



## LEOPOLDSTADT

Angabe 47  
M. 112/07e, 4322014  
Gewerbekategorie 400 000  
Weyringergasse 71,  
1040 Wien,  
Tel 01/236 19 0  
E-Mail: leopoldstadt@bz.at  
Verantwortung lt  
Anneliese Hockstätter  
BM 02A00029 E

### Leser-Frühstück:

Geburtsstagskind Harald Kollmann war einer von zehn bz-Lesern, die mit Kabarettistin Andrea Händler ein privates Frühstück genießen durften.

Seiten 32/33

### Exklusiv in dieser Ausgabe: Gutscheine für die Taborstraße!



**Den edlen Tropfen verkostet** Sommerière Silvia Eichhöf für ihr Leben gerne. Die gebürtige Leopoldstädterin erfüllte sich ihren Traum und verwandelte das alte Zuckergetränk in der Leopoldgasse in einen Weinstaden.

Seiten 24/25



### Stuwerviertel:

Die Leopoldstädter Gabi Arth, Gerhard Fally und Mirjam Mieschendorf wurden zu den Grätzeldelegierten gewählt.

Seiten 22/23

So macht Schenken Freude

15. millennium CITY

WIRTSCHAFTS- UND VERKEHRSSCHULEN

# Ein Leben für den Wein



Jedem seine eigene Sorte, findet Silvia Eichhübl und hat aus diesem Grund eine riesige Auswahl an Weinen.

Foto: Kozeschnik-Schlick

Die diplomierte Sommelière Silvia Eichhübl auf der Spur des guten Geschmacks.

Von Ulrike Kozeschnik-Schlick.

„Guter Wein hat für mich schon immer zum guten Essen gehört“, sagt Silvia Eichhübl. So machte die Marketingfachfrau ihr erstes Weinseminar an der Akademie und wollte mehr über dieses spannende Metier lernen.

## Wein statt Zuckerln

Die Leopoldstädterin hatte Blut geleckt: Die Ausbildung zur Diplomweinsommelière folgte. Und 2001 eröffnete sie ihren Webshop Preisleistungswein.com. Ihre Kunden: Die Gastronomie. Zum Glück fehlte ihr nur noch der Kontakt zum Kunden und das passende Lokal.

„Das alte Zuckerlgeschäft in der

# Wein

Leopoldsgasse war Liebe auf den ersten Blick“, erinnert sich Eichhübl. Sie hatte Glück und konnte hier ihren weinladen eröffnen.

## Beratung ist Chefsache

„Ob ein Wein zu einem Gericht passt, hängt von der Zubereitung, dem Geschmack der Speisen und letztlich auch von der persönlichen Vorliebe des Kunden ab“, ist Diplomweinsommelière Silvia Eichhübl überzeugt. Deshalb setzt sie auf persönliche Beratung.

## ZUR SACHE

**Vegane Weine:** Stoffe, die den Wein trüben, werden von manchen Winzern herausgefischt. Dazu werden mitunter Hühnereiweiß oder Casein aus Milch verwendet. Bei veganen Weinen ist das nicht der Fall.