

GENUSS UND KULTUR –  
EIN SPANNENDES PROGRAMM  
MIT VERANSTALTUNGSKALENDER

## LOISIUMNEWS

www.loisium.at 01/07

EDITORIAL  
Sinnliche Freuden

Freuden für alle Sinne zu bieten – diesem Motto hat sich das Loisium auch heuer wieder verschrieben. Und da möchte ich Sie gleich auf die Loisiarte, unser Kulturfestival, aufmerksam machen, das nach seinem äußerst erfolgreichen Start im Vorjahr diesen März in die zweite Runde geht. Ich kann Ihnen versprechen: Es wird wieder spannend.



Ein weiteres Highlight: unser neuer Wein-Kunst-Garten. Zwischen den Reben lädt er zum Genießen und Träumen ein. Dieses kleine Paradies lassen wir im August gemeinsam mit der Stadt Langenlois bei einem Fest unter dem Motto „Kunst, Klang und Kulinarik“ hochleben.

Für Ausflugsgäste aus Wien haben wir uns etwas ganz Besonderes einfallen lassen: Genießen Sie das Loisium autofrei! Eine Kooperation mit Blaguss macht's möglich. Außerdem möchte ich Sie noch auf unseren neuen Online-Shop aufmerksam machen, in dem Sie bequem von zuhause aus einkaufen können.

Auf ein Wiedersehen im Loisium freut sich  
**Dr. Brigitte Schlögl**, Geschäftsführerin

## Donauwellen

Für Ausflugsgäste aus Wien heißt es nun: autofrei ins Loisium und zurück.

Sie wollten dem Loisium schon immer einen Besuch abstatten, die Entstehung des Weins hautnah erleben und das eine oder andere Glas edlen Tropfens verkosten – aber danach noch Autofahren? – Für Gäste aus Wien, die ihren Pkw lieber zuhause stehen lassen, um sich ganz dem Wienerlebnis widmen zu können, gibt es nun ein besonderes Package geschnürt vom Loisium und der Brandner Schifffahrt: „Donauwellen und Weinsinnlichkeit“. Von 6. Mai bis 7. Oktober steht jeden Sonntag um 10 Uhr bei der Wiener Staatsoper ein Blaguss-Bus bereit, der sie ins Loisium in Langenlois bringt. Nach der Besichtigung der Kellerwelt mit Audioguide geht's mit dem Bus nach Krems. Dort besteigen die Gäste ein Donauschiff, das sie durch die Wachau bis nach Spitz führt. Und von Spitz geht's – nach einem erlebnisreichen Tagesausflug – dann wieder mit dem Bus zurück nach Wien (Ankunft in Wien ca. 18 Uhr)



**Termine:** jeden Sonntag von 6. Mai bis 7. Oktober, Treffpunkt 10 Uhr bei der Staatsoper

**Kosten:** 34 Euro (Bustransfer, Loisium Kellerrundgang mit Audioguide, Gratis-Weinprobe und Schifffahrt von Krems nach Spitz)

## ERWEITERTES ANGEBOT: online zum Wein

Mit einem Klick zu Ihrem Lieblingswein und anderen Köstlichkeiten: Der neue Online-Shop des Loisium lädt Sie zum Gustieren und Kaufen ein.



www.loisium-vinotek.at entführt Sie in die virtuelle Shopping-Welt des Loisiums. Bequem von zuhause aus wählen Sie unter rund 120 Weiß- und Rotweinen aus dem Kamptal und anderen Regionen Niederösterreichs aus. Außerdem im Sortiment: Sekte, Spirituosen, Säfte und Geschenkartikel wie Gläser, Wein-Accessoires, regionale Schmankerl u. v. m. Wenn Ihnen Ihr Lieblingstropfen ausgegangen ist oder Sie noch ein kleines Präsent für Weinfreunde und andere Genießer suchen, gehen Sie online auf www.loisium-vinotek.at – und Sie werden fündig.

Und wie funktioniert's? Sie registrieren sich, indem Sie Ihren Namen und Ihre Adresse eingeben und ein Passwort wählen. Dann steht den Shopping-Freuden nichts mehr im Wege. Bei den Weinen können Sie – sehr praktisch – nach Weinbauregionen, nach Sorten oder Winzern suchen. Ein

Klick auf das Flaschensymbol – und schon erfahren Sie neben Jahrgang und Preis noch mehr über die gewählte Kreszenz (Geschmack, Farbe etc.). Außerdem mit dabei: ein Kurzporträt des Winzers, der den Wein erzeugt.

Haben Sie Ihre Wahl getroffen, legen Sie die gewünschte Menge fest, befördern Ihren Wein in den virtuellen Einkaufswagen und gehen zur Kasse. Sie lesen nochmals, wofür Sie sich entschieden haben, sehen den Rechnungsbetrag (Versandkosten und Steuern werden extra ausgewiesen) und können Ihre Bestellung abschließen. Die Art der Bezahlung bleibt ganz Ihnen überlassen: entweder online per Kreditkarte (Ausland ausschließlich Karte) oder mit Rechnung, die dann der Lieferung beiliegt. Ihre Waren erhalten Sie dann direkt nachhause geliefert.

www.loisium-vinotek.at

## SO SCHMECKT DAS KAMPTAL

Unter dem Motto „Kostbares Kamptal“ stehen im Loisium von Samstag, 28. April, bis Freitag, 4. Mai, rund 300 Weine aus der Region auf dem „Prüfstand“. Gäste haben an diesen sechs Tagen die Gelegenheit, die Tropfen von etwa 50 Winzern kennen zu lernen.

Anmeldungen im Loisium unter Tel.: +43 2734 32240-0, Verkostungsbeitrag: 15,- Euro.

## Loisiarte, die Zweite

Nach dem durchschlagenden Erfolg der vorjährigen Loisiarte geht das Festival für Musik und Literatur heuer in die zweite Runde.

Vier Tage lang – vom 22. bis zum 25. März – sind Kulturfans im Loisium „zuhause“, wenn in den alten Kellern und im stylischen Besucherzentrum die Loisiarte über die Bühne geht. Und wie schon im Vorjahr haben sich hochkarätige Musiker und Schauspieler angesagt, die unter dem Spannungsbogen der vier Elemente, Luft, Wasser, Erde und Feuer, Aufführungen der Extraklasse präsentieren.

Auf dem Programmzettel finden sich u. a. der Arnold Schoenberg Chor, der Pianist Markus Schirmer, die Schauspieler August Schmöler, Joachim Bißmeier, Nicole Heesters sowie der Geiger Lars Anders Tomter. Unter der bewährten künstlerischen Leitung von Christian Altenburger gelangen Werke etwa von Mozart, Debussy, Ravel und Schubert zur Auffüh-



**Termine:** 22. bis 25. März 2007,  
**Beginn:** Do., Fr. und Sa. jeweils um 19 Uhr, So. um 11 Uhr  
**Eintritt:** pro Veranstaltung von 35 bis 45 Euro (inkl. Weinverkostung mit Spitzenwinzern in der Pause).  
Informationen unter www.loisiarte.at

rung. Als Kontrast zu den alten Meistern sind Stücke des zeitgenössischen, polnischen Komponisten Krzysztof Penderecki zu hören.

Außerdem präsentiert das Festival auch literarische Leckerbissen: Lesungen aus Werken von Siegfried Lenz, Guy de Maupassant oder Stefan Zweig sorgen für zusätzlichen Kulturgenuss.

## LOISIUM Hotel: Wege zu mehr Gelassenheit

Mit zwei attraktiven Packages startet das wine & spa resort LOISIUM Hotel ins Frühjahr: Burn-out-Prävention und Shinergy® [Business].

Das Burn-out-Syndrom, an dem übrigens nicht nur stressgeplagte Manager erkranken, entwickelt sich schleichend. Erste Symptome nehmen wir kaum wahr. Doch rechtzeitig den Blick darauf zu lenken, kann schwerwiegende Folgeschäden verhindern. In einem diskreten, fachärztlichen Rahmen bietet Ihnen das LOISIUM Hotel exklusiv eine umfassende Untersuchung durch Dr. Ingrid Drossos-Stuller, Fachärztin für Innere Medizin und Spezialistin für Burn-out-Diagnosen. Dieser Check-up widmet sich Ihrem körperlichen Zustand und Ihren Burn-out-Risikofaktoren.

**Burn-out-Package:**  
2 Tage/1 Nacht inkl. Frühstücksbuffet, 4-Gang-Dinner, AVEDA-Spa-Behandlung und Burn-out-Diagnose mit Dr. Ingrid Drossos-Stuller 390,- Euro pro Person  
**Termine:** 24.-25. 2., 10.-11. 3., 17.-18. 3., 24.-25. 3., und 14.-15. 4.

**Exklusiv: Shinergy®-Training**  
Ob der Kampf in oder um uns tobt – der Weg zu Gelassenheit, Ausgeglichenheit und innerer Kraft führt über die Entwicklung unserer Selbstverteidigungskräfte, getreu dem Motto „Gut kämpfen zu können bedeutet, nicht mehr kämpfen zu müssen.“



Ronny Kokert, Mastermind von Shinergy® und Kampfsportweltmeister, gibt exklusiv im LOISIUM Hotel erste Einblicke in die faszinierende Welt des Kampfsports.

**Shinergy®-Package:**  
3 Tage/2 Nächte inkl. Frühstücksbuffet, 4-Gang-Dinner und Shinergy® [Business] Workshop 390,- Euro pro Person  
**Termine:** 9.-11. 3., 23.-25. 3., 30. 3.-1. 4.

Buchungen unter Tel.: +43 2734 77100-200,  
www.loisiumhotel.at

## Kamptalgärten

Ob Schloss- oder Schaugarten – auf den Spuren der Natur gibt es in 19 Gärten des Flusstals wohl gestaltete landschaftliche Schönheit zu erleben und erkunden. Im Verein der Kamptalgärten präsentiert sich damit Europas größte Gartenvielfalt auf solch kleinem Raum! Auch die Weingarten-Entdeckungsreise rund ums Loisium zählt natürlich dazu. Die Kamptalgärten laden auch 2007 wieder zu einer Reihe von Veranstaltungen. Den Auftakt macht der Gartenkiritag in Schiltern/Langenlois von 17. bis 20. Mai 2007.

Info: [www.kamptalgaerten.at](http://www.kamptalgaerten.at)



## Unter Verschluss

**In Sachen Weinverschluss empfehlen Experten: „Entkorken!“, denn alternative Materialien schlagen Naturkork um Längen.**

Wer kennt das nicht? Das böse Erwachen nach dem Entkorken eines edlen Tropfens: Statt des erwartenden Gaumengenusses macht sich schimmeliger, muffiger Geschmack Marke „altes Leder“ breit. „Der Wein korkt“ heißt es dann und ab damit in den Ausguss.

Ganze 10 Prozent der Weine weisen eine Geschmacksbeeinträchtigung durch die Verwendung von Naturkork als Verschluss auf. Diese hohe Fehlerquote könnte durchaus vermieden werden, denn außer falsch verstandener Weinkultur-Romantik beschert der „gute alte“ Kork keine Vorteile in „Verschluss-Sachen“.

Durch den Einsatz von alternativen Verschluss-Materialien lässt sich zum einen der üble Kork-Beigeschmack vermeiden, zum anderen verschließen Metall, Glas und auch Plastik dichter. Somit verlangsamt sich der Alterungsprozess durch die Oxidation. Laut Wein-Experten Bernulf Bruckner leisten Metallverschlüsse wie Kronkorken oder Schraubverschlüsse die besten Dienste,



denn sie dichten am besten. Vergleichsverkostungen bringen immer wieder dasselbe Ergebnis: Die mit „Schraubern“ verschlossenen Weine bleiben länger frisch. Allerdings haftet den Metallverschlüssen ein „billiges“ Image an. Sie genießen daher schlechte Akzeptanz bei den Kunden. Viel ästhetischer kommt da die jüngste Verschlussvariante daher: Der Glasstößel verschließt ebenfalls sehr dicht, ist jedoch am kostspieligsten. Zumindest in Sachen Aussehen kommt der Kunststoffstößel dem Naturkork am nächsten. Allerdings birgt er Probleme beim Öffnen mit dem Korkenzieher und lässt auch bei der Verschlussdichte zu wünschen übrig.

## Vier Fragen an

**Mag. Wolfgang Sobotka, Landesrat für Finanzen, Wohnbau und Lebensqualität in Niederösterreich**

**Was gefällt Ihnen am Gesamtkunstwerk Loisium besonders?**

Alleine schon die Tatsache, dass dieses Gesamtkunstwerk so gut „funktioniert“. Und das ist keineswegs eine Selbstverständlichkeit. Die Symbiose von zeitgenössischer Architektur und Weinkultur wird in einer modernen landschaftsarchitektonischen Konzeption weitergedacht und unterstrichen.

**Inwiefern leistet das Loisium einen Beitrag als Aushängeschild für Niederösterreichs Tradition und Kultur? Für Einheimische und Touristen?**

Ganz einfach: Das Loisium steht für Einzigartigkeit – und zwar über die Landesgrenzen hinweg. Damit leistet es nicht nur einen wichtigen Beitrag als Tourismusmagnet für den Wirtschaftsstandort Niederösterreich, sondern ist auch ein Sinnbild für die harmonische Weiterentwicklung tradierter Werte und Formen in die moderne Zeit. Ein Brückenschlag zwischen Vergangenheit und Zukunft.

**Welches Detail oder was gefällt Ihnen am Garten des Loisium besonders? Was macht ihn zum Kleinod?**

Eindeutig die „Gedankenwellen“, die die schwei-



fenden Gedanken der Weinbauern symbolisieren. Genauso aber auch die innovativen „Pocket-Gardens“, die kleinen Garteninseln zwischen den Rebzeilen – Stationen wie Sitzelemente, Wasserbecken oder Schautafeln, die zum Verweilen einladen

**Verraten Sie uns Ihren Lieblingswein aus der Region?**

Da kann ich mich beim besten Willen nicht festlegen. Mir schmecken alle Weine aus dieser Region – speziell die weißen.

## Wein hören

**Hören Sie hinein in den Charakter des Weins, musikalisch interpretiert auf der Jazz-Posaune.**

Wein ist Kommunikation für die Sinnesorgane, zumindest für Gaumen und Nase – das ist hinreichend bekannt. Erstmals kommen Ihnen selektierte Kamptaler Weine jedoch nun auch zu Ohren. Sie haben richtig gehört: Im Rahmen der Veranstaltung „Wein hören“ am 14. April 2007 im Loisium wollen wir einige Tropfen aus der Region Langenlois nicht nur verkosten und über sie sprechen, sondern ihren ausgeprägten Charakter auch hörbar machen. Der österreichische Komponist und Posaunist Bertl Mütter, der seinen individuellen musikalischen Stil kreiert hat, nimmt sich der Vertonung bzw. musikalischen Interpretation dieser Weine an. Er begleitet hohe Winzerkunst mit seinen Impressionen auf der Posaune. Die Moderation des Abends übernehmen die Winzer selbst und die Schauspieler Angelika Trabe. Das Konzept zum Brückenschlag zwischen Wein und Musik stammt übrigens aus der Redaktion des Fachmagazins jazzzeit. Die präsentierten Weine bilden auch die Basis für die neue jazzzeit.wein.edition.

Termin: 14. April 2007, 19 Uhr

Eintritt: 15,- Euro

Mehr Informationen: [www.jazzzeit.at](http://www.jazzzeit.at)

## Wein-Seminare

Das Loisium veranstaltet jährlich eine Fülle von Seminaren zum Thema Wein. Wählen Sie Ihre Veranstaltung entweder unter [www.loisium.at](http://www.loisium.at) aus oder lassen Sie sich den Seminarfolder mit allen Infos zusenden.

Kontakt: [info@loisium.at](mailto:info@loisium.at) oder +43 2734 32240-0

### Öffnungszeiten

täglich von 10 bis 19 Uhr

letzter Einlass in den Keller: 17 Uhr

Das Loisium ist barrierefrei (auch der Keller).

LOISIUM Kellerwelt Betriebs GmbH & Co KG

Loisiumallee 1, A-3550 Langenlois

Tel.: +43 2734 32240-0

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



## VERANSTALTUNGEN

### FEBRUAR BIS JULI 2007

- 24. 2. **Das Wein 1x1 für Frauen**  
Ein Einsteigerseminar ausschließlich von Frauen für Frauen – das ist das Wein-1x1 für Frauen. Elisabeth Tolloy, Weinakademikerin, vermittelt dabei Basiswissen, das in der Praxis sofort angewandt werden kann.  
**Ort: Loisium 10er-Haus**  
**13.30 bis ca. 17.30 Uhr**
- 4. 3. **Der Grüne Veltliner – das „unbekannte Wesen“**  
Kurzseminar für alle, die die reichen Facetten dieser typischen österreichischen Rebsorte kennen lernen möchten, degustiert und fachkundig erläutert von „Wein-Professor“ Bernulf Bruckner.  
**Ort: Loisium 10er-Haus**  
**13.30 bis 17 Uhr**
- 16. 3. **Sekterlebnis Loisium – NEU!!!**  
Prickelnd: Die Weinakademie Österreich veranstaltet dieses neue Seminar ausschließlich im Loisium. Erfahren Sie an diesem Nachmittag alles, was Sie schon immer über das perlende Getränk wissen wollten mit Winzersektprofi Karl Steininger.  
**Ort: Loisium 10er-Haus**  
**15.00 bis 21.30 Uhr**
- 22.3. bis 25. 3. **LOISIARTE**  
Festival für Musik und Literatur  
Vier Konzert-Events im Zeichen von Erde, Feuer, Wasser und Luft – Musik und Texte interpretiert von hochkarätigen Musikern und Schauspielern unter der Leitung von Christian Altenburger.  
**Ort: Loisium Besucherzentrum und Keller Kartenreservierung und Preise: [www.loisiar.te.at](http://www.loisiar.te.at)**
- 14. 4. **Training durch Blindverkosten**  
Wein blind erkennen – dazu müssen Sie üben, üben, üben. Daher wollen wir an dem Nachmittag vor allem eines: verkosten. Das Ziel: die Herkunft, Rebsorte, Qualität etc. zu erkennen. Mit Weinakademikerin Elisabeth Tolloy.  
**Ort: Loisium 10er-Haus**  
**13.30 bis 17 Uhr**
- 21. 4. **Es kommt aufs Glas an – NEU!!!**  
„Braucht jeder Wein sein eigenes Glas?“ Auf diese Frage versuchen die Experten von Open Sense® gemeinsam mit den Teilnehmern eine Antwort zu finden.  
**Ort: Loisium 10er-Haus**  
**14.30 bis ca. 18.30 Uhr**
- 28. 4. bis 4. 5. **So schmeckt das Kamptal**  
Sechs Tage lang das Kamptal schmecken: 300 Weine aus der Region stehen zur Verkostung bereit.  
**Ort: Loisium Besucherzentrum**  
**Reservierung unbedingt erforderlich unter [info@loisium.at](mailto:info@loisium.at) oder 02734 322 40-0**  
**täglich von 10 bis 19 Uhr**
- 13. 5. **Die Basis der Weindegustation**  
Seminar für Wein-Einsteiger und auch kundige Wein-Fans, die die Grundlagen des Kostens, Prüfens und Erkennens von Wein und dessen Aromen erfahren möchten. Von und mit Bernulf Bruckner.  
**Ort: Loisium 10er-Haus**  
**13 bis ca. 17 Uhr**
- 9. 6. **Weinschnuppertag**  
Wein macht Spaß! Ein Lektor der Weinakademie Österreich vermittelt allerhand Wissenswertes über das Weinland Österreich – von den verschiedensten Weinbaugebieten bis zur Verkostung von typischen Weinen.  
**Ort: Loisium 10er-Haus**  
**10 bis 17 Uhr**
- 7. 7. **Die lange Nacht des Loisium**  
Eine junge Tradition findet ihre Fortsetzung: Ein abwechslungsreiches Programm mit Livemusik sorgt wieder für Spitzenstimmung.  
**Ort: Loisium Besucherzentrum und Keller ab 19 Uhr**  
**Eintritt frei!**

### Impressum

**Herausgeber und Medieninhaber:** LOISIUM Kellerwelt Betriebs GmbH & Co KG, Loisiumallee 1, 3550 Langenlois, Tel.: +43 2734 32240, [www.loisium.at](http://www.loisium.at) **Für den Inhalt verantwortlich:** Dr. Brigitte Schlögl **Redaktion:** Gassner & Hluma Communications, [www.gh-pr.at](http://www.gh-pr.at) **Layout:** PPI Werbeagentur GmbH, [www.ppi.at](http://www.ppi.at) **Grafik:** Greiner & Greiner **Druck:** Bauer Druck **Fotos:** Loisium/Robert Herbst, LOISIUM Hotel, Dreamstime.com, Vöslauer.



## Das Wasser zum Wein

Zu einem Top-Wein gehört auch ein Premium-Wasser – denn nur die passende Begleitung bringt einen guten Wein richtig zur Geltung. Wasser unterstreicht das sinnliche Erlebnis, erfrischt den Gaumen und macht ihn immer wieder neuen Geschmackswelten zugänglich. Umgekehrt kann das falsche – oder auch falsch servierte – Wasser den Genuss empfindlich stören. Wein und Wasser sind aber auch eine gelungene Paarung für das körperliche Wohlbefinden. Die positiven Seiten des Weins – wie Stärkung der Abwehrkräfte, Vorbeugung gegen Arteriosklerose, anregende Wirkung auf den Stoffwechsel – werden durch jene des Wassers ergänzt: Es wirkt unerwünschten Folgen entgegen, balanciert den Säuregehalt des Weines und bewirkt dadurch eine bessere Verträglichkeit – so fühlt man sich während und auch nach dem Weingenuss rundherum wohl.

Bei der Wahl des Mineralwassers sollte man daher genauso sorgfältig vorgehen wie bei der Auswahl des Weines. Wasser soll den Charakter des Weines hervorheben – das falsche Wasser kann seine Aromen überdecken, den Geschmack stark verfälschen und damit den Genuss zunichtemachen.

Vöslauer ist mit seiner ausgewogenen Mineralisierung der neutrale Partner zum Wein – gleichgültig, ob prickelnd, mild oder ohne, Vöslauer ist die perfekte Begleitung, die den Geschmack einer Flasche Wein hervorragend zur Geltung bringt. Aber nicht nur wegen des neutralen Geschmacks ist Vöslauer in der Gastronomie und bei Weinkenennern beliebt: Mit der schönsten Flasche Österreichs, der Vöslauer 0,75-Liter-Flasche oder der 0,33-Liter-Tischflasche im lichtblauen Wellendesign, trägt Vöslauer besonders zur gepflegten Tischkultur bei.

Weitere Informationen und auch Download der Vöslauer Broschüre „Das Wasser zum Wein“ unter [www.voelslauer.com](http://www.voelslauer.com)