

## Presseberichte.

Aktuelle Berichterstattungen über Elisabeth Eder und ihre Arbeit.

**Elisabeth Eder** | Weinakademiker  
Mobil +43.650.382 40 81

Gaisbergstraße 15a · 5020 Salzburg · Österreich  
Tel. +43.662.64 31 43 · Fax +43.662.64 35 34  
elisabeth.eder@weinfluesterer.at · www.weinfluesterer.at

Die professionelle Weinberatung.

## Salzburger Nachrichten. 11. Juni 2011

# Die Winzer vom Mönchsberg

PETER GNAIGER

**SALZBURG (SN).** Die Sommelière Elisabeth Eder sitzt im Gastgarten der Hotels Blaue Gans, schwenkt das Glas, riecht, nimmt einen Schluck, macht große Augen, eine Pause – und sagt: „Was für eine geile Säure!“ Dann fügt sie entschuldigend hinzu: „Ich meinte: knackig, total im angenehmen Bereich.“

Der Wein, von dem die Rede ist, heißt Paris Lodron Zwinger. Es ist ein frühroter Veltliner, auch Malvasier genannt. Einzigartig macht ihn aber nicht nur die spontane Beschreibung der als „Weinflüsterin“ bekannten Elisabeth Eder, sondern seine Herkunft. Der Paris Lod-

**Weltpremiere.** Die Verkostung des ersten Salzburger Stadtweins verblüffte die Fachwelt. Einziger Wermutstropfen: Es gibt nur 500 Flaschen.

ron Zwinger aus der Rebsorte Malvasier (frühroter Veltliner) stammt von Rebstöcken, die in mühevoller Arbeit von Salzburger Pfadfindern in den Befestigungsanlagen auf dem Mönchsberg gesetzt wurden.

Das Fachwissen steuerte der Wachauer Winzer Martin Mittelbach bei. Er hätte den Wein auch liebend gern gekellert. Was aber am strengen Wachauer Weingesetz scheiterte. Dort dürfen nämlich nur Trauben aus der Wachau vinifiziert wer-

den, weshalb er diese Aufgabe der steirischen Winzerin Katharina Lackner-Tinnacher überließ. Die zeigte sich vom Salzburger Traubenmaterial im SN-Gespräch restlos begeistert. „Selten habe ich so einen gesunden Wein gesehen.“ Auch den ersten Fachjournalisten sei der Paris Lodron Zwinger bereits präsentiert worden. Peter Moser vom Falstaff habe kurz und bündig befunden: „Ich habe noch nie einen besseren Wein getrunken, der außerhalb

klassischer Weinbaugebiete gepflanzt wurde.“ Der einzige Wermutstropfen ist die geringe Menge. Etwa 500 Flaschen wurden abgefüllt. Davon wurden vier unmittelbar nach der Präsentation versteigert. Und zwar die erste abgefüllte Flasche (0,75 cl), eine Magnum (1,5 Liter), eine Doppelmagnum (3 Liter) sowie eine Sechsliterflasche. Dabei wurden immerhin 2000 Euro erzielt. Mit diesem Betrag wollen die Pfadfinder Jugendprojekte im Land Salzburg fördern.

Unter den geladenen Gästen waren unter anderen Vbgm. Harald Preuner sowie der Schauspielchef der Salzburger Festspiele, Thomas Oberender.

Der Wein kommt übrigens nicht in den Handel, sondern wird brüderlich zwischen den Pfadfindern und ihrem Salzburger Kooperationspartner Andreas Gfrerer (Hotel Blaue Gans) aufgeteilt. Immerhin bietet Gfrerer interessierten Weinliebhabern die Gelegenheit, den Paris Lodron Zwinger auf der Edmundsburg zu verkosten. Und zwar im Rahmen der von ihm veranstalteten „Osmiza“ von 12. bis 19. August. „So betrachtet, bringen wir den Wein dem Mönchsberg wieder zurück“, sagt er mit einem Augenzwinkern: „Und richten den Blick von dort beim Trinken wieder auf die Stadt.“



**Stolz auf die erste Abfüllung:** Hans Georg Keplinger, Katharina Tinnacher, Fritz Tinnacher, Martin Mittelbach, Elisabeth Eder und Andreas Gfrerer.

Bild: SN/KOLARIK

**Seminar.** Weinwissen für Neueinsteiger und Fortgeschrittene | **Schulung.** Schulungen für Gastronomie- & Verkaufspersonal | **Event.** Organisation von Weinevents und -präsentationen | **Motivation.** Planung und Durchführung von Incentives | **Service.** Vertretung von Weinpersonal bei Krankheit oder Urlaub  
**Reise.** Planung und Begleitung von Weinreisen | **Marketing.** Konzepte für Winzer und Händler | **Einkauf.** Vermittlung zu den richtigen Bezugsquellen  
**Vertrieb.** Betreuung von Privatkunden für Großhändler | **Raritäten.** Vermittlung bei An- und Verkauf von Weinraritäten | **Weinkeller.** Beratung bei Planung und Bestückung von Weinkellern, Sichtung und Katalogisierung von Kellerbeständen | **Weinkarte.** Ausarbeitung von Weinkarten für die Gastronomie