

Auszug Arbeitsproben

Victoria Koffler



Website Relaunch und Social Media Launch Weinvierteldac.at

Rolle: Projektmanager und Social Media Manager

Aufgaben:

- Abstimmung zwischen Kunde, Grafiker und Programmierer
- Redigieren und Gegenlesen von Texten
- Advertorials Online und Print
- Launch der ersten Influencer-Kampagnen mit @berriesandpassion, @kamiempire, @theladies.at, @stefaniegoldmarie, etc.
- Erstellung und Betreuung des Redaktionsplans
- Launch und Betreuung des Instagram-Auftritts mit +1000 Follower in 100 Tagen

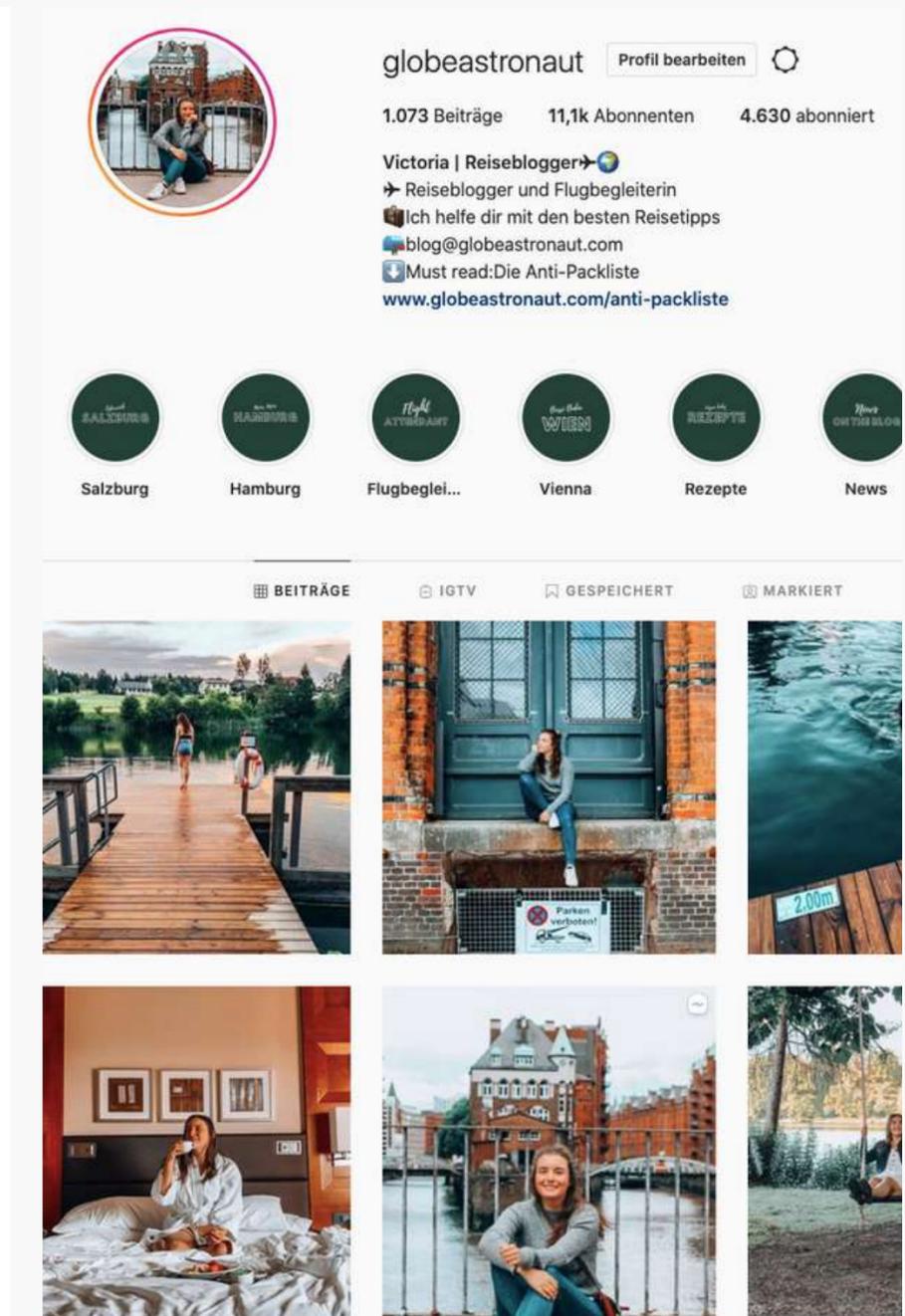
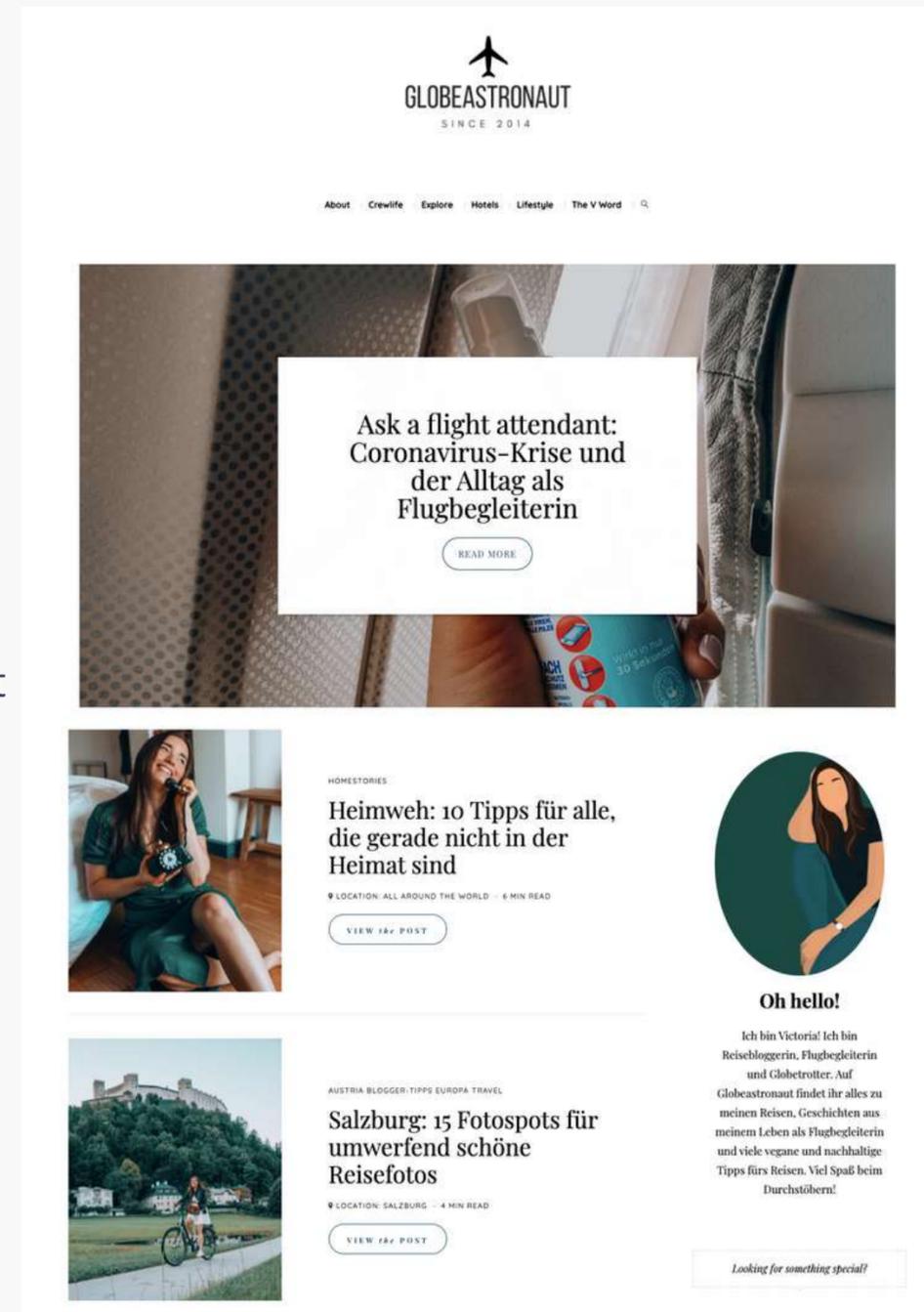


Globeastronaut

Rolle: Gründerin und Bloggerin

Aufgaben:

- Website erstellung und laufende Aktualisierung
- Social Media
 - Instagram zurzeit: 11.200 Follower
 - Pinterest im Aufbau, zuletzt 60.000 Impressionen/Monat
- Texterin und Bloggerin
- Fotografin und Videografin
- Kooperationen unter anderem mit
 - Samsonite
 - Heineken
 - Deutschland Tourismus
 - JUFA Hotels
 - Jordan Tourism Board
 - uvw.

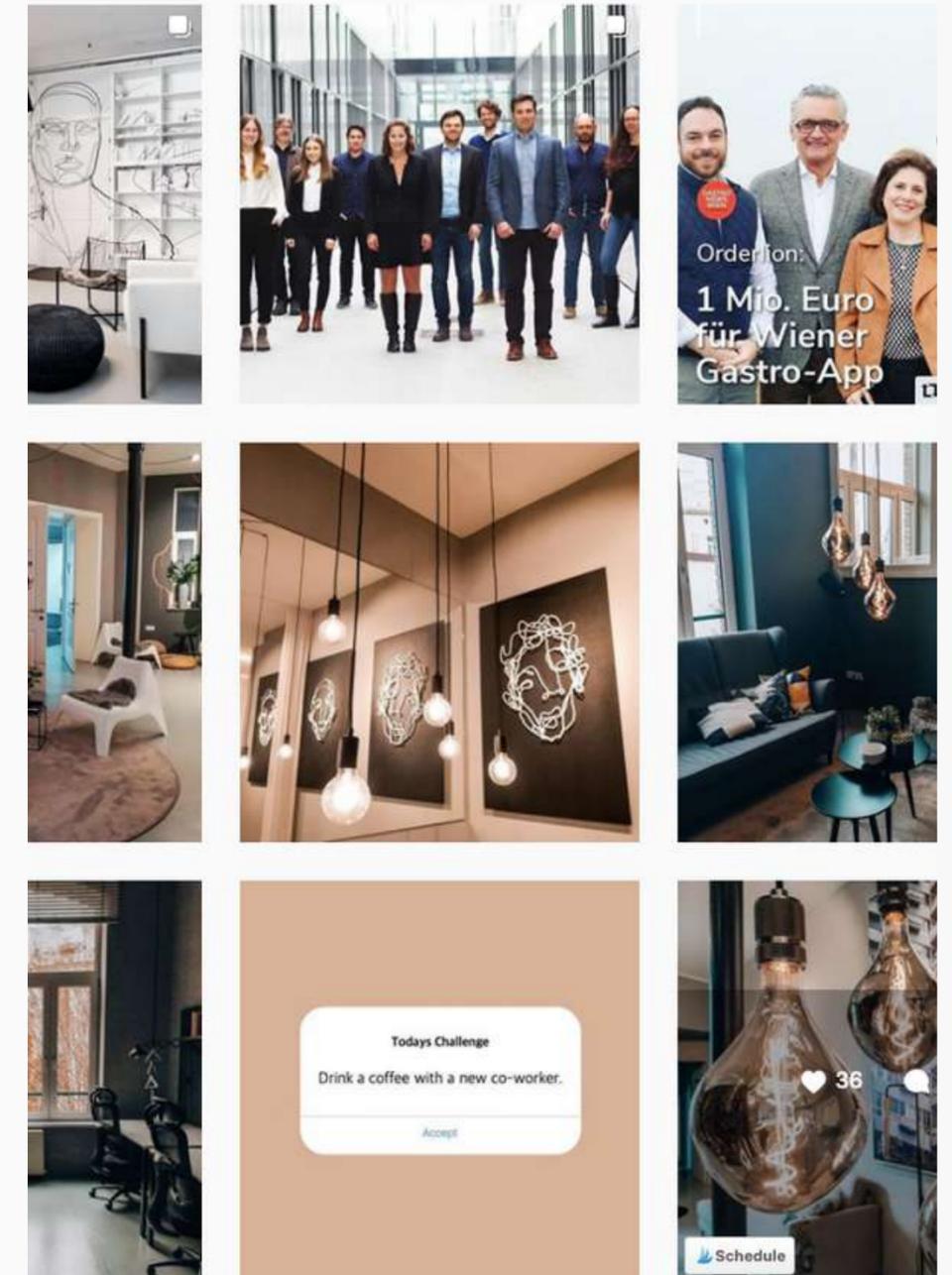
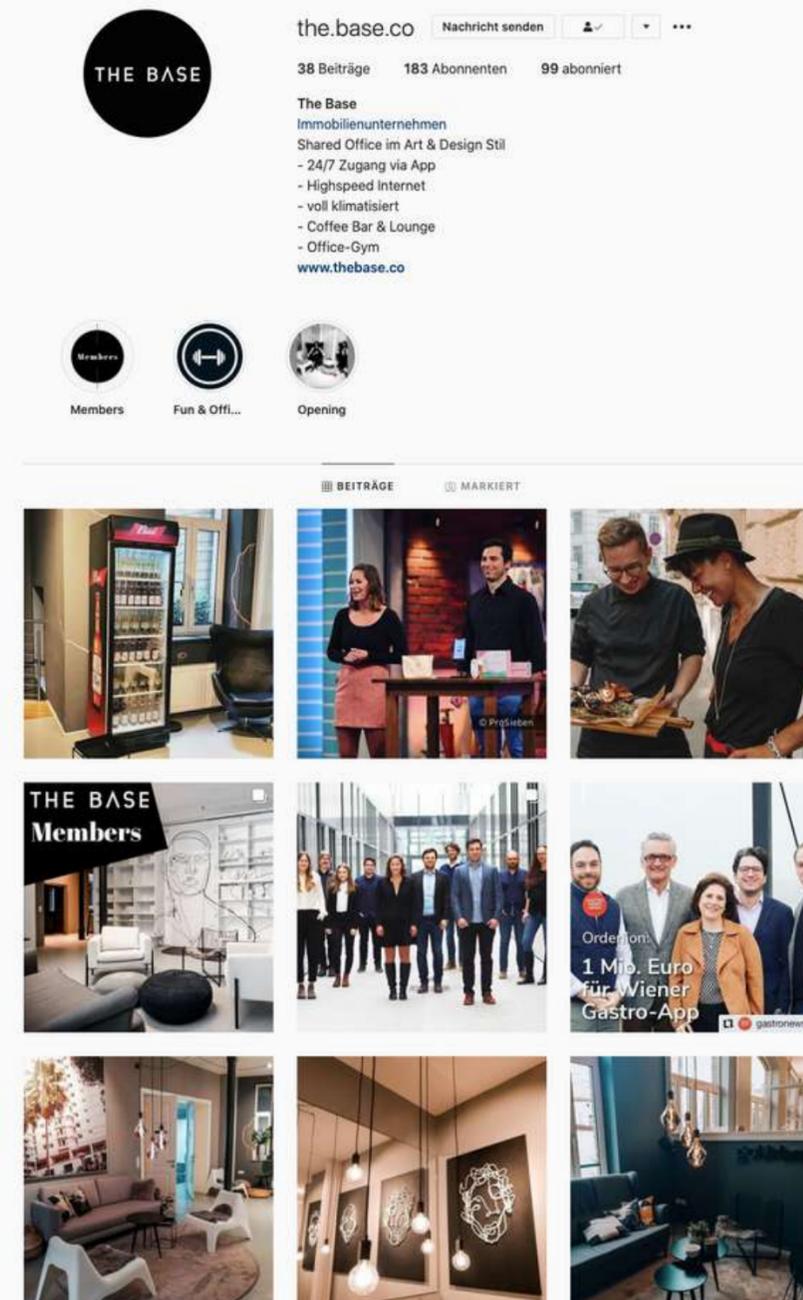


Social Media und Community Management The Base

Rolle: Social Media Manager

Aufgaben:

- Fotograf für den Instagram Content
- Redaktionsplan erstellen und betreuen
- Community Management auf Instagram und LinkedIn
- Onboarding neuer Members
- Eventplanung

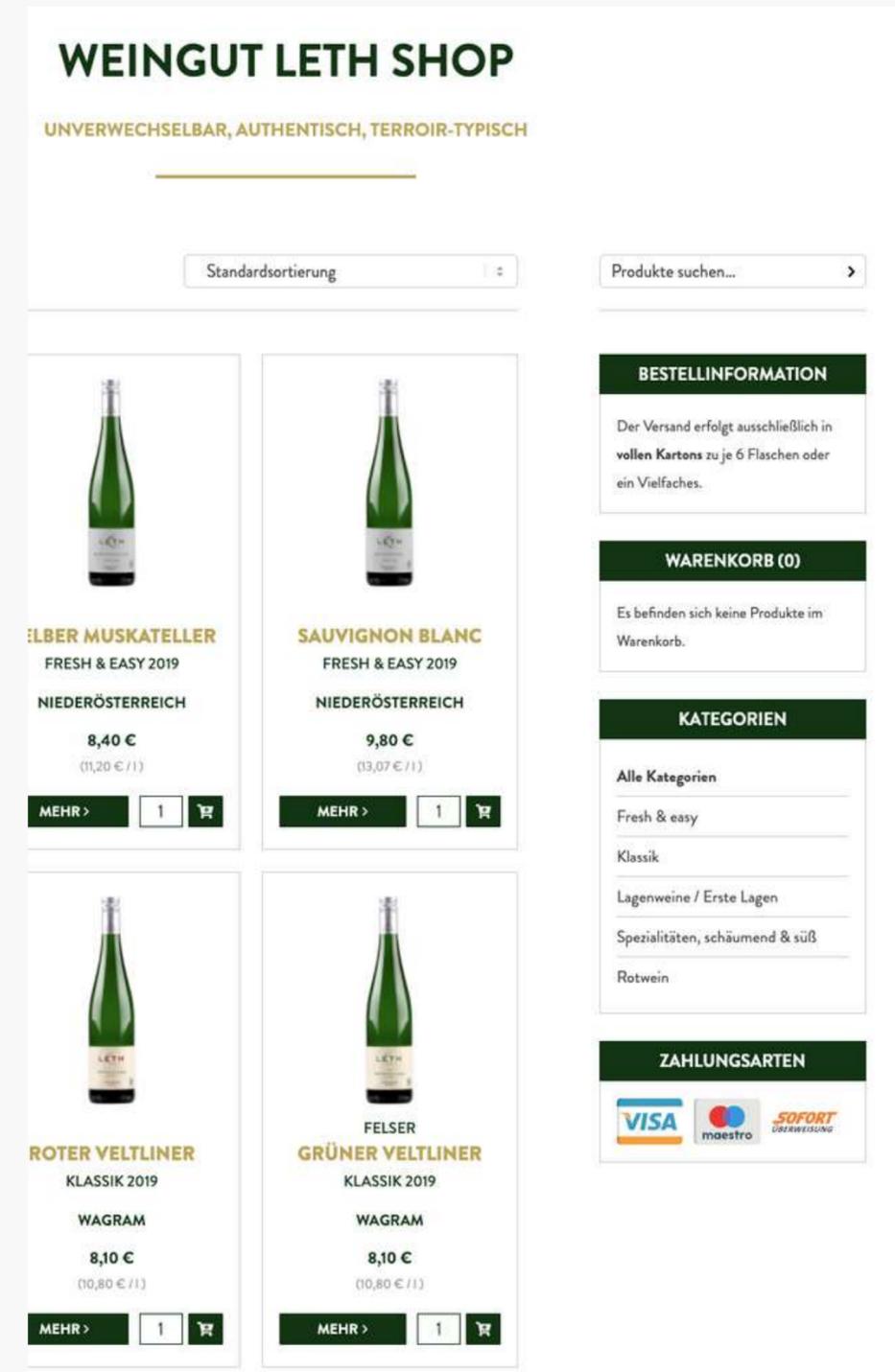


Website Relaunch und Social Media Auftritt weingutleth.at

Rolle: Projektmanager

Aufgaben:

- Abstimmungen zwischen Agentur, Grafik und Programmierer
- Betreuung Fotoshooting und anschließende Bildauswahl
- Aufbau des Woocommerce-Onlineshops
- Content in Wordpress-Seite implementieren
- Laufende Betreuung und Aktualisierung von News und Events
- Verbesserung von SEO
- Social Media Betreuung auf Facebook

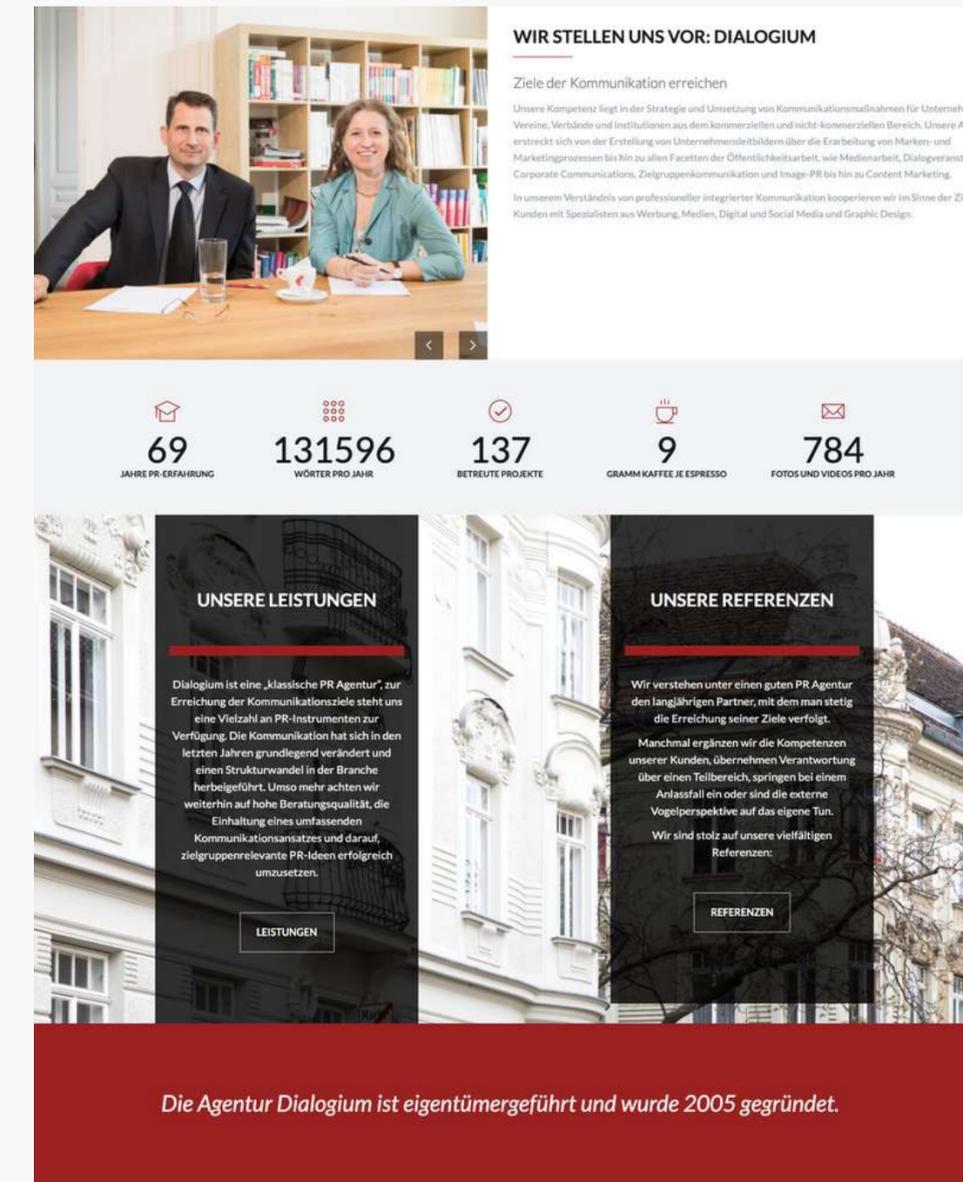
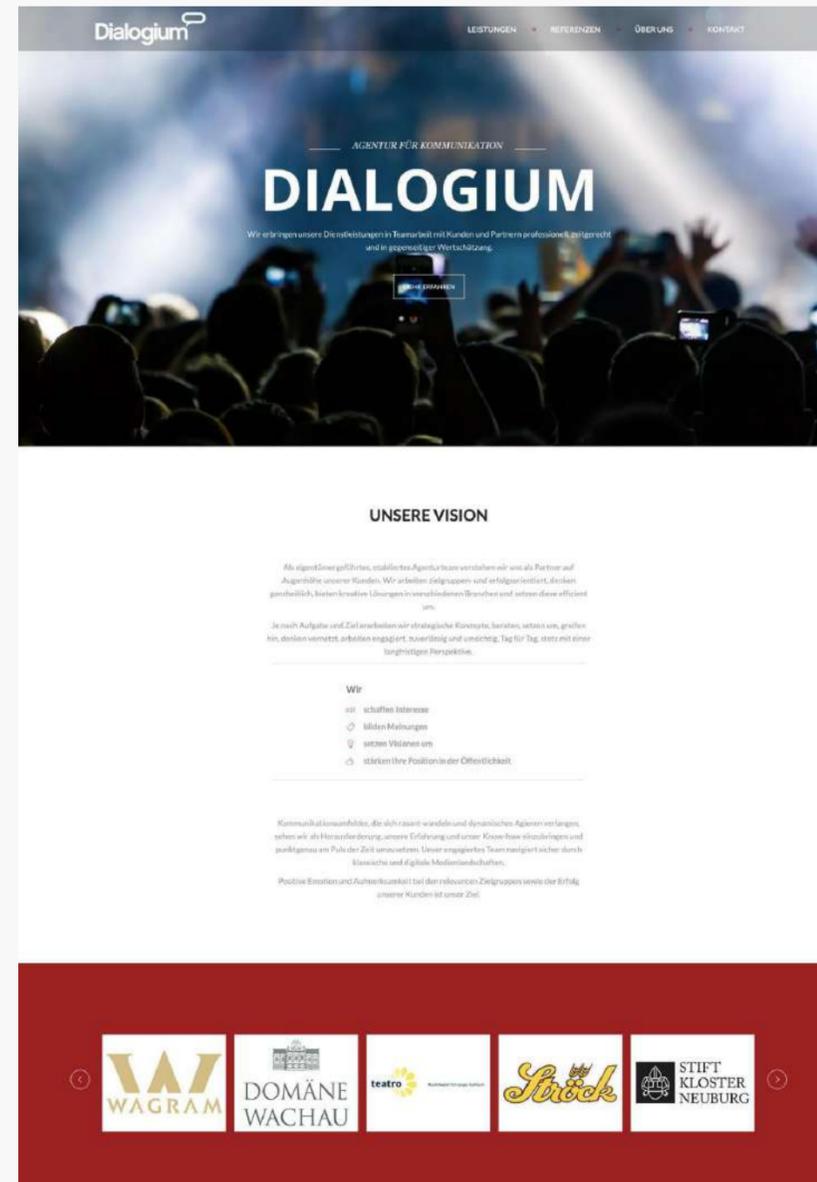


Website Relaunch dialogium.at

Rolle: Projektmanager

Aufgaben:

- Abstimmungen zwischen Agentur, Grafik und Programmierer
- Bildauswahl
- Content in Wordpress-Seite implementieren
- Laufende Betreuung und Aktualisierung
- Verbesserung von SEO



Texterin für Advertorials

Rolle: Texterin und Gegenlesen

Aufgaben:

- Texten von Advertorials für verschiedene Kunden für Print- und Onlinemagazine
 - Miss Magazin
 - Falstaff Magazin
 - A la Carte Magazin
 - Presse am Sonntag
- Abstimmung mit Kunde und Redaktion
- Bildauswahl
- Gegenlesen von Texten und

Den Ursprung in jedem Schluck spüren – die neuen Lagenapfelsäfte

Während beim Wein die Lage, der Boden und das Klima schon immer eine große Rolle gespielt haben, setzt das Stift Klosterneuburg nun auch mit Apfelsäften von drei unterschiedlichen Einzellagen auf den unverkennbaren Ursprung als Qualitätsversprechen und jede Menge Geschmack.

von Victoria Koffler

Neben dem Wein spielt für das Stift Klosterneuburg seit seiner Gründung auch das Obst eine große Rolle. Seit diesem Jahr gibt es nun standortspezifische Lagenapfelsäfte im Sortiment des Obst- und Weinguts – eine Weltpremiere! Bei diesen Säften können Genießer Boden und Mikroklima schmecken – und zwar vom ersten Schluck an. Dazu braucht es höchste Sorgfalt in jedem Arbeitsschritt: von der handgepflückten Ernte der vollreifen Äpfel über die schonende Verarbeitung bis zur Abfüllung, damit so viele Vitalstoffe wie möglich erhalten werden. Nur die besten Äpfel werden sortiert, gewaschen und gepresst, bevor sie sorgfältig in die Flaschen gefüllt werden.

Die drei Lagen des verwendeten Obstes sind übrigens auf nur 13 km Luftlinie verteilt: von den östlichen Ausläufern der Alpen im Wienerwald über die Wiener Pforte bis zu den Hügeln des Weinviertels – trotzdem sind die daraus gewonnenen Lagenapfelsäfte sehr unterschiedlich.

Würzig, säuerlich oder doch lieber intensiv?

Da gibt es zum Beispiel den Haschberg, hoch gelegen im Süden des Weinviertels. Hier herrschen große Temperatur-

schwankungen zwischen Tag und Nacht und auf dem mineralischen Boden entsteht hier der Cox-Orange Lagenapfelsaft, der sehr würzig und aromatisch ist. Die Prügelseite auf der anderen Seite

Schwarzerde-Lössboden und die Temperaturschwankungen kann hier von der selten Dalinette ein besonders intensiver Lagenapfelsaft hergestellt werden.

Was alle drei Lagenapfelsäfte gemeinsam haben ist auf jeden Fall die Spitzenqualität in der Herstellung und im Anbau.

Obstanbau seit 1114

Der Anbau und die sorgfältige Verarbeitung von Obst ist für das Stift Klosterneuburg nichts Neues. Um genau zu sein, praktizieren wir den Obstanbau schon seit 1114, nämlich seit der Gründung unseres ehrwürdigen Klosters. Seit den 1960ern widmen wir uns naturtrüben Säften und konnten in dieser Zeit schon unzählige Auszeichnungen, Goldmedaillen und Landessiege verzeichnen. Ursprünglich waren die neuen und besonders geschmackigen Lagenapfelsäfte nur ein Versuch, nach Probepressungen waren wir aber mehr als überzeugt und so kam es zu dieser Bereicherung unseres Obstsaft-Sortiments.



der Donau von Klosterneuburg, der sogenannten „Wiener Pforte“, verspricht durch das Donauklima süß-säuerliche Aromen im Rubinette-Lagenapfelsaft. Und nicht zu vergessen: die sanften Hügel des Weinviertels. Durch den kalkigen

Das Geheimnis unserer Säfte verraten wir nur zu gerne: es ist die Natürlichkeit der verwendeten Äpfel, die Liebe zu den Produkten und unser Perfektionismus, der jeden unserer Säfte zu einem vollkommenen Genusslebnis werden lässt.



Weingut Leth

Foto: beigestellt

DAS SAGT DER FALSTAFF

Das Weingut der Familie Leth in Fels liegt direkt an den Lössterrassen des Wagrams. Der Löss prägt maßgeblich den Charakter der Weine, der Grüne Veltliner dankt es ihm mit großartiger Würze, Dichte und Harmonie. Etwas mehr als die Hälfte der stattlichen 50 Hektar Rebfläche sind damit bestockt, herausragend dabei die Weine der Rieden Brunthal und Scheiben, beide klassifiziert als Erste Lage der »Traditionsweingüter Österreich«. Es ist nicht eine plakative Primärfucht, die bei diesen Weinen im Vordergrund steht, sondern die Vielschichtigkeit der Aromatik, feine Mineralik und ein ausgezeichnetes Potenzial für lange Flaschenreife. Dass die Veltliner aus dem Weingut Leth zu den besten im Lande zählen, beweisen eindrucksvoll zwei erste Plätze beim »Falstaff Grüner Veltliner Grand Prix«, ein »SALON«-Sieger sowie die »Decanter World Wine Award Trophy«. Neben dem Grünen Veltliner liegt ein weiterer Schwerpunkt auf der Wagramer Traditionssorte Roter Veltliner. Mit seiner äußerst gelungenen Kombination aus Fruchtschmelz, Saftigkeit und Pikanz gewinnt diese regionale Spezialität immer mehr Anhänger und ist daher ab der Ernte 2016 mit drei Weinen im Sortiment vertreten. Die Basis bildet der fruchtbetonte Gebietswein als »Wagram Klassik«, neu ist der animierende, finessereiche Wein aus der hochgelegenen Gösinger Ried Fumberg, das Flaggschiff bleibt weiterhin die Ried Scheiben die aber erst nach einjähriger Austauzeit im September erhältlich ist. Außergewöhnlich für eine Weißweinregion ist auch die Rotweinkompetenz, die man im Weingut Leth antrifft, mit dem Ausnahme-Zweigelt »Gigama« gelang Kellermeister Franz Leth junior bereits ein Sortensieg bei der Falstaff-Rotweinpriemierung und ein »SALON«-Sieger. Aber nicht nur bei der Weinqualität werden hier Maßstäbe gesetzt, auch im Vertrieb ist das Weingut eine der Sperspitzen der österreichischen Weinszene. Leth-Weine findet man heute in ganz Europa, Übersee und im Fernen Osten, gut zwei Drittel der verkauften Flaschen werden exportiert.

