

PRESSEMITTELUNG

#steirischgehen

Die steirische Buschenschank kommt in die Stadt

Berlin, September 2019

Für eine Woche zieht DAS typisch-steirische Gastronomie-Konzept in deutsche Top-Restaurants und Weinbars ein. Vom 9.-15. September schenken 28 Hot Spots in 9 Städten die besten Weine aus den drei geschützten Herkunftsregionen der Steiermark aus.

Die Buschenschank gehört zur Steiermark wie Kürbiskernöl und grünbewachsene Hügel. Der traditionelle Gutsausschank am eigenen Weingut verkörpert wie kaum etwas anderes das Lebensgefühl und die Gastfreundschaft der Steiermark. Und sie steht für die Weine der Steiermark: Schaumweine, Weiß- und Rotweine, von frisch und fruchtig bis gereift und gehaltvoll, dabei stets nachhaltig und handwerklich produziert.

Die Stadt-Buschenschank holt die Vielfalt der steirischen Weinwelt aus dem Süden Österreichs in Deutschlands Metropolen. Die besten Restaurants und Weinbars der urbanen Zentren schenken eine Woche lang die besten Weine der Steiermark aus. Fünf bis sechs verschiedene Weingüter werden in jeder Location glasweise zu verkosten sein.

Die ganze Vielfalt der Steiermark kennenlernen

Die Gäste lernen dabei die Weine aller drei geschützten Herkunftsregionen kennen, die in Österreich als *Districtus Austriae Controllatus (DAC)* bezeichnet werden:

Die Südsteiermark^{DAC} mit ihren hohen Hügeln und steilen Lagen – mit bis zu 70% Neigung! –, und den vielfältigen Böden von Schiefer über Opok bis Kalkstein. Sie ist die Heimat der frischesten und gehaltvollsten Sauvignon Blancs Mitteleuropas.

Das Vulkanland Steiermark^{DAC}, das sich über sanfte Hügel bis an die Grenzen zu Ungarn und Slowenien erstreckt. Hier ist es wärmer, auf Vulkangestein wächst eine Vielzahl an Rebsorten wie Welschriesling, Traminer, Weiß- und Grauburgunder, Sauvignon Blanc, aber auch tiefgründige Rotweine.

Die Weststeiermark^{DAC}. Sie ist bekannt für den „Schilcher“, ein charaktvoller Roséwein aus der Rebsorte Blauer Wildbacher. Diese einheimische Sorte hat hier eine lange Tradition und macht sich inzwischen auch international einen Namen.

Verschiedenste Weingüter mit einem gemeinsamen Anspruch: höchste Qualität.

Mit dabei sind Weingüter aller Größenordnungen: Vom bekannten Betrieb mit mehreren hunderttausend Flaschen im Jahr über das kleine Familienweingut bis zum aufstrebenden jungen Winzer, dem „*hidden champion*“. Sie alle produzieren Weine von höchster Qualität, und arbeiten nachhaltig und sorgfältig. Denn – und das ist einzigartig in Österreich – in allen drei Regionen ist die besonders schonende, aber auch aufwändige Lese der Trauben per Hand vorgeschrieben.

Die Basis der Qualitätsweine bildet dabei der frische, fruchtbetonte Gebietswein, der Einsteiger in den Geschmack der jeweiligen Anbauregion. Die nächste Stufe ist der Ortswein. Er steht für einen typischen Geschmack einer einzelnen Gemeinde innerhalb der Region. Die Spitze bilden die Topweine aus den Einzellagen, den so genannten Rieden. Der Riedenwein bringt das spezifische Mikroklima des Weinbergs zum Ausdruck.

Wein trinken und Gutes tun

Die Steiermark ist eine Region, in der Menschen für Menschen arbeiten. Diese Philosophie soll auch in den Stadt-Buschenschenken gelebt werden. Deswegen heißt es: Trinken für die gute Sache! Pro verkaufter Flasche legt Wein Steiermark, 0,40 Euro drauf, die an die Organisation *ShareTheMeal* (www.sharethemeal.org) gespendet werden. *ShareTheMeal* bekämpft den Hunger in der Welt. Erdacht wurde es vom UN World Food Programme. Die Idee: Wer ein Foto seines Essens macht und in der App hochlädt, spendet je Bild 0,40 Euro. Denn mit nur 0,40 Euro kann ein Kind einen ganzen Tag lang ernährt werden. Das heißt: Pro Stadt-Buschenschank kann in einer Woche Essen für bis zu 90 Kinder gespendet werden!

Die folgenden Restaurants und Weinbars werden vom 9.-15. September zur Stadt-Buschenschank:

Berlin

Anabelas Kitchen (www.anabelas-kitchen.de)

Christopher's (www.christophers.online)

Restaurant Cordo (www.cordobar.net)

Restaurant Duke / Ellington Hotel
(www.ellington-hotel.com)

Einsunternull (www.einsunternull.com)

Herz & Niere (www.herzundniere.berlin)

ottorink Weinbar (www.ottorink.de)

Restaurant Prism (www.prismberlin.de)

Pots / Ritz Carlton (www.ritzcarlton.com)

Slate (www.slateberlin.com)

Hamburg

Bistro Sommelier

(www.bistrosommelier.com)

Fischerklause am Lütjensee

(www.fischerklause-luetjensee.de)

Restaurant* 100200 (www.100200.kitchen)

Weinbar Witwenball (www.witwenball.com)

Weinladen Hamburg (www.weinladen.de)

HanseLounge (www.hanse-lounge.de)

Köln

Weinladen (www.weinladen.de)

Gasthaus Essers (www.essers-gasthaus.de)

Weinbar Rix (www.bar-rix.de)

Markthalle Belgisches Viertel

(www.markthalle-belgischesviertel.de)

Düsseldorf

Weinbar Eiskeller

(www.eiskellerbar.de)

Bistrot Sommelier

(www.bistrosommelier.com)

Frankfurt

Restaurant Weinsinn (www.weinsinn.de)

Hannover

Restaurant Jante (www.jante-restaurant.de)

München

Geisels Vinothek

(www.geisels-privathotels.de)

Hoiz Weinbistrot

(www.hoiz.wine)

Ulm

Neuhof am See

(www.neuhof.de)

Stuttgart

TA OS Weinbar by Lausterer

(www.bistro-lausterer.de)

Kontakt

Wir freuen uns, wenn Sie Lust auf das Thema Stadt-Buschenschank sowie den Steirischen Wein im Allgemeinen bekommen haben! Für Interviewanfragen, weitere Informationen und druckfähiges Bildmaterial wenden Sie sich gerne an:

Wineadventures

Julia Klüber

Pappelallee 78/79

D-10437 Berlin

Tel: +49 30 20614415

jk@wineadventures.de

www.wineadventures.de

Wein Steiermark

Hamerlinggasse 3

A-8010 Graz

Tel.: +43 316 8050 1435

Fax: +43 316 8050 1997

info@steiermark.wine

www.steiermark.wine
