: Muss sich entwickeln, der braucht. Ich assoziiere damit Frittiertes, Calamari Fritti. Ein Wein für lange Gespräche. Oliven. Auch als Aperitif gut vorstellbar.

Oliver Jauk: Wird von Schluck zu Schluck interessanter. Arthouse-Wein? Röstaromen, Vanille, nussig, der interessanteste Wein bisher. Spannend, wird aber nicht *Everybody's Darling*.

Philipp Konzett: Die Fruchtigkeit und

Fülle ist äußerst interessant, ein Qualitätsprodukt, noch nie so einen qualitätsvollen Grauburgunder genossen.

Gernot Deutsch: Ich bin Grauburgunder-Fan, sensationelle Farbe, in der Nase bleibt er zuerst unauffällig, doch dann eine dezente Waldhonig-Note, 13 % ist gut. Dazu alte Rebe, sehr konzentrierte Trauben. Der gemütlich genossene Wein zur Zigarre.

Andreas Kaufmann: Sehr schlanker Wein, mit Aprikose. Sehr lange am Gaumen. Von Minute zu Minute gehaltvoller.

Matthias Kröll: Ein ganz ein schöner, runder Grauburgunder, feine Dörrfrüchte, dazu dominiert die Mineralik vom Opok sehr stark. Die Stilistik, durch den sehr intensiven Ausbau, macht das Ganze sehr speziell, aber für einen Grauburgunder ganz toll rund.



Krispel
Straden | Vulkanland
Südoststmk.

Gelber Muskateller
Ried Stradener Rosenberg
2023 | 12,5 %

Ausbau: 8 Monate im
Edelstahltank | BIO

Gernot Tritthart: Macht Spaß. Wirklich gute Säure, sehr typischer Muskateller in der Nase, wirklich schön, klassisch ausgebaut, sehr zu empfehlen. Wochenende, Terrasse, Freude, loslassen und das Leben feiern.

Silke Ressenig-Schaller: Fruchtexplosion mit Tiefgang!

Emilian Abadjiev: Sehr reiches Aroma, das schätze ich sehr.

Oliver Jauk: Es ist schön, vom Basalt- & Kalkboden im Vulkanland, volles Aroma.

Philipp Konzett: Ein klassischer, großer Muskateller. Den nimmt man auch gerne im Kofferraum mit, wenn man vom Weingut nach Hause fährt.

Da bleibt kein Auge trocken, da geht die Sonne auf.

Gernot Deutsch: Wir stehen im Rosengarten. Frühling, Zitrusnoten. Wirklich fein. Den trinke ich gerne glasweise.

Andreas Hold: Da schmecke ich jetzt eine Maracuja. Sehr harmonisch, rund, fruchtig, der Geruch fällt extrem auf.

Andreas Kaufmann: Sehr fruchtig, leicht und rund im Geschmack. Kurz zusammengefasst: Der ideale Wein für einen lauen Sommerabend.

Matthias Kröll: Absoluter Maracuja-Duft, mit 12 % ist er auch fein zu trinken.



Gernot Tritthart: Kirsche-Weichsel-Rumtopf in der Nase, die Farbe irritiert mich etwas, kein holziger Ton. Im 2. Schluck ändert er seine Stilistik und im Geschmack hab ich dann Pfirsich, Orange, Zitrusfrüchte.

Silke Ressenig-Schaller: Dazu denke ich mir nun Datteln im Speckmantel, mit Walnuss, Entenleber in Portweinsauce.

Emilian Abadjiev: Angenehm leicht zu trinkender Übergangswein zwischen Frühling und Sommer. Angenehmer Eingangswein zu Fleisch aber auch zu Fisch. Der Duft weckt in mir immer noch die Erinnerung an die Weinberge meiner Urgroßmutter. Ein sauberer Wein!

Oliver Jauk: Mir kommt Seeteufel mit Ratatouille in den Sinn, auch zum Dessert möglich. Im Übrigen gibt es nichts Schöneres, als Wein aus einer schönen Flasche zu trinken, wenn

ich mir diese hier so anschau. Die gesamte Freyheit Linie vom Heinrich ist stark. Unfiltriert und trotzdem wirklich klar und sauber. Dazu vom letzten *The Cure* Album den Song „A Fragile Thing“. Perfekt!

Philipp Konzett: Wunderbarer Geruch. Sehr streng nach Pinot Noir gemacht. Kommt sehr schön, wunderbare Könner am Werk, biodynamisch und so eine herrliche Alternative zu den herkömmlichen Pinots.

Gernot Deutsch: Jetzt bin ich gespannt, in der Farbe dezent, blasses Rot, in der Nase eine leichte Erdbeere, am Gaumen sehr eindrucksvoll, bei einer Blindverkostung wäre ich mir nicht sicher, ob ich auf Rotwein getippt hätte. Irrsinnig angenehm zu trinken, kann man auch auf der Terrasse genießen.

Matthias Kröll: Ein ganz einmaliger Wein.



Heinrich
Gols | Nordburgenland

Pinot Noir Freyheit
2023 | 12,5 %

spontan vergoren | unfiltriert
Boden: Glimmerschiefer, Lage
Edelgraben im Leithagebirge
Ausbau: 21 Monate 500 Liter
Eichenfass und Amphoren
Biodynamisch



© WEINGUT PHILIPP GRASSL

Grassl
Göttelsbrunn | Carnuntum | NÖ

Ried Neuberg Cuvée
50 % Zweigelt,
40 % Blaufränkisch
10 % Merlot
2022 | 14 %

Ausbau: 50 % neue und 50 % gebr.
kleine Holzfässer und 500 Liter-
Tonne aus aus französischer
und österreichischer
Eiche

Gernot Tritthart: Er hat Komplexität, Kaffee, Leder, Tabak. Großes Kompliment, Spitzenwein. Hohe Komplexität, Lakritze, gut am Gaumen, gute Länge, Länge und Balance ziehen sich unheimlich gut durch. Klar kommt das Holz auch, aber sehr dezent im Hintergrund. Exzellente Wein- und Kellerwirtschaft, Carnuntum pur.

Emilian Abadjiev: Geht in Richtung Südweine, die ich aus Bulgarien kenne und wirklich liebe. Sehr aromatisch. Herrliche Farbe. Dörripflaume, Dörrobst.

Oliver Jauk: Rubinrot, ein Schimmer Violett. Ganz klar eine rote Frucht, es ist Würzigkeit drin, perfekt gemachte Rotwein, gut eingebundene Tannine.

Philipp Konzett: Geruch rein nach Trauben, Ich spüre alle Sorten dieser Cuvée hintereinander, sehr

geordnet, wunderbar. Hier wird nichts vermischt, sondern jede Traube kommt zur Geltung. Im Abgang wirklich großartig.

Gernot Deutsch: Hat tollen Duft in der Nase, dazu eine gewisse Leichtigkeit, und ist rund, bleibt ein bisschen am Gaumen und im Abgang finde eine ganz leichte Schokolade. Mit dem hab ich nicht gerechnet, der Wein ist ein Dorado.

Andreas Kaufmann: Waldbeeren in der Nase, Schokolade und Kirsche am Gaumen. Ein schöner Begleiter für ein Steak.

Matthias Kröll: Die klassische Mon Cherie Note. Genau ein klassischer Steak Wein, die Grillnoten im Hintergrund kann man sich so richtig vorstellen.



© GERHARD KROELL



© GERHARD KROELL

Gernot Tritthart: Extrem hohe Komplexität, braucht Zeit, klassische Rotweinnoten. Kaum zu glauben, dass das „nur“ Zweigelt ist.

Oliver Jauk: Zweigelt Kirsche ist da. Essen, Trinken, Lebensfreude, das ist der Wein. Saftig, elegant und dicht mit reifer Kirschfrucht, feiner Würze, harmonisch eingebundenen Tanninen und einer angenehmen Frische. Trocken, kraftvoll, dennoch zugänglich und trinkfreudig – ein moderner, aber terroirbetonter Zweigelt.

Philipp Konzett: Ein reiner Zweigelt, es ist ganz wichtig die Traditionen, das typisch Österreichische, mit diesen feinen Trauben hochzuhalten. Ein vollkommener Zweigelt.

Gernot Deutsch: Feiner Geruch, volle Nase, der geht rauf und gleich rein, irrsinnig schön, unglaubliche Farbe, ganz milder, runder Abgang, damit hätte ich nicht gerechnet. Der Wein fürs dunkle Fleisch oder danach zur Zigarre.

Andreas Kaufmann: Leichter Roter mit starkem Geschmack und ausgeprägtem Weichsel-Aroma. Fein ausbalancierte Säure.

Matthias Kröll: Der Schwarz-Rot fühlt sich richtig an, weil er richtig gemacht ist. Eine schöne Frucht, ein ganz typischer „Schwarz-Zweigelt“ im besten Sinne, will ich schon sagen. Super fein zum Trinken. Toller Stoff.



© WEINGUT SCHWARZ

Schwarz
Andau | Nordburgenland

Schwarz Rot Zweigelt
2022 | 13 %

Ausbau: 50 % Neuer Barrique,
50 % gebr. Burgunderfässer

Assoc. Prof. DI Dr. Barbara Siegmund ist Professorin für Lebensmittelchemie und leitet die Arbeitsgruppe Humansensorik am Institut für Analytische Chemie und Lebensmittelchemie der TU Graz. In den Forschungsarbeiten dieser Arbeitsgruppe spielt die sensorische Wahrnehmung von Geruch und Geschmack der untersuchten Produkte eine zentrale Rolle. Wein ist hier durchaus ein Thema.



© LUNGHAMMER – TU GRAZ

Interview: Martin G. Wanko

Im Namen

Zuerst führt man den Wein an die Nase, danach kostet man ihn, schlussendlich trinkt man ihn. Diesem Ritual muss ein Wein standhalten, ansonsten hat er ein Problem, so auch der Winzer, die Wirtschaft und letztlich geht es um Verschwendung von Ressourcen. Frau Professor, wenn ein Wein bei den sensorischen Wahrnehmungen irritiert, spricht man von einem „Weinfehler“. Gibt es Möglichkeiten, Fehler frühzeitig zu korrigieren?

Prof. DI Dr. Barbara Siegmund:

Der Begriff „Weinfehler“ beschreibt, wenn ein Wein sensorisch beeinträchtigt ist und nicht die Eigenschaften aufweist, die man sich vom Wein erwartet. Es gibt allerdings nicht nur einen einzigen Weinfehler, sondern eine Reihe von unterschiedlichen Weinfehlern, die sich im Wein unterschiedlich äußern und die auch unterschiedliche Ursachen haben, beginnend beim Traubenmaterial, unsachgemäßer Handhabung der Trauben, der Gärführung, ggf. Auftreten von Fehlgärungen, der Filtration, etwaige (mikrobielle) Kontaminationen durch Schläuche, Tanks oder Fässer, oxidative Prozesse während der Lagerung – hier ist das Wissen und Können im Keller gefragt, damit es nicht zur Ausbildung derartiger Fehler kommt.

Ich glaube, der populärste Weinfehler ist, wenn der Wein korkt, oder?

Prof. DI Dr. Barbara Siegmund:

Richtig. Beim Weinfehler „Korkgeruch“, bei dem die Verbindung 2,4,6-Trichloranisol (TCA) über kontaminierte Korken, die als Verschlussmaterial für die Flasche verwendet werden, in den Wein gelangt. Das ist ein riesiges Problem für die Weinwirtschaft, da diese Verbindung über einen extrem niedrigen Geruchsschwellenwert verfügt. „Korkende Weine“ stellen immer wirtschaftliche Verluste dar. Die Korkproblematik ist ein Grund, warum viele Winzer:innen für Weine, die eher jung getrunken werden sollen, auf Schraubverschlüsse umgestiegen sind, um dieses Problem zu vermeiden.

Aber gerade traditionelle Länder wie Italien oder Frankreich lassen sich den Korken nicht verbieten, oder?

Prof. DI Dr. Barbara Siegmund:

Im hochqualitativen/hochpreisigen Weinsegment werden nach wie vor Korken als Verschlussmaterial eingesetzt, weil der Wein in einer mit einem Naturkorken verschlossenen Flasche besser reifen kann als in einer Flasche mit Schraubverschluss. Es gibt mittlerweile Firmen, die jeden einzelnen Korken vor der Verwendung als Verschlussmaterial auf das Vorliegen von TCA analysieren, um diese Kontamination zu vermeiden.

Wenn ein Wein dennoch fehlerhaft sein sollte, gibt es verschiedene Techniken, mit denen versucht werden kann, den Fehler aus dem Wein zu entfernen (was von unterschiedlichem Erfolg gekrönt ist). Es muss aber auch gesagt werden, dass durch die Behandlungen nicht nur der Weinfehler entfernt wird, sondern meist auch viele der erwünschten Aromen des Weins verloren gehen. Manche Weinfehler, wie beispielsweise Korkgeruch, können auch nicht mehr aus dem Wein entfernt werden.

Weitere Infos zum Thema finden Sie unter:

Institut für Analytische Chemie und Lebensmittelchemie der TU Graz:
tugraz.at/institute/acfc/home

TU Graz Life Long Learning
(Universitätskurs „Lebensmittelchemie und -technologie“ und Universitätskurs „Lebensmittelsensorik“)
tugraz.at/studium/studienangebot/universitaere-weiterbildung/life-long-learning-III



Assoc. Prof. DI Dr. Barbara Siegmund

der Sinne.

40plus Der große Weintalk Teil 2

Graz Moderation & Weinauswahl: Martin G. Wanko 2025



Aufgrund des großen Andrangs von Weingütern fand in Graz unsere zweite Talkrunde statt, wieder Rot- und Weißweine, eine feine Abwechslung an einem fröhlichen Abend. Quartier gab uns Anton Kohlbacher, in der gleichnamigen Weinhandlung, in der Leonhardstraße, nahe dem Stadtpark, an seinem fast schon sakralen Verkostungstisch.

Hinten (v.l.n.r.): **Josef Scheff** (Uni Graz), **Michael Schenk** (Kinderwunsch Institut Schenk), **Frank Dicker** (Servus Abfall), **Petra Schachner-Kröll** (Schachner & Partner), **Helmut Gramer** (Steirischer Sommelierverein), **Katharina Mörz-Heissenberger** (Mörs Naturstein), **Manfred Stranz** (GRAWEwohnen), **Kurt Mayer** (MediaMarkt Seiersberg) / Vorne: **Martin G. Wanko** (40plus)



Huber
Reichersdorf | Traisental | NÖ
Grüner Veltliner Ried Alte Setzen
2023 | 1ÖTW | 13 %
Reben: 70 J. | Boden: Kalk & Löss
Ausbau: Zur Hälfte in großen
Akazienholzfässern sowie
im Stahltank

Frank Dicker: Typisch!

Josef Scheff: Sehr straff, kommt schön am Gaumen, eine feine Mineralik.

Kurt Mayer: Ich liebe Grünen Veltliner, vollmundig, sehr, sehr gut. Mineralik ist drinnen, der kann was!

Katharina Mörz-Heissenberger: Trägt eine angenehme Kühle in sich.

Petra Schachner-Kröll: Ein für die Region typischer Grüner Veltliner, der sich im Glas noch besser entwickeln kann.

Manfred Stranz: Ein klassischer

Grüner Veltliner, gute Mineralik, ausgewogen, wie ein Grüner Veltliner gehört. Perfekter Trinkwein!

Martin G. Wanko: Ich schmecke Steinobst, Pfirsich aus dem Weingarten, aber nicht übertrieben. Dann setzt die Mineralik ein. Sehr fein.

Helmut Gramer: Sehr schöner, fruchtbetonter Grüner Veltliner, durch den Ausbau im Stahltank bekommt er die schöne Fruchtnote. Vom Kalk bekommt er etwas Zitroniges und etwas Helles am Gaumen. Ein bisserl was Weiches und Rundes bekommt er vom Lössboden. In Summe ein klassischer Grüner Veltliner.



Birnstingl

Leutschach | Südtmk.

Sauvignon Blanc
Ried Hoch Pöbnitzberg
 2021 | 13,5 %

Boden: Opok (kalk- und lehmhaltige Böden) | Vorwiegend südausgerichtete Kessellagen
 Ausbau: Barrique

Josef Scheff: Ein üppiger Sauvignon Blanc, spürbarer Holzausbau, vielleicht einen Hauch zu viel, am Abgang eine schöne reife Marillennote, das finde ich sehr spannend.

Kurt Mayer: Ein Sauvignon Blanc, er ist holzig, hat Säure, fein zu trinken.

Katharina Mörz-Heissenberger: Nicht klassisch Sauvignon Blanc, also nicht das Grasiggrüne, spricht dafür, sehr trinkfreudig, Barrique spürt man stark, zugleich sehr rund, dass passt sehr gut.

Petra Schachner-Kröll: Im Vergleich zu anderen steirischen Sauvignon Blanc nur eine leichte SB-Note, durchaus trinkbar, jetzt gerade kein Mittagswein, ab Nachmittag eine gute Wahl!

Manfred Stranz: Der Barrique ist im Moment noch zu vordergründig, ich glaube, der braucht noch länger. Die Paprika-Note finde ich noch nicht, das Klassische geht mir hier etwas ab.

Frank Dicker: Ich finde hier schon das Grüne, Grasige, Paprika, tolle Mineralik! Etwas Zeit braucht er noch, finde ihn aber schon jetzt sehr trinkfreudig und das bin ich auch.

Helmut Gramer: Guter Jahrgang 2021, Trauben waren sehr reif, ist ins Barrique gekommen, hat daher eine sehr nussige, röstige, reife Note, eine reife Frucht, schwarze Ribisel, Cassis, typisch für reife Sauvignon Blanc, kommt aus Leutschach, den südlichsten Lagen der Steiermark, Opok, kalkhaltig mit Lehm drin. Gute Qualität!

Frank Dicker: Roter Veltliner, einer meiner Lieblingsweinsorten, ein wirklich feiner Wein!

Josef Scheff: In der Nase eine Mischung, einerseits fruchtig, zugleich blumige Noten, im Geschmack relativ viel Säure, auf der anderen Seite kommt er trotz Ausbau im Stahltank relativ dicht daher, sehr, sehr schöne runde, geschmacklich angenehme Seite, ein sehr feiner Wein.

Kurt Mayer: Wirklich schön, für das Jahr 2024 ist er extrem vollmundig und am Gaumen, schmeckt mir unglaublich!

Gerhard Kroell: Für uns Steirer eine ungewöhnliche Sorte, aber wunderbar, kommt sehr gut am Gaumen.

Katharina Mörz-Heissenberger: Also wirklich sehr spannend, sehr feingliedrig, müsste vielleicht noch

etwas mehr atmen, hat auch Kanten und durchaus Potential. Wenn man am Abend etwas unternimmt, ein guter Startwein!

Petra Schachner-Kröll: Hat eine schwach ausgeprägte Nase, Säure spürt man, finde ihn dennoch rund, angenehm leicht zu trinken, der perfekte Mittagswein.

Manfred Stranz: Für 2024 sehr rund, eher säurebetont, zu Hause würde ich ihn noch ein Jahr lagern.

Helmut Gramer: In der Nase etwas verhalten, hat aber eine schöne Würze, geht in den roten Apfel, am Gaumen überraschend frisch, Säure durch die Würzigkeit gut angebunden, für einen 24er-Jahrgang fein zu trinken, kann aber auch 3 Jahre im Keller warten. Sehr guter Vertreter dieser Rebsorte.



Kolkman

Fels am Wagram | NÖ

Roter Veltliner Ried Scheiben
 2024 | 13,5 %

Boden: Lössboden mit hohem Kalkanteil
 Ausbau: Stahltank



Nimmervoll

Engelmannsbrunn
 Wagram | NÖ

Grüner Veltliner
Ried Schafflerberg
 2023 | Alte Reben | 13,5 %

Boden: Lössboden
 Spontangärung, zuerst auf der Vollhefe, dann auf der Feinhefe
 Ausbau: gebr. 500 Liter Holz/Stahl

Frank Dicker: Hervorragend, hab ich sogar zu Hause im Keller! In der Nase Holz, bin ganz froh, dass sich der im Geschmack verliert. Toller Wein, ab Nachmittag oder früher Abend.

Josef Scheff: Nase mit Holz, verfliegt aber schnell. Sehr würzig, geschmacklich sehr dicht, ein sehr guter Wein.

Kurt Mayer: Wenn man jetzt zitiert: „Erster Weingarten, Familienerbe und historische Essenz, alte Reben“, dann kann das gar nichts Schlechtes sein, ich trink den sehr gerne, ist in zwei Jahren sicher eine Granate.

Katharina Mörz-Heissenberger: Entspricht mir bis jetzt von allen am besten. Schön in der Nase, sehr vielversprechend, ich rieche den Lössboden, ganz fantastisch, auch die Spontangärung. Im Abgang überraschend gut.

Petra Schachner-Kröll: Ganz typischer Grüner Veltliner, irrsinnig gehaltvoll und rund.

Manfred Stranz: Holz perfekt eingebunden, jetzt schon ausgezeichnet ... aber den Wein in ein paar Jahren genossen, wird das eine super Geschichte!

Helmut Gramer: Eher ein 17:00 Uhr Wein, weil er doch etwas kräftiger ist. Keine vordergründige Holznote, Holz ist maximal unterstützend. Sehr cremig am Gaumen, kommt vom Lössboden, eine minimale Restsüße, aber schon ein trockener Wein, unheimlich harmonisch, sehr gute Längen und Intensität, das hält schon relativ lange.

Martin G. Wanko: Saftig, tiefgründig mit einer salzigen Textur. Da leckt man das Salz vom Stein.



Dreisiebner Stammhaus

Gamlitz | Südstmk.

Sauvignon Blanc Hochsulz

2022 | 13,5 %

Boden: Kalk, Opak
Ausbau: Kleines Holz

Frank Dicker: Holz sehr gut eingebunden, sehr typisch, steirisch!

Josef Scheff: Schmeckt so, wie er in der Steiermark schmecken muss, typisch, sehr angenehm eingebundenes Holz, schöne Länge, wirklich anerkennend schön. Obst haben wir auch: Etwas Johannisbeere und Litschi kommt auch durch.

Kurt Mayer: Habe reingerochen, nicht meiner, weil es ein Sauvignon Blanc ist, aber er trinkt sich sehr gut, feine Mineralik, das Holz nicht zu intensiv, spürbar, aber nicht unangenehm. Das ist für mich so der perfekte, anspruchsvolle Mittagswein.

Petra Schachner-Kröll: Für mich schmeckt der jetzt nicht nach kleinerem Holz, sondern etwas Größerem. Bin jetzt kein großer Sauvignon-Fan.

Manfred Stranz: Holz ist nicht vor-dergründig, ansonsten ein klassischer Sauvignon Blanc für mich, den man sehr gerne trinken kann. Vom heutigen Abend einer der sehr vorne gereihten Weine.

Helmut Gramer: Sehr guter steirischer Sauvignon Blanc. Das Holz ist sehr gut eingebunden, wahrscheinlich gebrauchtes Holz, aber die feine Holznote lässt noch sehr viel Raum für eine saftige Frucht, schwarze Ribisel, Cassis, reife Stachelbeere, reife Zitrusnoten, am Gaumen auch sehr saftig, schöne Frische mit guter Länge.

Martin G. Wanko: Der Moment, wo der Sauvignon zum Begleiter der Spitzengastronomie abhebt, eine Empfehlung an alle Haubenköche!



Helmut Gramer: Gut und reif. Sehr viele tropische Noten, ein Hauch Cassis, spürbares neues Holz, passt im Gleichgewicht mit der schönen Frucht. Feine Frische, Superintensität, sehr gute Längen, ausgezeichnete Sauvignon mit der Lebenserwartung von 15-20 Jahren.

Manfred Stranz: Ein extrem gelungenes Projekt aus dem Vulkanland. Der Sauvignon vom Frauwallner ist für mich einer, wie man ihn selten bekommt, ein runder, toller Wein, der südoststeirische Einschlag mit aller Mineralik macht ihn zu dem, was er ist.

Petra Schachner-Kröll: Interessanter Geruch, typisch für das Vulkanland, lässt sich leicht trinken, guter Wein.

Katharina Mörz-Heissenberger: Sehr fein, irrsinnig angenehmer Trinkfluss, den Basalt schmeckt man gut heraus, ein sehr runder, angenehmer Wein.

Michael Schenk: Beim Blindverkosten hätte ich auch nicht gedacht, dass das ein Sauvignon ist, aber das ist das Vulkanland.

Kurt Mayer: Es ist ein Sauvignon Blanc, der sehr intensiv ist und das Potential hat, noch intensiver zu werden, zurzeit noch frisch, resch, und schön – ein Hochgenuss wird er beim Ausschöpfen seines Kellerpotentials.

Josef Scheff: Beste Lage, Ried Buch. Zu einem intensiven Essen hervorragend, in der Nase taugt er mir noch mehr, weil er sehr dichte Stachelbeere und Cassis-Noten hat, geschmacklich viel Druck, ein Traum.

Frank Dicker: Ein Rinderbraten. Das ist für mich der Wein zum Abschließen. 2-3 Achteln und dann ist der Abend gut. Hervorragend!

Martin G. Wanko: Die lebende Legende.



Frauwallner

Straden | Vulkanland
Südostsmk.

Sauvignon Blanc Ried Buch

Große STK Lage | 2022 | 14 %

Lange eingemaischt, im Eichenfass vergoren und ein Jahr lang auf der Vollhefe belassen
Ausbau: Kleines Holz



Kurt Mayer: Wunderbar intensiver Rotwein, ich fühle mich in einem Wald nach einem frischen Regen und stehe vor frischen Waldbeeren und die Wiesenkräuter nicht vergessen.

Krutzler
Eisenberg | Südburgenland
Blafränkisch Perwoll
2022 | 13,5 %
Ausbau: Großes Holz

Josef Scheff: In Summe gesehen bereits heute sehr dicht und sehr fruchtig, die Säure ist jetzt schon sehr ausgewogen, auf eine sehr angenehme Art und Weise ausgebaut, ein supertoller Speisenbegleiter, also wirklich sehr gelungen.

Frank Dicker: Ganz genau so muss ein Blafränkischer sein, total lässig, trinke ihn jetzt schon gerne, aber in fünf Jahren noch viel lieber. Mache dazu einen Rehbraten.

Helmut Gramer: Blafränkisch ist nie ein Schmeichler und hat immer Charakter. Hat die dunkle Beerennote, ich finde auch etwas Kräuteriges, etwas Ledriges. Am Gaumen hat er viel Druck und eine schöne Länge. Ein herausragendes Beispiel für einen Blafränkischen aus Österreich.

Petra Schachner-Kröll:
Der Perwoll ist für mich der Inbegriff

des Blafränkischen. Das ist ein richtig ehrlicher Wein, ich finde die Kräuter- und dieses Erdige und Bodenständige wieder.

Katharina Mörz-Heissenberger: Ich sehe das geologisch, weil Schiefer hat eine Korngröße von 0,001 mm, wo nichts eindringt, wo die Reben um Nährstoffe kämpfen müssen, so ist der Wein dann auch unheimlich intensiv, würzig, mit einer Zimtnote, vielleicht zu einem Rehfilet. Ein wirklich sensationeller Wein, mit einem Wahnsinns-potential.

Michael Schenk: Bei mir ist es eine Einstiegsdroge, weil ich trinke normalerweise keinen Rotwein. Über den Perwoll jedoch kann man stundenlang reden, weil er so viele Facetten hat, ich glaube, das ist die Herausforderung als Genießer ab einem 40plus-Alter.

Martin G. Wanko: Perwoll ist Kult.



MITMACHEN & GEWINNEN!

Gewinne eine von 16 Flaschen, die im Rahmen unseres 40plus Talk & Tasting verkostet wurden.

Teilnehmen bis 23.06.2025 auf:
[40plus-magazin.com/gewinnspiele/
wein-gewinnspiel-2025](https://40plus-magazin.com/gewinnspiele/wein-gewinnspiel-2025)



Helmut Gramer: Sehr fruchtbetont, dunkle Fruchtnoten, ein bisschen eine Rauchigkeit, wahrscheinlich durch 100 % neues Barrique, sehr gut integriert. Am Gaumen sehr harmonisch, der Alkohol gut eingebunden, gute Länge, sehr gute Intensität. Zugänglich und kräftig.

Manfred Stranz: Das letzte Glas Wein des Abends. Dann ist Feierabend.

Petra Schachner-Kröll: Den hohen Alkoholgehalt bemerke ich persönlich nicht, für mich eigentlich flüssig zum Trinken, ist aber jetzt nicht mein Wein.

Gerhard Kroell: Ein feinwürziger Touch. Saftig und engmaschig, eine facettenreiche Tanninstruktur, wird sicherlich von der Flaschenreife profitieren, ein vielseitiger Speisenbegleiter.

Josef Scheff: Sehr reife Früchte, auch rauchige Noten, doch fehlt mir etwas die Säure, muss ich ehrlich sagen. Erinnert mich an die Krankl-Weine aus Kalifornien, die jetzt auch wieder gehypt werden. Beim „letzten Glas“ für den Abend schließe ich mich gerne an.

Frank Dicker: Wenn ich den Wein rieche, rieche ich Blaukraut, also koche ich etwas, was dazu harmonisch ist, also wieder Wild. Das Holz mag man jetzt oder auch nicht.

Martin G. Wanko: Sehr saftig, komplex und zugeben süß, an einem kühleren Tag kann das schon etwas herbringen, wärmt im positiven Sinne, zudem bin ich auch der Meinung die Rotweine im Sommer gekühlt zu trinken. Feigen, Datteln, gut eingebundene Tannine und mineralisch.



Pöckl
Mönchhof | Nordburgenland
Zweigelt Reserve Neusiedlersee
DAC | 2021 | 15 %
Boden: Lehmige Schotterböden
Ausbau: 100 % neue Barriques
für 18 Monate

DER WEIN

und seine

Text: Martin G.
Wanko

Möglichkeiten!

Es gärt schon seit Längerem, nun wird weltweit offen darüber geredet. Der Weinkonsum geht zurück. Jedoch muss der Rückgang jetzt nicht zwingend auf jeden Winzer gleichermaßen zutreffen, dennoch ist eine Sparte im Wandel, die vor einiger Zeit noch als ein Fels in der Brandung galt. Chefredakteur Martin G. Wanko hörte sich um und fand eine sehr agile und aufgeschlossene Winzerlandschaft vor.

BILD & WEINGLÄSER GENERIERT MIT ADOBE FIREFLY

Die Zahlen liegen auf dem Tisch, Österreich ist ein Teilchen des internationalen Trends. „Der Weinkonsum (pro Kopf) in Österreich geht schon seit längerer Zeit zurück. Aktuell liegt er bei knapp über 26 Liter/Kopf (26,3), 2010 lag er bei 30,3 Litern, 1980 bei 34,9“, so **Chris Yorke, Geschäftsführer des Österreich Wein Marketings**. Die Hintergründe sind jetzt laut Yorke kein Geheimnis: „Ein verändertes, bewussteres Konsumverhalten und ein ausgeprägteres Gesundheitsbewusstsein.“ Obgleich der Handel mit 77 % und die Gastro mit 90 % Weinen aus Österreich, sich als verlässlicher Partner zeigen: Wenn in diesem Land Wein getrunken wird, dann zum Großteil aus Österreich. Aber es ändern sich eben die Gewohnheiten: Das Achterl zum Mittagessen beim Wirtin um die Ecke muss es gleich weniger sein wie das Seidl Bier, der After-Work-Drink wird dem Workout im Fitnessstudio geopfert und das Pago Marille, mit Soda aufgespritzt, ist in Uni-Lokalen schon ein Klassiker. Neueste Studien besagen, dass 1/5 aller Jugendlichen in diesem Lande alkoholhaltigen Getränken voll entsagen und wiederum ein Teil ihn gezielt einsetzt.

Natürlich sind auch Winzer Realisten, **Markus Huber** aus Reichersdorf im Traisental meint ganz nüchtern: „Man ist derartigen gesellschaftlichen Veränderungen unterworfen, ohne wirklich etwas dagegen machen zu können.“ Aber ein Hagelsturm kommt jetzt nicht aus dem Nichts, Veränderungen beginnen schleichend. **Reinhold Krutzler** vom Eisenberg, aus dem sonnenverwöhnten Südburgenland, zeichnet kurz diesen Weg: „Begonnen hat das 2024 im Frühsommer, da haben wir uns gefragt, was da los ist. Bei aller Vorsicht muss ich sagen, dass auf unserem Weingut alles relativ stabil ist und das bleibt auch so. Aber ich spüre, es ist was in Bewegung.“

Alles geht Richtung Qualität und Herkunft.

Philipp Grassl, aus dem niederösterreichischen Carnuntum in Göttlesbrunn, wird hier schon etwas „radikaler“, klingt aber dennoch vernünftig: „Es muss nicht schlecht sein, dass weniger, dafür besserer Wein konsumiert wird und vermutlich auch Weingärten, die historisch erst kurz, also seit den 1970ern, bewirtschaftet wurden, wie-

der verschwinden und die über Jahrhunderte bepflanzten besten Lagen mehr Bedeutung bekommen.“

Walter Frauwallner aus dem Vulkanland in der Südoststeiermark weiß auch, wohin es gehen sollte: „Als ich im Weingut 2001 gestartet habe, ist der Konsum bereits zurückgegangen, aber schon damals war zu sehen, alles geht in Richtung Qualität und Herkunft.“ Dem schließt sich der junge Winzer, **Florian Dillinger**, aus Glanz an der südsteirischen Weinstraße, gerne an: „Für unsere Kunden ist aber auch die Herkunft und das Terroir immer wichtiger. Unsere Kunden freuen sich auf Weine, die Charakter und Herkunft zeigen.“

Okay, chemisch gesehen ist Alkohol gleich Alkohol, aber dennoch fällt es einem schwer, einen biodynamischen Wein mit einem industriell gefertigten 7 Euro Wodka zu vergleichen, dazu bekommt der Trend des Nicht-Trinkens in den Sozialen Medien einen schalen Beigeschmack: „Das permanente Alkohol-Bashing, in dem überhaupt kein Unterschied zwischen Billig-Sprit und handwerklich, oft biologisch produziertem Wein, gemacht wird, der im besten Falle zum Essen konsumiert wird und weit ab eines Rauschmittel steht, kann sich als großer Nachteil herausstellen. Die landschaftliche und soziale Bedeutung der Weingüter komplett außer Acht zu lassen, wird sich leider bitter rächen“, meint **Philipp Grassl** aus Göttlesbrunn im Carnuntum.

Aber mittlerweile muss man, auch dank der österreichweiten Weinstraßen, nicht vom Wein alleine leben, weiß **Hannes Dreisiebner** aus dem Dreisiebner Stammhaus, gelegen an der südsteirischen Weinstraße in Gamlitz, zu berichten: „Im Dreisiebner Stammhaus haben wir eine Strategie gewählt, wo Weingenuss und Weintourismus vereint werden. Man kann bei uns wunderbar einen Urlaub verbringen, Wein und Kulinarik nach eigenen Wünschen erleben und genießen. So ist die Abhängigkeit geringer.“ Pragmatisch sieht es auch **Thomas Taubenschuss** aus dem Weinviertel in Poysdorf: „Wir merken die Marktveränderungen natürlich auch, aber man muss sich einfach neue Märkte und Kunden für seine Weine suchen.“

Stefan Krispel sieht dem Problem realistisch ins Auge: „Wein ist ein sehr traditionelles Produkt und leider bei der jungen Generation nicht angesagt. Die Herausforderung besteht

darin, Traditionen zu bewahren und gleichzeitig Innovationen voranzutreiben, um auch das junge Publikum zu begeistern.“

Wird der Wein leichter?

Aber nach wie vor gilt das in vielen Heurigen mal verkitscht, mal ehrlich dargebotene Wiener Lied: „Es wird a Wein sein, und mir wer'n nimmer sein...“ also wird's auch weitergehen. Einen möglichen Weg zeichnet **Chris Yorke** vor: „Weine mit weniger Alkohol liegen aktuell im Trend. Das hat unterschiedliche Gründe und hängt unter anderem mit einer Veränderung der kulinarischen Vorlieben zusammen – denn auch leichtere Küchenstile sind aktuell sehr gefragt. Aber auch der Klimawandel spielt hier sicherlich eine Rolle, da man bei wärmeren Temperaturen lieber zu einem frischeren Wein greift.“

Beim Befragen der Winzer bekommt man nicht das Gefühl, dass sie etwas nachlaufen, maximal ihren Weg verfeinern. „Wichtig ist, dass wir den qualitativen Weg handwerklicher Weine weitergehen“, antwortet **Walter Frauwallner** und spricht so allen Qualitätswinzern aus dem Herz. **Gernot Heinrich**, aus dem Wein-Mekka Gols nahe dem Neusiedlersee, hebt den Unterschied hervor: „Je individueller, unverwechselbarer und authentischer die Weine in ihrer Machart und Herkunft sind, desto mehr Aufmerksamkeit erregt man und desto größer sind auch die Chancen, sich langfristig zu etablieren.“

Einen geringeren Alkoholgehalt in der Flasche zu haben, ist man-

chen dennoch ein Anliegen. Für **Philipp Grassl** ist es ein wichtiger Punkt, der vor allem durch die biodynamische Bewirtschaftung gefördert wird. „Durch die frühere physiologische Reife ist ein geringerer Alkoholgehalt im fertigen Wein möglich.“ Für **Gregor Nimmervoll** liegt der Schlüssel sicherlich in der Vitalität & Balance der Weingärten. „Gute physiologische Reife bei moderatem Zuckergehalt muss das Ziel sein, dafür arbeiten wir das ganze Jahr in unseren Weingärten.“ **Florian Masser** sieht hier die Lage seiner Weingärten als Vorteil: „Diese Produkte liegen im Fokus, vor allem in der Südsteiermark als cool-climate Region können wir das unsere Karten auf den Tisch legen.“

Stefan Krispel versucht hier möglichst viele Gesichtspunkte in Betracht zu ziehen: „Hier ist ein Umdenken in der Bewirtschaftung der Weingärten notwendig, um die klimatischen Veränderungen zu berücksichtigen und volle physiologische Reife bei gleichzeitig geringem Zuckergehalt zu erreichen. Dies erfordert mehr Handarbeit im Weingarten, man wird jedoch mit leichteren und zugleich intensiven Weinen belohnt.“

„Die Weine aus der Weinregion Südsteiermark sind in der Regel eher leichte Weine“, bestätigt **Hannes Dreisiebner**. Jedoch bei so viel Ernst, gehört auch ein bisschen Spaß rein: „Wein ist ja auch Unterhaltung und manchmal wird eine Weinverkostung zum Kabarett“, bringt es **Hannes Dreisiebner** auf den Punkt, indem er den Gästen augenzwinkernd erklärt: „Dann sind Weine bis 11,5 % für mich alkoholfreie Weine, Weine zwischen 11,5 und 13 % leichte Weine und Weine über 13 % sind dann Weine.“ Man kann



auch einige Male tief durchatmen und das Leben so nehmen wie es ist, denn bald ist der Sommer da und der Burgenländer Winzer **Michael Schwarz**, mitten aus der burgenländischen Puszta, weiß, dass das Gros der Leute „frische Weißweine und frisch fruchtige Rotweine will, die man wunderbar leicht gekühlt zum Grillen genießen kann.“

Gernot Heinrich kommt in diesem Zusammenhang auf den Rosé zu sprechen: „Der Rose macht es möglich, den Alkoholgehalt zu reduzieren. Wir produzieren auch Pet Nat, einen natürlichen Schaumwein mit nur 10 % Alkohol, mit großem Erfolg und auch hoher Exportquote.“ Natürlich ist es immer eine Frage der Lage, auch für **Tom Dockner**: „Da das Traisental zu den kühlest Gebieten zählt, sind wir froh, charaktervolle, leichte Weine produzieren zu können. Auch die Kalk-Konglomerat-Geologie hilft uns dabei, mit Frische und Eleganz zu brillieren. National wie international merken wir verstärkt die Nachfrage nach leichteren Weinen mit Tiefgang.“ Die Ziele sind für **Walter Frauwallner** klar definiert: „Weine mit geringerem Alkoholgehalt und guter Komplexität, das ist die große Herausforderung in der Zukunft.“ Aber man muss eben nicht trendy sein – das ist der Vorteil in der großen Vielfalt im österreichischen Wein, wie man zum Beispiel von **René Pöckl** hört: „Das Weingut Pöckl steht für eine ganz bestimmte Weinstilistik. Wir haben nie Trends verfolgt und hatten nie ein Lifestyle-Produkt, deshalb sind unsere Verkaufszahlen stabil. Unsere Weine sind für Leute, die wissen, was sie wollen. Diesen Weg werden wir in Zukunft verfolgen und ausnahmslos Weine produzieren, die zu unserer Stilistik passen.“ **Reinhold Krutzler** schließt knackig ab: „Qualität hält Kunden.“

Fokus, Trend und Bio.

Wie geht's weiter? Es muss vorausgeschickt werden, dass Wein ja nicht im Rhythmus der Vierjahrespläne gedeiht, sondern der Winzer das Zeitvolumen eines Vierteljahrhunderts anberaumen muss. Genau diese Zeit braucht eine Rebe, um sich zu entwickeln. Erst dann kommen die dichten Aromen des Terroirs zur Geltung. Um schlussendlich als Alte Rebe vinifiziert zu werden, ist der Rebstock dann schon 35 Jahre alt und älter. So widersprechen sich natürlich Trends und langfristiges Denken, aber dennoch bewegt sich etwas weiter, sonst hätte es auch im letzten Jahrhundert keine Entwicklung gegeben. Das Umdenken zu biologischem Wein ist zum Beispiel eine Möglichkeit, da hier nicht die Rebe geopfert, sondern die Arbeit im Weingut verändert wird.

„Sortentypische, saftige Trinkweine, die ihre Region widerspiegeln, sind immer im Trend. Der Trend geht eindeutig in Richtung leichter Weine“, erklärt **Stefan Krispel**, dem die Qualität einer jeden Flasche Wein, unabhängig der Produktkategorie, wichtig ist: „Unser Anspruch ist, dass jede Flasche Wein, die am Esstisch steht, qualitativ herausragend ist.“ Dazu ist sich Stefan Krispel im Klaren, der Natur etwas zurückgeben zu müssen: „Ein Teilbetrieb ist auf biologische Bewirtschaftung umgestellt, den Rest bewirtschaften wir zertifiziert nachhaltig. Egal ob ein Zertifikat vorliegt oder nicht, jeder Landwirt, der nicht auf seinen Boden achtet, wird langfristig Probleme haben.“

Für **Florian Masser** ist es wichtig, dass alles im Wandel bleibt: „Wir setzen uns jährlich mit unserem Sortiment auseinander und haben z.B. im letzten Jahr einige Weine aus der Liste genommen, die nicht mehr zeitgemäß sind. Wir arbeiten auf einem Teil des Weinguts mit pilzwiderstandsfähigen Rebsorten biologisch. Der Rest ist in Planung und wird in den nächsten Jahren folgen.“ **Gernot Heinrich** ist ein Pionier bezüglich biodynamischer Weine: „Wir schaffen die größtmögliche Biodiversität in den Weingärten. Im Keller intervenieren wir minimal, so erreichen wir einfach

mehr Aussagekraft und Individualität, die Weine werden lebendiger und spannender.“

Tom Dockners Weingärten sind mit dem Jahrgang 2025 Bio-zertifiziert: „Wir stellen unseren Betrieb seit 15 Jahren Stück für Stück um. Ich bin überzeugt von dieser Bewirtschaftungsweise, lebendige und gesunde Böden zu bewahren. Genauso die Reben, die darauf wachsen. Das bringt einzigartige Trauben hervor.“ Schlussendlich ist es eine Sache der Qualität, die sich am Ende des Tages durchsetzt, weiß **Thomas Taubenschuss** zu berichten: „Sehr viel Anklang finden verschiedene, hochwertige, flaschenvergozene Schaumweine, die wir seit den letzten Jahren in 100%iger Eigenregie und aufwendiger Handarbeit herstellen.“

Walter Frauwallner fokussiert ebenso Schaumweine und Klassiker: „Bei den Schaumweinen spüren wir seit Jahren einen Aufschwung im Regionalen, da war zwischenzeitlich gefühlt alles aus dem Ausland. Bei uns sind es die Burgunderrebsorten – Weißburgunder, Grauburgunder und Morillon – sowie Sauvignon Blanc und Gelber Muskateller. Da konnten wir über viele Jahre gleichmäßig hohe Qualität liefern und Vertrauen aufbauen – diese Weine werden mit großer Vorfreude gekauft.“

Gregor Nimmervoll hebt hier die autochthonen Rebsorten hervor: „Die Wiedergeburt des Roten Veltliners am Wagram ist das beste Beispiel dafür. Wir befinden uns aktuell in der Umstellung auf biologisch-organische Wirtschaftsweise. Die Zukunft liegt für uns in nachhaltiger Produktion!“

Reinhold Krutzler befindet sich ebenso in der BIO-Umstellphase. Außerdem fokussiert er die anspruchsvolleren Weine in seinem Sortiment. „Wir verfolgen leichtere, elegantere Stilistiken und entfernen uns vom neuen Holz. Unsere DAC Eisenberg Rebsorten und das Terroir sollen die Geschichte erzählen, auch den Jahrgang hervorheben.“ Dazu ist **Michael Schwarz** dankbar, dass sich in den letzten Jahren ein Qualitätsmarkt auf einem wirklich hohen Level entwickelt hat: „Wir sind sehr froh, in einem Wohlstandsland wie Österreich und dem dazugehörigen Markt unseren hochwertigen Wein anbieten zu dürfen“



Dazu sollte der Wein auch eine gewisse Finesse haben, weiß der überzeugte Bio-Winzer **Markus Huber** zu berichten: „Im Allgemeinen werden trockene, fruchtbetonte Weine mit Frische und Eleganz gerne getrunken. Wir produzieren seit jeher diese Weinstilistik.“ Das **Weingut Taubenschuss** ist seit dem Jahrgang 2023 Bio-zertifiziert und betreibt Kreislaufwirtschaft: „Wir produzieren unseren eigenen Kompost und mit einem Pyrolyseofen sogar unsere eigene Schwarzkohle aus den alten Rebstöcken und ausschließlich damit werden unsere Weingärten gedüngt.“

Philipp Grassl sieht die Chancen im hochqualitativen Bereich, mit einem Trend zum Weißwein, aber die roten Klassiker sind im Export noch immer sehr beliebt. Dazu sollte man erwähnen, dass Grassl seit 2019 biodynamisch arbeitet: „Gerade der holistische Ansatz im Biodynamischen gefällt uns sehr gut, aber wir sehen das nicht dogmatisch, sondern pragmatisch, für mich ist es ein top-up auf unserer Bewirtschaftung, zum Beispiel die eigene Kompostwirtschaft zeigt schon mal den riesigen Unterschied in der Qualität der Dünger.“

Auf die richtige Mischung kommt es an...

Der Qualitätswinzer **René Pöckl** bewirtschaftet keine biologisch zertifizierte Weingärten: „Wir versuchen aus beiden Ansätzen, Bio und konventionell, das Beste herauszuholen. Am Beginn des Jahres arbeiten wir biologisch, jedoch verwenden wir in schwierigen Jahren ‚Schulmedizin‘. Insektizide und Herbizide wurden von uns nie verwendet.“

Hannes Dreisiebner arbeitet im Weinberg konventionell: „Die Gründe liegen auf der Hand: Die Südsteiermark ist ein kühles, niederschlagsreiches Weinanbaugebiet. Das führt im Bioweinbau zu geringeren Erträgen und zur wirtschaftlichen Unsicherheit. Die Zukunft im Pflanzenschutz könnte eine Mischvariante aus konventionell und biologisch werden. Unter dem Motto, warum zum Arzt gehen, wenn ich nicht krank bin, bzw. warum keine wirksame Behandlung erlauben, wenn ich Hilfe benötige.“

Florian Dillinger verzichtet bereits seit 2015 auf Herbizid und Insektizid und einiges mehr: „Wir machen unseren eigenen Kompost und bringen ihn wieder in den

Weingärten aus. Bio ist für uns wegen dem vielen Niederschlag und den Steillagen derzeit (noch) kein Thema, wir sind aber gut informiert und beobachten die Entwicklung.“

Die Weichen für die Zukunft stellen...

„Für frühere Lesezeitpunkte, andere Rebschnitt-Techniken, Anpassungen bei der Laubarbeit und Bodenbearbeitung oder auch technische Lösungen, wie zum Beispiel Hagelnetze“, spricht sich **Chris Yorke** aus, wenn es um die Zukunft geht. „So etwas ist aber immer auch mit einem Kostenaufwand verbunden, den ein Betrieb stemmen muss.“

„Man muss sehr individuell auf die Sorten und Lagen eingehen und viel Handarbeit leisten, um die Trauben beispielsweise vor zu viel Sonne zu schützen“, weiß **Stefan Krispel** aus eigener Erfahrung zu berichten. „Man muss als Winzer natürlich auch davon ausgehen, dass es große Mengenschwankungen im Jahrgang gibt, und daher streben wir auch eine längere Lagerung im Keller an, um so eventuelle kleine Ernten ausgleichen zu können“, so der Südoststeirer.

Florian Masser denkt nicht nur über andere Weinsorten nach, er pflanzt sie bereits an: „Wir werden bei unseren Weingärten natürlich weiterhin auf PiWi setzen, damit wir gerade schattige Stücke, oft in Waldnähe, besser gegen Pilzkrankheiten schützen können.“ Für **Gernot Heinrich** steht die Schonung der Natur im Vordergrund. „Wir müssen unsere Böden verlebendigen, sprich Humus aufbauen und so Kohlenstoff in den Boden zu bringen.“

Reinhold Krutzler versucht ein Gleichgewicht im Weingarten zu halten: „Durch die Begrünung geht weniger Humus verloren, so kann das Wasser gespeichert werden und ist für die Pflanzen verfügbar.“ Dazu hat man am Eisenberg weder Grundwasser, noch einen nahen See oder Fluss zur Verfügung: „Unsere Rebe ist tief verwurzelt, spürt das nicht gleich, optimal ist das nicht, extrem heiße Sommer und sehr trockene Winter sind da jetzt nicht gut.“ Für **Michael Schwarz** war das Jahr 2024 voller Herausforderungen: „Aufgrund von diversen Ausfällen im Weingarten gab es weniger Trauben. Wir leben und arbeiten mit der Natur und können sie auch nicht beeinflussen. Wichtig ist nur, sich anzupassen und zu lernen.“ **Philipp Grassl** sieht das Weingartenmanagement gefordert: „Man weicht auf kühlere Lagen aus und natürlich finden auch neue Sorten den Weg in unsere Weingärten, heuer werden die ersten Trauben von Cabernet Franc und Furmint geerntet.“

Hannes Dreisiebner nimmt's sportlich: „Der Umgang mit schwierigen Witterungsbedingungen gehört zu unserem Beruf dazu. Seit 1994 sind die extremsten Jahre und schwierigsten Ernten folgende: 2003 Hitze und Trockenheit, 2009 Hagel, 2014 Regen und 2016 Frost. Aber die letzten 8 Ernten waren in der Südsteiermark sicherlich die besten 8 Jahrgänge am Stück, seit unsere Familie hier am Hof Weinbau betreibt. Ein Risiko gab es immer schon und wird es immer geben.“ **Thomas Taubenschuss** profitiert vom hohen Durchschnittsalter seiner Rebstöcke: „Wir bewässern nicht, sondern profitieren vom ausgeprägten Wurzelwerk und der Erfahrung. Auch andere Sorten, wie PiWi, sind nicht unbedingt die Lösung, sondern eher das Begrünungsmanagement und die Bewirtschaftungsweise der Weingärten.“

Tom Dockner denkt für zukünftige Ernten über Hagelschutznetze und eine Bewässerung sehr trockener Standorte nach, dazu kultiviert er neue Lagen: „Eine kühlere Lage, die Ried Theyerner Berg um unser Weingut herum, rekultivieren wir seit 2009 und zeigt beste Ergebnisse!“

Florian Dillinger zieht nach Möglichkeit ebenfalls kühlere Lagen vor: „So kann man die Reife etwas verzögern. Bei den einzelnen Sorten setzen wir auf andere Unterlagen, die zum Beispiel trockenheitsresistenter als andere sind.“

Walter Frauwallner hat bereits zwei Drittel seiner Weingärten mit Hagelnetzen umgeben und 2024 zwei Nächte mit Frostschutzkerzen geheizt. „Dadurch haben wir auch gute Erträge mit sehr guten Qualitäten gehabt. Es war ein Jahrgang für die Leser! Wunderschöne Trauben, nahezu null zum Putzen, hat allen Lesern richtig Spaß gemacht.“

Alkoholfreier Wein, echt jetzt?

Ob es nur ein minimaler Trend ist, oder nicht, das Thema ist nun am Tisch: Seit einige Mediziner den alkoholfreien Weg propagieren und ein Teil der Gesellschaft darauf einsteigt, ist auch alkoholfreier Wein ein Thema. 40plus hörte sich bei namhaften Qualitätswinzern und Branchenvertretern um, wie sie diese Entwicklung sehen. Glaubenskrieg wäre jetzt zu überbewertet, die Wege, die gegangen werden, sind jedoch durchaus kontrovers.

Text: Martin G. Wanko

Man sollte nicht vergessen, dass es sich um rund 1 Prozent des verkauften Wein handelt, eine Summe, die jetzt nicht so sehr ins Gewicht fällt, so sieht auch Österreich Wein Geschäftsführer Chris Yorke dieses Thema mit einem realistischen Ansatz: „Alkoholfreier Wein ist eine interessante zusätzliche Option beim Weingenuss: Entweder, wenn man aus bestimmten Gründen mal keinen Alkohol trinken möchte, zum Beispiel das Achterl zu Mittag, oder für Menschen, die generell auf Alkohol verzichten.“

Tatsächlich nachhaltig?

Der junge Winzer aus Wagram, Gregor Nimmervoll, versucht seit jeher möglichst unbeeinflusst die Qualität seiner Weingärten in die Flasche zu bringen: „Unseren Weinen durch einen physikalisch-industriellen Prozess den natürlich vorhandenen Alkohol zu entziehen, würde nicht in unser Konzept passen.“ Für Philipp Grassl aus dem Carnuntum liegt in der Erzeugung das Grundproblem: „Die Produktionsweise von alkoholfreiem Wein steht diametral zu allem, was ich als handwerklichen, biologischen und hochqualitativen Weinbau sehe.“

Ähnlich sieht das Florian Maser vom gleichnamigen Weingut in Leutschach: „Entalkoholisierter Wein wird von uns abgelehnt, weil es kein nachhaltiges Produkt ist, wo wir doch so viel Wert auf Umweltschutz, Herkunft und Handwerk legen.“ In die gleiche Kerbe schlagen die Winzer René Pöckl und Philipp Grassl, für die Wein ein reines Naturprodukt ist: „Deshalb kommen Low & No Alcohol Weine für uns nicht in Frage“, so Pöckl. Gernot Heinrich vom

Weingut Heinrich sieht im alkoholfreien Wein keine wirkliche Alternative: „Die wenigsten Menschen wissen, dass hier Grundweine nach Deutschland gekarrt werden und unter hohem technischen Aufwand entalkoholisiert werden.“

Der Winzer Reinhold Krutzler verkostete bereits und konnte dem entalkoholisierten Wein nichts abgewinnen. „Wein soll Wein bleiben. Alkohol ist Geschmacksträger. Beim Rotwein bis 15 %, dann muss Zucker für den Geschmack herhalten. Mir persönlich ist hier ein hochwertiger Traubensaft lieber.“ Philipp Grassl spricht gar von „pappsüßen Säften, technisch verständlich, aber geschmacklich wertlos.“

Die Ernährungslehre spricht hier von Geschmacksträgern: Zucker, Fett, Salz und Alkohol sind die vier essentiellen Geschmacksträger unserer Nahrung, ohne sie ist es schwer geschmacklich zu reüssieren. Um bei entalkoholisiertem Wein ein Geschmackserlebnis hinzubekommen, muss Zucker bis zum Gehalt von 45 g Restzucker/Liter hinzugefügt werden. Das ist in etwa der Wert eines Weins der Kategorie „lieblich“. Hat aber, da so gut wie kein Alkohol drin ist, einen erheblich niedrigeren Kaloriengehalt. Für die Generation-Fitnessstudio hat das so seine Reize.

Sie werden immer besser.

Der Qualitätswinzer Markus Huber hat den Schritt gewagt und bietet in seinem Webshop mit Layla einen entalkoholisierten Gelben Muskateller an: „Grundsätzlich ist der entalkoholisierte Wein eine Bereicherung, da die Konsumenten zumindest in Bezug zur Produktgruppe Wein bleiben.“ Tom Dockner, der Paradewinzer, bleibt vorsichtig optimistisch: „Sag niemals nie. Im Moment gibt es noch nicht viele entalkoholisierte Weine, die mich überzeugen. Die werden in naher Zukunft immer besser. Ich finde alkoholfreie Produkte als gute und

wichtige Bereicherung des Sortiments. Wir hatten im Betrieb schon immer Säfte. Wir sind gerade dabei, mit Mike Nährer ein neues alkoholfreies Produkt zu entwickeln. Man darf gespannt sein.“

Stefan Krispel ist einer der wenigen österreichischen Qualitätswinzer, der mit Zero und Zero fassgereift gleich zwei Produkte am Markt hat, er sieht hier Entwicklungspotential: „Alkoholfreier Wein stellt einerseits ein Risiko für dieses traditionsreiche Produkt dar, bietet andererseits aber auch eine große Chance, wenn es gelingt, die Entalkoholisierung auf ein Top-Qualitätsniveau zu bringen. Mit jeder Charge lernen wir dazu und verbessern kontinuierlich die Qualität.“

Tatsächlich hat es nun auch Italien erwischt. Noch in den letzten Jahren wettete das italienische Landwirtschaftsministerium gegen den alkoholfreien Wein und wies an, das Produkt ausnahmslos unter Traubensaft zu verkaufen. Nun gab Landwirtschaftsminister Francesco Lollobrigida klein bei: Alkoholfreien Wein soll es geben, wenn auch unter gewissen Einschränkungen. Ein rückläufiger Weinkonsum und eine Jugend, die weniger trinkt, machten den neuen Weg schnell klar. Schlussendlich wird die Diskussion wie bei alkoholfreiem Bier versanden. Das wird heute serviert wie Diät-Cola. Als vor rund 40 Jahren das erste alkoholfreie Bier auf den Markt kam, häuften sich in Dorfwirtshäusern hinter den Dresen Karikaturen, wo ein Pferd aus einem Bottich Gösser trank und Sie können sich vorstellen, was es ausschied.



OMNi
BiOTiC®

A perfect MATCH!

OMNi-BiOTiC® METAtox
unterstützt die
Alexander Zverev Foundation
„Aufschlag gegen Diabetes“

€ 1,–
Spende*

ALEXANDER ZVEREV
Foundation

Tennis-Olympiasieger
Alexander Zverev
empfiehlt OMNi-BiOTiC®



Institut
AllergoSan

 www.omni-biotic.com

*Für jede zusätzlich verkaufte Packung von OMNi-BiOTiC® METAtox spendet das Institut AllergoSan € 1,– an die Alexander Zverev Foundation. Details unter www.omni-biotic.com/charity.

Steirer Strom

Mit Sicherheit
für die Steiermark



Unsere Arbeit ist nicht weniger als ein Bekenntnis zur Region und einer grünen Welt. Als verantwortungsvoller Partner mit dem notwendigen Überblick und Wissen tun wir alles dafür, den Menschen in der Steiermark eine stabile Energieversorgung zu gewährleisten. Indem wir Ressourcen

der Natur nutzen und sie zugleich für nachfolgende Generationen bewahren. Nähe mit Nachhaltigkeit verbinden und da sind, wenn man uns braucht. Damit sicherer Strom auch in Zukunft sicher bleibt.

mein-steirerstrom.at

krispel

WEIN
& MEHR



Über
das
Kennen-
lernen

Erzähl Du.

Zwei Generationen sind eine kurze Zeit, um eine Tradition zu begründen. Oder auch nicht, denn es kommt wohl auf die Menschen an, die hinter der Geschichte stehen. Mit der Kombination eines weisen Blicks, erfahrener Hände und dem Feuer der nächsten Generation. Man arbeitet zusammen, lernt, reibt sich aneinander und lacht viel. Zwischen den Rebstöcken und den Geschichten wächst nicht nur Wein, sondern Vertrauen und Zusammenhalt. Die Tradition lebt, die Innovation gedeiht – und die Zukunft wurzelt tief. Hier, im Vulkanland. Wo wir die nächsten zwölf Stunden verbringen werden.



KURZVIDEOS ÜBER
„DAS KENNENLERNEN“

Nein, Du zuerst.

9 UHR 13

DER TAG BEGINNT.



Es ist immer
spürbar.
Es ist immer
Krispel.



Frühjahr, saftiges Grün sprießt. Die ersten warmen Winde streichen über die Hügel des Vulkanlands. Es herrscht illyrisches Klima vor, an der Grenze zwischen kontinental und mediterran.



Kühle bis kalte Winter, in denen sich die Rebstöcke regenerieren, ihre Kraft wiederfinden. Warme, oft heiße Sommer mit viel Sonnenschein sorgen für optimale Reifebedingungen. Dazu warme Tage, kühle Nächte, so entstehen die besonderen Frucht- aromen und die Säurebalance, die Weinliebhaber mit dem Vulkanland assoziieren. Beste Voraussetzungen also für lange Reifeperioden und komplexe Aromen, für Weine mit eleganter Struktur. Ja, es sind im besten Sinne moderne Weine, die hier entstehen. Und Weine, die gleichzeitig im allerbesten Sinn traditionell geprägt sind. Das ist die eine Seite. Die andere Seite:

Außergewöhnliche Produkte von höchster Qualität. Rund um das Wollschwein entsteht seit Ende des vorigen Jahrhunderts Genuss, der den puren Geschmack der Region in verführerischer Güte widerspiegelt. Gewonnen aus dem Wollschwein, einer alten, robusten mitteleuropäischen Rasse, die von Toni Krispel vor dem Vergessen gerettet wurde. So entsteht schließlich auch der Star am Hof: Der schneeweiße Rückenspeck des Wollschweins, bis zu 12 cm dick, mit Gewürzen veredelt und einer Salzkruste umhüllt, reift der Neusetzer zwischen sechs und neun Monaten ungestört im Basalttrog bis zu seiner Vollendung.

DIE VERMESSUNG DER SAU

08.11. | 15.11. | 22.11.



„Nose to Tail“ nennt man das wohl. Ein Tier in seiner Gesamtheit zu verwerten. Was früher aus Vernunft geschah, feiern wir heute. Schweinereien, live zubereitet von Daniel Weißer, Würste von Eduard Scharfy, Tonis Krispels legendäres Fest zu Ehren des Wollschweins. Exklusiv auf 90 Gäste beschränkt, rechtzeitig zu buchen ist kein Fehler.



Das Wollschwein, eine alte mitteleuropäische Rasse, wurde 1999 von Toni Krispel auf den Hof gebracht. Aus seinem Fleisch entstehen feinste, biologisch zertifizierte Produkte – erhältlich im Webshop und als delikate Gerichte im Genuss theater, vom Tatar bis zum Aged-Rücken.

Und das ist auch gut so.

VULKANLAND

Der Weinbauer, erfüllt von der Weisheit vergangener Generationen, pflegt seine Reben wie ein Künstler sein Gemälde – mit Liebe, Geduld und tiefem Respekt vor der Natur. In jedem Tropfen offenbart sich sein Herz, das mit der Seele des Landes verbunden ist. „Wir wären nicht, wo wir sind, ohne die Geschichte, die uns hierher gebracht hat“.

Ein paar Gedanken über He



Herkunft, Terroir und Wetter



SAUVIGNON BLANC
Steiermark



WEISSBURGUNDER
Vulkanland
Steiermark DAC
Straden



GRAUBURGUNDER
Vulkanland Steier-
mark DAC Ried
Hochstrandl „Alte
Reben“ – Große Lage

(und
natürlich
Wein).

Es ist eine Symphonie aus Herkunft, Terroir und Bestimmung. „Doch, doch, es ist tatsächlich wie die Arbeit eines Künstlers“, sagt Stefan Krispel. „Ohne anmaßend zu sein“, was man ihm sofort glaubt. Der Gedanke ist überzeugend, die Reben so zu pflegen, wie der Künstler sein Gemälde pflegt oder die Komponistin ihr Stück. Er sei das Werkzeug seiner Rebstöcke, das Bindeglied zum fertigen Wein, sagt der Winzer. Weinmachen als Akt der Liebe, das erfordert Geduld und Demut und tiefen Respekt vor der Natur. Damit sich in jedem Tropfen das Herz und das Herzblut offenbart, das mit dieser Arbeit verbunden ist.

Deshalb geht sein Blick nicht nur über die Weingärten, zu den sanften Hügeln in Richtung des Kirchturms von Straden, dorthin, wo Erde und Himmel sich berühren, er geht auch immer wieder nach oben, wo das Wetter sich offenbart. Und dorthin, wo die Phantasie lebt. „Über uns ist der Himmel“, sagt er, „das gibt Zuversicht“.

HERZ UND SEELE



Tritt man ein, offenbart sich eine neue Welt. Ein Vorhang aus Lärchenholz, 25 Meter lang, fünf Meter hoch, dahinter arbeitet die Küche. Davor der Innenhof, malerisch gestaltet, mit schimmernden Pflastersteinen in mediterranen Farben. Überall kleine grüne Oasen, im Hintergrund Musik. In der Mitte des Gastraumes eine kaum spürbare Erhöhung, die Bühne: Ein Block aus Basalt, aus dem ursprünglichsten Stein des Vulkanlandes, poliert an der Oberfläche, auf den Seiten schroff abfallend, wie aus dem Steinbruch geklopft. Das ist das Genuss theater, gespielt werden mehrgängige Menüs und À-la-carte-Gerichte. Alles aus regionalen Grundprodukten, oft mit asiatischen Akzenten garniert.

Ein Genuss. Und dann noch einer. Und einer noch, einfach so. Schönes Leben.



KRISPEL ON FIRE

22.05. BIS 25.09. DONNERSTAGS

Wollschwein, Dry Aged, über offenem Feuer. Davor Tatar, danach Special Cuts wie Fledermaus, Karree, Secreto – für Liebhaber. Ja, vegetarisch ist anders.



KRISPEL & MEER

25.06. BIS 03.09. MITTWOCHS

Man könnte auch sagen: „Krispel & viel mehr Meer“. Wo heute das Weingut steht, war vor 16 bis 11 Mio. Jahren das Paratethys-Meer. Jetzt gibt's Sushi, Sashimi & Fisch vom Grill.



„Wein und Schwein stellen eine ungewöhnliche, aber reizvolle Kombination dar, vor allem, wenn beides in derart hoher Qualität hergestellt wird“, sagt „Gault&Millau“.
Wer wollte dem widersprechen?

LEIDENSCHAFT



Die Weine von Stefan Krispel sind untrennbar verbunden mit dem Basaltgestein des Vulkanlands. Der B1 reift sogar 24 Monate im Basaltstein Trog, um nach 60 Monaten im großen Holzfass zu innerer Harmonie zu finden.

Ja, 16 Millionen Jahre sind ein gutes Maß für Traditionen.



Man muss ihn berühren, man muss ihn spüren, diesen Boden. Der vom Feuer erzählt, vom Wandel und der unerschöpflichen Schönheit der Natur. Längst erloschen, ruht sie noch immer tief in der Erde, die uralte Kraft der Vulkane – spürbar selbst lange nach dem letzten Ausbruch. Ihre Asche nährt das Land, ihr Gestein bewahrt die Glut vergangener Zeiten. Wer willens ist, das zu tun, spürt Wärme und eine stille Energie.

„B1 ... wie Basalt. Wir haben diesem Wein bewusst genau diesen Namen gegeben“. Der Basalt, aus dem

Innersten der Erde geboren, trägt die Urkraft des Feuers in sich. Er ist das erstarrte Echo flüssiger Glut – dunkel, schwer und voller Geschichte. In seinen Adern ruht das Gedächtnis eines Vulkans, in jeder Pore die Energie vergangener Ausbrüche. „Basalt schenkt dem Boden Tiefe, dem Wein Charakter und der Landschaft eine stille, archaische Würde“, sagt Stefan Krispel. „Er wirkt beim ersten Hinsehen manchmal eine Spur rau, aber er ist beständig“. Ein Wein, wie der Boden, aus dem er entspringt. Wie ein Gestein, wie das Fundament der Zeit.



Über 40 Vulkane reckten sich aus dem Boden, damals, im Vulkanland. Sie wuchsen, bebten und erloschen – wie ein Archipel aus Stein in einem urzeitlichen Meer. Das Vulkanland. Heute ruhen diese erloschenen Feuerzungen, verborgen unter fruchtbarem Boden, dort, wo Geologie und Geschichte miteinander verschmolzen. Vulkanische Böden, auf denen Wein wächst, gibt es nur in wenigen Regionen der Erde. Am Ätna beispielsweise, wo der Nerello Mascalese wächst oder der weiße Carricante. Oder auf Santorini der Assyrtiko – eine Meeresbrise in Flaschenform. Etwas näher am Vulkanland, der Soave in den Hügellagen des Soave Classico. Allen diesen Weinen gemein ist der hohe Gehalt an Mineralien im Boden. Eisen, Magnesium, Kalium und Phosphor. Das wiederum beeinflusst den Geschmack der Trauben – oft mineralisch, salzig oder rauchig, mit einer gewissen Tiefe und Struktur. Die Zeit floss weiter über die Jahrtausende, still und geduldig, was blieb sind die Erde und Reben voller Leben.



©Brebeters

Wo liegt der Horizont? Und ist es noch weit bis dorthin?

**ERUPTIONS-
FEST**
SAMSTAG,
23.08.



Bitte vormerken: 23. August 2025, ab 13 Uhr, am Weingut Kripfel. Unter dem Motto „6 Orte – 9 Charaktere“ Ortsweine von allen 9 Eruptionswinzern genießen.

Special: Der Weinpodcast „Terroir und Adiletten“ live am Fest!

20 UHR 30

WIE LERNEN WIR
EINANDER KENNEN?

EINFACH, INDEM WIR ZEIT
MITEINANDER VERBRINGEN.



KRISPEL ON FIRE

22.05. BIS 25.09.
DONNERSTAGS



KRISPEL & MEER

25.06. BIS 03.09.
MITTWOCHS



DIE VERMESSUNG DER SAU

08.11., 15.11.
UND 22.11.

minus
15%*
AUF ALLE WEINE
CODE **1006**

*Aktion läuft bis zum
10.06.2025, nur im Webshop
gültig.

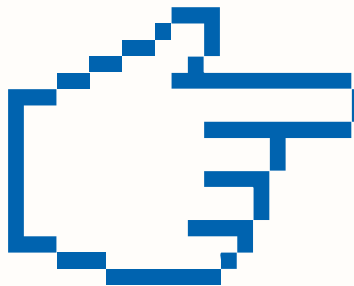

krispel
WEIN & MEHR

Weingut Krispel GmbH
Neusetz 29, 8345 Straden
T. +43/3473/7862 E. office@krispel.at

www.krispel.at



Zwischen Effizienz und Ethik:



Unser Umgang mit Künstlicher Intelligenz.



Ein persönlicher Blick auf die neue Realität im Agenturalltag

Text & Illustration: Roxana Razaghi

Seit Februar 2024 nutze ich generative KI fast täglich. Sie hat meinen Arbeitsalltag radikal verändert: Recherche, Ideenfindung, Projektstruktur – alles geht schneller, oft auch besser. In der Agenturwelt, in der Effizienz zählt, ist das ein Segen. Doch was kostet uns dieser Fortschritt wirklich?

Energiehunger hinter der Fassade

Viel zitiert: Eine ChatGPT-Anfrage verbrauche zehnmals mehr Energie als eine Google-Suche. Doch dieser Vergleich ist überholt – z.B. sind Google-Suchen heute ebenfalls KI-gestützt. Das eigentliche Problem: fehlende Transparenz. Tech-Konzerne machen kaum Angaben zu Energieverbrauch und Emissionen. Wir arbeiten im Dunkeln – mit einer Technologie, die unser Arbeiten grundlegend revolutioniert.

Zwischen Effizienz und Verantwortung

KI spart uns in der Agentur oft die Hälfte der Zeit in Recherche- und Konzeptionsphasen. Das entlastet – und ermöglicht kreative Qualität trotz steigender Anforderungen. Doch mit jeder digitalen Bequemlichkeit wächst unsere Verantwortung. KI ist nur ein Teil eines größeren Problems: Auch Cloud-Nutzung, Streaming oder endloses

Scrollen hinterlassen Spuren. Unser digitaler Fußabdruck bleibt oft unsichtbar – doch er ist real.

KI und Kreativität – kein Widerspruch

KI-Bilder und Texte können kreative Prozesse bereichern – als Inspiration, nicht als Ersatz. Etwa für Moodboards oder erste Ideenentwürfe. Doch echte Kreativität entsteht im Dialog mit den Vorschlägen: durch Bewertung, Verwerfen, Weiterdenken. Dazu braucht es Medienkompetenz – ein Verständnis für Herkunft, Verzerrungen und Grenzen der KI-Inhalte.

Zwischen Ablehnung und Euphorie

KI komplett abzulehnen wäre ebenso kurzsichtig wie blinde Akzeptanz. Was es braucht: differenziertes Denken, bewusste Nutzung und menschliche Aufsicht. Nicht immer ist das stärkste Modell nötig – oft reicht ein kleineres, energieeffizienteres. Wer die technischen Grundlagen versteht, kann klüger entscheiden: Was nutze ich? Wie oft? Wofür?

Fazit: Verantwortung übernehmen

KI ist weder gut noch böse – sie ist das, was wir aus ihr machen. Je schneller sie Teil unseres Alltags wird, desto wichtiger ist es, über ihre Folgen zu sprechen. Offen, ehrlich – und mit Mut zur Ambivalenz.

BEZAHLTE ANZEIGE DES LANDES STEIERMARK

Sichern. Schützen. Erhalten.

WASSERLAND STEIERMARK

Wir sichern unser Trinkwasser.
Wir schützen vor Hochwasser.
Wir erhalten saubere Gewässer.
Nachhaltig. Für alle.

www.wasserwirtschaft.steiermark.at



**Nachhaltige
Steiermark**
WASSERLAND STEIERMARK



Das Land
Steiermark
→ Lebensressort

Bühnen Graz — Für den **einen** Moment.

Text: Jasmin
Nebelhorn

Infos und
alle Tickets:
ticketzentrum.at



© WERNER KMETTTSCH

Für den **einen** Moment: Die Bühnen Graz feiern das kulturelle Finale mit einem Feuerwerk an Emotionen – von tiefgründigem Schauspiel über große Oper bis zum Familienmusical. Und auf der Schloßbergbühne Kasematten sorgt der „*Sommer am Berg*“ auch heuer für unvergessliche Open-Air-Erlebnisse. Lesen Sie mehr über diese wunderbaren Produktionen.

Das **Next Liberty** beschließt seine überaus erfolgreiche Spielzeit mit der Uraufführung des kleinformatigen Familienmusicals „*Schwein gehabt!*“. Das Stück von Martin Brachvogel und Werner Holzwarth erzählt die Geschichte von Veronika Forkel, genannt Schweinchen, deren Alltag von Pleiten, Pech und Pannen geprägt ist. Als sie sich aus Angst vor weiteren Missgeschicken kaum noch vor die Tür traut, erscheinen der König der Schweine und seine Minister. Genau richtig für das Next Liberty: Ein Musical mit viel Musik, Humor und Herz! **Next Liberty bis zum 18.06.2025.**

Wie werden wir sein, wenn wir alt sind? Diese Frage stellt sich das **Schauspielhaus Graz** und begleitet viele Menschen – nicht nur im Alter selbst, sondern oft schon viel früher. Regisseurin und Autorin Rebekka David geht in ihrer aktuellen Produktion „*Immer noch hier*“ genau diesen Fragen auf den Grund – mit einem ebenso klugen wie unterhaltsamen Theaterabend, der mit bekannten Altersfiguren aus der Literatur – von King Lear bis Onkel Wanja – spielt und sie in ein neues Licht rückt. Ein besonderer Höhepunkt ist das Mitwirken von Laiendarsteller*innen über 80, die dem Stück eine beeindruckende Authentizität verleihen. Fazit: Ein berührender, heiterer und kluger Theaterabend. **Bis 20.06.2025 im Schauspielhaus Graz.**

Einmal noch vor dem Saisonschluss in die **Grazer Oper**? Nur zu! Die sommerliche Partnersuche hat immer Saison: Benjamin Brittens „*A Midsummer Night's Dream*“, sorgt sowohl beim Publikum als auch bei der Presse für Begeisterung! Hier kann man von einem großen Erlebnis sprechen, wenn Regisseur Bernd Mottl alle Register zieht. Dazu auch für die Augen: Ein Bühnenbild zum Staunen! **Bis Ende Juni 2025!**

Wer hätte das gedacht? Vorstadtweiber goes Oper Graz: Erleben Sie den operndurstigen TV-Star Juergen Maurer (u.a. *Neben der Spur*, *Vorstadtweiber*) in einer Geschichte über Liebe und Verrat, Rache und Reue und den geisterhaften Gesang verirrter Seelen in Puccinis Opern-Erstling „*Le Villi*“. **Termine: 04.06. und 12.06.2025.**

Die Oper darf alles! Bling-bling, ein virtuosos Fest der Stimmen, Wölfe und Frösche! Erleben Sie Rossinis La Cenerentola (»Aschenputtel«) in einer turbulent-witzigen Inszenierung mit viel Glitzer, Frauenpower und märchenhaften Überraschungen! Energetisch sprühendes Treiben trifft virtuose Stimmen. Mit Anna Brull in der Titelpartie! **Die letzten Termine: 01.06., 13.06. und 26.06.2025.**

Das **Ballett Graz** in Hochform! Was Sie keinesfalls versäumen sollten und vermutlich lange in Erinnerung bleibt, ist der von Presse und Publikum lautstark gefeierte zweiteilige Tanzabend Follia! mit Choreografien von Iratxe Ansa & Igor Bacovich und Maura Morales. Und aufgrund der hohen Nachfrage wurde just eine weite Vorstellung disponiert! **Die letzten Male: 11.06. und 15.06.2025.**

Der **Sommer am Berg** ist mit magischen und hinreißenden Nächten auf der **Schloßbergbühne Kasematten** gleichzusetzen. Und ja, im Sommer darf auch eine gewisse Heiterkeit nicht zu kurz kommen: Mark Seibert, Missy May, Drew Sarich und Nienke Latten entführen Sie in die faszinierende Welt der Musicals und bringen die größten Hits aus „*Tanz der Vampire*“, „*Elisabeth*“, „*Die Eiskönigin*“ und vielen mehr auf die Bühne.

Mit Spannung darf man auf „*Jedermann*“ **Philipp Hochmair** warten, dieser macht Hugo von Hofmannsthal's Stück zu einem vielstimmigen Monolog. Getrieben von Gitarrenriffs und experimentellen Sounds der Band „*Die Elektrohand Gottes*“ & Kurt Razelli verwandelt Hochmair das 100 Jahre alte Mysterienspiel in ein apokalyptisches Sprechkonzert.

Als **Sommeroper-Highlight** laden im August Weltstars der Opernszene die umjubelte Sopranistin Nicole Chevalier, den maltesischen Star-Tenor Joseph Calleja sowie den Kammersänger, Bariton und Wahlösterreicher, Thomas Hampson auf den Grazer Schloßberg, um die leidenschaftliche Geschichte von Verdis Meisterwerk *La Traviata* zu verkörpern.



Jedermann Reloaded 2.0: Philipp Hochmair



Next Liberty: „Schwein gehabt!“



Schauspielhaus Graz: „Immer noch hier“

Smarter
Kulturgenuss
im Überblick,
tauchen Sie ein!
buehnen-graz.com





Kontakt

Wohnreich Immobilien
Mag. Nadja Muhri
+43 660 19 19 017
muhri@wohnreich.at
www.wegraz.at

Living Above the Lake

Stilvolles
Wohnen
über dem
Wörthersee



Lage: Tibitsch 20, 9212 Techelsberg
am Wörthersee | 10 Minuten zum See,
2,4 km nach Pörtschach, 8 km nach
Velden | Perfekte Anbindung an Graz,
Wien, Triest und Ljubljana.



Inmitten der eindrucksvollen Kärntner Seenlandschaft, umgeben von Natur und gleichzeitig hervorragend angebunden, entsteht in Techelsberg ein Wohnprojekt, das Ruhe, Design und Qualität vereint. Die WEGRAZ realisiert hier ein Ensemble aus sieben exklusiven Villen – jede mit eigenem Charakter, zeitloser Architektur und hochwertigen Materialien.

Exklusivität trifft Natur

Nur wenige Minuten vom Wörthersee entfernt und doch eingebettet in idyllisches Grün, bietet dieses Projekt Wohnkomfort mit Blick auf die Karawanken – teilweise sogar mit direktem Seepanorama. Die Kombination aus diskretem Luxus, naturnaher Lage und hoher Erreichbarkeit (Klagenfurt 20 km, Villach 25 km) macht Techelsberg zum idealen Ort für anspruchsvolles Wohnen.

Sieben Villen, viele Möglichkeiten

Von kompakten 2-Zimmer-Apartments bis zu großzügigen 3-Zimmer-Einheiten mit Garten oder Dachterrasse bieten die Apartments maßgeschneiderte Wohnlösungen mit Größen von 47 bis über 100 m². Alle Einheiten sind auf Wunsch voll ausgestattet und „ready-to-

move-in“, ergänzt durch hochwertige Gemeinschaftsbereiche wie einen Allgemeinpool – private Pools sind optional möglich.

Besonders attraktiv: Freizeitwohnsitz-Widmung

Alle Einheiten verfügen über eine gültige Freizeitwohnsitz-Widmung – eine seltene Gelegenheit in dieser Region! Das bedeutet: Sie dürfen Ihre Immobilie ganz legal für Urlaubs- und Wochenendaufenthalte nutzen – und genießen damit maximale Flexibilität ohne bürokratische Hürden.

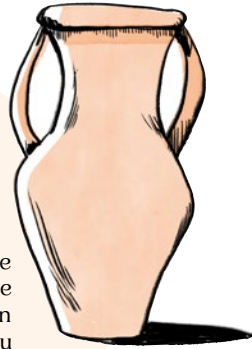
Investieren & wohlfühlen

Diese Immobilien vereinen exklusives Urlaubsambiente mit langfristigen Investmentwert. Als Freizeitwohnsitze bieten sie nicht nur Erholung in einer der schönsten Regionen Österreichs, sondern auch ein attraktives Zukunftspotenzial. Ob für Sommermonate, verlängerte Wochenenden oder als sichere Wertanlage – die Villen von Techelsberg stehen für ein Wohnerlebnis mit Anspruch und Perspektive.

Ein Projekt der **WEGRAZ**
www.wegraz.at

A wie Amphoren.

Die Gefäße, in denen im Altertum die ersten Weine erzeugt wurden und heute für Orange Wine wieder in Verwendung sind. Nicht zu verwechseln mit dem amorphen Wein, dieser ist voller Trübungspartikeln.



B wie Blaufränkischer.

Österreichs liebster Roter.



C wie Champagner.

Jetzt ist Solidarität gefragt, Trump will die Einfuhrzölle auf Sprudel um 200 % erhöhen.



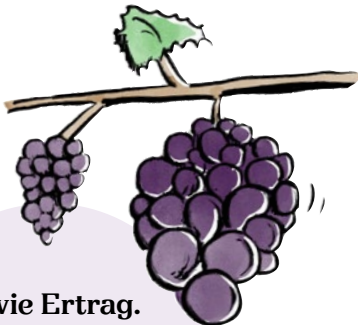
D wie Darmflora.

Rotwein wirkt positiv auf die Darmflora, hat man 2019 im Londoner King's College nachgewiesen.

Text: Martin G. Wanko

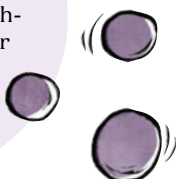
40plus

DAS WEIN-ALPHABET



E wie Ertrag.

Eine Rebe hat durchschnittlich Saft für zwei Flaschen Wein.



F wie Furmint.

Die geheime Sorte. Ein heißer Kandidat für die Traube des Jahres!



G wie Grüner Veltliner.

„Es wird a Wein sein, und mir wer'n nimmer sein“ – ohne dem Grüve wären wir es nicht. Die autochthone Sorte in Österreich.

Illustrationen: Ewald Domtner



J wie Jahrmarkt.

Der Jahrmarkt der Eitelkeit spiegelt sich auch im Wein wider. Wie wäre es mit dem Leroy Musigny Grand Cru, 37.719 US-Dollar aus dem Burgund?



H wie Heckenklescher.

So nannte man in unserer Jugend den herkömmlichen Doppler. Eher säurebetont, lief man Gefahr, bei Überkonsum in die Hecke zu kleschen.



I wie In vino veritas.

Das haben schon die Römer gewusst. Übrigens: Kein Land produziert mehr Wein als Italien. Seit heuer auch alkoholfreien Wein, allerdings ohne geschützte Ursprungsbezeichnungen.



K wie Klimaneutralität.

Durch die Order einer Kiste Penfolds aus Australien, geht die Welt nicht unter. Fakt ist, dass sich Österreicher genügend Wein im eigenen Land anbietet und auch der Bio-Zertifizierung keine Grenzen gesetzt sind.

L wie Lesezeitraum

Der Lesezeitraum rückt im Kalender immer weiter vor, das bringen die höheren Temperaturen mit sich. Die klassische Weinernte im Frühherbst gehört der Geschichte an.



N wie Non-alcohol-wine.

Karl Merkat, alias Mundl Sackbauer, hätte gemeint: „Es satz deppert, was macht 'sn ihr mit mein Wein?“ Ingrid Burkhard, alias Toni Sackbauer, hätte geantwortet: „Geh Mundi, jetzt lass einmal die Jungen! Die machen jetzt ihre eigenen Sachen. Magst einmal kosten?“



M wie Mode.

Der Wein hat viele Moden. Waren es vor Jahren noch alkoholreiche Bordeaux, switcht man heute eher auf leichtere Pinot Noir aus dem Burgund. Der Rosé entwickelt sich zum Dauerbrenner.



O wie Orange Wine

Rotwein wie Weißwein zu keltern, ist für Fans der letzte Schrei. Andere laufen schreiend weg. Das Gegenteil, Rotwein wie Weißwein zu vinifizieren, bekannt unter dem klingenden Namen Blanc de Noirs – ist die Basis von Champagner und Cremant.

P wie Parker Points

Die Punkte, die so manchen Winzer schon schlaflose Nächte bereiteten: über 96 sorgen für den großen Reibach und in der Gesellschaft für Anerkennung. Der New Yorker Rechtsanwalt Robert Parker setzte hier als unabhängiger Weinbewerter und Kritiker neue Maßstäbe. Vor einigen Jahren verkaufte er sein Imperium nach Südkorea.



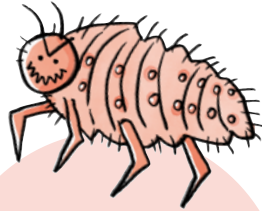
Q wie Qualität oder Quantität.

Das ist seit jeher Winzers Frage.



R wie die Reblaus.

Von keinem schöner besungen, als von Hans Moser. Zum Glück ausgerottet.



S wie sauer.

Sauer macht lustig, hat es in der Not geheißten. Dem ist schon lange nicht mehr so, grundsätzlich verleiht die Säure dem Wein Frische und Struktur.



T wie Terroir.

Terroir steht für alles, was den Weingarten ausmacht. Boden, Klima und Umweltbedingungen.



U wie Uhudler.

Der Kult-Wein aus Österreich. Einfach probieren, bevor er wieder verboten wird.



V wie Vatikan.

Statistisch gesehen tschechert niemand so viel, wie der Vatikan. Nicht allein der Messwein, auch die Pilger sind dem einen oder anderen Glas nicht abgeneigt



W wie Wein.

„Wein ist Licht gebunden durch Wasser“, sagte bereits Galileo Galilei, und setzte so den Grundstein für die heutigen Sommeliers.



X wie xund bleiben...

...und xund bleiben ist wichtig. Früher empfohlen Ärzte das Glas Wein am Tag. Unter uns, es gehen auch zwei. Bewegen sollten wir uns mehr!



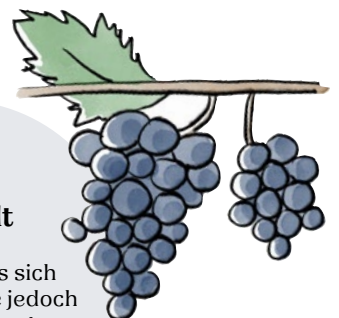
Y wie Yppenplatz.

Am Yppenplatz, dem Wiener Schmelztiegel in Ottakring, gibt es zwei unterschiedliche Weinbars. Mit La Salvia geht's nach Friaul, mit der Weinbar Truksitz ins Burgenland. Das „Y“ macht's einem nicht einfach. Aber wie wäre es mit Yquem, dem Spitzenweingut aus dem Bordeaux, oder Yakima Valley, dem Weinanbaugebiet in Washington State.



Z wie Zweigelt

Nur blöd, dass sich ein neuer Name jedoch nie durchgesetzt hat.



MediaMarkt

Ihr Partner für Business-Lösungen



MediaMarkt Graz ShoppingCity
Seiersberg war schon immer
einer der Impulsgeber auf
dem B2B-Gebiet.

Ihr B2B Ansprechpartner:

Manfred Beck
+43 (316) 234618-003
beckman@mediamarkt.at



Shopping City Seiersberg 9
8054 Seiersberg

[mediamarkt.at/
business](https://mediamarkt.at/business)



Alle
MediaMarkt
B2B Standorte
im Markt vor Ort:



Verlassen Sie sich auf MediaMarkt als erfahrenen Partner
für all Ihre technischen Anforderungen und Innovationen.
Unsere Geschäftskundenberater stehen Ihnen
österreichweit vor Ort, telefonisch
oder per E-Mail zur Verfügung.



SAMSUNG
Galaxy A56 | A36 5G
Enterprise Edition



LENOVO
ThinkPad L16 i Gen 1



Willkommen in der Business-Class!

Für Ihr ideales Business präsentieren wir Ihnen beliebte Produkte unserer Kunden.

Höhenflüge der Produktivität und Teamwork:

Das **Galaxy A56 | A36 Enterprise Edition** ermöglicht produktives Arbeiten und fördert Teamwork, indem **bis zu 9 Personen gleichzeitig** an Samsung Notes-Dokumenten arbeiten können. Für erweiterte Funktionalität lässt sich Ihr Windows PC einfach via „Link zu Windows“ mit dem Smartphone verbinden, was ein neues Multitasking-Erlebnis mit der Nutzung mobiler Apps auf dem PC ohne Installation und den einfachen Datentransfer per *Drag & Drop* ermöglicht.

Umfassende Auswahl & Top-Qualität:

Als Geschäftskunde profitieren Sie von unserer breiten Palette an Business-Markenprodukten. Wir bieten Ihnen Expertise und stellen Ihre individuellen Bedürfnisse in den Mittelpunkt unserer Beratung.

Flexible Finanzierungslösungen:

Bei uns finden Sie das passende Finanzierungsmodell für Ihr Unternehmen: vom direkten Kauf über Miete bis hin zu Leasing. Wir bieten flexible Optionen wie Rechnungsbkauf oder Business-Miete, damit Ihrer neuen technischen Ausstattung nichts im Wege steht.

Komfortabler Service & zuverlässige Lieferung:

Als Österreichs führender Elektrohändler mit über 30 Jahren Erfahrung, bieten wir Ihnen einen umfassenden Service. Wir liefern Ihre Produkte ins Büro und kümmern uns auf Wunsch um professionelle Montage, Installation und Einrichtung inklusive Inbetriebnahme der B2B-Geräte sowie Abbau und Entsorgung von Altgeräten.

Langzeitgarantie & umfassender Schutz:

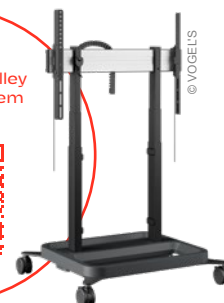
Sichern Sie Ihre Investitionen mit unseren flexiblen Versicherungsmöglichkeiten von bis zu fünf Jahren ab und genießen Sie sorgenfreien Betrieb.

Nachhaltigkeit im Fokus:

MediaMarkt engagiert sich für die Kreislaufwirtschaft. Wir nehmen Ihre gebrauchten Geräte in Zahlung und bieten Ihnen beim Kauf neuer Hardware umgehend den Restwert an.

Dank *QuickRise™* fährt der Lift das Display gleichmäßig und schnell (50 mm/s) mit einem Hubbereich von 980 mm. **Einfache Montage** von oben nach unten!

VOGEL'S
RISE 5305 Trolley
mit elektrischem
Display Lift



Iiyama ProLite
Interaktives 86"
LCD Touchscreen-4K
Display mit integrierter
Whiteboard-Software



Leistung & Produktivität im Fokus:

Das **16" Notebook ThinkPad L16** der ersten Generation mit *Intel® Core™ Ultra* Prozessoren bietet KI-gestützte Produktivität. Optimierte Leistung durch KI-Engines ermöglicht müheloses Multitasking ohne Sorge um den Akkuverbrauch. *Intel vPro®* sorgt für mehrschichtige Sicherheit, Stabilität und umfassendes IT-Management. **Perfekt für intensive Meetings!**

Interaktive Zusammenarbeit leicht gemacht:

Das **interaktive 86" (217,4 cm) LCD Touchscreen-Display TE-8612MIS-B3AG**, mit 4K-Auflösung und integrierter Whiteboard-Software, **optimiert die Zusammenarbeit** im modernen Büro. Die 4K-Oberfläche mit Benutzerprofilen ermöglicht einfachen Zugriff auf personalisierte Apps und Cloud-Laufwerke. Die Kompatibilität mit Windows- und Office-Apps macht den iiyama TE8612MIS-B3AG zu einem flexiblen Gerät für **mehrere Benutzer** in hybriden Umgebungen.

Flexibilität & Sicherheit für Displays:

Der **VOGEL'S RISE 5205 Trolley** mit elektrischem Display Lift bringt Displays bis 98" (max. 120 kg) sicher auf die gewünschte Höhe.

*Gewinn
mit 40plus!*

1 Nacht für 2 Personen



*inkl. Genuss-
Halbpension
im Heilthermen
Resort Bad
Waltersdorf*

[40plus-magazin.com/gewinnspiele/
therme-gewinnspiel-2025/](https://40plus-magazin.com/gewinnspiele/therme-gewinnspiel-2025/)

TEILNAHME BIS 10.06.25

Sommer.

Heilthermen Resort Bad Waltersdorf GmbH & Co KG
Thermenstrasse 111, 8271 Bad Waltersdorf
office@heiltherme.at | www.heiltherme.at

Mitten im Grünen erleben Sie entspannte Sommertage im neuen Heilthermen Resort Bad Waltersdorf: Der Naturbadeteich sorgt für Erfrischung, rundherum bieten Bäume natürlichen Schatten – ganz ohne Gedränge oder Lärm. Wer Bewegung sucht, zieht Bahnen im Sportbecken, genießt die Weite der Schwimmbecken oder lässt sich einfach treiben. Und wenn es regnet? Dann warten gemütliche Rückzugsorte in den neuen Zimmern, der exklusiven Hoteltherme und Heiltherme.

Mehr Infos
finden Sie unter:
heiltherme.at/sommer



Das Adults Only Hotel, ein Rückzugsort für Erwachsene, lädt mit neu gestalteten Zimmern und Suiten, rundum erneuerter Wohlfühlwelt der Hoteltherme mit modernem, frischem Design dazu ein, sich völlig fallen zu lassen. Helle Farben, natürliche Materialien und großzügige Balkone und Terrassen sorgen in den neuen Zimmern für noch schönere Urlaubsmomente. Individuelle Schlafsysteme sorgen für tiefen, erholsamen Schlaf.

Wellness.

*Der einzige
Urlaub,
der immer das
richtige
Wetter hat.*



Im neuen Heilthermen Resort Bad Waltersdorf spüren Sie die Kraft der Natürlichkeit an jeder Ecke: Ruheoasen mit Blick ins Grün, eine Vielzahl an Becken und Pools zum Schwimmen und Entspannen, Sauna-Schwitzvergnügen für alle Sinne, kulinarische Erlebnisse in unseren Genuss-Stationen, Nachhaltigkeit und Verbundenheit mit der Region und verwöhnende Massage- und Kosmetik-Anwendungen mit frischen Kräutern und Ölen. Ob Specksteine, Lavendel oder wertvolle Kräuter – jede Anwendung ist ein Erlebnis, das auf individuelle Bedürfnisse abgestimmt ist.

Ob Spaziergänge, Radtouren oder tief durchatmen – genießen Sie die Vielfalt in Ihrem Sommerurlaub in Bad Waltersdorf, mitten im Thermen- und Vulkanland Steiermark.

Leichtigkeit.


BAD WALTERSDORF
HEILTHERMEN
RESORT

Routinier Tim O'Brien hat zwar nichts erfunden, aber das, was er kann, macht er perfekt: Einen thrillerartigen Roadmovie mit politischem Effekt.

Ein
messerscharfer
Roman seziert
Nordamerika.

Zynismus

Der Fast-Pulitzer-Preisträger Boyd Halverson verlässt die Redaktions-sitzung eines Fake-Magazins und räumt eine Bank aus. Immerhin kommt er auf 81.000 Dollar steuerfrei, wie er zu sagen pflegt. Dazu nimmt er die Kassiererin Angie Bing in Geiselhaft und verschwindet mit ihr nach Mexiko. Diese verduftet sich jetzt gar nicht so ungern, weil ihr Job als Kassiererin sie gar sehr deprimiert und ihr so jetzt die Möglichkeit etwas zu erleben in den Schoß fällt. Doch das Bankinstitut hat genug Dreck am Stecken und will nun kein Aufsehen erregen, so wird der Bankraub als Ausgabe gebucht und der essentielle Teil der Videoaufzeichnungen bezüglich des Bankraubs aus dem Speicher gelöscht. Unterdessen macht sich Randy Zapf auf die Suche nach seiner Freundin Angie Bing. Um zu prahlen, erzählt Randy an einer Raststätte nun zwei echten Ganoven, wonach er hinterher ist und die beiden wollen nun Nägel mit Köpfen machen: 81.000 Dollar kann jeder gut gebrauchen. Die Jagd nach dem Bankraubpärchen, fernab Bonny und Clyde, kann also beginnen!

Kritik am Präsidenten

Manchmal bekommt man das Gefühl nicht los, dass Tim O'Brien sich in seinem Roman „America Fantastica“ seine Geschichten erst im Schreiben ausdachte. Das ist jetzt in der Tat nichts Negatives, hat dadurch einen Roadmovie-Charakter, bis der Autor den Leser mit einer großen Übersicht über Ensemble

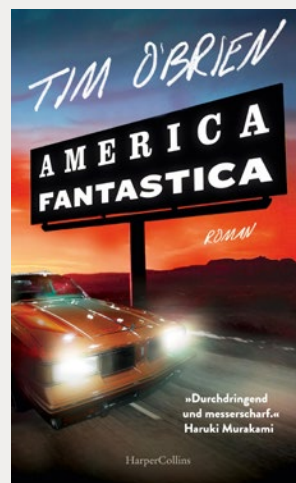
und Inhalt überrascht! Dann spart er auch nicht mit politischen Kommentaren, immerhin hat er großen Spaß daran, einen nicht weiter genannten Präsidenten aus dem Jahre 2019, der jetzt wieder Präsident der Vereinigten Staaten ist, für die moralische Verkommenheit des Landes verantwortlich zu machen. Sehr schön, wie er immer wieder die Klangfarben der Erzähler variiert, wenn er zum Beispiel die Geschichte aus Evelyns Sicht erzählt, Boyds Ex und mittlerweile Millionärs-gattin. Apropos Bel Air, wo die hübsche Ex-Frau residiert: Liest man den Roman mit dem Blick in die Zukunft gerichtet, sieht man vor sich Bel Airs Inferno der letzten Wochen, wo viele Villen der Hollywood-Schickeria und Wirtschaftsgrößen in Flammen aufgingen. Das gibt dem Roman eine weitere Ebene, denn vor den Flammen sind bekanntlich alle Menschen gleich.

Eingefangen von der Flut

„Flutnacht“, der Bestsellerroman der britischen Erfolgsautorin Alice Feeney, die mitunter durch ihre Kolumnen für die New York Times und Thriller wie etwa „Manchmal lüge ich“ bekannt ist, erschien unlängst in deutscher Sprache. Feeneys Geschichte beginnt klassisch: Zu ihrem 80. Geburtstag lädt Großmutter Nana die ganze Familie zu sich nach Hause ein, um ihr Testament zu verlesen. Nana wohnt an einer Bucht in Cornwall, die nur während der Ebbe erreichbar ist. Das Familiengefläch

ist toxisch – seit zehn Jahren gab es ein solches Treffen nicht mehr. Die Flut setzt ein und die Familie ist in der Villa gefangen, als sie nach der Bekanntgabe der Erbverteilung die tote Großmutter auffindet.

Zu Beginn etwas in die Länge gezogen, nimmt Alice Feeneys „Flutnacht“ erst dann wirklich Fahrt auf, als die Autorin über die Vergangenheit der Hauptprotagonistin, einem von ihrer



© HARPER COLLINS

Tim O'Brien
„America Fantastica“
HarperCollins
528 Seiten

pur

Text: Martin G. Wanko & Clarissa Benner

Familie nicht akzeptierten Mädchen mit Herzfehler, zu erzählen beginnt. Zusätzlich legt Feeney ein mysteriöses Geheimnis in den Raum, das ihr Publikum in den Bann zieht. Obwohl die Handlung schnell durchschaubar ist, bleibt es spannend, bis der Thriller gegen Ende hin unerwartet Mystery-Züge annimmt, was die sonst so realistische Geschichte absurd wirken lässt.

Wege zum Buch und düstere Abgründe in Büchern

Bereits zu Beginn flackert es, am Ende eskaliert die düstere Geschichte jedoch phänomenal. Doch nun alles von Anfang an: Michael Köhlmeier erzählt eine Dreiecks-geschichte aus dem Studentenmilieu zu Beginn der 1970er-Jahre, in der Zeit der großen Ölkrise. Johann verlässt sein Elternhaus, um in Deutschland, in Marburg, zu studieren. Er ist gut abgenabelt, muss sein Geld selbst neben dem Studium verdienen und entdeckt sein Talent als Schriftsteller und Musiker. Er lebt in einer gemütlichen WG, in der er sich entwickeln kann. Sex und Frauen sind ihm noch fremd. Sein Vater scheint mit der Frage, ob er schon eine Freundin habe, in ein Vakuum zu stechen, seitdem geht Johann „anders“ durch das deutsche Marburg. So lernt er ein Paar kennen, Christiana und Tommi, die ihn zu einer Dreiecksbeziehung verleiten, die ihn ohne jegliches Vorleben in Beziehungen – Stichwort: Was ist Liebe? – hübsch aus der Bahn wirft.

Bad Trip nach Belgien

Es entsteht ein Hin- und Her, durch die Herangehensweise des Autors fühlt man sich in einem Nouvelle Vague oder im Film noir gut aufgehoben. Gekonnt bringt hier der Autor immer mehr dunkle Wolken in die Landschaft und als Johann mit der Dreiecksbeziehung nicht mehr klar- kommt, nimmt er Reißaus und legt im letzten Akt quasi einen Bad Trip hin. Als Höhepunkt tötet Johann in „übertriebener Notwehr“ einen Obdachlosen, der ihn an der belgischen Atlantikküste zuerst in einem leerstehenden Strandhäuschen überfiel. „But I shot a man in Reno, just to watch him die.“ – eine in der Kunstwelt viel diskutierte Zeile des düsteren Weltstars Johnny Cash, kommt auch Johann nicht zufällig in den Sinn, schon den ganzen Roman hindurch begleiten ihn ähnliche Gedanken. Mit dem Totschlag im Gepäck macht sich Johann auf, um nochmals in Marburg bei Christiana und Tommi vorbeizuschauen. Eine gute Idee? „Das Böse hat Lust auf sich selbst“, zitiere ich hier gerne den Autor. Mehr soll nicht ver-raten werden.

Dieser sehr gut zwischen hell und dunkel ausgeleuchtete Roman endet in einem furiosen Finale. Eine reife Leistung mit erstaunlichen Momenten, die ohne Altersklugheit und moralischen Zurechtweisungen auskommt. Köhlmeier nimmt den Leser als Beifahrer mit in das Reich der Dunkelheit, wir fahren gespannt mit.



Alice Feeney
„Flutnacht“
Heyne
432 Seiten



Michael Köhlmeier
„Die Verdorbenen“
Hanser Verlag
160 Seiten

Im **Kinderwunsch Institut Schenk** trifft menschliche Gesundheit auf zukunftsweisende Wissenschaft – und eröffnet zahlreiche Möglichkeiten in der Reproduktionsmedizin. Innovative biotechnologische Methoden in der Diagnostik und Behandlung versprechen Paaren beste Erfolgschancen. Wie das gelingt, erzählt der Experte.

Text: Julia Strempl

Modernste Verfahren machen Familienträume wahr.

© PEXELS/THIRDMAN

Prim. Priv.-Doz. Dr. Michael Schenk ist medizinischer Leiter des Kinderwunsch Instituts in Dobl in der Steiermark. Für ihn stand schon immer fest: Nur wer stets am neuesten Stand des Wissens und der Technologie bleibt, kann Paaren auf dem Weg zum Wunschkind die bestmögliche Betreuung bieten. Deshalb legen er und seine Frau Claudia Schenk-Hauschka, Mitgründerin des Instituts, großen Wert darauf, dass das gesamte Team am Puls der Zeit arbeitet. Dieser Innovationsgeist hat das Institut zu einer der führenden Anlaufstellen in der Reproduktionsmedizin gemacht – als anerkannte Zukunfts- und Forschungseinrichtung ebenso wie als Ausbildungsstätte. Der Kinderwunsch-Experte ist überzeugt: *„Wenn es um die Fortbildung zukünftiger MedizinerInnen geht, dürfen keine Mühen und Kosten gescheut werden.“* Dank stetiger Weiterentwicklung gehören heute auch die zertifizierte Eizell- und Samenbank sowie das hauseigene Forschungszentrum F.R.E.D. zur Institution.

Entwickelt wie im Film

Für optimale Laborbedingungen und maximale Präzision in allen Abläufen sorgt High-End Technik. Nur wenige Institute in Österreich – darunter das Kinderwunsch Institut Schenk – arbeiten mit Time Lapse-Kulturen, einem hochmodernen Verfahren in der IVF-Behandlung. *„Sie ermöglichen uns eine lückenlose Überwachung und Entwicklungskontrolle der Embryonen, ohne sie aus ihrer geschützten Umgebung nehmen zu müssen.“* Das Ergebnis sind mikroskopische Aufnahmen im Minutenabstand, quasi wie ein Zeitraster-Film“, erklärt Prim. Priv.-Doz. Dr. Michael Schenk. Dafür kommen der miniaturisierte Inkubator „Geri“ und das Embryoskop+ zum Einsatz. Diese minimieren Störeinflüsse in einem sehr frühen und empfindlichen Entwicklungsstadium und unterstützen das Wachstum der Embryonen optimal. So konnte die kumulative Erfolgsrate der gewünschten Schwangerschaft auf bis zu 89 % gesteigert werden.

Chatbot
„FertiBot“



kinderwunsch-institut.at/
ursachen/fertibot/

Fortschritt schafft Leben

Besonders schonend verläuft auch die Kryokonservierung von Eizellen, Samenzellen und Embryonen. Mit Hilfe der „The Cryo-top® Method“ werden Eizellen oder Embryonen auf -196° C abgekühlt und von Hand eingefroren. Durch hoch konzentrierte Vitrifikationsmedien und eine extrem schnelle Abkühlrate von bis zu 23.000° C pro Minute werden die Zellen und Embryonen in einen glasähnlichen Zustand überführt. Dies verhindert die Bildung von Eiskristallen und erzielt Überlebensraten von über 90 %. Auch unbefruchtete, reife Eizellen lassen sich so sicher für eine spätere Kinderwunschbehandlung aufbewahren. Für die herausragenden Ergebnisse wurde das Team rund um Prim. Priv.-Doz. Dr. Michael Schenk im letzten Jahr mit dem Preis für „Best Practice in Vitrification Recognition“ ausgezeichnet – ein Beweis für die hohen Qualitätsstandards. *„Da Chancenoptimierung bei uns großgeschrieben wird, nutzen wir auch molekulare Verfahren, um die Ursachen für gescheiterte Schwangerschaftsversuche zu identifizieren und optimale Bedingungen zu ermitteln.“* sagt der Kinderwunsch-Experte. Mit Hilfe der ERA-, EMMA- und ALICE-Tests lässt sich das ideale Einnistungsfenster exakt bestimmen – dies ermöglicht einen personalisierten Embryotransfer, der dem herkömmlichen Vorgehen überlegen ist. Er freut sich über das beeindruckende Ergebnis: *„71 % der Frauen, die diesen Weg wählen, bringen innerhalb eines Jahres ein Kind zur Welt.“*

Genetik ist Schicksal?

Dank biotechnologischer Therapiemethoden eröffnen sich auch in der genetischen Diagnostik neue Chancen. Eine dieser Möglichkeiten ist die Präimplantationsdiagnostik – ein Verfahren, bei dem Embryonen noch vor dem Einsetzen in die Gebärmutter auf genetische Erkrankungen untersucht werden. Embryonen mit auffälligen Erbanlagen können so frühzeitig erkannt und ausgeschlossen werden. *„Das Verfahren erfolgt natürlich im Rahmen ethischer Grundsätze. Es geht dabei keineswegs um eine Wunschliste, sondern um medizinisch begründete Entscheidungen.“* betont Prim. Priv.-Doz. Dr. Michael Schenk. *„Diese Methode erhöht die Chance auf eine erfolgreiche Schwangerschaft und die Geburt eines gesunden Babys – insbesondere für Paare, die bereits eine lange Leidensgeschichte hinter sich haben. Ihnen kann neue Hoffnung und die Erfüllung des langersehnten Kinderwunsches geschenkt werden.“*


DAS
Kinderwunsch
INSTITUT
Entspannt schwanger werden.

Am Sendergrund 11, 8143 Dobl
43 (O) 3136/55 111
office@kinderwunsch-institut.at
kinderwunsch-institut.at



Ein besonders innovatives Analyseverfahren namens „Embrace“ hilft zu entscheiden, welcher Embryo als Erstes übertragen werden soll – und das ganz ohne Biopsie. Stattdessen wird die zellfreie DNA analysiert, die der Embryo in das Kulturmedium abgibt. So lassen sich wichtige genetische Informationen gewinnen, ohne den Embryo zu berühren – ein großer Fortschritt in der sanften Reproduktionsmedizin.

Zeit in der Hauptrolle

„Apropos Schicksal: das Alter ist wohl der größte Faktor beim Kinderwunsch. Ab 32 Jahren nimmt die weibliche Fruchtbarkeit schneller ab, doch viele Paare fühlen sich durch Karriereziele oder die Partnersuche noch nicht bereit für ein Kind.“ ergänzt der Experte. Deshalb betont er die frühzeitige Abklärung der Eizellreserve und Samenqualität. Als Vorreiter im Bereich E-Health hat das Kinderwunsch Institut bereits vor acht Jahren einen der ersten Chatbots weltweit eingeführt: „FertiBot“, der digitale Fruchtbarkeitstest, bietet Frauen wie auch Männer schnell und einfach erste Informationen zur eigenen Fruchtbarkeit, sodass sie sich im Fall der Fälle frühzeitig Hilfe holen können.

unter 40

Darf's ein Wein ohne Alk sein?

Text: Clarissa Berner



© CLARISSA BERNER

Einen Monat im Jahr verzichte ich bewusst auf Alkohol. In der Regel ist das der Jänner, also der Dry January. Dieses Jahr wollte ich etwas Neues ausprobieren: Kein Alkohol während der Fastenzeit. *Challenge accepted!* Der Frühling zieht ins Land, die ersten warmen Sonnenstrahlen sind zu spüren, die Tage werden länger und die Nächte lauer. Die Stadt erwacht, die Natur erblüht – das lädt zu angenehmen Abenden mit einem Aperol Spritz ein. Eigentlich ist es für mich absolut kein Problem, Bekannte zu treffen und dabei keinen Alkohol zu trinken, aber vor einer Sache halte ich mich fern: Ich besuche keine Partys! Einerseits sind betrunkene Menschen unglaublich anstrengend, ich nehme mich da selber gar nicht aus. Auf der anderen Seite ist zwar ein Hype antialkoholischer Getränke deutlich spürbar, die

blöden Kommentare bleiben allerdings aus: „Was? Du trinkst nichts? Wieso?“, „Aber geh, ein Glas geht schon!“, „Sonst geht's dir aber schon gut, oder?“, „Bist schwanger?“ oder „Hast du ein Alkoholproblem?!“. Extreme wie Alkoholiker und Abstinenzler verunsichern den Österreicher anscheinend.

Die ersten drei Wochen sind überstanden. Eigentlich gar kein Problem! Aber dann passiert es doch: Ich werde auf eine Party eingeladen und kann wirklich nicht absagen. Innerlich bin ich tatsächlich sehr nervös. Was werden die Gäste zu meiner Entscheidung sagen? Ich überlege mir die verschiedensten Argumente, was für und gegen Alkohol spricht, um bestmöglich gewappnet zu sein. Mit gemischten Gefühlen betrete ich die Wohnung. Bereits im

Eingangsbereich sehe ich Sektgläser aufgestellt. Appetizer, um die Stimmung anzuregen. Überrascht stelle ich fest, dass es auch Sekt ohne Alkohol zur Auswahl gibt. Davon nehme ich mir ein Gläschen. Niemand bemerkt meine Wahl und ich komme mit dem Gastgeber ins Gespräch. Ich erzähle ihm, dass ich es unglaublich gut finde, dass er Sekt ohne Alkohol anbietet. Wir werden uns schnell einig: Alkoholersatzprodukte haben zwar mehr Kalorien als der gewöhnliche Blubber, allerdings sind Softdrinks wie Cola und Sprite auch keine kalorienarmen Alternativen. Man darf ihre starke gesellschaftliche Rolle nicht unterschätzen. Sie helfen, zu verzichten. Und so nimmt der Abend seinen Lauf. Später wird mir Gin-Tonic mit dem alkohfreien Stin-Gin angeboten. Tatsächlich schmeckt der Gin ohne Alkohol sogar noch besser als der gängige. Viel milder. Im Endeffekt hat mich niemand gefragt, wieso ich keinen Alkohol trinke. Mit einem angenehmen Gefühl gehe ich nun nach Hause. Nur noch an ein paar Lokalen vorbei und über den Lendplatz. Vorm PPC übergibt sich eine Jugendliche. Ihre Begleitung hält die Haare des betrunkenen Mädchens, die Schuhe kotzt sie trotzdem an. Ich lass den Abend nochmals Revue passieren und freue mich, nichts getrunken zu haben.

Schloss Eggenberg:
Inszenierung der Welt

STEIERMARK SCHAU
26.04.–02.11.2025

Ambition & Illusion

Konzept und Gestaltung: Kadadesign, grafische Umsetzung: Katharina Schwarz



Powered by



Projektpartnerin



Ein Projekt von



Massive Verteuerung der Grunderwerbsteuer ab 01. Juli 2025

Text: Petra Schachner-Kroll

Durch das Budgetbegleitgesetz 2025 soll es zu einer massiven Änderung im Bereich der Grunderwerbsteuer ab 01. Juli 2025 kommen (Gesetzwerdung im Zeitpunkt des Redaktionsschlusses noch nicht erfolgt).

Handeln
ist rasch
notwendig!

Das Regierungsprogramm 2025 bis 2029 sieht vor, dass die Übertragung von Immobilien stärker besteuert werden sollen und insbesondere „Umgehungskonstruktionen“ verhindert werden soll. Ziel der Regierung ist es, künftig *Share Deals* mit Immobiliengesellschaften einem *Asset Deal* gleichzuschalten.

Bis dato wurde Grunderwerbsteuer nur dann ausgelöst, wenn 95 % von Immobiliengesellschaften an eine natürliche oder juristische Person übertragen wurden oder wenn 95 % der Anteile in einer Steuergruppe vereinigt wurden. Diese Schwelle wird mit 01. Juli 2025 auf 75 % herabgesetzt.

Dies soll verhindern, dass durch Zurückbehaltung von kleinen Anteilen die Tatbestandserfüllung der Grunderwerbsteuer umgangen wird.

Zusätzlich wird der Tatbestand des **sukzessiven Gesellschafterwechsels** erweitert (bisher nur bei Personengesellschaften relevant, wenn innerhalb von 5 Jahren zumindest 95 % der Anteile auf neue Gesellschafter übertragen werden): Nunmehr gilt dieser auch bei einem Gesellschafterwechsel bei Kapitalgesellschaften, wenn innerhalb von 7 Jahren 75 % der Anteile auf neue Gesellschafter übergehen. Die verlängerte Frist gilt auch für Personengesellschaften.

Anteilsvereinigung kann künftig auch durch **Vereinigung der Anteile bei einer Person oder Personenvereinigung** erfolgen: Eine Personenvereinigung liegt vor, wenn Personen- und Kapitalgesellschaften zu wirtschaftlichen Zwecken unter einheitlicher Leitung zusammen-

gefasst sind oder mittelbar oder unmittelbar unter dem beherrschenden Einfluss einer Person stehen. Nicht mehr relevant ist somit künftig die Vereinigung aller Anteile innerhalb einer steuerlichen Unternehmensgruppe.

Darüber hinaus werden künftig auch **mittelbare Anteilsverschiebungen erfasst**, um Umgehungen durch Zwischenschaltung von Gesellschaften zu verhindern. Eine solche Mittelbarkeit soll dann vorliegen, wenn nicht die Anteile an der grundstücksbesitzenden Gesellschaft selbst übertragen werden, sondern die Anteile einer in der Beteiligungskette darüberstehenden Gesellschaft. Die Ermittlung der Beteiligungsschwelle soll durch Multiplikation der prozentuellen Beteiligungen auf jeder Ebene erfolgen.

Wenn künftig also Person B 80 % an einer Gesellschaft mit Immobilienbesitz erwirbt, dann fällt Grunderwerbsteuer an. Dies aber auch, wenn die Zielgesellschaft wiederum eine Tochtergesellschaft hat, die über Grundbesitz verfügt.

Generell wird die Grunderwerbsteuer bei diesen „**Anteilsvereinigungen**“ und auch bei Umgründungen mit „**Immobiliengesellschaften**“ erhöht. Eine Immobiliengesellschaft nach dieser Definition ist eine Gesellschaft, die ihren Schwerpunkt in der Veräußerung, Vermietung oder Verwaltung von Grundstücken hat.

Bisher wurde die Grunderwerbsteuer in Höhe von 0,5 % des so genannten Grundstückswertes bei Anteilsvereinigungen und Umgründungen bemessen. Der Grundstückswert ist ein nach einer eigenen Verordnung

zu berechnender Wert, der üblicherweise unter dem Verkehrswert liegt.

Künftig soll Bemessungsgrundlage der **gemeine Wert** (iSd § 10 BewG 1955) (= Verkehrswert) aller vom Erwerbsvorgang betroffenen Grundstücke sein. Der Steuersatz für Anteilsvereinigungen und Umgründungsvorgänge im Zusammenhang mit Immobiliengesellschaften wird auf **3,5 %** erhöht. Bei Übertragungen im Familienkreis soll der niedrigere Steuersatz beibehalten werden.

Nachdem diese Regelung bereits für **Erwerbsvorgänge**, für die die Steuerschuld **nach dem 30. Juni 2025** entsteht oder entstehen würde, in Kraft treten wird, ist eine rasche Reaktion im Hinblick auf geplante Projekte geboten.



**schachner-
partner.at**

sehen! **wutscher**

BRILLEN

All-Inclusive-Paket

Markenbrille ab **€ 5,95/Monat**

wutscher.com



DIE VINOTHEK FÜR JEDEN GESCHMACK.

In allen INTERSPAR- Märkten & auf weinwelt.at



GUTSCHEIN €20,-*

*Einlösbar ab einem Mindestwarenwert von 100,-. Gilt nur für Bestellungen im Onlineshop weinwelt.at. Pro Bestellung und Person kann nur ein Gutschein eingelöst werden. Gültig bis Mi, 4.6.2025.

Gutschein-Code: **WEINWELT25**