



LEOPOLDSTADT

Ausgabe 47
Mo, 1.12./Di, 2.12.2014
Gesamtauflage 400.000
Weyringergasse 71,
1040 Wien,
Tel: 01/236 19-0
E-Mail: leopoldstadt@bz.at
Verantwortung: Dr.
Alexandra Hockmayr
ISSN 0245-0298

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 Mieschendahl wurden zu den Grätzeldelegierten gewählt.

Seiten 22/23

So macht Schenken Freude

15th millennium CITY
shopping, entertainment & more

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.