



Ins Glas g'schaut

Covid und Angst um seine Liebsten und sich selbst sind eng miteinander verknüpft. Eine Erfolgsformel für die Krise lautet unter anderem: Sich selbst niveauvoll verwöhnen.

Von Claudia Brandstätter-Kobalt

www.bmm.at

Brandstätter Matuschkowitz Marketing GmbH
8010 Graz, Münzgrabenstraße 131a
ESOMAR World Research Member
Mitglied im Verband der Marktforscher
Österreich

Für die Steirerinnen und Steirer sind Lebensqualität und soziale Sicherheit wichtige Grundbedürfnisse. Auch wenn dieses Jahr und damit auch alle Arten von Feiern vom Virus beeinflusst waren/werden, gibt es echte Lichtblicke. Denken wir spontan an das Besondere. Es zählen kleine, feine, intime Zusammenkünfte mit Zeit, Liebe und außergewöhnlichen Augenblicken. Trotz präsenter Furcht – ebenso junge Menschen haben oft große Ängste und Sorgen –, ist die beste, effektivste und brauchbarste Anleitung zur Entspannung: Freude bereiten – also positive Emotionen wecken. Genussmenschen begegnen Stresssituationen oder Angstgefühlen mitunter mit einem guten Glas Wein, gerne zu einem köstlichen Essen – am besten zuhause und selbst zubereitet.

Gemeinsam kochen und feine, steirische Weine genießen

In der Steiermark lehnt man seit Jahren den kulinarischen Overkill ab, denn mehr als je gefragt ist eine regionale Küche. Nicht umsonst sind für mehr als 30 Prozent der SteirerInnen hausgemachte, regionale Spezialitäten sehr wichtig, wie eine **bmm-Trendstudie** zum Thema „Essen & Trinken“ zeigte. Denn Lebensgenuss und -freude liefern essentielle Beiträge zum Ausgleich der eigenen Work-Life-Balance. Dieser Meinung sind auch mehr als 70 Prozent der ÖsterreicherInnen, die zwischen Ernährung und Gesundheit

einen sehr starken Zusammenhang sehen. Im Zeichen der Krise müssen wir uns – oft notgedrungen durch Homeoffice – den Herausforderungen stellen, um die täglichen Bedürfnissen zu stillen. Was kochen wir heute? Braten, grillen, dämpfen, backen oder eine kalte Jause – man hat die Qual der Wahl. Auch bei der Wahl für den harmonisierenden Wein. Die häufigste Empfehlung ist, Weißwein zu hellem, Rotwein zu dunklem Fleisch, leichte Weine zu leichten Gerichten, schwere Weine zu schweren Speisen. Das ist grundsätzlich nicht falsch, da kann nicht viel passieren. Weder Wein noch Essen sollten geschmacklich im Vordergrund stehen, sie sollen sich ergänzen. Einfach mutig sein und ausprobieren.

Reifer Wein wärmt die Seele

Jetzt darf er ins Glas hinein. Der besondere Wein, gerne ein sortenreiner Riedenwein, ein reifes, terroirgeprägtes Gewächs zum Beispiel – rot oder weiß, jeder wie er will und Lust hat. Alle Sinnesorgane werden so in der Winterzeit warm wachgeküsst. Dann erfährt Sinnlichkeit eine ganz neue Bedeutung. Von der besonderen Zweisamkeit, über das intime Weihnachtsfest, bis hin zur kleinen, feinen Silvesterparty – der dazu gereichte Wein darf heuer ruhig ganz viel mehr sein. Ausprobieren, kosten und genießen – das weckt das Interesse und die Neugier. Diese sind auch Motoren für Neues, Veränderung und Lebensqualität.

Wein macht Lust auf Neues

2020 soll positiv zu Ende gehen, 2021 mit viel kreativer und gestalterischer Energie beginnen. Auch mit dem Sammeln von Weinraritäten kann man jetzt beginnen, denn es seht so viel Exzellentes, Außergewöhnliches und zum Staunen Anregendes in den Regalen oder Archiven unserer Weinbäuerinnen und Weinbauern.

Übrigens: Zeit schenken ist jetzt besonders IN. Zeit schenken mit gutem Wein – das gibt echten Sinn. Gute Gespräche werden bei bestem Wein gleich nochmals besser. Weindialoge mit dem Partner, der Familie, Kleinstgruppen – das sollten wir auch 2021 praktizieren. Es steigert die Lebensqualität und die Abwehrkräfte. Mit einem guten Glas Wein lässt sich genussvoll auf das vergangene Jahr zurückblicken und auf das neue anstoßen.

Apropos schenken: Ein ideales Geschenk für Familie, Freunde, MitarbeiterInnen und Lesebegeisterte: Das Buch „**Die Neuvermessung der Wertschöpfung**“. Es geht um Gewinn, es geht um Lebensqualität und um Lebensfreude. Wie geht das? Worauf muss man achten? Wie gehe ich das an? Was ist die Größe, die Gewinn nach sich zieht? Welche Strukturen gilt es zu nutzen? Welche MitarbeiterInnen werden benötigt? Die Antworten auf diese und noch mehr Fragen finden sich in mehr als 60 Impulsen im Buch.

Informationen unter www.bmm.at oder Tel. +43 316 / 25 39 24.