



Bast statt Bus. Ab 1. Juli gelten neue Fahrpläne für zahlreiche Linien der Verkehrsbetriebe Burgenland. Seite 10

Wer schraubt, trinkt auch fein

Weinkonsum. Neue Studie der Hochschule Burgenland zeigt: Der früher oft verpönte Schraubverschluss etabliert sich auch in der gehobenen Gastronomie. Emotionen waren der entscheidende Faktor bei der Bewertung.



Die Art der Präsentation beim Öffnen ist entscheidender als der Verschlusstyp.

HOCHSCHULE BURGENLAND

20 Jahre Cuvée G: Gesellmann lud zu Fest

Deutschkreutz. Was 2005 begann, wurde unlängst mit einem Fest der Sinne gefeiert: 20 Jahrgänge der Cuvée G, des Flaggschiffs vom Weingut Gesellmann, standen im Mittelpunkt eines exklusiven Jubiläums in Deutschkreutz. Albert und Silvia Gesellmann luden mit ihren Kindern Francesca und Konstantin rund 200 Gäste zu einer genussvollen Rückschau auf zwei Jahrzehnte Wein- und Familiengeschichte.

20 Jahrgänge im Glas

Zentrales Element war eine Vertikalverkostung aller 20 G-Jahrgänge im Barriquekeller. Unter Anleitung von Weinakademiker Gerhard Elze konnten die Besucher die Entwicklung der Cuvée – eine Komposition aus Blaufränkisch und St. Laurent – von kraftvollen Jahrgängen bis hin zu feinen, kühlen Interpretationen erleben. Zu jedem Wein lagen detaillierte Datenblätter bereit. Auch kulinarisch wurde groß aufgeföhrt: Spitzenköche wie Andreas Döllerer, Werner Pichlmaier und Uwe Machreich interpretierten die Weine mit klassischer und alpiner Küche.

Von Michael Pekovics

Was früher als Zeichen mangelnder Qualität galt, ist heute salonfähig: Der Schraubverschluss bei Weinflaschen hat seinen Platz auch im gehobenen Restaurant gefunden – sofern das Servicieritual stimmt. Das zeigt eine aktuelle Studie des Masterstudiengangs Internationales Weinmarketing an der Hochschule Burgenland.

220 Weintrinkerinnen und -trinker aus Deutschland, Österreich und der Schweiz wurden im Rahmen einer Masterarbeit von Mareike Haag befragt. Das zentrale Ergebnis: Der Schraubverschluss wurde keineswegs als



Schraubverschlüsse schneiden teils besser ab als Kork.

minderwertig wahrgenommen – im Gegenteil. Besonders bei Gästen mit geringerer Weinerfahrung („low involvement“) wurde der Schraubverschluss sogar besser bewertet als der klassische Korken. Selbst unter den weinaffinen Teilnehmern zeigte sich keine klare Präferenz.

Emotionen gewinnen

Die Studie fand im Kontext realitätsnaher Restaurantsituationen statt. Der Fokus lag dabei auf der emotionalen Wirkung des Weinöffnens am Tisch. „Unsere Forschung zeigt, dass im gehobenen Gastronomiebereich die Art des Verschlusses zunehmend

an emotionalem Gewicht verliert – solange die Präsentation rund um das Öffnen stimmt“, berichtet Bettina König von der Hochschule Burgenland. Entscheidend sei nicht das Werkzeug, sondern das Ritual.

Spannend ist auch der Befund, dass die Weinfarbe – Weiß oder Rot – in der Wahrnehmung der Befragten kaum eine Rolle spielte. Zwar sind Rotweine noch häufiger mit Kork verschlossen, doch selbst hier erwarten sich Konsumentinnen und Konsumenten nicht zwingend einen Naturkorken. Vielmehr sei das Zusammenspiel aus Optik, Sprache und Gestik bei der Präsentation für das Genuss-

erlebnis entscheidend. Die Ergebnisse der Masterarbeit untermauern den praxisorientierten Zugang des Studiengangs an der Hochschule Burgenland.

Wissenschaft & Praxis

„Dass Masterarbeiten wie jene von Mareike Haag aktuelle Fragestellungen des Weinmarketings aufgreifen und Ergebnisse bei internationalen Konferenzen präsentiert werden, zeigt den hohen Anspruch an Wissenschaftlichkeit und Praxisbezug“, betont Studiengangsleiter Marcus Wieschhoff.

Weitere Infos zu Studium und Anmeldung unter hochschule-burgenland.at

Erlesen

AUTOREN AUS DER OSTREGION

Von der Handy-Notiz zum Heimat-Krimi

Eggenburg. Die Affinität zu Wörtern begleitet Pia Wala bereits ihr ganzes Leben. Die 32-Jährige studierte Vergleichende Literaturwissenschaften in Wien und arbeitete jahrelang als Texterin, bevor sie in die Verlags- und Medienbranche wechselte.

Dass Wala nun auch Heimatkrimis verfasst, habe sich „so ergeben“. Mit ihrer Tochter im Arm schlenderte die gebürtige Wienerin stundenlang durch ihre Wahl-Heimat Eggenburg (NÖ, Bezirk

Horn). Schritt für Schritt formte sich der Gedanke, dass die „charmante Bilderbuchstadt“, in deren Nähe Wala seit etwa vier Jahren lebt, der ideale Schauplatz für einen spannenden Krimi sein könnte. Der Entstehungsprozess ihres ersten Werks sei laut der Zweifachmama „nicht besonders romantisch“ gewesen: Den Großteil des Roh-Manuskripts für ihr Debüt „Kalte Spuren“ tippte die Autorin mit einer Hand ins Handy, ihr schlummerndes Kind auf dem Schoß.

Bei der Arbeit an ihren Büchern legt Wala viel Wert auf die Entwicklung lebendiger, greifbarer Figuren, so auch bei ihrer Protagonistin Anna. Dass eine junge Frau zur Leiterin der Ermittlung-



Pia Wala veröffentlichte 2024 ihren Debüt-Krimi.

Pia Wala: „Schöner Schein“ Verlag Federfrei 244 Seiten 14,90 Euro



KURIER-Wertung: ★★★★★

gen wird, ist laut der Autorin kein Zufall: „Frauen sind leider immer noch unterrepräsentiert.“ Für die Eggenburgerin sei es darum wichtig, Frauen vor den Vorhang zu holen.

Etwas ein Jahr nach Erscheinen des ersten Eggenburg-Krimis veröffentlichte die Schriftstellerin nun den zweiten Fall rund um Bäckerin Anna Wagner. In „Schöner Schein“ endet ein lauschiger Abend im Freiluftkino für zwei Männer tödlich. Die Hobby-Ermittlerin schaltet sich ein, um in dem Netz aus Lügen und Intrigen die Wahrheit über das Vergehen in Eggenburg ans Licht zu bringen. Wagners nächste Fälle sind bereits für 2026 geplant. **Kristina Leitner**



Feinste Weine und bestes Essen ergeben gute Laune.



Francesca und Konstantin Gesellmann (li.) leben die Tradition.