

## **BIO WEIN grenzenlos ! im Weinhaus Stainz**

So war dieses bisher einzigartige Symposium genannt , welche der Erste Steirische Sommelier Verein im Weinhaus Stainz abhielt .

Ziel war es , den Mitgliedern und interessierten Freunden dieses Thema näher zu bringen .

Mit dem Fachwissen über einen gesunden Boden, viel Arbeitsaufwand und dem gezielten Einsatz von Nützlingen (z.B. Marienkäfer) können viele Schädlinge im Weingarten natürlich vernichtet werden !! Auch ohne den Einsatz von Pestiziden und systemischen Chemikalien, gelingt es den Biowinzern **gesunde und erstklassig schmeckende Weine** herzustellen !

Im Zuge der Veranstaltung konnten Weine von 20 Bio-Weingütern aus Österreich, Ungarn, Frankreich und Südafrika probiert werden; erfreulicherweise waren 14 Winzer aus Österreich bzw. Ungarn persönlich anwesend !

Nach einem allgemeinen Referat über Bio-Weinbau durch Gitta Rupp als Einstimmung auf das Thema konnten sich alle anwesenden Winzer persönlich vorstellen, wobei auch jeweils ein exemplarischer Wein zur Verkostung ausgeschenkt wurde.

Ein weiterer Höhepunkt war das Schaukochen in der Weinhausküche vom Haubenkoch Karl Christian Kollmann mit seiner Mannschaft vom Burghotel Deutschlandsberg.

Die ausgezeichnete Speisenfolge ließ keine kulinarischen Wünsche offen. Dazu konnten die Teilnehmer mit den anwesenden Winzern in zwangloser Atmosphäre fachsimpeln und dabei insgesamt über 60 fruchtbetonte Bioweine degustieren. Alles in allem ein höchst gelungener Abend des Ersten Steirischen Sommeliervereins im Weinhaus Stainz. c..e.