



Das Magazin für
Ess- und Trinkkultur

A LA CARTE

www.alacarte.at

OSTERREICHISCHE POST AG MZ 1820/1354 M D-R-VERLAGSGESSELLSCHAFT M.B.H., NEUDORFERSTRASSE - BETRIEBSGEBIET 3, 7111 PARNDORF

Gourmet-Trip mit der MS Europa
Highlife auf hoher See



Paris
Die fantastische Küche von Bruno Verjus

Die **100**
Top
Restaurant
Favoriten
Das A la Carte-Ranking 2024



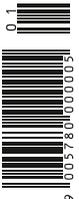
Hummer „mi cru, mi cuit“



Christian Zach, Weinbank, Ehrenhausen

Die Schatzmeister
Sommeliers & ihre feinen Keller

Ausgabe 01/2024



€ 10,-

PAP*
STAR

serving solutions

M Ö R W A L D
GOURMETRESTAURANT
„TONI M.“
RELIS &
CHATEAUX

“
**Haute Cuisine
trifft auf
Haute Couture**

Toni Mörwald

Grand Chef, Multigastronom und vielfach prämierter Kochbuchautor

NEU bei PAPSTAR



Jetzt auch in
**PAPIER-
VERPACKUNG**



Essenszeit ist Lebenszeit und das am liebsten an einem stilvoll gedeckten Tisch. Unsere in Österreich hergestellte ROYAL Collection in bester Tissue-Qualität bietet dafür die vielfältigsten Entfaltungsmöglichkeiten. Mehr über unser Premium-Label: www.papstar.com/sortiment/gedeckter-tisch

papstar-shop.at

IMPRESSUM

Herausgeber & Chefredakteur

Christian Grünwald

Chefin vom Dienst

Nina Kaltenbrunner

Redaktion Wein

Willibald Balanjuk

Art Direction & Grafik

Sabrina Meyer

Fotoredaktion

Joëlle Berndl-Bullens

Mitarbeiter Text

Georges Desrues, Christina Fieber,
Andrea Karrer, Alexander Rabl

Coverfotos

Hapag-Lloyd Cruises, Stéphane Riss,
Weinbank

Lektorat

Marion Rajšek, Nicole Salcher

Eigentümer/Verleger/Produktion

D+R Verlagsgesellschaft m.b.H.

Neudorferstraße – Betriebsgebiet 3

7111 Parndorf

T 02166/305 00-0, F Dw. 888

redaktion@alacarte.at

Geschäftsführer

KR Gerhard Milletich

Projekt- und Anzeigenleitung

Mauricio Queiruga

T 02166/305 00-831

anzeigen@alacarte.at

Anzeigen/Promotion

Richard Fassl, Andrea Koini,

Thomas Seitinger

Anzeigensekretariat

Karin Gattermaier, Andrea Lengel

Marketing/Vertrieb und Abo-Service

T 02166/305 00-866

F 02166/305 00-896

abo@alacarte.at, bestellen@alacarte.at

Produktionsleitung

Joachim Mittelstedt

Litho CRM Medientrend GmbH

Neudorferstraße – Betriebsgebiet 3

7111 Parndorf

Druck Berger, 3580 Horn

Vertrieb PGV Austria, 5081 Salzburg

www.alacarte.at

Offenlegung gem. § 25 Mediengesetz

www.alacarte.at/impresum

Editorial



Zwei Rankings in einem Heft: Die Top 100 Restaurant-Favoriten 2024 listen die Empfehlungen der A la Carte-Redaktion. Und bei der „A la Carte-Chef-Frage“ wählten Gastronomen die besten Restaurants und Fachkräfte im Land.

Man redet nicht gerne gegen das eigene Geschäft, aber ein Ranking der österreichischen Spitzengastronomie lieferte in den letzten Jahren keine großen Überraschungen. Es ist, wie es ist. Wenn man nichts erfindet und konstruiert, scheinen die Namen der ersten 25 in Stein gemeißelt. Nur in der Reihenfolge sind zarte Variationen gegeben. Von Stagnation will man in Zeiten wie diesen nicht sprechen, nennen wir es lieber Kontinuität und Zuverlässigkeit.

Das Top-100-Ranking mit den Restaurant-Favoriten der A la Carte-Redaktion bringt im Vergleich zum Vorjahr einige neue Lokale, die vor allem im zweiten Teil des Rankings angesiedelt sind. Jede genannte Adresse ist eine deutliche Empfehlung für einen Besuch. Und ja, wir wissen, dass die Preise im gehobenen Gastronomiesegment in einer Höhe angelangt sind, wo man es sich als besserer Durchschnittsverdiener einige Male überlegt, ehe man um eine Reservierung anfragt. So steigt dann neben dem Preis auch die Erwartung an das Gebotene, wird jeder Restaurantbesuch zu einem kleinen Event mit hoffentlich glücklichem Ausgang.

Die neue „A la Carte-Chef-Frage“

Wenn wir auf Reisen sind, fragen wir für gewöhnlich Gastronomen und Hoteliers nach ihren Tipps für Lokale in der jeweiligen Gegend. Im Normalfall kommen da Empfeh-

lungen, auf die man sich verlassen kann. Es lag also auf der Hand, die Fachfrage auch österreichischen Spitzengastronomen zu stellen. Wir nannten das die „A la Carte-Chef-Frage“ und baten bei den in unserer Datenbank eingetragenen Gastronomiebetrieben um Einschätzungen bezüglich bester Restaurants, Küchenchefs, Sommeliers und Gastgeber. Die Ergebnisse aus dem Online-Voting bestätigen die Platzierungen der von verschiedenen Medien in Österreich angefertigten Rankings. Auch bei den Einzelwertungen werden die Spitzenplätze von den jeweiligen bekannten Protagonisten dominiert. Wer die Top-100-Liste genauer durchsieht, entdeckt dann aber ein hinsichtlich der unterschiedlichen Kategorien erstaunlich vielschichtiges Ranking, das – so wie jede Publikumswahl – von Motiven wie Sympathie, Geschäftstüchtigkeit und Vorbildwirkung gekennzeichnet ist.

Die „A la Carte-Chef-Frage“ wird nächstes Jahr in jedem Fall eine Wiederholung erfahren. Aber nun bilden Sie sich bitte Ihr eigenes Urteil mit den Rankings ab Seite 42 bzw. 82 in dieser Ausgabe.

Christian Grünwald Herausgeber & Chefredakteur

DEFINING CLASS

Since 1886.

Konzertsaal. Wellnessbereich. Spielzimmer. Seit 138 Jahren treiben wir die Evolution des Automobils voran. Und während die meisten Fahrzeuge Sie von A nach B bringen, bringt Sie ein Mercedes-Benz von A nach Luxus.



Mercedes-Benz





50 J A H R E
mehr wien zum leben.
wienholding

mehr ahoi! auf der donau.

TWIN CITY LINER.com
SO GEHT SCHIFF HEUTE

Leinen los für den TWIN CITY LINER.

Der Twin City Liner verbindet wieder die Innenstadt Wiens mit der Altstadt von Bratislava – bequem und schnell in nur 75 Minuten Fahrzeit. Der topmoderne Schnellkatamaran bietet 250 Personen Platz, verfügt über eine von innen zugängliche Captain's Lounge am Oberdeck, Premium-Sitze und ein vielfältiges Speisen- und Getränkeangebot. Ein einmaliges Reiseerlebnis!

Jetzt Tickets sichern unter www.twincityliner.com

www.wienholding.at



RED-TICKET
UM NUR
€ 25,-

JETZT BUCHEN!

www.twincityliner.com

01/9048880

FOTOS: STEIRERECK, PHILIPPE VAURÉS, MERITO, MARION LUTTENBERGER

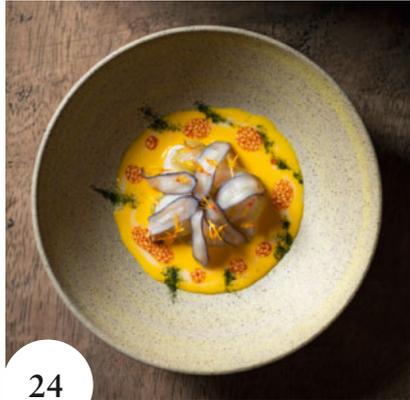


Die Top 100 Restaurant Favoriten

Das **Ala Carte**-Ranking 2024

46

Die Besten der Besten
Unangefochten auf Platz 1:
Das *Steirereck* mit Heinz
Reitbauer und Küchenchef
Michael Bauböck (re.)



24

Lima
Perus vielfältige Küche zählt zu den meist-
gefeierten. Das *Central* mit seinen exoti-
schen Tellern (o.) ist zurzeit die Nr. 1 der Welt.

126

LISTINGS

Die weiteren Wein-Bewertungen

130

ZAHLEN, ZAHLEN, ZAHLEN

18

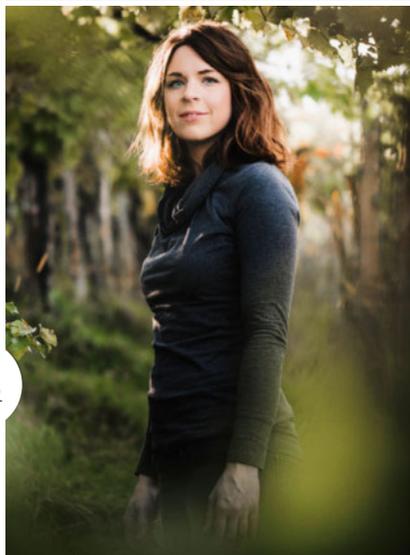
Monsieur Bruno Verjus

Der Autodidakt hat mit dem *Table* das Restaurant erfunden, in dem er schon immer essen wollte. Offenbar nicht nur er. Ganz Paris liebt ihn dafür.

118

Grand Cru II

Sauvignon blanc, Gelber Muskateller & Traminer: Am duftigen Weißweinssektor hat Österreich die Nase vorn. GM-Siegerin Katharina Tinnacher (re.)



8

MISE EN PLACE

18

BRUNO VERJUS

Warum der Hype um sein Lokal *Table* in Paris absolut berechtigt ist

24

LIMA

Die besten Adressen in Perus pulsierender Metropole

30

BEURRE BLANC

Andrea Karrer über die Königin unter den französischen Saucen

34

MS EUROPA

Highlife für Gourmets an Bord der Luxus-Kreuzfahrtschiff-Ikone

42

DAS TOP-100-RANKING

Die Besten auf einen Blick

46

DIE BESTEN 2024

Die 100 Top-Restaurants im Detail

82

DIE „CHEF-FRAGE“

Gastronomen wählen ihre Favoriten

86

TOP-WEINKELLER

Die Restaurants mit dem besten Weinangebot auf einen Blick

88

DIE „SCHATZMEISTER“

Top-Sommeliers verraten, was einen spannenden Weinkeller ausmacht

100

GRAND CRU I

Die „Austro-Burgunder“ St. Laurent & Pinot noir in der großen Probe

118

GRAND CRU II

Duftige Verführer: heimische weiße Aromarebsorten im Vergleich

Mise en place

Branchengeflüster, Köcherochaden und aktuelle Neueröffnungen/auf & zu und hin & weg



ONE-ZA'ABEEL-KOMPLEX, DUBAI

Neue Superlative — Es ist ein Projekt, bei dessen Realisierung Geld scheinbar eine untergeordnete Rolle gespielt hat. Ein freischwebender gläserner Boulevard, 100 Meter über den Straßen Dubais gelegen, der zehn hochkarätige Spitzenrestaurants von internationalen Küchenstars beheimatet – das ist *The Link* im neuen One-Za'abeel-Komplex.

Das längste freitragende Gebäude der Welt verbindet auf 230 Metern Länge die beiden Türme des architektonischen Meisterwerks miteinander, in dem auch das Luxus-Resort *One&Only* eingezogen ist. Neben seiner atemberaubenden Aussicht auf die Skyline von Dubai verspricht *The Link* vor allem ein kulinarisches Angebot der Superlative. Dabiz Muñoz eröffnete hier eine weitere Filiale seines *StreetXo*-Konzepts, wobei die extra für Dubai erdachten Ambiente-Details (Stichwort: Jean-Paul-Gaultier-



ANNE-SOPHIE PIC IM LE DAME DE PIC (RE.)





RENÉ REDZEPI

Japans 72 Jahreszeiten. Abschied nehmen fällt schwer. So geht es auch dem *Noma*-Team, das Anfang letzten Jahres mit einem vieldiskutierten Statement von René Redzepi (Spitzengastro ist tot etc.) die Schließung des regulären Restaurantbetriebs in Kopenhagen angekündigt hat. Seither geht es aber recht munter und betriebsam weiter. Da war neben den üblichen bespielten Menü-Mottos auch noch Zeit für ein Gastspiel im japanischen Kyoto, das Mitarbeitern und Gästen so viel Freude machte, dass es nun im Herbst zu einer Neuauflage kommt, ehe Anfang 2025 mit dem letzten Ocean-Menü dann tatsächlich Schluss sein soll. „Im Nachhinein betrachtet, war das eine der stärksten kreativen Arbeiten, die wir je gemacht haben. Und weil der Frühling schon so eine befriedigende Erfahrung war, wollen wir das unbedingt mit herbstlichen Produkten wiederholen. Wir erwarten wunderschöne Dinge, die in den Wäldern wachsen, großartige Meeresfrüchte und eine Vielzahl von Wild. Die hier beheimatete Krabbe allein

wäre schon Grund genug, das Team wieder nach Japan zu bringen.“ Wobei es laut Redzepi gar nicht richtig ist, wenn man von einer Herbstsaison spricht: „Japan ist ein Land, in dem die Gesellschaft die Vorstellung vertritt, dass es nicht vier Jahreszeiten gibt, sondern 72. Bestimmte wertvolle Zutaten sind nur für eine kurze Zeitspanne verfügbar, in manchen Fällen nur für ein paar Tage. Die Sensibilität für diesen Wechsel der Jahreszeiten wird das Herzstück unseres Ansatzes sein. Natürlich ist das nur der Großzügigkeit und Freundschaft der Jäger, Sammler und Lieferanten möglich, die wir in Kyoto kennengelernt haben.“

Die Eckdaten zum *Kyoto-Pop-up* im *Ace Hotel*: Reservierungsbeginn für die Zeit von 8. 10. – 19. 12. ist der 14. 5. noma.dk/kyoto

Der Preis steht auch schon fest: € 540,- für das Degustationsmenü, € 300,- für die Getränkebegleitung, hinzu kommen 10 % Service Charge.



NOMA-TEAM KYOTO

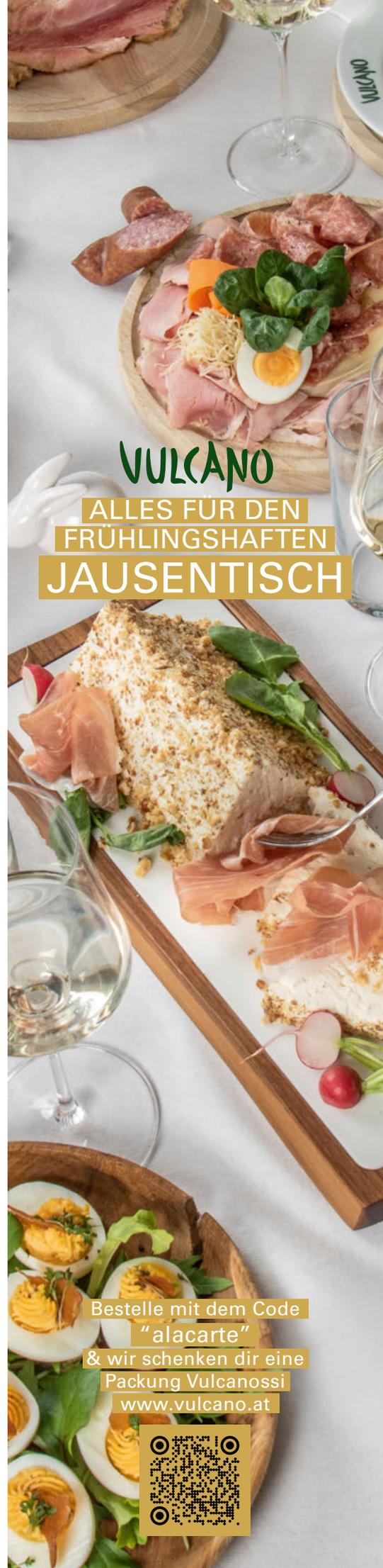
FOTOS: THE LINK DUBAI/ONE-ZA'ABEEL (3), NOMA (2)



Designstücke, Lichttunnel und LED-Spiegel-Bildschirme) neben dem Essen für ein eigenes Spektakel sorgen.

Die französische Starköchin Anne-Sophie Pic glänzt im *La Dame de Pic*, Paco Morales entwirft im *Qabu* eine aufregende Weiterführung seines andalusischen *Noor*-Konzepts, während Mehmet Gürs im *Arrazuna* an der Neuentwicklung eines modernen Middle-East-Konzepts arbeitet. Für die südostasiatische Cuisine sind Bo Songisva und Dylan Jones im *DuangDy* verantwortlich. Der in Australien beheimatete Küchenstar Tetsuya Wakuda serviert in seinem *Sagetsu* den für ihn so typischen japanisch-französischen Fusions-Mix.

thelinkdubai.com



VULCANO

ALLES FÜR DEN FRÜHLINGSHAFTEN JAUSENTISCH

Bestelle mit dem Code "alacarte"

& wir schenken dir eine Packung Vulcanossi www.vulcano.at



Mise en place

Branchengeflüster, Köcherochaden und aktuelle Neueröffnungen/auf & zu und hin & weg



MOCHI X ITALIEN IM DOGENHOF

mild-süß-cremige Burrata auf einer Sauce aus in Sojasauce gekochten Algen zum Liegen kommt; oder wenn die herrlich mürben rohen Beef-Scheiben in einer Dashi-Sojasauce-dominierten Marinade mit Wasabi, Parmesan und eingelegten Zwiebeln ein neues Bild des gängigen Carpaccio ergeben. Brokkoli bekommt den Kick mit reichlich Miso und Messermuscheln bekommen mit XO-Sauce einen erstaunlichen neuen Auftritt.

Die verwendeten Produkte sind wie erwartbar von höchster Qualität, haben durch die Bank den allerbesten Stammbaum. Das gilt für die luftig-leichte Focaccia ebenso wie für Mozzarella di Bufala oder Fisch. Sehr spannend die Pasta-Neuinterpretationen. Tortellini in brodo haben hier eine Fülle aus Shrimps und Prosciutto

FOTOS: SANDRA JEDLICZKA

Cucina Itameshi: Grandioses Cross-over

Im Dogenhof verbindet sich die japanische mit der italienischen Küche zu beglückender „Umaminess“.

Als die *Mochi*-Eigner ernsthaft über die Anmietung des *Dogenhofs* nachdachten, war schnell eine kulinarische Skizze entwickelt: Venedig, Italien, die weitgereisten Dogen, deren Handelsimperium schon früh bis nach Asien reichte.

Die japanische und die italienische Küche sinnvoll miteinander zu verbinden, ist kein einfaches Unterfangen und ein Albtraum für alle, die gerne über Authentizität referieren. Eddi Dimant unternahm zu diesem

Zweck im Herbst gemeinsam mit seinem Berliner Küchenchef-Freund The Duc Ngo auch ausführliche Erkundungstouren durch Italien. Das Ergebnis ist beglückend und durchaus unique.

Das opulente Goldambiente sorgt für prunkvolle Rahmenbedingungen, die unzähligen individuellen Ausstattungsdetails machen das Lokal auf Anhieb kultig. Salopp gesagt, wird in der Mehrheit der servierten Gerichte die perfekte Umami-Attacke gepflegt. Etwa wenn eine kleine





O.: PASTA CACIO E PEPE, U.: BURRATA À LA MOCHI



und werden in einer intensiven Tsuyu-Dashi serviert. Für Cacio e pepe kommen hier statt Spaghetti dicke Tsukemen-Nudeln zur Anwendung, die Sauce wird von rohem Eigelb dominiert.

Und wer hätte das gedacht: Das Tiramisu ist hier punkto Qualität eine ziemlich endgültige Version. Heißt: Besser geht's nicht. Wir sprechen hier von Cremeschichten und nicht von der mancherorts üblichen Biscotti-Variante. Muss man nehmen, so wie auch Pannacotta, schneeweiß mit herrlich kräftigem Obers-Ton und einem belebenden Olivenöl-Honig-weißer-Balsamico-Mix on the top. Eddi Dimant, Tobi Müller und deren

Teams haben mit der Gründung des *Mochi* vor mehr als einem Jahrzehnt Frohsinn und Lächeln in die Wiener Gastronomie gebracht. Eine atmosphärische Eigenschaft, die sich neben den kulinarischen Qualitäten zum Glück auch in den danach erfolgten „Extensions“ im *Mochi-Imperium* durchgesetzt hat. So passt dann auch auf Anhieb der Spirit im neuesten Wiener Gastro-Hotspot, der *Cucina Itameshi* im *Dogenhof* auf der Praterstraße. Die Freundlichkeit des kompetenten Service ist nach wie vor nur mit internationalen Standards und nicht mit der gängigen Wiener Grant-Schablone zu messen. cucina-itameshi.at

WEINBEGLEITER Voller Genuss für Ihre Kund*innen

 post.at/weinpaket



**Post
Paket
Solutions**

In gutem Wein steckt Herzblut. Deshalb verdient er die beste Behandlung – auch unterwegs. Das zertifizierte Weinpaket der Post schützt edle Tropfen zuverlässig, damit sie sicher bei Ihren anspruchsvollen Kund*innen ankommen – auch international. Wählen Sie zwischen dem Weinpaket Business und dem fertig vorfrankierten Weinpaket Prepaid, jeweils in verschiedenen Größen versandbereit.



Mise en place

Branchengeflüster, Köcherochaden und aktuelle Neueröffnungen/auf & zu und hin & weg

Gaggan im Louis-Vuitton-Universum

Wenn Haute Couture auf Haute Cuisine trifft, darf man sich luxuriösen Genuss für alle Sinne erwarten.

Man denkt nicht mehr in Filialen, Shops und Einzelprodukten. Man denkt in Welten. Zumindest ist das so im Luxuskonzern der Marke Louis Vuitton, die kürzlich in Bangkok gleich ein ganzes Haus mit museal anmutenden Ausstellungsräumen, Einkaufsmöglichkeiten und natürlich Gastronomie eröffnete.

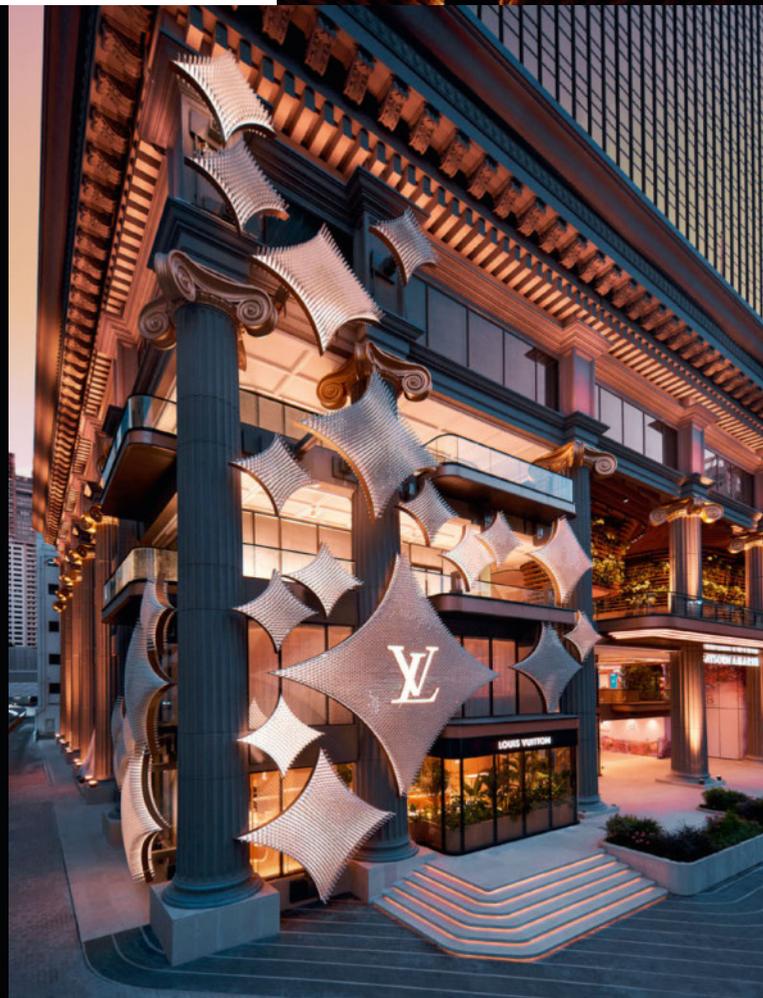
Die im Café servierten Kuchen, Torten und Parfaits wirken wie kleine Kunstwerke,

können ihre französische Inspiration nicht leugnen. Weil ganz Asien ziemlich verrückt nach Patisserie dieser Art ist, scheint der Erfolg garantiert.

Gourmets interessiert aber vor allem die Tatsache, dass Gaggan Anand, international gefeierter Spitzenkoch mit indischen Wurzeln und Headquarter in Bangkok, für das Restaurant im neuen Louis-Vuitton-Haus im Gaysorn Village verantwortlich ist. Auf zehn Mar-



GAGGAN ANAND X LOUIS VUITTON BANGKOK



mortischen serviert man einen 8-Gänge-Lunch für 100 Euro bzw. 17 Gänge beim Dinner für knapp 210 Euro.

Um gleich möglichen Irritationen vorzubeugen, sei betont, dass sich an der Bespielung in Gaggans Hauptrestaurant nichts ändert. Man kann dort weiterhin den einzigartigen Mix von genialer Küche in 20 Gängen, grandiosen Weinen sowie Gaggans persönlichen Statements und dem zwischen durch befreienden Mitsingen zu seiner Playlist genießen.

Die saisonalen Menüs bei Louis Vuitton sind von großer Detailliebe bezüglich der verwendeten Produkte geprägt. Seafood und Gemüse dominieren. Die Keramik wurde indivi-

duell gefertigt. Sämtliche Kreationen basieren auf den fünf von Gaggan als so wichtig angesehenen „S“: Sweet, Sour, Salty, Spicy und Surprise.

Haute Couture trifft also auf Haute Cuisine. Während Gaggan Anand in seinem eigenen Restaurant am Chef's Table stets den Rebellen gibt, wird dies bei seinem neuen Engagement bei Louis Vuitton eher verhalten zu bemerken sein. Oder sagen wir es so: Hier spielt die Musik wohl leiser.

LV The Place Bangkok
Gaysorn Amarin bei Gaysorn Village Level G-2, Nr. 496-502 Ploenchit Road, Lumpini, Pathumwan, Bangkok.
Öffnungszeiten Restaurant: Mo., Do.-So. 12-23 Uhr

Andreas Katona ist der Mundschenk. Von Marcus Gruze und Uta Slamanig im *Georgium* am Kärntner Längsee kommen immer wieder aufsehenerregend gute Chardonnays und Pinot noirs. Mit Ostern 2024 bekommt das schmucke biodynamische Weingut auch eine würdige gastronomische Umsetzung. Andreas Katona, Top-Sommelier mit so würdigen Stationen wie Juan Amador/Wien und Hubert Wallner/Wörthersee im Lebenslauf, wagt nun hier die Selbstständigkeit in Form seines eigenen Restaurants mit dem bezeichnenden Namen *Der Mundschenk*. Man darf sich also in jedem Fall eine äußerst interessante Wein-Experience erwarten. Das Küchenprogramm wird vorrangig von den Erträgen der haus-eigenen Landwirtschaft gespeist werden. Angenehm, dass auch komfortable Übernachtungsmöglichkeiten angeboten werden.

ANDREAS KATONA



georgium.at



Kikkoman geröstetes Sesamöl bringt Abwechslung in schnelle WOK-Gerichte

Der Name Kikkoman steht für Produktqualität und spannende Geschmackserlebnisse auf hohem Niveau. Die Vision des kulinarischen Botschafters für natürlich gebraute Sojasauce ist, verschiedenste Küchenstile zu einer abwechslungsreichen Alltagsküche zusammenzuführen.

Eine weitere Spezialauce aus dem Hause Kikkoman, die vielseitig in allen Küchenstilen einsetzbar ist, ist das Kikkoman geröstete Sesamöl. Es wird aus 100% reinen, gerösteten Sesamsamen nach höchsten Qualitätsstandards hergestellt, ist frei von Konservierungsstoffen und eignet sich besonders gut zum finalen Abschmecken von Salaten, Suppen, Wok- und Pfannengerichten oder Braten, wie z. B. einem typischen Zwiebelrostbraten.

In Kombination mit den natürlich gebrauten Sojasaucen lassen sich köstliche Salatdressings und Saucen für Woks zaubern. Mit ein paar Handgriffen, beliebigen Zutaten und den richtigen Gewürzen und Saucen entsteht ein köstliches Wok-Gericht. Unendlich viele Variationen mit Fleisch, Geflügel, Fisch, Meeresfrüchten, Tofu und Gemüse bestechen durch ihre Einfachheit und Schnelligkeit in der Zubereitung bzw. Abwechslung im Geschmack. Ohne viel Aufwand können im Wok gesunde und delikate Speisen gezaubert werden.

Seit nunmehr über 20 Jahren produziert der Weltmarktführer Kikkoman den stetig steigenden europäischen Bedarf an Sojasauce aus den vier reinen Zutaten Sojabohnen, Weizen, Wasser und Salz im niederländischen Hoogezand-Sappemeer.

Auf www.kikkoman.at gibt es eine Fülle an Rezepten, Tipps, Inspirationen und Informationen rund um natürlich gebraute Sojasauce und das Kochen mit den unterschiedlichsten Kikkoman-Saucen.



Mise en place

Branchengeflüster, Köcherochaden und aktuelle Neueröffnungen/auf & zu und hin & weg



baut wird, von Datteln und Zitrusfrüchten, für die die Region berühmt ist, bis hin zu allen Arten von grünem Gemüse. Die Region befindet sich mitten in einem ehrgeizigen Projekt zur Diversifizierung der Wirtschaft und zur Schaffung von Möglichkeiten für die lokale Bevölkerung. Das landwirtschaftliche Programm steht ebenfalls am Anfang eines aufregenden Wachstums.“

„Wir waren beeindruckt und neugierig, die lokalen Produkte zu entdecken.“

Das eigens für Al-Ula von Ducasse kreierte Menü hebt die reiche Geschmacksvielfalt der Region hervor, wobei jedes Gericht eine Hommage an das kulturelle Erbe darstellt. Auch das Thema Nachhaltigkeit steht sowohl bei der Gestaltung des Menüs, durch die Verwendung lokaler Produkte, als auch bei der des Restaurants, welches sich architektonisch schier nahtlos in die malerische Kulisse eines Palmenhains einfügt, im Mittelpunkt. Die Leitung des Restaurants liegt in den Händen von Afonso Salvação Barreto, einem talentierten Protegé von Ducasse. Was man da so isst?

Reis und Linsen, gemeinsam gegart, mit Minze und Roter Rübe; Kamel-Confit mit schwarzer Zitrone und Weinblättern; Freekeh-Getreide, in der Cocotte gekocht, mit Kräutern und Granatapfel; im Ofen gebackener wilder Hammour (Felsenkabeljau) mit Tomate und Datteln oder auch Lamm mit jungem Spinat und Pistazien. ducasse-alula.com

Oase à la Ducasse

Alain Ducasse bringt das Farm-to-Table-Konzept nach Saudi-Arabien, mit Menüs aus einzigartigen lokalen Zutaten.

So läuft das in einem Land mit enormer Finanzkraft. Der gesellschaftliche Umbruch geht zumindest in der Fassade rapid schnell. Und so beschleunigt auch der Tourismus in Saudi-Arabien auf massive Weise.

In den vergangenen Jahren hat die Region Al-Ula im Nordwesten Saudi-Arabiens bereits eindrucksvoll bewiesen, dass



sie ein aufstrebendes Zentrum für Hospitality- und Gastronomieprojekte ist. Kürzlich wurde die Errichtung von exklusiven Luxusresort in Kooperation mit Six Senses und Aman angekündigt.

Neues gastronomisches Highlight ist zweifellos das Pop-up-Restaurant von Starkoch Alain Ducasse, der dabei nicht etwa

Altbekanntes im neuen Gewand offeriert, sondern für Saudi-Arabien intensive Entwicklungsarbeit geleistet hat. „Als ich die Region Al-Ula mit meinem Küchenchef Afonso besuchte, waren wir beeindruckt und neugierig, die Produkte der örtlichen Bauernhöfe zu entdecken. Es gibt diese Naturoasen, in denen alles ange-

PORSCHE

Mut ist eine Entscheidung.

DER NEUE PANAMERA.
JETZT IN IHREM PORSCHE ZENTRUM.



Porsche Zentrum Wien Nord
Leopoldauerstraße 90
1210 Wien
Telefon +43 505 911 11
www.porsche.at/wiennord

Porsche Zentrum Wien-Liesing
Ketzergasse 120
1230 Wien
Telefon +43 505 911 17
www.porsche.at/wienliesing

Panamera Turbo E-Hybrid – Kraftstoffverbrauch kombiniert: 1,2 - 1,7 l/100 km; CO₂-Emissionen kombiniert: 26 - 28 g/km; Stromverbrauch kombiniert: 27,5 - 29,9 kWh/km. Stand 03/2024. Die angegebenen Werte wurden nach dem vorgeschriebenen Messverfahren VO (EG) 715/2007 (in der jeweils gültigen Fassung) im Rahmen der Typgenehmigung des Fahrzeugs auf Basis des neuen WLTP-Prüfverfahrens ermittelt.

Mise en place

Branchengeflüster, Köcherochaden und aktuelle Neueröffnungen/auf & zu und hin & weg

DIE WICHTIGSTE NATURWEINMESSE, IN EISENSTADT (O.) ODER NY (U.)



Austria/2024
May 22 & 23
Orangerie Palace
Park Esterhazy
Eisenstadt
Karakterre.com

Karakterre: Pflichttermin für Naturals — Marko Kovac war schon zu Beginn des internationalen Natural-Wine-Booms unter den tatkräftigen Enthusiasten zu finden. Tatkräftig, weil der umtriebige Kroat in seiner Rolle als Medienmann frühzeitig viele europäische Naturals nach Asien brachte.

Mit der *Karakterre* hat Kovac 2011 die wohl mittlerweile wichtigste Naturwein-Messe kreiert, die nun sowohl in New York als auch in Eisenstadt stattfindet.

Karakterre ist nicht nur eine Weinmesse. *Karakterre* ist letztlich eine Gemeinschaft von rund 200 Win-

zern aus Österreich und Osteuropa, die sich alle an die Prinzipien der organischen, biodynamischen und natürlichen Weinherstellung halten.

Als zweitägige Veranstaltung bringt *Karakterre* Winzer, Fachleute und Genießer zum Ideenaustausch zusammen. Ein Fachdialog, bei dem nebenbei auch ordentlich Party gemacht wird. Die nächste *Karakterre* findet am 22. und 23. Mai in der Esterhazy Orangerie Eisenstadt statt. Die *Karakterre* New York ist für Anfang November 2024 anberaumt.

Infos und Tickets:
karakterre.com

Neues Leben im Goldenen Hirschen. Christoph Parzer hat im Jänner im Hotel *Zum Goldenen Hirschen* in Gmunden den Restaurantbetrieb gestartet. Man darf hier tatsächlich von einer Traditionsadresse sprechen. Das Haus existiert seit 400 Jahren, bemühte sich immer schon um feine Kulinarik. Im Zuge eines aufwendigen Umbaus wurde dem Haus heutiger Komfort verliehen, ohne die schönsten Relikte und Spuren der Vergangenheit zu löschen.

Für Parzer ist es ein Heimkommen, schließlich wohnt er in Ohlsdorf, hat schon in der Vergangenheit mit dem Restaurant im Schloss Ort sowie der *Klosterstube* erfolgreich Gourmetküche etabliert. Zweifelsohne am besten ist ihm das in den letzten Jahren im *Fortino* in Wels gelungen, wo seine Mischung aus regionaler und internationaler Küche selbst kritische Gäste begeisterte. Nicht umsonst hatte Christoph Parzers Küche einen Stamplatz im *A la Carte*-Top-100-

Ranking. Dort wird er wohl auch wieder zu finden sein, wenn sein geplantes Konzept aus traditioneller Küche und modernen, zeitgemäßen Kreationen aufgeht. Heißt also ein Bogen von Flusskrebse über Seefische bis hin zu Schnitzel und Tafelspitz, aber auch ein Chef's-Table-Gourmet-Angebot mit vielgängigem Tastingmenü. Bemerkenswert auch, dass er von Dienstag bis Freitag sogar ein Mittagsmenü anbietet.



CHRISTOPH PARZER

hirschengmunden.at/essentrinken

The Pie-Room-Pop-up im Rosewood Wien. Die *Neue Hoheit Brasserie* im Hotel *Rosewood Vienna* sucht noch ihre Identität in der Wiener Gastronomie und probiert es zwischendurch mit einem exzellenten britischen Angebot. Konkret hat bis Ende April *The Pie Room* des *Rosewood London* ein Pop-up im Haus am Wiener Petersplatz. Die gebackenen Köstlichkeiten haben auf der Insel ikonischen Beliebtheitsstatus. Der nahe Covent Garden gelegene *Pie Room* ist berühmt für seine zeitgemäße Umsetzung britischer Klassiker.

Während der gesamten Pop-up-Phase verwandelt sich die *Neue Hoheit Brasserie* in ein Paradies für Liebhaber der britischen Cuisine. Es werden herrlich verspielte Gerichte, wie etwa Pork Pies und Pâté en croûte, angeboten. Von klassischen Rezepten bis hin zu innovativen Varianten verspricht die Speisekarte eine breite Auswahl an herzhaften britischen Delikatessen. Dazu wird jeweils mittwochs Beef Wellington unter dem Motto „Welly Wednesday“ offeriert. Darüber hinaus können Gäste an Sonntagen die kulinarische Tradition eines typisch britischen Sunday Roast genießen.

Reservierungs-Kontakt:
vienna.neuehoheit@rosewoodhotels.com
T 01/799 98 88 80 72



THE PIE ROOM LONDON ZU GAST IN WIEN

FOTOS: KARAKTERRE (3), KARL STEINEGGER, DANIELA SPECTOR, ROSEWOOD HOTEL LONDON WWW.JAMESBEDFORD.COM



PERFEKTE SAUCENHAFTUNG

FÜR EIN INTENSIVERES GESCHMACKSERLEBNIS



AL BRONZO
DAL 1877
Barilla[®]
LAVORAZIONE GREZZA





Bruno Verjus am Pass in seinem Restaurant *Table*. Die Zubereitung jedes Gerichts wird vom Meister peinlich genau observiert.

Zu Recht berühmt ist sein Hummer „Mi-cru mi-cuit“, der in auf 37 °C temperierter Butter gerade einmal angewärmt wird.



Der absolut berechtigte Hype um Monsieur Bruno Verjus

Alle lieben Bruno Verjus. Seine Persönlichkeit, seine Küche, sein Restaurant *Table* in Paris. Dem „neuen Alten“ gehört die Zukunft im Fine Dining.

TEXT VON CHRISTIAN GRÜNWARD

Das *Table* vereint die Vorzüge eines heimeligen Bistros mit der spektakulären Atmosphäre einer offenen High-Level-Küche.

Die Kreation Schokotörtchen mit Kaviar hat hier ihren Geburtsort.

Bruno Verjus steht in der offenen Küche seines Restaurants *Table* und dirigiert das Küchenteam mit oft nur minimalen Gesten. Ein Blick von ihm reicht, und alle wissen, was zu tun ist. So etwas beherrschen nur die ganz großen Könner. Bruno Verjus ist ein ganz Großer im Fine-Dining-Fach.

Der Mann ist der Beweis, dass auch aus Journalisten etwas werden kann. Trotz seines Alters von bald 65 ist er bezüglich Dienstjahren als Küchenchef die jüngste Nachwuchshoffnung in Sachen Fine Dining. Früher war er unter anderem Journalist und Radiomoderator für Kulinarik. Seit April 2013 nutzt der Autodidakt sein Wissen, um eine der besten Küchen in Paris zu machen. Jedes Gericht hat eine Geschichte und besteht vor allem aus spektakulär guten Produkten und deren bestmöglicher Behandlung. Das Ergebnis kann man „saisonale Avantgarde“ nennen. Jedes Gericht berührt in jedem Detail. Das startet mit dem hier üblichen Tagessalat aus verschiedenen mikrosaisonalen Gemüsen und Kräutern. „Farben des Tages“ nennt man hier diesen täglich neu kreierten Teller. Die Zutaten dafür sind peinlich genau sortiert, die belebende Marinade wurde nicht neu erfunden, ist aber exakt so, wie man es ersehnt und als passend empfindet.

Das zeigt sich in der roh servierten Sardine, wie man sie so nur ganz selten bekommt. Da ist der Teller mit Tomaten, hochkomplex, verschieden zubereitet, für den Gast ein endgültiges Gericht zum Thema. Da ist dieses unglaublich luftig-leichte Melanzani-püree als Unterlage für Krabbenfleisch. Da sind diese unverschämt guten Linsen mit rohem Langustinenfleisch und einer Sauce vom Kopf der Tiere. Da kommt Kalbsbries mit einer Hummerreduktion...

Jeder Teller ist eine Referenz an das perfekte Produkt. Viele Zutaten werden von den Produzenten und Händlern ins Lokal gebracht. So sind dann fangfrische Schwertmuscheln schon dreißig Minuten später am Teller. Zwischendurch, während die Muscheln gegessen werden, gibt es auch angewandte Warenkunde: „Wenn sie so groß sind, haben sie kaum Sand, das erspart das Putzen und Spülen, bringt ein Mehr an Geschmack.“

Man muss natürlich über den hier servierten Hummer sprechen. Das ausgelöste Hummerfleisch wird nicht gekocht, er wird in klarer Butter (in der die Hummerkarkassen zuvor geröstet wurden) auf 37°C erwärmt. „Mi-cru mi-cuit“ nennt man das



hier (halb roh, halb-gegart). Man braucht ein Messer, weil das Fleisch technisch gesehen zwar warm, aber immer noch roh ist. Die so erreichte Geschmackstiefe, süß und saftig, sowie die Textur sind faszinierend. Später kommt der Kopf mit Röstbrot zum Tunken.

Der Appetit auf mehr ist hier nicht enden wollend. In der Küche erhält eine mit Fleisch angesetzte Sauce mit der Zugabe von Drachenkopf einen Meeres-Touch. Diese Essenz, mit reichlich Butter und Pfeffer finalisiert, ist die minimalistische wie auch einfach großartige Sauce zu einem kurz gebratenen Tuna-Bavette-Steak.

Es sind derartige Kombinationen mit frisch zubereiteten Saucen, die eine perfekte Harmonie herstellen. Sie wirken allesamt leicht, spielerisch und haben dabei doch eine Tiefe, die nur schwer nachahmbar ist.

Ein halbiertes Schokotörtchen kommt mit einem großzügig dimensionierten Löffel Osietra-Kaviar.

Die intensive Schokolade vermählt sich allerfeinst mit der Salzigkeit des Kaviars. Man sieht derlei mittlerweile weltweit auf Instagram. Erfunden hat die Kombination, das gehört erwähnt, Bruno Verjus. Dass sie hier auch heute so überzeugend schmeckt, liegt vielleicht daran, dass in die Ganache aus peruanischer Schokola-

Jeder Teller ist pure Poesie über das perfekte Produkt.



nau zu. Nicht nur, was Gästeanliegen betrifft. „Man kann mitunter hören, wann ein Produkt optimal gegart ist. Etwa dann, wenn das Kalbsbries ein Stakkato im Butterschmalz vollführt.“

Bruno Verjus sagt, dass er gerne in seinem Restaurant sitzt, um zwischendurch alles auch aus der Gastperspektive zu betrachten. Wie recht er doch hat. Die jungen Köche sehen in ihrem Ehrgeiz zwar ihre perfekten Teller, aber sie sehen nicht, wer sie unter welchen Umständen isst.

„Wenn ich täglich das aktuelle Menü schreibe, entwerfe ich letztlich das Restaurant, in dem ich immer schon gerne essen wollte. Ich bin Gastronom, und zugleich fühle ich mich auf der Seite der Gäste. Letztlich ist das *Table* das Resultat meiner Erfahrungen als Restaurantbesucher in den letzten vierzig Jahren.“

Jeder Teller bei Bruno Verjus ist eine Referenz an das perfekte Produkt. Es kommen viele perfekte Produkte ins *Table*. Manchmal stehen Produzenten unvermutet um elf am Vormittag im Lokal, mit Gemüse oder einem besonderen Fang, sind neugierig, was der Meister damit anstellen wird. Zugleich ist es ein freundlicher, wertschätzender Plausch, der sicherstellt, dass die Produzenten auch zukünftig mit dem Allerbesten in die Rue de Prague kommen werden. Über den Preis zu feilschen, würde hier niemandem in den Sinn kommen.

Man glaubt ihm aufs Wort, wenn er sagt, dass „wir das Produkt stets auf die nächste Stufe heben wollen, ohne dabei die Essenz zu verlieren“. Textur und Grundcharakteristik werden zu hundert Prozent respektiert. Man könnte auch sagen: Hier wird nichts überkocht.

Von den notwendigen Fonds für Saucen abgesehen, wird alles à la minute gemacht. „Ich glaube nicht an Mise en Place. Was hat es für einen Sinn, wenn man Essen Stunden im Voraus vorbereitet? Wir kochen à la minute, damit sich unsere Gäste lebendig fühlen, wenn wir ihnen unsere frischen saisonalen Produkte servieren.“

de auch noch ein paar italienische Kapern beigemischt sind. Auch wenn viele teure Luxuszutaten geboten werden, tatsächlich beeindruckend ist der kreative Umgang der Küche mit den „normalen“ Dingen. Etwa wenn zum Schluss eine Madeleine mit fruchtig-würzigem Olivenöl aus Griechenland serviert wird. So einfach geht das.

Die Einfachheit im Angebot ist ein Schlüssel zum Glück. Wo gibt es in der Spitzengastro noch Käse mit Salat als Zwischengang vor dem Dessert?

Diese souveräne Reduziertheit, diese himmlisch guten Saucen lassen bei jedem Gang frohe Bewunderung aufkommen. Bemerkenswert auch, dass all dies in einem Menü in einer selten erlebten Konsistenz geschieht, es praktisch keine merkbaren Ups and Downs gibt.

Mitunter wird die Karte jeden Tag neu geschrieben. „Jeder Tag bringt neue köstliche Zutaten“, sagt Bruno Verjus „und die größte Auszeichnung für uns ist, wenn die Gäste wiederkommen.“ Bruno Verjus hört stets ge-

Das Gericht „Farben des Tages“ wird täglich mit saisonalen Produkten neu kreiert.

Ein wahrhaftiger, echter Koch und Gastgeber. Er ist so pur, weil er nichts anderes sein will. Andere Köche versuchen ja fatalerweise, Künstler, Entertainer, Erfolgsmanager zu sein.

Bruno Verjus hat schon einige Karrieren hinter sich, mit allen Höhen und Tiefen, ausführliches Sabbatical inklusive.

Der in Roanne geborene Bruno Verjus studierte Medizin, lebte einige Zeit in China und war dort in der Medizinbranche kommerziell sehr erfolgreich engagiert, ehe er sich der professionellen Kulinarik über einen Foodblog annäherte. Er schrieb in Folge Bücher und erlangte eine gewisse Popularität mit der Radiosendung *On ne parle pas la bouche pleine* (Mit vollem Mund spricht man nicht), die er gemeinsam mit seinem Freund Alain Kruger produzierte. Jeden Sonntagabend reflektierten die beiden auf Radio France Culture zu allen erdenklichen kulinarischen Themen.

Übrigens: Verjus ist tatsächlich sein echter Nachname und nicht etwa ein Künstlername.

Nach vielen Reisen und publizistischen Kulinarikprojekten wurde Bruno Verjus mit 54 plötzlich Gastronom. Zum Lokal in der Rue de Prague kam er durch einen glücklichen Zufall. Die Miete ist für Pariser Verhältnisse vergleichsweise günstig, zudem hat sich das Viertel im zwölften Arrondissement über die Jahre gemausert.

Anfangs war das Restaurant ausschließlich auf die Nachbarschaft fokussiert. Mit einigen wenigen Mitarbeitern bot Bruno Verjus damals noch ein 25-Euro-Mittagsmenü. 2018 arbeiteten schon ein paar Leute mehr hier und es gab einen ersten Stern. Die Covid-Zeit brachte neben aller Unbill die Konzentration auf Qualität, das neue, heute tätige Team und schließlich 2022 einen zweiten Stern.

Im aktuellen *The World's 50 Best Restaurants*-Ranking hat Bruno Verjus Platz zehn inne. Wenn im Juni in Las Vegas das neue Ranking veröffentlicht wird, scheint eine einstellige Positionsnummer ziemlich sicher.



„Ich glaube nicht an Mise en Place. Was hat es für einen Sinn, wenn man Essen Stunden im Voraus vorbereitet? Wir kochen für unsere Gäste frische Produkte lieber à la minute.“

Einen der maximal dreißig Sitzplätze im Lokal zu bekommen, ist zu manchen Terminen eine echte Herausforderung. Jeder, der davon hört, möchte diesen Mix aus Fine Dining, französischer Klassik und auch ein wenig Hausmannskost haben. Dass das Menü mit rund 400 Euro für zwölf bis fünfzehn Gänge zu Buche schlägt, schreckt angesichts des Gebotenen kaum jemanden.

Dass all das in einer offenen Küche geschieht und dass Gastgeber und Köche sicht- und greifbar sind, ist ein großes Glück für die Gesamtatmosphäre. Fast ist es, also ob man bei Bruno Verjus daheim sitzt. Das ist von ihm übrigens auch genau so gewollt.

Wahrscheinlich werden mit Ausnahme des Hummers nur wenige in diesem Text beschriebenen Gerichte derzeit exakt so im *Table* serviert; alles passiert kurzfristig, spontan. „Wir wechseln die Karte häufig. Wenn es sein soll, jeden Tag. Ich bin in dieser Hinsicht nicht so gerne in der Komfortzone. Mein Team und ich hassen Routine.“

In der offenen Küche regiert der Spaß. Und ja, es wird bei aller Konzentration bei der Arbeit auch viel gelacht. „Wenn es gut läuft, dann hört es die ganze Rue de Prague.“

Entsprechend sinnlos sind daher auch die Versuche von Konkurrenten, einen der zehn Mitarbeiter abzuwerben. Sie sind zufrieden und glücklich hier. Man weiß, was man aneinander hat, und ist über die Jahre so gut eingespielt, dass viele spontane Improvisationen leicht von der Hand gehen. „Wir kreieren neue Gerichte durch praktisches Kochen, nicht durch theoretisches Skizzieren am Papier.“ —

ADRESSE

Table Bruno Verjus
3 Rue de Prague, 75012 Paris
Dienstag bis Freitag, mittags und abends
table.paris



Die neue DAILY Collection vom österreichischen Unternehmen PAPSTAR: hochwertige Tissue-Servietten für den täglichen Einsatz in der Gastronomie

Beste Qualität zu jeder Tageszeit. NEU: Servietten der DAILY Collection von PAPSTAR

Die neue DAILY Collection von PAPSTAR wird in Österreich hergestellt und ist bestens geeignet für den täglichen Einsatz in Gastronomie und Hotellerie: Von morgens bis abends ausgezeichnet einsetzbar vom Frühstücksbuffet über den Business-Lunch bis hin zum stilvollen Abendessen.

Das österreichische Unternehmen PAPSTAR ist heimischer Spezialist für hochwertige Tissue-Servietten für den täglichen Einsatz in der Gastronomie. Nun präsentiert man die neue DAILY Collection – selbstverständlich made in Austria.

Die neue DAILY Collection kombiniert Funktionalität mit ästhetischer Raffinesse: Zwölf verschiedene Standard- und Trend-Farben sorgen für Abwechslung und Individualität an den Gästetischen. Die Größen reichen von 24 x 24 bis 32 x 32 cm, in den Ausführungen 1/4 und 1/8 Falz.

Vielseitigkeit und Nachhaltigkeit sind die Grundsäulen der Produktqualitäten. Die Sortimentsgestaltung basiert bei PAPSTAR stets auf der Grundlage höchster Qualitätsstandards. So wird die DAILY Collection in eigener Produktion im konzerneigenen Betrieb, der PPC in Spittal an der Drau, einem umweltzertifizierten Unternehmen der PAPSTAR-Gruppe, hergestellt. Grundvoraussetzung für die nachhaltige Produktion der DAILY Collection in Spittal ist ein saugfähiges, nach dem Forest Stewardship Council® zertifiziertes und somit recycelbares Material. Es werden ausschließlich Tissue-Qualitäten eingesetzt, deren Primärfasern allen Hygieneanforderungen gerecht werden.

HOCHWERTIGE QUALITÄT ZU ATTRAKTIVEN PREISEN

Die Servietten der DAILY Collection liegen preislich auf dem Niveau der Tissue-Servietten mit Randprägung, überzeugen aber durch eine schicke schlichte Optik, eine angenehm weiche Haptik und eine bessere Haltbarkeit.

Da versteht sich fast von selbst, dass bei der Sortimentserweiterung auch darauf geachtet wurde, dass sich die Artikel der DAILY Collection farblich hervorragend mit den Produkten des Premium Labels der ROYAL Collection kombinieren lassen – für Professionals aus der Gastronomie und Hotellerie ebenso wie für den Endverbraucher.

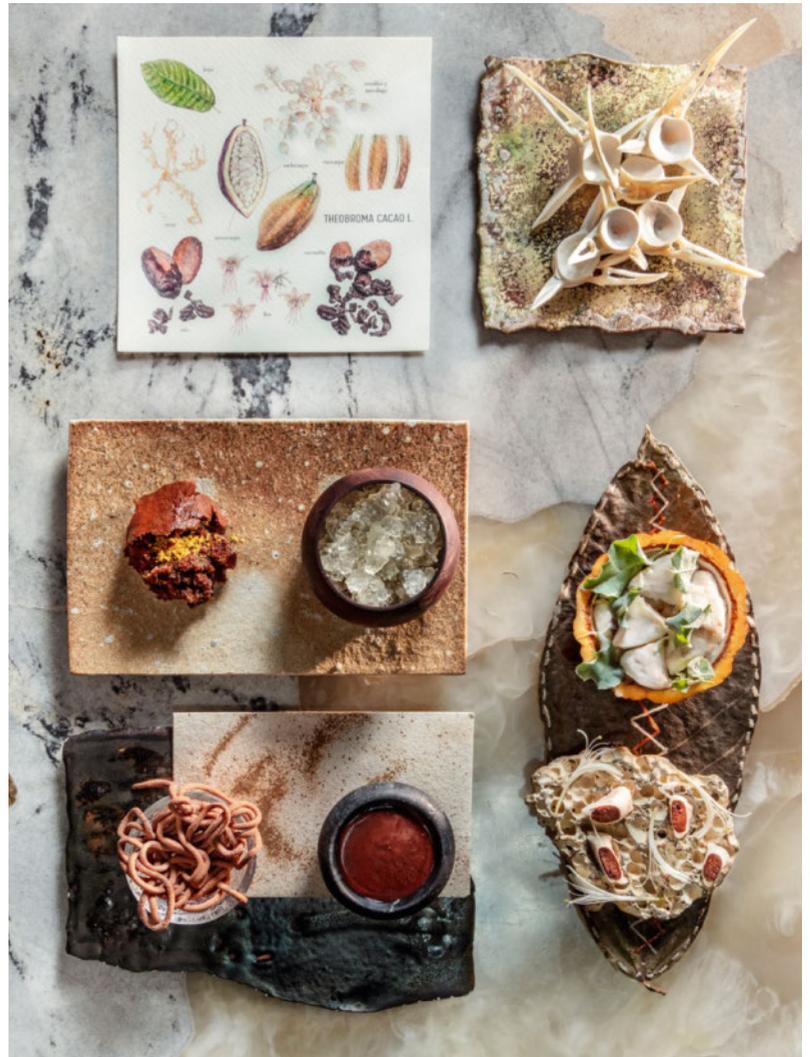
ROYAL COLLECTION UND DAILY COLLECTION – ZERTIFIZIERTE NACHHALTIGKEIT

Alle Produkte der Labels ROYAL und DAILY tragen sowohl das Nordic Eco Label „Svanen“, ein aus Skandinavien stammendes, internationales Öko-Siegel für beste Umweltperformance, als auch den Keimling nach DIN EN 13432 zur Bestätigung der industriellen Kompostierbarkeit der verwendeten Werkstoffe. Selbstverständlich sind alle Servietten der DAILY Collection mit dem FSC® Label (Forest Stewardship Council®) ausgestattet, welches global einheitliche Grundprinzipien für eine verantwortungsvolle Waldwirtschaft definiert.

PAPSTAR Österreich Vertriebs AG

Villacher Straße 28b, 9800 Spittal an der Drau
T 04762/615 81, www.papstar.com, www.papstar-shop.at

PERU



Lima. Im Zentrum der Vielfalt

Die Küche Perus ist das Ergebnis einer jahrhundertlangen Evolution. Derzeit zählen die Restaurants in Lima zu den meistgefeierten der Welt.

TEXT VON GEORGES DESRUES

Wer außerhalb des südlichen Sommers und ohne Vorwarnung nach Lima reist, wird sich wundern, wie grau und feucht der Himmel hier die meiste Zeit ist. Schuld an Nebel und Nieselregen trägt die Lage der peruanischen Hauptstadt an der Pazifikküste und am kalten Humboldtstrom, der hier auf die heiße Luft aus der Wüste trifft, die sich östlich der Stadt erstreckt. Womit das düstere Küstenwetter auch daran erinnert, dass Peru landschaftlich noch viel mehr zu bieten hat als die dramatischen Anden-Panoramen, die einem bei Erwähnung des Landesnamens durch den Kopf gehen.

„Es gibt nicht nur ein einziges Peru, sondern gleich mehrere – und noch viel mehr, wenn wir von Lebensmitteln und Küchenstilen sprechen“, sagt Virgilio Martínez. Ein Land der Vielfalt sei das seine, schwärmt der 45-jährige Küchenchef, der Vielfalt der Pflanzen und Tiere, der Geschmäcker und Aromen, aber auch der Kulturen und Essgewohnheiten. „Man kann das Land in drei Überregionen gliedern, die unterschiedlicher nicht sein könnten und selbst jeweils in etliche Subregionen unterteilbar sind“, fährt Martínez fort. Die drei großen Landschaftszonen sind die Pazifikküste im Westen, die Gebirgskette der Anden im Zentrum und der Regenwald im Osten. Jede mit ihren ganz eigenen Klimata, ihrer eigenen Fauna und Flora.

Central, The World's Nr. 1

Lebensmittel und Einflüsse aus allen Teilen des Landes fließen in der Hauptstadt Lima zusammen, die dank des sehr jugendlich wirkenden Martínez und einer ganzen Heerschar weiterer talentierter Köche heute zu Hotspots der internationalen Kulinarikszene zählt. Letzten Sommer wurde Martínez' Restaurant *Central* im *The World's 50 Best Restaurants*-Ranking zur Nummer eins der Welt ge-

kürt. Gelegentlich ist es in einem freundlichen Viertel namens Barranco, das in gewisser Weise als Hub der lokalen Gastroszene gelten kann. Das Lokal betritt man durch einen üppigen Garten und gelangt zu einem Stehtisch, auf dem einige der mehrheitlich exotischen, fallweise nie gesehenen Zutaten präsentiert und erklärt werden, die Martínez aus allen Teilen des Landes bezieht.

Darunter Flusskrebse, Fische sowie seltene Pflanzen und Gewürze aus den Regen- und Nebelwäldern des Amazonasgebiets; bizarr geformte bunte Kartoffelsorten sowie Fleisch von Lamas und Alpakas aus dem Hochland der Anden; dann wieder imposante Seeigel und sonstiges exotisches Meeresgetier aus dem Pazifischen Ozean wie auch tropische Früchte von dessen Küste. Zutaten, die vom Küchenchef und seinem versierten Souschef, dem Koreaner Sang Jeong, mit viel Können und Präzision zubereitet, kreativ kombiniert und mit einem ausgeprägtem Gefühl für Ästhetik angerichtet werden.

Auf der Menükarte wird die jeweilige Seehöhe der Hauptzutat eines jedes Gerichts angegeben. Serviert wird auf Tischen, die mit spektakulär gestalteten Tischplatten bestückt sind.

Für zusätzliches Spektakel sorgt die Tischdekoration, die im *Central* nahezu bei jedem Gang wechselt. So werden die allermeisten Speisen hier von eindrucksvollen Objekten begleitet, die zwar auf den Tisch gestellt werden, nicht aber zum Verzehr gedacht sind.

Im Fall eines Gerichts aus verschiedenen Algarten, über die getrockneter Oktopus gehobelt wurde, ist das zum Beispiel der imposante ganze Oktopus selbst, der vor die Schüssel mit dem optisch nicht sonderlich eindrucksvollen Algengericht platziert wird. Ein Filet von einem Amazonas-Fisch namens Pacu indessen wird neben gleich drei gen Himmel gerich-

teten Fischköpfen angerichtet. Nach Auskunft des Servicepersonals dienen die Gegenstände dazu, dem Gast die exotischen Zutaten besser vor Augen zu führen. Dass eine derartige Tischdekoration sich auch auf Instagram gut macht, ist vermutlich eine willkommene Nebenerscheinung.

Das gilt auch für den Nachspeisengang, der aus mehreren Bestandteilen der Kakaofrucht besteht und für den die unterschiedlichen Teller, Schälchen und Näpfe so präzise über die unebene und vielfarbige Tischplatte verteilt werden, dass diese, von oben betrachtet, wie ein abstraktes Gemälde wirken.

Kjolle, die tolle Alternative

Im selben Gebäude wie das *Central*, einem ehemaligen Kulturzentrum, ist auch das Restaurant *Kjolle* untergebracht. Geleitet wird es von Martínez' Ehefrau Pía León. Hier ist die

Atmosphäre entspannter, das Preisniveau niedriger, die Küche wirkt intuitiver und spontaner als im *Central*. Als Bistro oder Zweitrestaurant kann man das *Kjolle* dennoch nicht bezeichnen. Dafür ist Leóns Küche zu persönlichkeitsgeprägt, ihr Stil viel zu eigenständig. Wenngleich sich auch hier akribisch gesourcte Zutaten und

Aromen aus allen Ecken des Landes zu einem kulinarischen Erlebnis der exotischen und besonderen Art vermischen. Wie etwa im Fall einer Ceviche, also eines typischen Gerichts von der Pazifikküste, das León mit Pakay aufmotzt, einer intensiv-aromatischen Frucht, die ihrerseits aus dem Amazonas stammt.

Ceviche, aber richtig

Womit wir beim peruanischen Nationalgericht angelangt sind. Ceviche (bisweilen auch Cebiche geschrieben) bekommt man in Lima nicht nur in den darauf spezialisierten Cevicherias, sondern in so gut wie jedem Lokal.

Li. oben:
Aufwendig inszenierte Gerichte aus exotischen Zutaten im *Central*, dem derzeit „besten Restaurant der Welt“

Unten:
Virgilio Martínez, seine Frau Pía León, sein Souschef Sang Jeong und Mitarbeiter im Eingang des *Central*



Links: Die ständig gut besuchte wie gut sortierte *Cevicheria La Mar* von Gastón Acurio.
Unten: Ceviche vom pazifischen Seeigel

Rechts: Küchenchefin Pía León betreibt ihr Restaurant *Kjolle* im selben Gebäude wie ihr Mann Virgilio Martínez sein *Central*.

Unter den *Cevicherias* ist die vermutlich spektakulärste das *La Mar* („Die See“), das zum Imperium des Starkochs Gastón Acurio – gewissermaßen der Übervater der peruanischen Fine-Dining-Szene – gehört. Für den Gast aus Übersee ist der Besuch des *La Mar* ein regelrechtes Erlebnis. Die Stimmung ist ausgelassen, der Lärmpegel beeindruckend, der Service gleichermaßen flink wie aufmerksam. Man sitzt an Tischen oder an einem langen Tresen, auf dem sich Berge von weitgehend unbekanntem Meerestier türmen. Darunter kindskopfgroße Seeigel, breitmäulige sogenannte Froschfische, pechschwarze Mangroven-Venusmuscheln, gewaltige Seezungen oder scharfzahnige Drachenköpfe mit Glupschaugen, die den Gast von ihrem Bett aus Crushed Ice zu betrachten scheinen.

Das alles kann, ähnlich wie in einer Pizzeria, nach Belieben kombiniert und als *Ceviche* geordert werden. Woraufhin das Team hinter dem Tresen das Fleisch des rohen Meeresgetiers einige Minuten in einer Marinade namens *Leche de tigre* (Tigermilch) aus Limette, Zwiebeln und Chili ziehen lässt und serviert. „In früheren Zeiten wurden Fisch und Meeresfrüchte noch viel länger mariniert. Aber heutzutage verkürzt man den Prozess, um dem Fisch mehr Eigengeschmack zu belassen“, erklärt Küchenchef Javier Vazquez, ein schwerer junger Mann mit Bart und umgedrehter Baseballkappe, der lokale Meeresfrüchte kennt und erklären kann wie kein Zweiter.

Das alles kann, ähnlich wie in einer Pizzeria, nach Belieben kombiniert und als *Ceviche* geordert werden. Woraufhin das Team hinter dem Tresen das Fleisch des rohen Meeresgetiers einige Minuten in einer Marinade namens *Leche de tigre* (Tigermilch) aus Limette, Zwiebeln und Chili ziehen lässt und serviert. „In früheren Zeiten wurden Fisch und Meeresfrüchte noch viel länger mariniert. Aber heutzutage verkürzt man den Prozess, um dem Fisch mehr Eigengeschmack zu belassen“, erklärt Küchenchef Javier Vazquez, ein schwerer junger Mann mit Bart und umgedrehter Baseballkappe, der lokale Meeresfrüchte kennt und erklären kann wie kein Zweiter.

Wieso das *La Mar*, so wie nahezu alle *Cevicherias*, bereits am Nachmittag schließt, ist nicht ganz durchschaubar – zumal das Lokal dann noch steckvoll ist. Als Grund wird meistens die Frische des Fisches angegeben, die abends nicht mehr gewährleistet werden könne. Was angesichts moderner Kühlmethoden dann doch etwas abenteuerlich erscheint.

Gleich gegenüber des *La Mar* bietet ein gleichermaßen einfaches wie mythisches Lokal eine weitere Spezialität an, die beinahe im selben Grad als Nationalgericht gilt wie die *Ceviche*. Bei *Tía* („Tante“) *Grimanesa* – da sind sich viele *Limeños* einig – gibt's die besten *Anticuchos* der Stadt. Dabei handelt es sich um marinierte Rinderherzen, die auf metallene Spieße gesteckt und über Holzkohlen gegrillt werden. Offenbar sind sowohl Gericht als auch Name vorkolumbianischen Ursprungs. Allerdings wurden bei den Inkas, mangels Rinder, wohl Lama- oder Alpakaherzen durchspießt.





Es gibt nicht nur ein Peru, wenn wir von Lebensmitteln und Küchenstilen sprechen.

Die Japan-Connection

Ein weiteres Grundelement der peruanischen Küchenvielfalt ist der bedeutende Einfluss Japans. Zurückzuführen ist er zum einen auf die alten Handelsrouten, die die spanischen Kolonien dies- und jenseits des Pazifiks verbanden. Aber auch auf eine Einwanderungswelle gegen Ende des 19. Jahrhunderts. Berühmtester Vertreter dieses genuin peruanischen Stils ist Mitsuharu „Micha“ Tsumura, ein Kind des Landes mit japanischen Vorfahren, das sich in seinem Restaurant *Maido* wie kein anderer darauf versteht, die zwei Welten zu verbinden. Wie etwa mit Gyoza vom Meerschweinchen, Nigiri aus Jakobsmuscheln mit schwarzem Chili oder mit Reis mit Seeigel, den er mit Körnern von Jungmais und mit Avocado-creme garniert. Für diese wirklich sehr gelungene Nikkei-Küche wurde das *Maido* zwei Jahre in Folge zum besten Restaurant im Ranking *Latin America's 50 Best Restaurants* gekürt.

Eine weitere Einwanderungswelle brachte in den letzten Jahren Millionen Venezolaner aller sozialer Schichten ins Land. Einer von ihnen ist Juan Luis Martínez, der 2018 im hippen Viertel Barranco sein genauso winziges wie stark angesagtes Lokal *Mérito*



Juan Luis Martínez (li. u.) bereichert in seinem Lokal *Mérito* die peruanische Küche mit Zubereitungsarten aus seiner Heimat.

eröffnete. Dort sitzt man in cool designtem Ambiente aus Holz, Stein und Sichtbeton an einem der nur vier Tische oder aber am Küchentresen und sieht dem Küchenchef und seinem jungen Team dabei zu, wie sie peruanische mit venezolanischer Küche verbinden. Wie etwa im Fall von Gerichten wie glaciertem Schweinebauch mit Arepa (einem venezolanischen Maisfladen) oder gegrilltem Maiskolben mit gelbem Chili und Käse aus den Llanos (dem venezolanischen Weideland). Und somit die enorme Vielfalt Perus zusätzlich mit Elementen aus dem Karibik- und Orinoco-Land Venezuelas bereichern. —

WAS MAN ISST

Ceviche

Perus bedeutendster Beitrag zur Weltküche: Roter Fisch wird in Leche de tigre mariniert und mit Zwiebeln, Chili und sonstigen Gemüsen serviert.

Leche de tigre

Marinade der Ceviche, in der Regel bestehend aus Limettensaft, Fischfond, Chili, Zwiebel und Koriander

Tiradito

Roter Fisch wird – im Unterschied zur Ceviche – nicht mariniert, sondern erst vor dem Servieren mit Sauce (wie etwa Leche de tigre) übergossen.

Nikkei-Küche

Fusion aus peruanischer und japanischer Küche

Chifa

Fusion aus chinesischer und peruanischer Küche

Causa

Ziemlich allgegenwärtiges Gericht, das aus zwei Schichten Erdäpfelpüree besteht und mit Shrimpscocktail, Thunfisch, Hühner- oder sonstigem Fleisch gefüllt und aufwendig dekoriert wird

Aji Amarillo

Trotz seines Namens („Gelber Chili“) eher orangefarbener Chili und wohl essenziellste Zutat der peruanischen Küche

Rocoto

Meistens knallroter und stets rundlicher Chili, der gerne gefüllt wird, dabei tückischerweise wie ein Paprika aussieht, aber bedeutend schärfer ist

Anticucho

Pikant marinierte Ochsenerzen, die zuerst romantisch durchspießt und danach über Holzkohlen gegrillt werden

Cuy

Meerschweinchen. Wird traditionell einfach knusprig gebraten, findet sich aber zunehmend auch kreativ neu interpretiert

WO MAN ISST

Central

Diesjährige Nummer eins auf der Liste der „50 besten Restaurants der Welt“. Küchenchef Virgilio Martínez überzeugt mit exotischen Zutaten, präzisen Garzeiten, kreativen Kombinationen und spektakulären Präsentationen. Ein eindrucksvolles Fine-Dining-Erlebnis in Form einer Reise durch die landschaftliche, kulturelle und kulturlandschaftliche Vielfalt Perus. centralrestaurante.com.pe/default.html

Kjolle

Von Küchenchefin Pía León geführtes Restaurant mit sanfteren Preisen und gelösterer Atmosphäre, aber weitestgehend gleichwertiger Qualität wie das *Central* ihres Ehemannes Virgilio Martínez. kjolle.com/default.html

Astrid y Gaston

Ursprungsort des peruanischen Fine-Dining-Wunders, das der Küchenchef und Nationalheld Gastón Acurio gemeinsam mit seiner Frau, der Patissière Astrid Gutsche, vor bald 30 Jahren eröffnete. astridygaston.com

Mayta

Fine-Dining-Restaurant mit eindrucksvollem, sehr üppigem Dekor und genauso

üppig präsentierter, ambitionierter Küche, die auf peruanischen Zutaten basiert. maytalima.com

Merito

Winziges und toll designtes Restaurant des begabten Venezolaners Juan Luis Martínez, untergebracht in einem Kolonialgebäude im Ausgehviertel Barranco. meritorestaurante.com

Maido

Hochburg der sogenannten Nikkei-Küche, in der peruanische mit japanischen Einflüssen fusionieren. maido.pe

Cebicheria La Mar

Spektakuläres Fischrestaurant Gastón Acurios mit Unmengen an exotischen Meerestieren und ausgelassener Stimmung. Nur mittags geöffnet. lamarcebicheria.com/es/Lima

Juanito de Barranco

Historische Bar im Ausgehviertel Barranco und guter Ort für Pisco Sour. facebook.com/eljuanitodebarranco

Canta Rana

Alteingesessenes Gasthaus und eines der besten für traditionelle peruanische Küche. Genova 101, Barranco 15063 T +51/923 84 10 16

Bar Cordano

Denkmalgeschütztes Café-Restaurant im zentralen Regierungsviertel. Jr. Ancash 202, Lima 15001 T +51/14 26 00 72

Museo Larco Café-Restaurant

Gepflegtes Essen im bezaubernden Park des mehr als sehenswerten archäologischen Museo Larco. cafe.museolarco.org

A-NOBIS

Sektkellerei

A La Carte Verkostung 96 Punkte
Wein Burgenland Award SIEGER



**Kellerführungen
Verkostungen
Ab Hof Verkauf**

www.a-nobis.at

Geschmacks-trägerin

Butter kann durch nichts ersetzt werden – und schon gar nicht in der Beurre blanc, der definitiven Königin der Saucen.

TEXT VON ANDREA KARRER
ILLUSTRATION VON KERSTIN LUTTENFELDNER

Das Bedürfnis nach einer Schluckhilfe ist so alt wie der Appetit. Irgendwann einmal war den Menschen der Braten zu trocken und der Getreidefladen zu staubig, und so wurde die erste Sauce erfunden, die den festen Bissen besser rutschen ließ. Im Laufe der Jahrtausende sprach sich natürlich auch herum, dass schieres Fleisch im Vergleich zu allem anderen Essbaren ziemlich schwach schmeckt. Der Gaumenschmeichler Sauce reicherte fade Speisen mit neuem Geschmack an, denn wie ein Gericht schmeckt, hängt von seiner Würzung ab, also meist von der Sauce, in der die Gewürze kombiniert sind.

Die Qualität der Sauce ist ein Maßstab für die Fähigkeit eines Kochs oder einer Köchin. Als Kaiser Domitian einen besonders prächtigen Steinbutt geschenkt bekam, rief er mitten in der Nacht den römischen Senat zusammen. Thema der Beratung: mit welcher Sauce der Fisch zu essen sei.

In Nantes in der Bretagne wird heute selbstverständlich zum Fischfilet die Beurre blanc serviert, alles andere wäre undenkbar: eine weiße Buttersauce, die dort im 19. Jahrhundert von Clémence Lefeuve zufällig erfunden wurde, als er bei der Zubereitung einer Hollandaise die Eier vergessen hat.

Fünf bis sechs geschälte und feinst gehackte Schalotten, 250 ml Weißweinessig, 350 ml Fond sowie gemahlene weißen Pfeffer benötigt es laut der Enzyklopädie *Larousse Gastronomique* für den Ansatz, der um zwei Drit-

tel eingekocht wird. Dann werden 250g kalte Butterstücke mit dem Schneebeesen eingerührt und aufgeschlagen, bis die Sauce bindet, aber auf keinen Fall schäumt oder kocht.

Die Beurre blanc ist eine der ursprünglichsten Saucen, die die französische Küche zu bieten hat, und bekannt für ihre samtige Textur. Wörtlich übersetzt heißt Beurre blanc „weiße Butter“, gebräuchlicher ist (weiße) Buttersauce. Das französische Original ist insofern treffender, als Beurre blanc aus wenig mehr als Butter besteht – ihr Anteil ist derart hoch, dass man es im Grunde mit aromatisierter Butter in einem speziellen Aggregatzustand zu tun hat. Die Emulsion, also die Verbindung von Wasser und Fett, ist das Geheimnis einer gelungenen Beurre blanc. Doch diese zwei verbinden sich nur ungern. Um eine Emulsion zu ermöglichen, verwendet man oft auch Emulgatoren wie Lecithin, Dotter oder Senf, die eine Verbindung von Wasser und Fett vereinfachen, denn sie sind in beiden löslich und verhindern, dass sich die Zutaten wieder in die einzelnen Bestandteile trennen. Hier ist auch weniger Vorsicht notwendig als bei der ursprünglichen Methode ohne Emulgatoren. In der gehobenen Küche wie



FENCHEL

KAROTTEN

SELLERIE

LORBEER-
BLÄTTER

BEURRE BLANC mit

MANGALITZA-
KNOCHEN

WACHOLDER-
BEEREN

Mangalitzza-Zunge

SCHNITTLAUCH

ZWIEBELN

STERNANIS

ZITRONENSAFT

LAUCH



auch der Molekularküche ist ein häufig verwendeter Emulgator Lecithin, das meist aus Soja hergestellt wird.

Viele Rezepte empfehlen, Crème fraîche oder Schlagobers einzusetzen, um die Butterbindung zu unterstützen. Dagegen ist nichts einzuwenden, es funktioniert aber auch ohne diese Emulgatoren, solange man mit Bedacht vorgeht. „Während der Zubereitung von Beurre blanc ist wichtig, die Temperatur im Auge zu behalten. Die Butter sollte kalt sein, besser sogar eiskalt, damit sie langsam schmilzt und die Sauce eine cremige Textur erhält. Der Ansatz sollte langsam reduziert werden, um die Aromen zu konzentrieren, aber nicht zu schnell, um die Sauce nicht zu überhitzen“, erklärt Konstantin Filippou. „Um die Butter zu aromatisieren, kochen wir Mischungen aus Fonds und weiteren würzenden Flüssigkeiten bzw. Zutaten zusammen mit Schalotten oder anderen Aromenträgern stark ein und montieren dann mit eiskalter Butter auf.“ Dabei entsteht eine sämige Konsistenz, die umso fester wird, je mehr Butter eingerührt und gleichzeitig gut aufgeschlagen wird.

Thomas Dorfer vom *Landhaus Bacher* beispielsweise mixt Safran und Masala in seine Beurre blanc, die er zum indisch aromatisierten Kaisergranat serviert.

Juan Amadors geeiste Beurre blanc ist ein Klassiker, welchen er über die Zeit immer wieder variiert, vor ein paar Jahren zum Beispiel mit Rotkraut

Beurre blanc mit Mangalitza-Zunge

Rezept von
Konstantin Filippou

Zutaten für 4–6 Portionen

Je 100 g Karotten, Sellerie, Lauch, Fenchel, geputzt und gewaschen
4 Zwiebeln
500 g Mangalitza-Zunge
1.000 g Mangalitza-Knochen
10 g Lorbeerblätter
5 g Wacholderbeeren
5 g Sternanis
220 g eiskalte Butter
50 g Schnittlauch
Zitronensaft

Zubereitung

Gemüse in 2 cm große Würfel schneiden. Die ungeschälten Zwiebeln halbieren und auf der Schnittseite goldbraun rösten.

Die Mangalitza-Knochen waschen, in 2½ l kaltem Wasser zustellen, aufkochen, die Mangalitza-Zunge beifügen und bei geringer Hitze ca. 1 Stunde leicht kochen lassen.

Gemüse, Zwiebeln sowie Sternanis und Lorbeerblätter beifügen und eine weitere Stunde kochen lassen; von der Hitze nehmen und zugedeckt 30 Minuten ruhen lassen.

Die noch warme Zunge aus der Suppe nehmen, kalt abschrecken, vorsichtig schälen und kalt stellen. Die Suppe abseihen und auf die halbe Menge einkochen. Anschließend durch ein feines Sieb seihen und die kalte Butter mit dem Schneebesen einmontieren; beiseite stellen.

Die ausgekühlte Mangalitza-Zunge in kleine Würfel (3x3 mm) und den Schnittlauch ebenfalls sehr fein schneiden. Alles kalt stellen. Dann die Mangalitza-Sauce erhitzen und die Zungenwürfel darin erwärmen. Mit Schnittlauch bestreuen und mit Zitronensaft abschmecken.

ADRESSE

Konstantin Filippou
Dominikanerbastei 17
1010 Wien
T 01/512 22 29
konstantinfilippou.com

oder mittlerweile als Amador-Signatur-Dish mit leicht pochierter Gillardeau-Auster, Haselnussschaum und Osietra-Kaviar. „Die Beurre blanc halte ich sowieso für die Königin unter den Saucen, und als cremiges kühles Eis kommen die feine Süße der Schalotten und die gut dosierte Säure von Essig und Weißwein hervorragend zur Geltung“, erklärt Juan Amador. „Auch ein Schuss Champagner zum Schluss gibt der Sauce eine frische Säure.“

Konstantin Filippou serviert oft eine Variante mit Kalbsfond zur Kalbszunge oder würzt die Beurre blanc explosiv mit Kimchi zu Fisch. Beurre blanc bietet eine Vielzahl von Möglichkeiten zur Variation des Geschmacks. Man kann Kräuter wie Estragon oder Dille hinzufügen, um der Sauce zusätzliche Aromen zu verleihen. Auch der Saft von z. B. Limette oder Orange kann der Sauce neue Geschmacksnuancen geben. „Ich achte immer darauf, dass die Sauce nie zu viel Schwere ins Gericht bringt.“ Die Kunst beim Einsatz der Sauce bestehe darin, sie gut zu dosieren. „Mehr als drei bis vier Esslöffel verträgt es nicht in einem Gericht“, meint Filippou.

Einer ihrer faszinierenden Aspekte ist, dass die Beurre blanc oft verwendet wird, um einem Gericht eine gewisse Leichtigkeit zu verleihen, während gleichzeitig der Anteil von meist mehr als 50 Prozent Butter wie eine Hebebühne für den Geschmack des Grundprodukts wirkt.

Die Beurre blanc passt hervorragend zu Fisch, hellem Fleisch, Meeresfrüchten und Geflügel, wie auch zu Gemüse, etwa Spargel oder Spinat, jedoch in weiteren Abwandlungen auch zu kräftigem Rind.

Was früher in mühevoller Handarbeit geschlagen wurde, das übernehmen heutzutage Stabmixer, Thermomix und Co. Um jedoch das Gefühl für eine Beurre blanc zu bekommen, sollte man sie mindestens ein Mal per Hand aufschlagen. —



EINFACH URGUT.

Weltklasse: Heumilch ist Weltkulturerbe.

Die traditionelle Heuwirtschaft wurde von den Vereinten Nationen als erstes „Landwirtschaftliches Weltkulturerbe“ im deutschsprachigen Raum anerkannt. Eine besondere Bestätigung für unsere Heumilchbäuerinnen und Bauern. Denn durch ihre schonende Bewirtschaftung bleiben Wiesen, Weiden und Almen erhalten, die große Mengen an CO₂ speichern. Dadurch leisten sie einen wichtigen Beitrag zum Klimaschutz und liefern gleichzeitig wertvolle Heumilch g.t.S. **Mehr auf heumilch.com**



Ausgezeichnet als
„garantiert traditionelle Spezialität“

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

 Bundesministerium
Land- und Forstwirtschaft,
Regionen und Wasserwirtschaft


LE 14-20
Entwicklung für den ländlichen Raum

Europäischer
Landwirtschaftsfonds für
die Entwicklung des
ländlichen Raums.
Hier investiert Europa in
die ländlichen Gebiete.



High Life auf hoher See

Eine Reise auf der *MS Europa*, der Ikone unter den besten Kreuzfahrtschiffen der Welt, hat neben dem Erlebniswert auch außerordentliche kulinarische Qualitäten.

TEXT VON CHRISTIAN GRÜNWALD

Es schlingert. Nur ganz wenig. Gerade so viel, dass es für eine zarte innere Unruhe sorgt. Ein Gefühl, das manche vielleicht auch von Langstreckenflügen kennen. Etwas Champagner, regelmäßig zu sich genommen, stabilisiert in dieser Situation ungemein. Gut für die persönliche Balance und das Gleichgewicht im Allgemeinen.

An Bord der *MS Europa* fließt der Champagner reichlich, und Gründe gibt es dafür viele. Vor allem: Eine Reise mit einem der besten Cruise Liner der Welt versetzt einen grundsätzlich in Feierlaune.

Auf der Nordatlantikpassage fegt der Wind mit 7 Beaufort – ein für diese Region durchschnittlicher Wert, der eine Windgeschwindigkeit von über 50 km/h und eine Wellenhöhe von drei bis vier Metern bedeutet. Eingeweihte kennen einige Plätze an Bord des fast 200 Meter langen und 24 Meter breiten Schiffs, wo es selbst bei hohem Seegang ver-

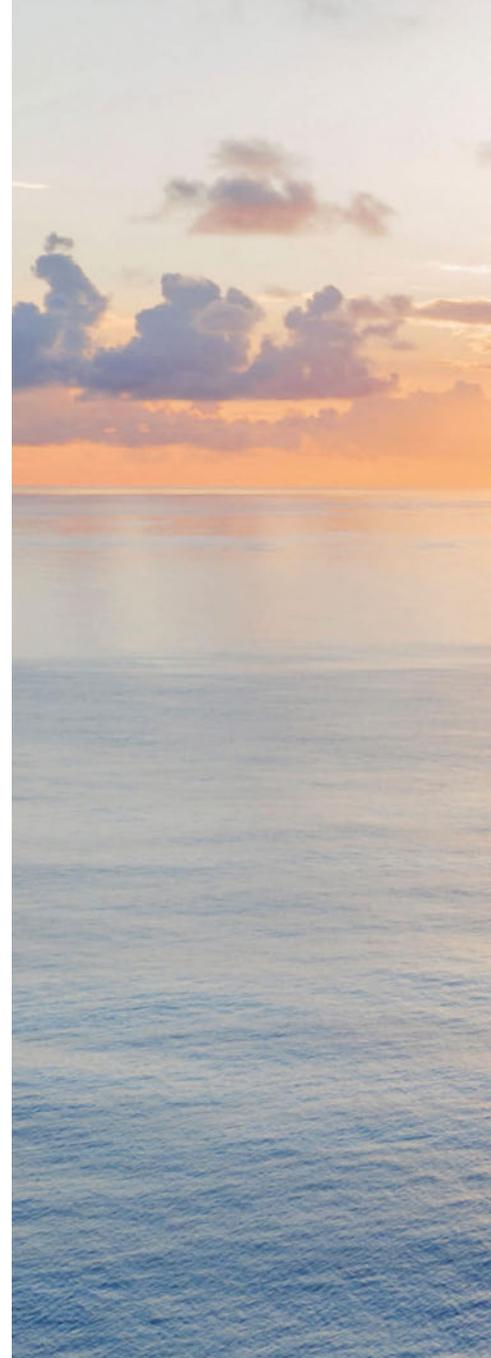
gleichsweise stabil zugeht; etwa die in der Schiffsmittle gelegene Rezeption samt Bar-Café; oder auch die ebenfalls mittig im Schiffsbauch unter der Küche positionierten Lagerräume auf Deck 2.

Der vibrationsarme Platz ist ideal für die Lagerung der rund 30.000 Flaschen Wein. Die teure, namhafte Ware fühlt sich hier wohl, das Depot von wertvollen Bordeaux-Weinen wird nicht besorgniserregend aufgerüttelt.

Dumm nur, dass man als Passagier zu den besonders ruhigen Lagerräumen normalerweise keinen Zutritt hat. Der kurze Rundgang durch die fensterlosen Räume ist ein Privileg für das Grüppchen Medienleute, denen hier die kulinarische Materialschlacht einer Schiffsreise anschaulich dargestellt werden soll.

Ein Schiff für Gourmets

Die *MS Europa* definiert sich als ein Gourmetschiff, sie ist mit insgesamt fünf Restaurants auf High-End-Genuss ausgelegt. Etwa 5.000 Artikel kennt die Inventarliste im Lager, circa die Hälfte ist essbar. Die Lager im Schiffsbauch sind stets





Kombüse de luxe: Kevin Fehling (im Bild li.) am Pass des Gourmetrestaurants *The Globe*, das seine Sterne auch an Land hätte

Abkürzung für „Hotel Inventory Controller“, des Mannes, der alles lagert und nachkauft: „Reis, Champagner und Toilettenpapier dürfen nicht ausgehen.“

Parallel zur Routenplanung existiert ein exakter Plan für den Einkauf von Lebensmitteln und Getränken. Dem Zufall wird dabei tunlichst nichts überlassen. Die Romantik vom Einkauf am Markt vor Ort ist allerdings jenseits der Realität. Auf den Märkten in der Südsee etwa sind kaum Früchte zu kaufen, schon gar

wohlgefüllt. Allein im Freezer liegen sieben bis acht Tonnen Fisch und Fleisch. Die alte Weisheit des zuständigen HIC, die

nicht in den erforderlichen Mengen. Manchmal, wie auf Tonga, kauft die Küche dann aber auch Gemüse, bei dem man gar nicht weiß, was damit zu tun ist. Am besten, so erzählen die F&B-Verantwortlichen, klappt die Versorgung vor Ort auf den prächtigen Märkten in Mexiko. Spontaneinkäufe sind umso schöner. „Wir hatten schon Situationen, wo unser Küchenchef am offenen Meer direkt vom Fischerboot weg Tuna eingekauft hat.“

Auch Wein kommt selten via Ab-Hof-Kauf an Bord. Immerhin, Weißweine von Winzern im amerikanisch-kanadischen Niagara-Gebiet waren kürzlich am Einkaufszettel. Die Weinkarte umfasst rund 500 Positionen. Max Weber, der verantwortliche Corporate Manager, hat dabei neben Renommee stets auch die optimale

Trinkreife im Blick; und das zu Preisen, die Kennern Lust auf mehr machen. Auf hoher See sind steuerliche Abgaben kein Thema. So preiswert bekommt man Bordeaux, Burgunder oder Prestige-Champagner wie Krug und Dom Pérignon nicht oft angeboten. Verdursten wird auf der *MS Europa* keiner. Man ist wassermäßig autark. Die Wasseraufbereitung erfolgt über zwei Dampferzeuger und eine Umkehrosmoseanlage. Zu Tisch kommt aber bevorzugt Mineralwasser aus der Flasche.

Klein ist superfein

Bei Kreuzfahrtschiffen ist die Größe ein wesentliches Kriterium für die Qualitätserwartung. An den Liegeplätzen mancher Häfen, inmitten der großen Kreuzfahrtschiffe, die wie schwimmende Wolkenkratzer wirken und beim Anlegen den Kai verdunkeln, ist die *MS Europa* leicht zu übersehen. Mehrere Tausend Passagiere haben auf diesen Riesen, die der Schifffahrt nicht unbedingt ein positives Image eingebracht haben, Platz. Die *MS Europa*

wirkt dagegen wie eine elegante Limousine am Lkw-Parkplatz. In der Regel reisen mit dem Schmuckstück rund 350 Gäste, 285 Mitarbeiter sorgen für deren Wohlbefinden und Sicherheit. Das zahlenmäßige Verhältnis von Gästen zu Personal kann sich mit dem von absoluten Spitzenrestaurants oder auch Luxus-Hotelprojekten wie etwa jenen von *Soneva*, *Aman* oder *Mandarin* vergleichen. Entsprechend hoch sind die Erwartungen.

Jede der 200 Kabinen darf sich Suite nennen, jede einzelne hat Blick aufs offene Meer, viele davon mit einem kleinen Balkon. Die Penthouse Grand Suite misst stattliche 85 m². Die Mehrheit der Passagiere ist in den Veranda Suiten mit 27 m² vollends zufrieden.

Der sehr hohe Anteil an Stammgästen spricht für sich. Einige Passagiere waren schon mehr als dreißig Mal an Bord. Sie spazieren so über Deck, als wenn es ihr eigenes Ferienhaus wäre. Entsprechend eng ist auch der Kontakt zu den Mitarbeitern.

Sehr außergewöhnlich ist nach wie vor, dass auf der *MS Europa* Deutsch als Hauptsprache gepflegt wird. Eine Seltenheit in der sonst mehrheitlich auf die englischsprachigen Märkte ausgelegten Cruise-Branche. Das hat klarerweise Einfluss auf das Publikum. Mehrheitlich sind es Deutsche, die sich diesen Luxus gönnen, dazu natürlich Gäste aus Österreich und der Schweiz, aber auch Passagiere aus Benelux sind oftmals an Bord. Die Sprache hat zudem Einfluss auf die Atmosphäre. Wer die launig-korrekte deutsche Nordlicht-Mentalität schätzt, ist hier genau richtig. Das passt perfekt zu der von allen Führungspersönlichkeiten am Schiff vermittelten Wohlfühlatmosphäre, die gerne auch mit dem Motto „Haben Sie die beste Zeit der Welt“ beschworen wird.

Weltreisen und kürzere Etappen

Regelmäßig startet die *MS Europa* von Hamburg aus zu einer Art Weltreise. Das logistische Planungspuzzle beginnt vier bis fünf Jahre vor dem

Michael Hoffmann hat das *Pearl* erfunden, ein ideenreiches Restaurantkonzept, bei dem Kaviar die Hauptrolle spielt. Das Dinner dort, eventuell auch mehrmalig, ist im Ticketpreis inbegriffen.



Ein Kreuzfahrtschiff ist kein Restaurant; aber irgendwie dann doch fast schon.

Ablegen. Die internationale Seefahrt hat viele Reglements: Welche Routen sind befahrbar? Welche Häfen kann man mit welchem Schiffstyp anfahren? Nicht selten sind dabei die erlaubten Slots schon lange ausgebucht. Aktuelle Herausforderungen für die Chefplaner in der *Hapag-Lloyd*-Zentrale sind Kriege oder Piraterie. Generell hat jede Unebenheit im internationalen Tourismus mögliche Auswirkungen auf die Schiffsroute. Covid-19 war natürlich der komplette Horror. Aber auch ein Flugstreik oder ein durch den Ascheregen eines Vulkans auf den Kopf gestellter Flugplan können gigantische Probleme verursachen. Denn wie kommen

die Passagiere an den jeweiligen Stopps zeitgerecht an Bord? Wie kommen die Abreisenden wieder nach Hause? Die wenigsten *MS Europa*-Passagiere machen die ganze Tour (im saloppen Jargon heißt das „die große Hafenrundfahrt“) mit, etwa wenn es von Hamburg innerhalb von einigen Monaten quer über den Atlantik zuerst die amerikanische Küste entlang, später in den Südpazifik und dann nach Australien und Asien geht. Viele suchen sich aus dem Programm die jeweils für sie interessante Destination heraus. Etappen mit einer Reisedauer von drei bis vier Wochen machen den meisten Sinn.

Internationalität ist alleine schon durch den bunten Mix der Herkunftsländer der Crew gegeben. Wie auf allen Schiffen machen Mitarbeiter von den Philippinen einen großen Anteil aus, sowohl auf der Brücke und bei der Schiffstechnik als auch in der Küche und bei den Zimmermädchen. Die für sie verpflichtenden Deutschkurse, man will zumindest gute Basics, sind für die Filipinos ebenso eine Herausforderung wie für die an Bord arbeitenden Kirgisen. Alles kein Problem, wer zur See fährt, ist stets in hohem Maß motiviert. Neben den jeweils erforderlichen Fachkenntnissen zeichnet philippinische

Mitarbeiter vor allem aus, dass sie am liebsten sieben oder acht Monate am Stück an Bord arbeiten möchten, ehe sie dann einen mehrmonatigen Landaufenthalt antreten. Das erleichtert die Personalplanung ungemein. Kapitän, Offiziere und alle leitenden Mitarbeiter sind in der Regel zweieinhalb Monate am Stück an Bord.

Krawatte ist nicht mehr Pflicht

1999 stand die *MS Europa* erstmals im Dienst. 2019 lag das Schiff zur großen Renovierung in der Werft. Covid-19 nahm dem Comeback den Glamour. Überlappend trafen sich in diesen Jahren Überlegungen, die Stil- und Hygienefragen zugleich betrafen. In der Rückschau darf man sich ein normales Abendessen Anfang der 2000er so klichschhaft vorstellen, wie es aus Filmen mit gängigem Agatha-Christie-Plot bekannt ist. Im großen Speisesaal dinierten alle Passagiere zur festgelegten Zeit gemeinsam mit fixer Sitzordnung an großen Tischen. Bekleidungsmäßig wa-

ren Abendkleid und Smoking obligat. Ohne Anzug und Krawatte bekam Mann nichts zu essen.

Seit 2019 stehen Zweier-, Vierer- und Sechser-Tische zur Verfügung. Die Einführung von variablen Essenszeiten war eine kleine Revolution, ebenso wie die Tatsache, dass die Herren abends nur noch ein Sakko tragen sollen.

Mancher Stammgast war anfangs mit den Neuerungen gar nicht so glücklich, mittlerweile sehen aber alle die Vorteile. Und zu manchen Anlässen, etwa beim Kapitänsdinner, gibt es noch die Möglichkeit für den Auftritt in der besten Garderobe. Durch die doch recht hohe Anzahl an eher betagten Stammgästen steht die

Der schönste Platz an lauen Abenden auf hoher See ist der Outdoor-Bereich des Lido-Restaurants am Heck des Schiffs. Für den Absacker geht es dann später die Treppen hinauf in die *Sansibar*.

nächste kleine Revolution aus biologischen Gründen unweigerlich ins Haus. Nach und nach wird sich die Klientel verjüngen, auch

Kinder sind dann vielleicht nicht mehr exotische Einzelereignisse. Das Publikum ändert sich auch je nach Reisezeit und -dauer. In der Saison der Schulferien sind für Familien zeitlich auch einmal 14 Tage an Bord möglich, während längere Passagen allein schon wegen des Zeitfaktors unmöglich wären. Und auch Berufstätige hadern da mit dem Zeitbudget.

Manche fragen sich vielleicht, was man so den ganzen Tag an Bord macht. Oft stehen Landausflüge auf dem Programm, gefahren wird dann nur in der Nacht. An reinen Seetagen kann man im Pool plantschen, im Spa die Verjüngung anstreben, Ähnliches im Fitnesscenter versuchen oder auch nur an Deck sitzen und in die weite See meditieren. Man kann eventuell, so wie auch sonst im Leben, die Zeit im Internet vergeuden (Vorsicht: Das kann je nach Satellitentarif auf hoher See teuer sein) oder einfach ein Buch lesen und sich innerlich bereits auf die nächste Mahlzeit einstellen.

Kulinarik ist das Thema Nummer eins

Bei allen spektakulären Naturwundern und Sehenswürdigkeiten, die während der langen Schiffsreisen vorbeiziehen, war und ist Kulinarik das bestimmende Hauptthema an Bord. Nicht nur weil die Seeluft angeblich hungrig macht.



Sagen wir es so: Ein Kreuzfahrtschiff ist kein Wirtshaus, aber irgendwie dann doch. Rund 350 Gäste mit Anspruch bei Laune zu halten, ist eine Herausforderung. Jedes der fünf zur Wahl stehenden Restaurants ist im Reisepreis inkludiert. Je nach Publikumsinteresse und Etappendauer ist es unterschiedlich leicht, einen Platz im gewünschten Restaurant zu reservieren.

Neben dem großen eleganten Hauptrestaurant ist da das *Lido*, ein Restaurant mit großer Außen-sitzfläche am Heck des Schiffs. Ideal bei hohen Temperaturen, beliebt bei Rauchern und nicht zuletzt wegen seiner betreuten Buffetzone ein wenig an einen legeren Yachtclub erinnernd.

Formeller geht es da vergleichsweise bei Carpaccio, Pasta und Ossobuco im italienischen Restaurant *Venezia* zu. Tatsächlich hochkarätigen Gourmetanspruch haben das *Pearls*, eine auf Kaviar als Haupt-thema ausgerichtete Küchenbar, und das *The Globe* von Küchenstar Kevin Fehling. Der hanseatische

In kühleren Fahr-
gebieten wird der
Pool mit einem
Magrodome zur
Hälfte überdacht.

Dreisternekoch war vor Jahren selbst einige Zeit als Souschef auf der *MS Europa* tätig, kennt und liebt das Schiff. Maximal 20 Gäste pro Abend können im *The Glo-*

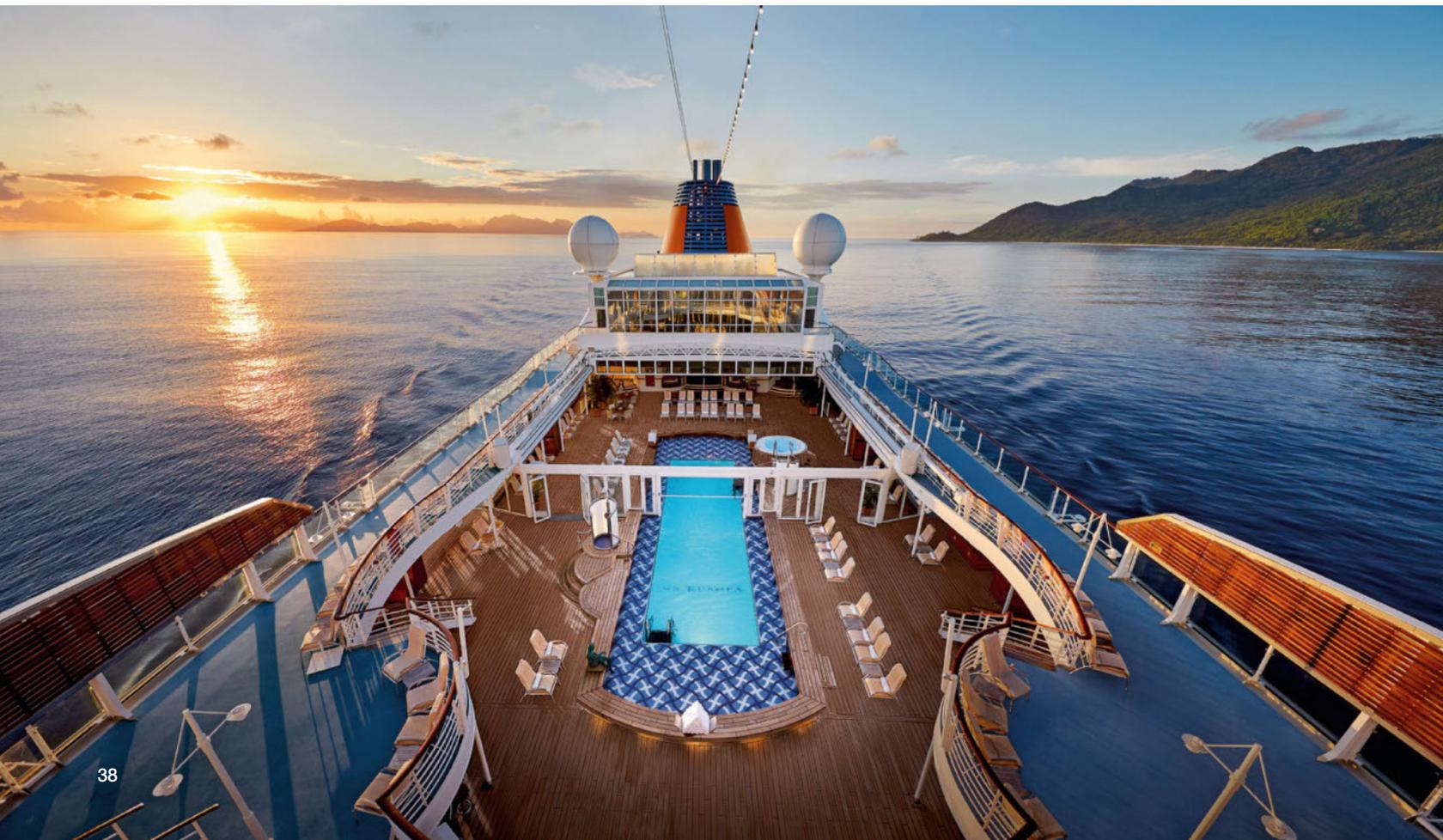
be dinieren. Das Konzept ist hochkarätig und zugleich klischeehaft; penibel gemachte Miniaturen mit höchster Präzision. Der Service gibt Anleitung und Anekdoten zur Entstehung der Kreation, etwa wenn Gänseleber und Räucheraal kombiniert werden oder sehr smooth gegarter Lachs von den Färöerinseln mit Ponzu-Schaum, Koriander-Emulsion und Kaviar ein wirklich herrliches Fischgericht ergibt. Ein exzellentes Gourmeterlebnis sind die acht Gänge in jedem Fall.

Vielleicht liegt es an der atmosphärischen Isolation, die an die von vielen Nobelhotels bekannte Gourmetecke gemahnt, dass das Hauptrestaurant und der Italiener den meisten Gästezustrom haben. Man will ja beim Essen gehen auch die anderen Gäste sehen. Im *Venezia* fühlt man sich wie in einem altmodischen Ristorante. Man kann schon vorher in etwa erahnen, wie die Speisen aussehen und schmecken; fast zumindest. Dass bei den Spaghetti



Die Weinkarte der *MS Europa* ist exquisit und gefällt auch wegen der attraktiven Preise.

Vongole mit Tomaten und Fenchel mehr Gemüseinlage als Muscheln präsent ist, nimmt ein wenig die Begeisterung heraus. Weniger mit deutscher Rezeptdeutung denn viel mehr mit praktischen küchentechnischen Erwägungen hat es dann zu tun, wenn sich Tagliata di Manzo als Scheiben vom Entrecote darstellen, die ihr rosa gebratenes Dasein vermutlich im Hold-o-



Martin Fasching, Sommelier aus Fischbach in der Steiermark, liebt seinen Job an Bord und ist stolz darauf, im Hauptrestaurant ein Weinprogramm mit etwa 500 Positionen zu präsentieren.



maten erhielten. À la minute zu braten scheint bei dieser Anzahl von Gästen leider nicht machbar zu sein. Da ist dann aber auch umgekehrt das tadellose Kalbstatar mit cremigem Kräutersalat, an dem es nichts zu bemäkeln gibt.

Die Details und Tücken einer Großküche machen sich auch im prächtigen Hauptrestaurant bemerkbar, wobei es stets auf die Bestellung ankommt. Wer Gebratenes bestellt, wird möglicherweise enttäuscht. Weder Fleisch noch Fisch weisen da die typischen wünschenswerten Röstnoten auf. Auch der lange Weg vom Herd bis zum Tisch unter der Cloche scheint dem Genuss im Weg zu stehen. Umso ansprechender können dann wiederum Gerichte aus der kalten Vorspeisenküche oder auch Geschmortes ausfallen. Fast schon eine Ironie, dass es gerade das Wiener Schnitzel ist, das im Hauptrestaurant durch die Bank Begeisterung hervorruft. Dünnes Kalbfleisch, perfekt paniert und goldgelb kross gebacken – es geht ja scheinbar doch mit dem à la minute.

Wahrer Luxus heißt: kein Buffet

Das Hauptrestaurant verdient seinen Namen auch bezüglich des Fassungsvermögens. Dicht bestuhlt, können hier alle Passagiere zugleich Platz finden. Die Hauptküche liegt übrigens ein Deck tiefer und ist

durch Rolltreppen mit dem Restaurant verbunden.

Im Hauptrestaurant gibt es kein Abendbuffet. Das ist die tatsächliche Definition von Luxus. Jeden Abend wird das Menü serviert.

Auch das ein Grund, warum kleineren Kreuzfahrtschiffen die luxuriöse Zukunft gehört. Auf den riesigen Schiffen anderer Reedereien ist alles denkbar, nur kein individueller Service.

Überhaupt ist der Service sehr herzlich und bemüht. Schon nach kurzer Zeit wird man von den meisten Mitarbeitern mit dem Namen angesprochen; bemüht um jedes Detail, ein Wegsehen erlebt man nicht. Allein in der Hauptküche arbeiten rund 50 Menschen, 40 kochen, zehn putzen. Es ist eine Küche, die der von großen Hotels ähnelt. Ordnung gehört zum Überleben, die einzelnen Sektionen sind akkurat organisiert.

Michael Hoffmann ist der Corporate Chef von *Hapag-Lloyd Cruises*. Das bedeutet, dass er sich um das gas-

tronomische Angebot aller fünf Schiffe im Konzern kümmert. Eine spannende Aufgabe, weil dazu auch kleinere Expeditionsschiffe gehören, die beispielsweise häufig an den Polen unterwegs sind.

Michael Hoffmann kennen manche vielleicht noch aus der Zeit, als er in seinem Berliner Restaurant *Margaux* die erste wirklich hochstehende vegetarische Küche im deutschsprachigen Raum etablierte. Gleich ums Eck vom Brandenburger Tor wurden damals auch Gemüse und Kräuter angebaut.

Pearl: Das einzigartige Kaviar-Restaurant

Michael Hoffmann ist ein hochkarätiger Küchenchef, der über die Jahre nicht nur die küchentechnischen Möglichkeiten an Bord kennt, sondern auch die Machbarkeiten immer wieder neu abklärt. Von ihm kommen zumeist die entscheidenden Anstöße, wenn es darum geht, die kommenden Destinationen auch via Produkte und Zubereitungen ins Menü einzubeziehen. Das kann Nikkei-Küche sein, wenn es Richtung Südpazifik geht, das kann aber auch ein besonderes Barbecue sein, wenn einmal ein Strandausflug auf dem Programm steht. Ein echtes Schmuckstück an Bord ist das Restaurant *Pearl* mit einer Art Küchenbar und großer Kühlvitrine, in der die Hauptdarsteller des Abends lagern: ausgesuchte Kaviarsorten vom hanseatischen Traditionshändler *Aki-Altonaer-Kaviar*. Das sechsgängige Kaviarmenü ist begeisternd unique gestaltet, macht endlich Schluss damit, dass Kaviar zumeist sein Dasein nur als Garnierung fristet. Es braucht schon einen ordentlichen Löffel, damit Geschmack und Textur würdig zur Geltung kommen. Mandarin Imperial Caviar geht großartig mit Reis-Frittata. Caviar d'Aquitaine präsentiert sich ganz groß auf gelierter Rote-Beete-Bouillon mit Himbeeren und Crème fraîche. Ossetra Caviar begeistert in der Kombination mit Hummer-Tempura und Yuzu-Perlhuhn.

Laut Michael Hoffmann ist die größte Herausforderung an Bord die Beschaffung möglichst guter Produkte. Was man selbst herstellen kann, wird auch selbst hergestellt: Brot etwa; und nein, Backmischungen sind dabei verpönt. In der Patisserie, wo auch Plunder- und Blätterteige entstehen, herrscht täglich Hochbetrieb.

Landesgesetze können auch in der internationalen Seefahrt eine wahre Plage sein. So gestatten die USA, kein Scherz, nicht das manuelle Polieren von Gläsern und Besteck. Pfeffermühlen und Zucker ohne Verpackung im Döschen? Ein No-Go. Rohmilchkäse beim Dinner – you're joking! Die Vorschriften sind mitunter rigoros und tunlichst zu befolgen, die regelmäßigen Kontrollen durch die Behörden alles andere als lustig.

Nose-to-Tail und leichtes Öl

Die Mitarbeiter in der Küche sind die größten Kritiker beim Essen, sagen, wenn es nicht gut ist. Das ist der Stolz der Arbeitenden, aber auch, weil man es oft vergisst: Die Crew isst ja auch, und sie besteht aus knapp 300 Mitgliedern.

Nose-to-Tail ist durchaus gängig, sämtliche Abschnitte, ganz gleich ob von Gemüse, Fisch oder Fleisch, landen im Fond. Weggeschmissen wird wenig, und dass für die Fische etwas im Meer landet, ist schon lange nicht mehr. Abfall wird getrocknet und verbrannt.

Was oben aus dem Schornstein herauskommt, ist natürlich nicht bloß Wasserdampf. Man ist sich aber der zeitgemäßen Anforderungen bewusst. Die Dieselmotoren für Antrieb und Stromerzeugung werden mit sogenanntem Marine-Gasöl angetrieben, die höchste Klasse von Schiffsbrennstoff mit der niedrigst möglichen Konzentration an Schwefel- und Partikelgehalt. Kostet doppelt so viel wie normaler Schiffsdiesel. In der Werft arbeitet man bereits an Lösungen mit umweltverträglichen Biofuel-Beimischungen.



Die vergleichsweise kleine *MS Europa* kann Hafenplätze ansteuern, die großen Schiffen verwehrt bleiben, wie etwa Manhattan/New York City. Die Steuerung bewerkstelligt Kapitän Jörg Peter Berendsen mit Computer und Joystick.

Die Welt entdecken

Wer ausreichend Zeit und Geld hat, bucht einfach die große Hafenrundfahrt. So nennen Insider eine Weltreise mit der *MS Europa*, die rund 150 Tage dauert.

Das Schiff startet dafür regelmäßig von Hamburg aus mit unterschiedlicher Routenführung. Je nach Neigung und Budget bucht man als Passagier einzelne Etappen, wobei einige lediglich zehn Tage Reisezeit benötigen.

Die meisten attraktiven Passagen erfordern mit An- und Abreise knapp drei Wochen. Alles Wissenswerte dazu online auf hl-cruises.de. Der derzeitige Planungsrahmen reicht terminmäßig schon bis ins Jahr 2026.

Compliance-Hinweis: Die Reise erfolgte auf Einladung von *Hapag-Lloyd Cruises*.



Der eigentliche Antrieb wird von zwei unter dem Rumpf hängenden Propellergondeln übernommen. Beide sind mit jeweils einem Elektromotor ausgestattet, so wie auch die beiden Querstrahlanlagen zum besonders exakten Manövrieren im Hafen und in anderen anspruchsvollen Zonen. Um Roll- und Stampfbewegungen bei rauer See besser auszugleichen, hat die *MS Europa* auch noch sogenannte Flossenstabilisatoren eingebaut.

Ein Besuch auf der Brücke beim Kapitän gehört zum Sehnsuchtsprogramm eines jeden Passagiers. Kaum vorstellbar, wie dieses Schiff im Hafen zentimetergenau an der Kaimauer geparkt wird. Das große Steuerrad dient mehr der Dekoration. Manövriert wird mit Computereingabe und Joystick. „Wir werden dafür bezahlt, dass wir heikle Situationen vermeiden“, sagt Kapitän Jörg Peter

Berendsen, der stolz zugibt, dass die *MS Europa* in jedem Hafen besondere Aufmerksamkeit genießt.

Sicherheit geht jedenfalls über alles. So wird auch jeder unangenehme Schlechtwetterfront möglichst ausgewichen. Und dass man mit einem vergleichsweise kleinen Kreuzfahrtschiff (Tiefgang: 6,2 Meter) Orte ansteuern kann, die den Großen verwehrt bleiben, macht für Kapitän wie Passagiere eben den besonderen Reiz aus. Darin sehen auch alle Experten die glorreiche Zukunft der Luxuskreuzfahrten. Denn wer würde nicht gerne zumindest ein Mal im Leben so exklusiv an eine Meeresküste reisen. —



Jetzt auch
alkoholfrei!
Mionetto 0.0%



So entsteht das Ranking

Die *A la Carte*-Redaktion erstellt alljährlich eine Top-100-Liste mit ihren Restaurantfavoriten in Österreich. Die Liste basiert auf Erfahrungen und Einschätzungen der *A la Carte*-Mitarbeiter und Vertrauenspersonen.

Die Auswahl ist bewusst individuell und subjektiv gehalten, wir haben keinen Anspruch auf Vollständigkeit hinsichtlich Regionen, verfolgen auch keine Parallelen mit anderen Wertungen.

Statt wie in den letzten Jahren Punkte zu vergeben, wird die Top-100-Liste nun im klassischen Rankingmodus von 1 bis 100 geführt. Weiterhin werden für die bessere Kategorisierung bei den Top 100 Sterne und Flaschen vergeben. Letztere resultieren aus der Beurteilung des Weinprogramms auf Grundlage der uns zur Verfügung gestellten Weinkarte.

Der Vermerk „NEU“ weist auf in den Top 100 neu aufgenommene Lokale hin (im Vergleich zur Liste 2023).

Den Fixstern vergeben wir an Lokale mit nach unserer Erfahrung hoher Zuverlässigkeit in allen Belangen.

Weitere Restaurantempfehlungen listen wir mit einer Kurzinfo online auf: www.alacarte.at/restaurant-guide

Die Online-Version des *A la Carte-Restaurantguides* bietet Features wie Google-Maps-Karten und umfangreiche Suchfunktionen zu Übernachtungsmöglichkeiten, E-Ladestationen etc.

Symbol-Erklärung

★★★★★

Top-Restaurant mit höchstem Standard bei Küche, Getränkeangebot, Service, Tischkultur und Ambiente

★★★★

Ein Restaurant, das in allen relevanten Punkten hohen Ansprüchen genügt

★★★

Sehr gute Küche; außergewöhnliche und einfallsreiche Leistungen mit vielen Höhen

★

Ein Fixstern in der österreichischen Gastronomie; ein Lokal, das uns seit Jahren mit zuverlässigem Angebot überzeugt

☞☞

Weinprogramm und Glaskultur von internationalem Format, dazu ein kompetenter Service, der keine Wünsche offenlässt

☞

Erstklassige Glas- und Weinkultur, repräsentative Weinauswahl in Breite und Tiefe; guter Service und entsprechende Beratung

☞

Seriöses, ausgewogenes Weinprogramm mit ausgesuchten Flaschen aus dem In- und Ausland; guter Weinservice

Die 100 Top Restaurant- Favoriten 2024

Das *A la Carte*-Restaurant-Ranking

100 Adressen für allerbesten Genuss in Österreich,
kuratiert von der *A la Carte*-Redaktion

1	Steirereck ★★★★★ ☞☞ Wien
2	Konstantin Filippou ★★★★★ ☞☞ Wien
3	Döllner's Restaurant ★★★★★ ☞☞ Golling
4	Landhaus Bacher ★★★★★ ☞☞ Mautern
5	Bootshaus ★★★★★ ☞☞ Traunkirchen
6	Amador ★★★★★ ☞☞ Wien
7	Obauer ★★★★★ ☞☞ Werfen
8	Taubenkobel ★★★★★ ☞☞ Schützen am Gebirge
9	Silvio Nickol ★★★★★ ☞☞ Wien
10	Yscla-Stüva ★★★★★ ☞ Ischgl
11	Ikarus ★★★★★ ☞☞ Salzburg
12	Rote Wand Chef's Table ★★★★★ ☞☞ Lech am Arlberg

13	Aend ★★★★★ 🍷🍷 Wien	
14	Senns.Restaurant ★★★★★ 🍷 Wien	
15	Mraz & Sohn ★★★★★ 🍷🍷 Wien	
16	Hubert Wallner ★★★★★ 🍷🍷 Dellach-Maria Wörth	
17	Ois ★★★★★ 🍷🍷 Neufelden	
18	Die Weinbank – Restaurant ★★★★★ 🍷🍷 Ehrenhausen	
19	Die Forelle ★★★★★ 🍷 Weissensee	
20	Fine Dine Harald Irka am Pfarrhof ★★★★★ 🍷 St. Andrä im Sausal	
21	Tian ★★★★★ 🍷🍷 Wien	
22	Geschwister Rauch ★★★★★ 🍷🍷 Bad Gleichenberg	
23	Saziani ★★★★★ 🍷 Straden	NEU
24	Esslokal ★★★★★ 🍷🍷* Hadersdorf am Kamp	
25	Kilian Stuba ★★★★★ 🍷 Hirschegg im Kleinwalsertal	
26	Wirtshaus Steirereck ★★★★★ 🍷🍷* Turnau	
27	Bärenwirt ★★★★★ 🍷* Hermagor	
28	Kräuterreich by Vitus Winkler ★★★★★ 🍷 St. Veit im Pongau	
29	Paznaunerstube ★★★★★ 🍷 Ischgl	
30	Berggericht ★★★★★ 🍷 Kitzbühel	
31	Lukas ★★★★★ 🍷 Schärding	
32	Doubek ★★★★★ 🍷 Wien	NEU
33	Der Kirchenwirt seit 1326 ★★★★★ 🍷🍷 Leogang	
34	Lukas Kapeller ★★★★★ 🍷 Steyr	NEU
35	Vigne Pfefferschiff ★★★★★ 🍷🍷 Salzburg-Hallwang	
36	Gourmetrestaurant im Tannenhof ★★★★★ 🍷🍷 St. Anton am Arlberg	
37	Mesnerhaus ★★★★★ 🍷 Mauterndorf	
38	Dahoam ★★★★★ 🍷 Leogang	
39	Schwarzer Adler ★★★★★ 🍷 Hall in Tirol	
40	Triad ★★★★★ 🍷🍷* Krumbach	
41	Waldschänke ★★★★★ 🍷🍷* Grieskirchen	
42	Toni M. ★★★★★ 🍷🍷 Feuersbrunn am Wagram	
43	Verdi ★★★★★ 🍷 Linz	
44	Herzig ★★★★★ 🍷🍷 Wien	
45	Weyerhof ★★★★★ 🍷* Bramberg am Wildkogel	
46	Csencsits ★★★★★ 🍷🍷* Harmisch	
47	Tanglberg ★★★★★ 🍷🍷* Vorchdorf	
48	Glasswing ★★★★★ 🍷 Wien	NEU
49	Oniriq ★★★★★ 🍷 Innsbruck	
50	Griggeler Stuba ★★★★★ 🍷🍷 Lech am Arlberg	
51	Mangold ★★★★★ 🍷 Lochau	
52	Moritz ★★★★★ 🍷 Grafenstein	
53	Guth ★★★★★ 🍷* Lauterach	
54	Rau ★★★★★ 🍷 Großbraming	
55	Fabios ★★★★★ 🍷🍷* Wien	
56	Krone ★★★★★ 🍷🍷 Hittisau	

57	Apron ★★★★★ 🍷 Wien	
58	Heurigenhof Bründlmayer ★★★★★ 🍷 Langenlois	NEU
59	Gut Purbach ★★★★★ 🍷 ✨ Purbach am See	
60	Shiki ★★★★★ 🍷 Wien	
61	Floh ★★★ 🍷 ✨ Langenlebarndorf	
62	Pramerl & the Wolf ★★★ 🍷 Wien	
63	Sicher ★★★ 🍷 ✨ Tainach	
64	Post Gourmet Stube ★★★ 🍷 Lermoos	
65	Sattlerhof ★★★ 🍷 ✨ Gamlitz	
66	Hubertus Stube ★★★ 🍷 Neustift im Stubaital	
67	Gamskogelhütte Fine Dining by Stefan Lastin ★★★ Katschberg	NEU
68	Wirtschaft Traube ★★★ Klösterle	NEU
69	Alps & Ocean ★★★ 🍷 Grän	
70	Chef's Table ★★★ 🍷 Telfs-Buchen	
71	Dolce Vita ★★★ 🍷 ✨ Klagenfurt	NEU
72	Terra ★★★ 🍷 Stainz	NEU
73	La Torre Ristorante ★★★ 🍷 ✨ St. Veit an der Glan	
74	Didi Dorner im Magnolia ★★★ Graz	
75	Mayer's Restaurant ★★★ 🍷 Zell am See	
76	Gaumenkitzel ★★★ 🍷 Kirchberg am Wechsel	
77	Zur Goldenen Birn ★★★ 🍷 Graz	NEU
78	Krainer ★★★ 🍷 ✨ Langenwang	
79	Kolm ★★★ 🍷 ✨ Arbesbach	
80	Harald Brunner im Servitenviertel ★★★ 🍷 Wien	NEU
81	Schwanen ★★★ 🍷 Bizau	
82	Ötztaler Stube ★★★ 🍷 Sölden	
83	Mochi ★★★ 🍷 ✨ Wien	NEU
84	Weiss ★★★ 🍷 Bregenz	
85	Sodoma ★★★ 🍷 ✨ Tulln	
86	Walserstuba ★★★ ✨ Riezlern	NEU
87	Himmelreich ★★★ 🍷 Zaßengruben am Wagram	
88	Hofmeisterei Hirtzberger ★★★ 🍷 Weißkirchen in der Wachau	
89	Grünauer ★★★ 🍷 ✨ Wien	NEU
90	Hueber der Wirt in Bründl ★★★ 🍷 St. Georgen an der Leys	NEU
91	Der Luis ★★★ 🍷 Anger	
92	Fuxbau ★★★ 🍷 Stuben am Arlberg	
93	Haberl ★★★ 🍷 ✨ Ilz	
94	Der Gannerhof ★★★ 🍷 ✨ Innervillgraten	
95	Wälder Stube 1840 ★★★ 🍷 ✨ Hittisau	
96	Schlosskeller Südsteiermark ★★★ 🍷 Leibnitz	
97	Hörnlingen ★★★ 🍷 ✨ Rankweil	
98	Brunnauer ★★★ 🍷 ✨ Salzburg	NEU
99	Fuhrmann ★★★ 🍷 Wien	
100	Gasthaus zur Palme ★★★ 🍷 ✨ Neuhofen an der Ybbs	NEU

PERFEKTION IST UNSERE MISSION

Mit einer Auswahl an Lebensmitteln von exzellenter Qualität und leidenschaftlichem Service sind wir von Transgourmet Cook Österreichs führender Premium-Foodservice-Partner. Damit begleiten wir, Tag für Tag, kulinarische Virtuosen auf ihrem Weg zu Exzellenz.

COOK. Leidenschaft für Perfektion.

1 Steirereck



im Stadtpark, Am Heumarkt 2A, 1030 Wien
 T 01/713 31 68 W www.steirereck.at **Inhaber** Familie
 Reitbauer **Küchenchefs** Heinz Reitbauer, Michael
 Bauböck **Sommelier** René Antrag

Stephansdom, Hofburg, Kapuzinergruft oder doch lieber Lunch im Steirereck – wer nur ein paar Stunden Zeit hat, für den ist aus unserer Sicht klar, wo er oder sie diese in Wien zu verbringen gedenkt. Ein starkes Konzept und ein ebensolches Team: Mit diesem Erfolgsrezept punktet das Steirereck im Stadtpark bei Foodies jedweder Provenienz. Heinz und Birgit Reitbauer sind Gastgeber durch und durch, aber weil sie in ihrem Wiener Betrieb, dem beide neben dem *Steirereck am Pogusch* in Küche und Service vorstehen, keine Ego-Shows betreiben, gibt es ein gutes halbes Dutzend Mitarbeiter, die längst auf eigenen Beinen stehen können, was Einsatz und Können betrifft. Dank kluger Karriereplanung bleiben sie dem Steirereck-Team erhalten, und die Gäste profitieren von dieser in Wien zweifellos einmaligen Crew. Fine Dining ist ein problematischer Begriff – im Steirereck nimmt man es locker, casual ist die Stimmung wie auch die Kleidung der Gäste. High End dafür dann, was die Küche auf die Teller bringt. „Alles anders als die anderen“ ist das Motto. Wenn die halbe Welt zum Gedeck einen ofenwarmen Brotlaib serviert, fährt der mittlerweile zu Berühmtheit gelangte



Heinz Reitbauer & Michael Bauböck

Brot-Andi den wahrlich sensationellen Brotwagen vor. Wenn der Käsegang in vielen erstklassigen Restaurants nur noch Beiwerk ist, ist das Angebot im Stadtpark überwältigend und wird von Herrn Franz kompetent betreut. Gemüse, Fisch und Fleisch rangieren im Speisenangebot gleichwertig. Es gibt, das ist in Österreich mittlerweile selten, neben dem Menü auch ein anständiges Angebot für Gäste, die lieber mehr am Teller, aber weniger Gänge möchten. Eine gelungen umgesetzte Idee, Kaviar mit Linsen, Banane und Speck zu kombinieren; gehört zu den jüngeren Signatures des Hauses. Dank der eigenen Landwirtschaft in der Obersteiermark hat Heinz Reitbauer die totale Kontrolle über die Qualitäten von Gemüse und Kalb, die Innereien, ob Lunge oder Niere, gehören zum Besten, was in Österreich zu bekommen ist. Fische kommen aus dem Attersee, dabei macht die Küche aus weniger geschätzten Seebewohnern Spitzenge-

richte. Rüben und Zitrusfrüchte prägen das Geschmacksbild der Steirereck-Küche, abhängig vom saisonalen Angebot, etwa Meyer-Zitronen und Albina-Vereduna-Rübe zum Räucheraal. „Alles anders als die anderen“ ist auch das Prinzip der Patisserie des Steirerecks. Nicht zu süß, elegant und stets innovativ sind also die Desserts, wie eine Kombination aus Mandarine und Calamansi mit Kerbelwurzel und Bitterorangenblüte oder mit Kiefernzapfen aromatisierte Schokolade mit Ananas und Estragon. Der wunderbare Service unter Birgit Reitbauers Leitung darf nicht unerwähnt bleiben. Er schafft es, eine lockere, familiäre Atmosphäre zu verbreiten, ohne eine Andeutung von Laissez-faire, eigentlich das Schwierigste in der Spitzengastronomie. René Antrag liest Weintrinkern die Wünsche von den Augen ab. Für die einen ist es die Neuentdeckung aus Spanien, für die anderen der Burgunder zum viertstelligen Preis. Alles ist da.

2 Konstantin Filippou



Dominikanerbastei 17, 1010 Wien T 01/512 22 29
 W www.konstantinfilippou.com **Inhaber/Küchenchef**
 Konstantin Filippou **Sommelier** Kamil Wlaz

Eines von Konstantin Filippous Signature Dishes, die Brandade mit Kaviar, ist von der Speisekarte nicht wegzudenken, eine kleine Portion, man hat den Eindruck, das Gericht wird von Jahr zu Jahr noch eleganter und delikater. Dieser Befund trifft fast auf das gesamte Menü zu. In der Innenstadt eine Adresse zu finden, die mehr als gehobenen Mainstream verspricht, ist nicht gerade einfach. Etwas abseits der Trampelpfade setzt das Restaurant Konstantin Filippou einen willkommenen Kontrapunkt zum Wiener Lokalkolorit. Hier treffen sich schon zum Mittagessen weit gereiste Gäste (das Mittagsmenü gibt es zu einem guten Preis), sogenannte Walk-ins könnten Pech haben. Kein Zweifel: Filippous Restaurant gehört zu den Orten, die Wien auf die Karte vieler reisender Feinschmecker gebracht haben. Mit seiner Ehefrau Manuela führt der Koch und Patron das Lokal mit strenger Hand, doch Ehrgeiz und Bemühungen bleiben im Hintergrund, nichts wird für den Gast spürbar. Sich aufs Essen (und die dazugehörigen Getränke) zu konzentrieren, dafür sind Atmosphäre und Architektur des Restaurants konzipiert. Alles wirkt kontemplativ, die Farben



Konstantin Filippou

zurückgenommen, das Licht perfekt eingesetzt, der Gast darf sich rundum makellos betreut fühlen. Eine Gefühlsküche schwebt Konstantin Filippou vor, Essen, das die Gäste berührt. Raus kommt dann in vielen Fällen eine durchdachte Autorenküche, bei der nichts dem Zufall überlassen wird. Wenn die Optik mancher Teller aufwendig wirkt, vielleicht etwas Beifall hei-

schend, darf das nicht darüber hinwegtäuschen, dass hier jeder Gang, jeder Bissen von beträchtlicher geschmacklicher Tiefe ist. Viele Komponenten sind auf den Tellern nicht zu finden, meistens ist es ein perfekt ausgesuchtes und zubereitetes Produkt, um das die Ideen kreisen, die sich dann in winzigen Details und vor allem einer vielschichtig komponierten Sauce wiederfinden. Etwa der alleine von den Dimensionen beeindruckende Kaisergranat, dazu eine Sauce auf Basis von Grapefruit und Meeresalge, irre gut. Fleisch hat Filippou schon lange aus seinen Menüs verbannt, es kommt höchstens da und dort in Form eines Stocks vor, der für den Aufbau der Sauce verwendet wird, etwa Txogitxu, die zum Lachs als Loch Duart serviert wird, gemeinsam mit fermentiertem Pfeffer und Estragon. Mit einem Bissen eine Welt im Kopf des Gastes zu errichten, eine Erinnerung abzurufen, das ist großes Kochhandwerk, das Filippou bestens beherrscht. Etwa bei der Umsetzung eines Gabelbissens aus Fisch und Mayo, hier Sardine und Bouchot-Muscheln in einem gelierten Fischsud auf zarter Remoulade. Vielleicht sollten wir an dieser Stelle auch die Weinkarte und die äußerst kompetente Betreuung dazu erwähnen. Was vor zehn Jahren als Statement für Natural Wines begann, hat sich jüngst zum Kompendium der besten Winzer nicht nur aus Österreich, sondern auch aus dem Burgund sowie allen maßgeblichen Anbaugebieten entwickelt. Man kann also zu einer der besten Küchen Österreichs auch Weine von den besten Winzern der Welt genießen. So soll es sein.

3 Döllerer's Restaurant



Markt 56, 5440 Golling T 06244/42 20-0

W www.doellerer.at **Inhaber** Familie Döllerer **Küchenchef** Andreas Döllerer **Sommeliers** Alexander Koblinger, Johannes Andexer

Andreas Döllerer hat ein goldenes Händchen. Was er anfasst, daraus wird Gutes, ja Hervorragendes. Sein und der Erfolg der Familie in unternehmerischen Angelegenheiten ist genauso beispiellos wie das Niveau der Küche. Ein starkes Team ist dabei Bedingung, am Herd ebenso wie im Restaurant. Döllerer, der es sich nicht nehmen lässt, die Gäste persönlich zu begrüßen und zu verabschieden, ist fast immer im Haus. Und – sehr angenehm – an manchen Tagen wird durchgekocht. Der Gast muss also auch am Nachmittag nicht verhungern, und das zum Betrieb gehörende Wirtshaus genießt nicht zu Unrecht in Salzburg Kultstatus. Als Döllerer vor mehr als zehn Jahren die Idee der Cuisine Alpine ins Auge fasste, war von einem derart breiten Angebot an lokalen Zutaten noch nicht die Rede. Mittlerweile gibt es sogar Artischocken im Salzburger Land. Döllerer macht daraus ein Gericht nach dem Vorbild der provenzalischen Barigoule, ein vegetales Vergnügen aus Zart und Knusprig, Bitter und Sauer, umspielt von einer perfekt balancierten Vinaigrette. Ein veganer Hauptgang in einem einstmals dem Fleischgenuss gewidmeten Restaurant. Doch der



Karnivore kommt bei Andreas Döllerer nicht zu kurz. Der Meister des Kalbsbries, da steht er in Österreich unangefochten auf Platz eins, serviert uns die zarte Drüse mit Spitzkraut, Räucheraal und Erdäpfelmousseline. Exemplarische Innereienküche, wie man sie sonst nur in Frankreich kennt. Döllerer's langjähriger Weggefährte, Sigi Schatteiner, der fast täglich die frischen Saiblinge und Forellen aus seiner kleinen Zucht im Bluntaal vorbeibrachte, hat sich in die wohlverdiente Pension verabschiedet. Doch der Qualität der Fischgerichte tut das keinen Ab-

bruch: Crudo vom Karpfen in Spitzenqualität und von fantastischem Biss, kommt mit Bucheckern, der nahrhaften Frucht der Rotbuche. Quitte gibt Säure und Frucht, Perlzwiebel kantige Süße, und dazu gibt es ein winziges gegrilltes Karpfenkotelett mit starkem Aroma. Zu einem der großartigen Burgunder, die das Team rund um Alexander Koblinger heranschafft (und die hier zu einem unschlagbaren Preis-Leistungs-Verhältnis zu trinken sind), gibt es Œufs en meurette, einen Klassiker aus dem Burgund. Ein Dessert, das ohne Zucker auskommt? Kann die Döllerer-Küche auch. Die Williamsbirne bekommt als Begleiter Chicorée und Sig, die aus den Resten der Käsegewinnung gewonnene Wälder-Schokolade. Wer es altmodisch süß haben will, genießt jeden Bissen von den gebackenen Mäusen, einer urösterreichischen, will heißen böhmischen Mehlspeise, als Ergänzung zu Andreas Döllerer's Version eines Bienenstichs. Die lockere Stimmung und die herzliche Gastfreundschaft, die eine Mahlzeit bei Döllerer's begleiten, sind unnachahmlich. Auch deshalb steht dieses Haus als Beispiel für all das, worum ausländische Reisende und Gäste die Österreicher stets beneiden. Zu beneiden sind dann die Salzburger auch um die Qualität des bereits erwähnten Wirtshauses: fantastische Suppen, kreative Vorspeisen auf Basis eines regional geprägten Geschmacksbildes, das hervorragende gebackene Kalbsbries, die Trüffelkwasnocken und die zu Recht legendären Schwarzbeernocken – manchmal weiß man nicht, ob das noch Wirtshaus- oder doch schon Restaurant-Essen ist. Hauptsache, es schmeckt, und das tut es.

4 Landhaus Bacher



Südtiroler Platz 2, 3512 Mautern T 02732/829 37

W www.landhaus-bacher.at **Inhaberinnen** Lisl Wagner-Bacher, Susanne Dorfer-Bacher **Küchenchef** Thomas Dorfer **Sommelières** Susanne Dorfer-Bacher, Ivanna Kuspita

Wie das Coca-Cola-Logo seit Jahrzehnten immer wieder kleinen Änderungen unterworfen ist und trotzdem unverkennbar das Coca-Cola-Logo bleibt, bleibt auch das Landhaus Bacher, eine der stärksten Marken in der österreichischen Gastronomie, das Landhaus Bacher. Keine Frage, dass die Adepten des ewig Neuen das dann ein wenig langweilig finden, doch die Reservierungslisten geben Susanne und Thomas Dorfer recht. Eine Krise scheint dieses Haus nicht zu kennen, das sich nebstbei auch auf eine betuchte Klientel verlassen kann, die teilweise schon in zweiter oder dritter Generation der Familie die Treue hält. Wenn das schöne Landhaus dann auf den ersten Blick etwas unbeweglich wirkt, hat Thomas Dorfer ein feines Gespür für Trends, manchmal schafft er sie sogar selbst. Dass die Klassik im Kommen ist, hat er schon vor Jahren gewusst und sich um eine der besten Saucenküchen des Landes verdient gemacht. Ob Eierstich, Beurre blanc oder Chateaubriand (ganz toll die vegetarische

Version mit Spargel), ob Lisls Kaviar-Ei oder ein gekonnt zubereitetes Bœuf bourguignon – hier bekommt man die Standards der großen Küche in einer Façon, wie sie nur ein großes, gut aufgestelltes Team zustande bringt. Wie ein guter Wein ist auch das Essen, das Dorfer auf die Teller bringt, fast perfekt balanciert, harmonisch, ohne jemals ins Beliebig abzugleiten. Zum Kaisergranat, der seit Jahren auf der Karte steht, lässt sich die Küche je nach Jahreszeit immer wieder neue Saucen und Aromen einfallen, zuletzt Jalapeño, Avocado und gegrillte Ananas, eine kleine Reise in die Karibik und nach Mexiko. Freude am Variieren bemerkt man auch bei der Entenstopfleber, zu deren cremigem Fett gebrannte Mandeln, Kletzencreme und angedörrte Mandarine wunderbare Begleiter abgeben. Wie dicht gewoben die Gerichte sind, die man im Landhaus bekommt, dafür steht die Essenz von gegrillten Herbstgemüsen mit Traunsee-Krebsen und eingelegten Herbstpilzen. Wer hier Gast ist, darf im Laufe der Mahlzeit einige der wichtigsten, aber nicht immer der populärsten Saucen der Kochgeschichte genießen. Imperial Kaviar toppt eine Kombination aus der dezent zwiebelaromatischen Sauce soubise und Stekovics-Zwiebel-Royale mit gerösteten Haselnüssen. Dorfer liebt Haselnüsse, sie tauchen in den Menüs in stets neuen Zusammenstellungen auf. Zur Ente kommen glacierte Kaki und geschmorte Rotkrautblätter sowie eine Sauce bigarade, ein Klassiker auf Basis von Orangen, karamellisiertem Zucker und Essig. Schokoladendesserts



Thomas Dorfer

gehören einfach dazu, vielschichtig komponiert, etwa die aus Hukambi-Schokolade und Tonkabohnen-Granola mit Passionsfrucht-Karamell, Bananenessig, einem kleinen Schokoladensoufflé und Madagaskar-Vanille-Eis. Das perfekt eingespielte Serviceteam unter der Leitung von Susanne Dorfer und Johanna Stiefelbauer tut das Seine, damit ein Mahl in Mautern nicht in formell-steifer, sondern in jovial-entspannter Atmosphäre verläuft. Zu alledem gibt es die Spitzenweinkarte mit klar konservativer Ausrichtung. Mit gut gepolsterter Brieftasche kann man tief in Klaus Wagners Bordeaux-Vorräte eintauchen.

5 Bootshaus



im Hotel Das Traunsee, Klosterplatz 4, 4801 Traunkirchen
 T 07617/22 16 W www.dastraunsee.at **Inhaber**
 Wolfgang Gröller **Küchenchef** Lukas Nagl **Sommelière**
 Katharina Gnigler



Lukas Nagl & Team

Einst ein Ausdruck mutigen gastronomischen Unternehmertums, jetzt Mittelpunkt und Herzstück eines kulinarischen Ressorts, hat das Bootshaus nie an Attraktivität und Relevanz verloren. Dabei stehen Lukas Nagl und sein perfekt eingespieltes



Küchenteam für gleich bleibende Qualität. Und sie haben sich von sämtlichen À-la-carte-Verpflichtungen freigespielt. Es gibt ein intelligent choreografiertes Menü, eingeleitet von einem Reigen an kleinen Snacks, mittendrin der Klas-

siker aus Wasabi-Sorbet und Saiblingskaviar; oder aber Reinankenkaviar mit einer Creme aus Koji und Maroni, serviert in einer stacheligen Kastanienhülle, Nagls Trompe-l'œil-Version eines Seeigels. Ein halber gegrillter Flusskrebs kommt auf einer kleinen Strohmatte, ein Statement, dass ein perfektes Produkt kein Mehr an Zugaben oder Zubereitung braucht. Fisch ist dann immer wieder Teil oder Hauptdarsteller der folgenden Kompositionen, einmal ist es gebeizter Saibling vom Züchter neben der Großalmstraße mit schwarzem Radi, Buttermilch und Latschenkieferöl; mal Attersee-Aal – ein Fisch, den man tatsächlich kaum wo bekommt –, er kommt mit Schafmolke und Buddhas-Hand-Zitrone. Eingelegerter Pfirsich und helles Miso begleiten den Mondsee-Zander. Zur Salzkammergut-Ente gibt es als bittere Ergänzung Chicorée und Vogelbeeren. Fantastisch bei unserem Besuch im Spätherbst auch der Heumilchbrie mit Weißer Trüffel und Radiccio. Der Abschluss – Nagls Desserts gehören zu den aufregendsten im Land – dann ein Rosenapfel mit Salzkaramell, Hopfen und Rohmilchbutter. Man freut sich dann auch schon auf den Sommer, wenn es wieder Tomate mit Kürbis gibt oder Barsch mit Pfirsich und grünen Bohnen, zwei Gerichte, die zum Salzkammergut gehören wie der Traunstein und die Kaiservilla. Beim Wein lag das Bootshaus immer schon vorne, der Eintritt von Katharina Gnigler als Weinchefin über alle Betriebe der gastfreundlichen Familie Gröller ist angetan, das Niveau sogar nochmal zu steigern. Vorsicht: lange Reservierungszeiten in der Saison. Wobei die Saison hier früh beginnt und lange andauert.

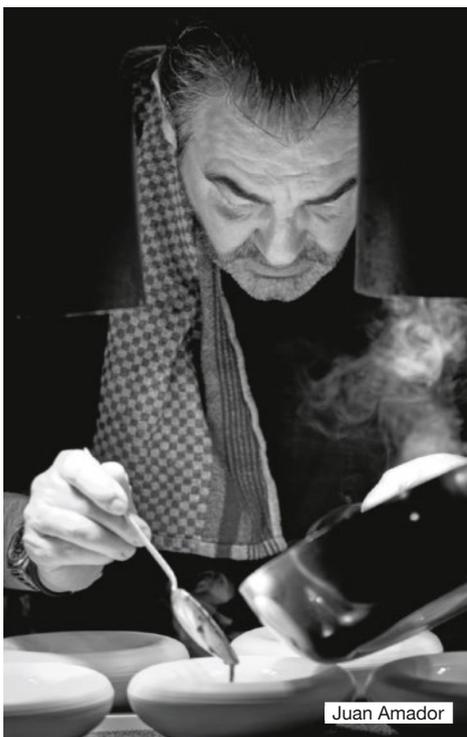
FOTOS: WWW.GROELLERHOSPITALITY.COM/CHRISTOF WAGNER, JOERG LEHMANN (2), LUKAS KIRCHGASSER (2)

6 Amador



Grinzinger Straße 86, 1190 Wien
 T 0660/907 05 00 W www.restaurant-amador.com
Inhaber FD Betriebs GmbH & CoKG **Küchenchef**
 Juan Amador **Sommelier** Adam Bencze

Juan Amador ist in Wien angekommen – qualitativ schon lange und jetzt auch in der Akzeptanz der lokalen, überschaubaren Szene der Feinesser und Auskenner. Die Vorwürfe, dass das eine internationale Küche sei, die mit dem Wiener Lokalkolorit wenig zu tun habe (als ob solche Vorwürfe nicht zu jeder Zeit Ausweis von Provinzialität waren), sind verstummt. Die Wiener wissen, was sie an ihrem Amador haben. Drei Sterne im Michelin sorgen außerdem für eine regelmäßige gute Auslastung mit internationalen Gästen. Man hört allerlei Landessprachen, wenn man im elegant eingerichteten Keller gewölbe einkehrt, welches das Restaurant beherbergt. Amador kocht seinen Stil, auserlesene Zutaten aus besten Quellen zieht er lokalen Lieferanten vor. Beim Abschmecken macht ihm kaum jemand etwas vor. Jedes Detail sitzt und ergibt Sinn. Manche Snacks, wie etwa der Waldspaziergang, gehören schon lange zu den acht Miniaturen, mit denen das Essen eröffnet wird, aber Amador wäre nicht Amador, wenn er nicht immer wieder kleine Details an seinen



Juan Amador

Klassikern ändern würde. Saucen, manchmal etwas mächtig und süß, sind Monument Valleys der großen, klassischen Küche. Unverändert gut natürlich die Taube mit Curry, das sollte man



mindestens ein Mal im Leben gegessen haben. Ein zweites Mal schadet auch nicht. Für die Qualität der Weine steht der Quartiergeber des Restaurants, Fritz Wienerer.

DAS TRAUNSEE

Das Hotel
zum See

Kopf an Kopf
mit dem See
liegen



Mit Yoga am See in den Tag starten, beim Schmökern in der regionalen Zimmerbibliothek die Zeit vergessen oder sich bei einem Treatment im See-Spa verwöhnen lassen – DAS TRAUNSEE in Traunkirchen ist ein Hideaway für Foodies und Individualisten.



Instagram → [dastraunsee](#) → [bootshaustraunkirchen](#)
Facebook → [dastraunsee](#)
Website → [dastraunsee.at](#)
E-Mail → traunsee@groellerhospitality.com

7 Obauer



Markt 46, 5450 Werfen T 06468/52 12 W www.obauer.com **Inhaber** Karl und Rudolf Obauer **Küchenchef** Rudolf Obauer **Sommelière** Magdalena Gleiss

Karl Obauer wurde vergangenes Jahr siebzig. Es gab Blasmusik und einen kleinen Bahö vor Ort. Ansonsten zeigt der ältere der beiden Obauerbuam keine Ermüdungserscheinungen, außer, dass er das Klettern in den Bergen der Umgebung etwas vorsichtiger angeht. Rudi Obauer, der jüngere der beiden, und der bewährte Souschef Peter Buchegger stehen für eine Küche, die seit Jahrzehnten zur Spitze gehört und neue Generationen an Gästen anzieht. Auch viele kochende oder andere gastronomische Kollegen sagen, dass man in Österreich zweifelsfrei nirgendwo so isst wie in Werfen. Ist in der Obauer-Küche die Zeit stehen geblieben? Denn Vegan steht hier auf der Karte, als wäre es das Selbstverständlichste auf der Welt. Alkoholfreie Begleitung in höchster Güte? Auch das keine Diskussion wert. Berthold Obauer, der mit seiner Mutter Angela das Restaurant leitet, hat die Welt gesehen, bevor er in Werfen eingeeckelt ist, er sorgt für jugendlichen Spirit und Weltläufigkeit. Letztere war indessen immer schon Sache der Werfener Brüder, und man merkt es an jedem Teller, jedem Bissen. Denn Karl und Rudi haben immer schon über den Tellerrand gekocht,



Rudi & Karl Obauer

importierten als Erste Ideen und Rezepte aus Thailand und schufen eine eigene Version einer alpinen Fusionsküche, in der die Flechten und Beeren aus dem Wald ebenso Platz haben wie Steinbutt und Leber vom Alpschwein aus dem Lungau. Faszinierend auch, wie die Brüder schon seit immer ein Zero-Waste-Konzept verfolgen, ein nützlicher Geiz, aus der kargen Vergangenheit der Familie geboren, auch aus dem Geringsten etwas Tolles zu machen. Exemplarisch ist die Kunst der Fischzubereitung, als Beispiel gedämpfter Zander mit Safran und Kürbis, unvergleichlich. Die Artischocke mit Kohlblatt dient als Beispiel für gekonnte Gemüseküche. Die Kombination aus Kutteln und Muscheln in der fein abge-

schmeckten, paprizierten Suppe ist ein Kleinkunstwerk. Kein Gericht auf der Karte, das nicht irgendwie Signature-Dish-Charakter hätte und in den vielen Kochbüchern der Obauers verewigt wäre. Die Patisserie niemals zu süß, niemals belastend, und wo gibt es in Österreich zum Kaffee noch die stets aufwendig zubereiteten Mandelbögen? Wein wird hier nur sparsam getrunken, die Gäste achten wie ihre Gastgeber auf Maßhalten und Gesundheit – aber die Weine sind vom Besten und die Weinkarte verfügt über eine höchst individuelle Linie zwischen Pet Nat und Grand Cru. Obauer in Werfen: ein Klassiker, der gerade wieder von einer neuen Generation junger Gäste entdeckt wird.

8 Taubenkobel



Hauptstraße 33, 7081 Schützen am Gebirge T 02684/22 97 W www.taubenkobel.at **Inhaber** Familie Eselböck-Weissgerber **Küchenchef** Alain Weissgerber **Sommelière** Barbara Eselböck

Wie unterschiedlich die Meister am Herd doch sind! Alain Weissgerber ist scheu wie eine Katze, die Außenwirkung, sprich Empfang und Betreuung der Gäste, überlässt er seiner Frau Barbara. Die Küche verlässt Weissgerber höchstens, um an der gleich neben dem sogenannten „Haustisch“ untergebrachten Feuerstelle seine Arbeit zu versehen. Da brutzeln dann Ente, Reh sowie prächtige Stücke von Rind oder Schwein am Feuer, sie bekommen die Zeit, die sie brauchen. Manchmal ist es auch ein ganzer Steinbutt, den Weissgerber nach dem Vorbild des „Elkano“ in Getaria am Feuer zubereitet. (Bloß die Vinaigrette, so macht man es vielleicht in Kroatien, aber sicher nicht im Baskenland.) Die Taubenkobel-Küche ist fokussiert und frei von Posen, manche ihrer Geheimnisse werden geschmeckt, aber nie besprochen. Ist da in der Fülle der fantastischen Zucchini Blüten wirklich eine Miniportion Kalbshirn involviert? Manche Gäste würden den Fakt mit Schaudern quittieren. Im Herbst ist das zimmerwarme Mohnsoufflé mit roh gehobelten Pilzen ein Ausweis für



Barbara Eselböck & Alain Weissgerber

Weissgerbers Vision, mit minimalem Einsatz am Teller größtmöglichen Eindruck zu erzielen. Seine Auszüge aus Pilzen sind eine sanfte Wucht, ebenso wie die Entenconsommé oder die von der Gans, die es im Oktober und im November zum Gansessen gibt, zweifellos das Beste, was man in Österreich zu diesem Thema bekommen kann. Burgenland eben. Als Dessert dann leichte Sorbets mit nichts als einem Salatblatt, was manche Gäste irritiert. Sie wissen nicht, dass die Küche mächtige Torten und eine göttliche Tarte Tatin vorrätig hat. Das Vanilleeis könnte man bei Alain Ducasse in Monaco nicht besser bekommen. Weine und Ambiente erwähnen wir nur der Vollständigkeit halber. Beides so eigenwillig wie großartig.



9 Silvio Nickol



im Palais Coburg, Coburgbastei 4, 1010 Wien
 T 01/518 18-130 W www.palais-coburg.com **Inhaber**
 Palais Coburg Residenz GmbH **Küchenchef** Silvio Nickol
Sommelier Sebastian Gabriel



Silvio Nickol



Top-Performance auf dem Teller. Amsterdam, Antwerpen, Berlin oder Wien? Das ist hier gleichgültig. Nickol hat einen Stil entwickelt, der mit der Stadt, in der er arbeitet und lebt, nur geringe Bezugspunkte hat. Seine Küche ist eine Mischung aus dezenter Untertreibung und akkurat geplanter Präzision. Ausrutscher irgendwelcher Art sind hier ebenso wenig zu erwarten wie kreative Ausfallschritte. Der zweifache Familienvater ist ein Meister der Harmonie. Sein Lieblingsprodukt, die Entenleber, hat stets einen verlässlichen Platz als ersten Gang im Menü. Jakobsmuschel funktioniert perfekt mit Bries und Madeira. Zum Hirschkalb gibt es Topinambur, Mandarine und Bittersalate, klug kombiniert, um Gaumen und Magen des

Gastes nach sechs bereits servierten Gängen zu erfrischen. Eine süße Gourmandise alter Schule dann der Bienenstich mit Honig und Zwetschke. Dass Silvio Nickol und sein Restaurant in Wien nie wirklich Star-Status erreichten, liegt nicht an der Qualität des Gebotenen und nicht an der Persönlichkeit des Küchenchefs, sondern zweifellos eher am immer noch abweisenden Charakter des Hotels, in dem das Restaurant untergebracht ist. Der Weinkeller ist ein Erlebnis für Besucher, die eine Führung buchen, aber auch für die, welche die Weinkarte zu nutzen wissen. Auch was diese betrifft, geht Nickol den richtigen Weg: Harmonie ist besser als Dissonanz, wenn es ums Essen zu einem teuren und selten zu bekommenden Wein geht.

10 Yscla-Stüva



Dorfstraße 73, 6561 Ischgl T 05444/52 75
 W www.yscla.at **Inhaber** Familie Parth **Küchenchef**
 Benjamin Parth **Sommelière** Sarah Parth

Gibt es etwas von Benjamin Parth, was wir noch nicht wissen? Eine Kreation, die das Jahr 2023 prägte oder das Jahr 2024 prägen wird? Der immer noch verhältnismäßig junge Küchenchef scheint die Weisheit seiner Küche längst

gefunden zu haben. Sie lautet nicht Revolution, sondern Evolution. Die Devise: international verankerter Luxus statt individueller Regionalität. Doch Parth stünde nicht an dieser Stelle unseres Rankings, wenn dahinter Beliebigkeit steckte. Ganz im Gegenteil. Im Umgang mit Hamachi und Kaviar beweist er ebensolche standfeste Sicherheit wie beim Kaisergranat mit Curry und Chutney. Gänseleber ist an diesem Ort Pflicht, sie ist delikat und kommt mit Maracuja und Pfeffer. Rotbarbe, ein empfindlicher Fisch, ist so frisch, als läge Ischgl in der Bretagne oder am Mittelmeer. Sie kommt mit Muscheln und einer endgültig gut abge-



schmeckten Sauce provençale. Der einzige Fleischgang im Menü, das man sich aus verschiedenen Gerichten in individueller Länge zusammenstellen kann, ist Poularde aus der Bresse. An Selbstvertrauen hat es Benny Parth nie gemangelt. Wenn man dann zum Dessert Schokolade erwägt, dann am besten hier in Kombination mit Pistazie und Limette. Das überraschend karge Ambiente des Restaurants mag Gäste überraschen, die sich Brimborium erwarten, wo einfach nur exzellent gekocht wird.



12 Rote Wand Chef's Table

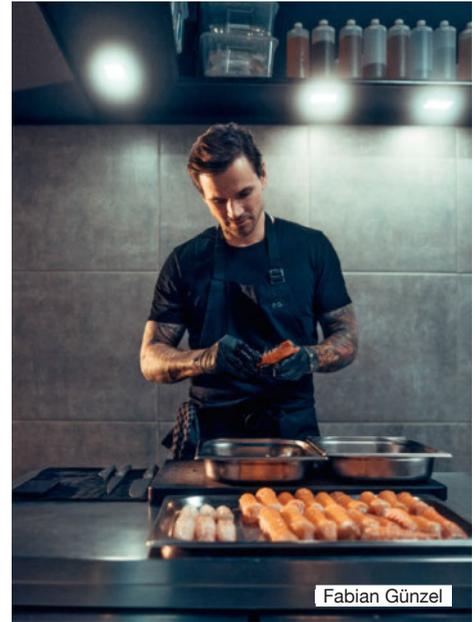


Zug 5, 6764 Lech am Arlberg T 05583/34 35-0
W www.rotewand.com **Inhaber** Josef Walch **Küchenchef**
Julian Stieger **Sommelier** Hansi Eder

Joschi Walch hat sein Haus zum Gourmethotel umgewidmet, und in jedem Detail wie auch in allen Teilen des Hauses beweist er, dass das keine bloß einmal dahingesagte Ankündigung ist. Flagship der Roten Wand ist der Chef's Table, ein Konzept nach großen internationalen Vorbildern, das zweifellos spannendste und beste Restaurant in Lech und damit in ganz Vorarlberg. Julian Stieger ist ein eher nachdenklicher Küchenchef, der die große Bühne eigentlich nicht sucht. Doch mit dem, was er sagt, und vor allem, wie er und sein Team kochen, muss er sich um die Aufmerksamkeit seiner Gäste keine Sorgen machen. Wie schon gewohnt, nimmt man zuerst im Erdgeschoß des mit viel Liebe restaurierten Schulhauses die kleinen Happen und den ersten Schluck Champagner zu sich, dann wirft man einen Blick auf die Zutaten des Hauptmenüs, die Frantzen gleich roh und unzubereitet präsentiert werden. Ein kleiner Vortrag folgt, dann geht es in den ersten Stock und zum gemeinsamen Genuss des Menüs, zu dem die Gäste pünktlich zu erscheinen haben, was in der Natur eines Chef's Table liegt. Dass sich Pünktlichkeit wie auch das Entrichten des Rechnungsbetrags im Vorhinein lohnt, wird den Gästen schon beim ersten Teller klar. Es folgen dann weitere, von denen kaum einer das Prädikat Sensationell unterschreitet. Der Saibling aus dem Zuger Teich, leicht geräuchert, mit Algen gewürzt und in einer sensationell guten Nage serviert, ist einer davon. Die Steckrübe, gehobelt, mit Ingwer-Custard gefüllt und wie eine Mille-feuille zubereitet, in einer Meerrettich-Beurre-blanc mit in Essig eingelegtem Holunder, ist ein anderer. Taube wird mit Koji eingerieben, gebraten, die Brust dann noch einmal mit Wacholder gegrillt. Der Aufwand ist beträchtlich, Hightech bleibt außen vor. Die Weinkarte ist mittlerweile beträchtlich im Umfang und wird den Gästen des Chef's Table souverän präsentiert. Ein Essen mit liturgischem Charakter, aber ohne die Ernsthaftigkeit einer Messe. Eine der besten Adressen in Lech ist auch die *Stuben* genannte, ins Hotel integrierte Abteilung für Hotelgäste und für solche von auswärts. Hier arbeitet ein motiviertes Team daran, dem Chef's Table mit Krautfleckerl und Lammnüsschen ordentlich Konkurrenz zu machen.



Julian Stieger



Fabian Günzel

13 Aend



Mollardgasse 76, 1060 Wien T 01/595 34 16
W www.aend.at **Inhaber/Küchenchef** Fabian Günzel
Sommelier Alexander Seiser

Vor ein paar Jahren noch als Abenteuer bezeichnet, als mutiges Unternehmen eines besessenen Einzelgängers mit Herz und „the guts“, wie man im Englischen sagt, ist das Aend längst etablierter Teil der Szene in Wien. Und was soll man sagen: Fabian Günzel gehört dennoch nicht zum Establishment, dafür ist er zu neugierig und jemand, der sich mit dem Erreichten vermutlich nie zufriedengeben wird. Das kleine Restaurant, in dem jeder Gast der Küche bei der Arbeit zuschauen kann, ist voll konzentriert aufs Kulinarische. Das Konzept der beiden Hauptkomponenten, die Günzel mit einem „aend“ verbindet, plus einer Idee und ein paar ausgesuchten Mitzutaten, prägt das Menü, etwas anderes gibt es nicht. Es beginnt mit einer Dubrovnik-Auster mit Thai-Limette. Das Aroma des Shiitakepilzes wird französisch grundiert durch Périgord-Trüffel. Rohe Gänseleber von fassungslos machender Qualität kommt mit Jakobsmuschel, ein Teller, mit dem sich Günzel in die Oberliga hinaufschraubt. Einen Kaisergranat wickelt die Küche in ein Mangoldblatt, der zehn Tage gereifte Loup de Mer ist sicher ein Fisch, an den man sich gewöhnen muss. Die perfekt gereifte, rosa gebratene Schneeberg-Ente wird begleitet von einer Mandarine und einer schönen Old-School-Sauce. Fantastisch das Pistazieneis zum Schokoladendessert. Verkopft ist ein Essen bei Fabian Günzel ganz und gar nicht, vielmehr ein sinnliches Erlebnis, etwas, das von Teller zu Teller überrascht und fesselt. Wie das kleine Restaurant an dieses enorme Weinprogramm kommt, ist ein Rätsel, doch der Gast stellt keine Fragen und bestellt einfach. Lobenswert und unterstützenswert: Das Aend hat auch zu Mittag geöffnet und wartet mit einem kleinen Menü auf.

11 Ikarus



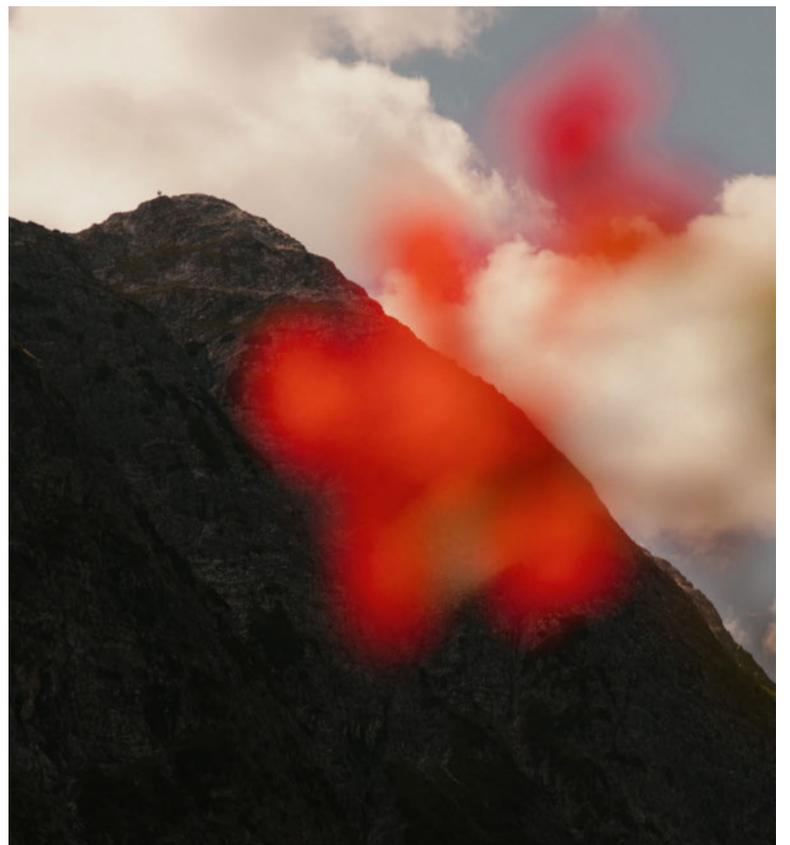
im Hangar-7, Wilhelm-Spazier-Straße 7a, 5020 Salzburg
T 0662/21 97 W www.hangar-7.com **Inhaber** Red Bull
Hangar-7 GmbH **Küchenchef** Martin Klein **Sommelier**
Matthias Berger

Mehr als 20 Jahre, und das Konzept, von Eckart Witzigmann 2003 ins Leben gerufen, funktioniert immer noch. Mit der Neugierde und Beharrlichkeit, in denen andere Küchenchefs ihre Foodhunter auf die Suche nach ungesesehenen Zutaten schicken, fahndet das Ikarus-Team nach neu aufpoppenden Sterne-Restaurants. Und wird fündig. Mischt zwischendurch auch moderne Klassiker ins Programm, wie letztes Kevin Fehling aus Hamburg, dessen Line-up seiner Teller sich wie ein Kompendium kontemporärer westlicher Hochküche liest. Das ist vielleicht der Haken daran, dass nahezu alle Gastköche eine französische Grundschule hinter sich haben, ob sie jetzt in Bangkok, Singapur oder Taipeh kochen. Diese Tatsache verschafft dem kulinarischen Jahreskalender etwas Repetitives. Doch lenken wir das Auge auf das Augenscheinliche, die perfekte Qualität der Zutaten, dem höchsten Anspruch gehorchend, den man in Salzburg anlegen darf. Und vor allem: Das Können der Mannschaft rund um Executive Chef Martin Klein. Man sagt diesem Team nicht zu Unrecht nach, dass es Gerichte oft besser zubereitet als im Restaurant des Gastkuchs. Manches, auch das muss gesagt werden, wird allerdings von Klein im Vorhinein geglättet und für den Salzburger – und Münchner – Gaumen nachvollziehbar gemacht. Man will im Ikarus, mit dem Blick auf die einzigartige Oldtimer-Flugzeugsammlung des Hangar-7, nicht in Schönheit sterben. Eine Erinnerung an ein Essen aus der Feder des taiwanesischen Kochs Kai Ho: Zum Tangyuan-Knödel aus Reismehl gab es Kaviar und Bärlauchsauce – ein durchwegs spannender Widerstreit der Aromen. Die Bresse-Taube mit Ingwer, Buchweizen, Morchel, Rote-Hefe-Reis und taiwanesischer Satay-Aioli war eine der besten Tauben des vergangenen Jahres. Verdienst des Gastkuchs oder doch des Ikarus-Teams? Wen kümmert das in Salzburgs bestem Restaurant, das auch durch den hervorragend weltgewandten Service unter der Leitung von Matthias Berger und eine ausgesucht gute Weinkarte glänzt.

Walch's
Rote Wand
Gourmet Hotel



 A MEMBER OF
DESIGN HOTELS





14 Senns.Restaurant

★★★★★

im Gusswerk, Söllheimer Straße 16, Objekt 6, 5020 Salzburg T 0664/454 02 32 W www.senns.restaurant
Inhaber Andreas Senn **Küchenchefs** Andreas Senn, Christian Geisler **Sommelier** Thomas Kracher

In einem wenig spektakulären Bezirk der Mozartstadt, den man mit Industrial Chic beschreiben könnte, befindet sich dieses Restaurant, das aussieht, als wäre ein Ufo gelandet. Die große Glocke erinnert an den Genius Loci, das ehemalige Gusswerk. Den Aperitif nimmt man an einer Bar ein, eine schöne Idee, mit der nur wenige Lokale in Österreich aufwarten können. Dann geht es zu Tisch, mit Blick auf die Küche, in der Andreas Senn leise und konzentriert an seinen Ideen arbeitet. Sein Credo: nur das Beste, das Teuerste, aber den Zutaten einen angemessenen Rahmen verleihen. Nennt sich dann Kochkunst. Balfegó-Thunfisch, der Modelfisch der Top-Köche, kommt mit gelbem Paprika, Rettich und Mandarine, ein Ausweis für Senns großes Kombinationshandwerk. Hat sich jemand schon einmal Apfel und Hefe zu Jakobsmuschel einfallen lassen? Senn macht das. Der Black Cod, Senns Signature Fish, kommt immer wieder in überraschender Begleitung, etwa mit Yuzukosho, Tomate und Kaviar, und jedes Mal ist es ein Highlight. Und natürlich keine Frage, dass, wenn es denn ein Stück vom Schwein gibt, es natürlich das begehrte Nackenstück vom spanischen Joselito sein wird, das elegante, schmelzende Fett kontrapunktiert durch Kimchi und grüne Erdbeeren. Noch ein Highlight: Kagoshima Beef mit Algen und Dashi. Schließlich ein Dessert aus schwarzem Reis mit Mango und Shiso. Japan goes Salzburg. Diese Edelteile-Küche ist wie eine teure Flasche Champagner, die man sich nicht alle Tage gönnt, aber manchmal möchte man das dann halt doch. Apropos: Die Getränkeauswahl ist auch nicht ohne.

15 Mraz & Sohn

★★★★★

Wallensteinstraße 59, 1200 Wien T 01/330 45 94
 W www.mraz-sohn.at **Inhaber** Familie Mraz **Küchenchefs** Markus und Lukas Mraz **Sommelier** Thomas Reither

Papa und Bub, also Markus (im Hintergrund) und Lukas (auf der Bühne) Mraz stellen alle Wien-Klischees auf den Kopf. Eines davon: Ein feines Restaurant könne man nur in einer teuren Gegend betreiben, die Wiener würden keine Anreisen für gutes Essen auf sich nehmen. Mag sein, dann kommen eben die Foodies aus dem Ausland, denn das Restaurant ist auf Monate aus gut gebucht. Ein anderes Klischee: Der konservative Wiener Gast wäre nicht bereit für die Grenzen auslotende Kreationen und den Verzicht auf Edelprodukte. Man blickt sich im Restaurant um, doch enttäuschte Gesichter sieht man selten. Ganz im Gegenteil, steht den Gästen das Glück, hier zu sein, ins Gesicht geschrieben. Das liegt daran, dass Lukas Mraz ein geniales Händchen für Geschmäcker aus aller Welt besitzt, die er am Herd des Familienbetriebs zusammenführt. Und Wien, weil der Name der Stadt jetzt gefallen ist, hat Mraz neben Korea, Frankreich und Skandinavien ebenfalls drauf: Das Paprikahendl mit Nockerl (groß!) und Gurkensalat ist große, alte Schule. Der Käsewagen ist eine Ansage und nichts für Feiglinge. Und der Keller der Mrazens ist einer der attraktivsten des Landes. Was wir aber an diesem Restaurant lieben: die Stimmung und die Lautstärke, die etwas partyartiges an sich haben. Warum muss beim Essen eigentlich immer Flüsterton herrschen?



Lukas und Markus Mraz



Hubert Wallner

16 Hubert Wallner

★★★★★

Seeplatz Nr. 6, 9082 Dellach-Maria Wörth T 04273/385 89 W www.hubertwallner.com **Inhaberin** Kerstin Wallner **Küchenchef** Hubert Wallner **Sommelier** Christoph Gusenleitner

Der Wörthersee als glamouröser Hintergrund, die Sonne als wichtige Partnerin bei der Gestaltung des Ambientes. Die Karten stehen gut für Hubert Wallner, wenngleich sein Restaurant mit einer kleinen Anreise verbunden ist, ob man sich von Velden, Pörschach oder Klagenfurt nähert. Unser Tipp übrigens: Nehmen Sie im Sommer das Bootstaxi, ein Glas Champagner im uferseitigen *Bistro Südsee*, von Kerstin Wallner mit Verve betrieben, und gehen Sie dann einige Schritte ins einen Stock oberhalb gelegene Restaurant. Wallner ist ein Kämpfer, er macht es sich nicht leicht, bietet am Wörtherseeufer ausgesuchte Qualität und führt das Restaurant ganzjährig. Mutig und wegweisend. Bodenständig ist Wallner nur, wenn er als Gedeck Mini-Schnittlauchbrote und Wurzelspeck serviert. Danach hebt die Küche ab, etwa mit einer Ramen der Spitzenklasse. Dann serviert die Küche Gänseleber in Form einer Praline mit Schokolade, Sellerie und einer kräftigen Jus von der Zwetschke, ein Teller auf der eher süßen Seite. Soul Food vom Besten sind Schaumsuppe von Flusskrebse mit Paprika und Gyoza sowie Ei mit Spinat, Weißer Trüffel und Nussbutter-Velouté – wow! Fische holt Wallner sich entweder vom See vor der Haustüre oder vom nahe gelegenen Meer. Wolfsbarsch mit Muscheln und Karotte – erstklassig; die Étouffée-Taube nicht minder wie auch das Geschmorte vom Rind. Im Sommer war es ein herrlich erfrischendes Dessert namens Piña Colada, im Winter ist es warme Brioche in Form eines Feuilleté mit Cassis, Yuzu, Banane und Brie de Meaux. Hubert Wallner ist ein guter Teamchef, das trifft auf die Mannschaften in der Küche zu wie auf den Service. Die Gäste nehmen das erfreut zur Kenntnis. Sie wissen, sie sind Gast im besten Restaurant Kärntens.



Ihr Smartphone wird zum Terminal!



— NEU! —
Kontaktlos
Bezahlen mit
POSit

Ihr Smartphone wird zum Zahlungsterminal! Mit POSit – der Softpos-Lösung von hobex. Akzeptieren Sie Zahlungen von Kunden einfach und sicher über die Software Ihres mobilen Geräts, ohne zusätzliche Hardware*. Unsere kostengünstige und flexible Alternative zu herkömmlichen POS-Systemen.

Erfahren Sie mehr unter: www.hobex.at oder Sie schreiben an office@hobex.at

hobex
PAYMENT SYSTEMS

* Android-Gerät, Version ab 9.0 mit NFC-Leser erforderlich

17 Ois

★★★★★

im Mühlthalhof, Unternberg 6, 4120 Neufelden
T 07282/62 58 W www.muehlthalhof.at **Inhaber** Familie Rachinger **Küchenchef** Philip Rachinger **Sommelier** Daniel Schicker

Philip Rachinger scheint von unerschöpflichen Kräften beseelt. In Neufelden führt er ein Dorfbeisl, immer wieder veranstaltet er auf dem Grund des mittlerweile zum Resort gereiften Mühlthalhof Events, vom Pizzabacken bis zu Four-Hands-Dinners mit Spitzenköchen, die zu den Freunden des jungen Küchenchefs zählen. Wobei: Mit dem Jugendbonus kann Philip eigentlich nicht mehr rechnen, als Vater und durchaus mit allen Wassern gewaschener Top-Chef. Einer, der so viel schon gesehen und ausprobiert hat, dass er munter und mutig draufloskombinieren kann, und der Gast, der nicht zum ersten Mal hier Gast ist, weiß: Es wird gelingen, was auch immer Rachinger auf den Teller bringt. Aus Maibock etwa macht er ein Tataki, kombiniert mit Consommé und Kaviar, Kalbsbries kommt langsam und sensibel geröstet mit Kürbiskernöl, Karotten, Senfsaat und geräucherter Ricotta. Den Waller bereitet die Küche wie einen Sauerbraten zu, gegrillt im Ribisellaub. Und nach dem Dessert, dem „Mühlviertler Granit“ aus Birne und Graumohn, serviert Rachinger gerne noch einen Topfenstrudel nach dem Rezept von der Oma. Weinmäßig kann man dem Mühlthalhof nichts mehr erzählen, Sommelier Daniel Schicker hat von Burgund bis Pet Nat alles drauf, und wenn es ihm gefällt, arbeitet er mal an der Rezeption oder beim Frühstück mit. Übrigens: Nur ein paar Schritte vom Ois befindet sich Helmut Rachingers *Ferrnuf*, planen Sie also lieber zwei Tage im Mühlthalhof ein, es gibt genug zu sehen und zu essen.



Philip Rachinger



18 Die Weinbank – Restaurant

★★★★★

Hauptstraße 44, 8461 Ehrenhausen T 03453/222 91
W www.dieweinbank.at **Inhaber** Gerhard Fuchs, Christian Zach **Küchenchef** Gerhard Fuchs **Sommelier** Christian Zach

Hier findet zusammen, was zusammengehört: Christian Zach, Sommelier und Gastgeber mit Ecken und Kanten hier, Gerhard Fuchs, Spitzenkoch der klassischen Schule, da. Was sie in der winzigen Gourmetabteilung der Weinbank auf die Teller bringen, ist Best of Südsteiermark, keine Frage. Das Nebeneinander von Wirtshaus und Gourmetlokal ist nicht nur räumlich gesehen eher ein Miteinander. Das À-la-carte-Angebot des Wirtshauses befähigt Fuchs, seine Menüs immer flexibel und spannend zu gestalten. Wo auch immer man sich zum Essen und Trinken niederlässt: Die Qualität kommt von einem Küchenteam, das Kombination, Gartechnik und das Abschmecken von Fonds und Saucen quasi im kleinen Finger hat. Letztens genossen: eine großartige winterliche Kombination aus Schwarzwurzel und einem mit Sardellen gewürzten Püree von Melanzani. Das Signature Dish steht seit vielen Jahren auf der Karte: Fuchs' berühmter Dotter-Raviolo schmeckt am besten im Herbst und im Winter, wenn es die richtig guten Trüffel aus Alba und dem Périgord gibt. Der Weinkeller ist einer der bestsortierten in Österreich. Unendliche Tiefen, wenn es um Weine aus der Südsteiermark geht, von den *Schmecke das Leben*-Winzern (Muster, Tauss und Kollegen) bis zur Familie Tement, deren Parzellenweine vom Zieregg gerade zu den spannendsten Flaschen der Region gehören. Manchmal bereitet am Ende des Essens Monsieur Zach persönlich die Crêpes Suzette zu, dann zeigt sich, dass dieses Haus doch dem Französischen besonders verbunden ist.



19 Die Forelle

★★★★★

Techendorf 80, 9762 Weissensee T 04713/23 56
W www.dieforelle.at **Inhaber** Familie Müller **Küchenchef** Hannes Müller **Sommelière** Monika Müller



Hannes & Hanna Müller

Hotelgast in der Forelle müsste man sein. Die Pensionsmenüs gehören zum Besten, was man in Österreich bekommen kann. Beim Angebot für den À-la-carte-Gast läuft dann die Küche allerdings zur Bestform auf. Hannes Müller und sein Team, zwischendurch verstärkt durch Hanna Müller, die Tochter, kochen saisonal und sensationell. Wenn Felder, Wiesen, Wälder und Gewässer etwas hergeben, kommt es auf den Teller, wenn nicht, dann nicht. Müllers Netzwerk mit Produzenten, Jägern, Gemüsebauern und Käsemachern ist nahezu allumfassend. Neulich ist ihm sein Weissensee-Fischer abhandlung gekommen, der akademisch geprüfte Fischexperte Martin Müller konnte sich mit den Interessen der anderen Weissensee-Besitzer nicht arrangieren. Aber Müller wollte eigentlich nie ein Fischrestaurant sein, obwohl das, was er aus den Fischen des vor dem Haus liegenden Sees (und anderer Kärntner Gewässern) macht, hochklassig ist. Der marinierte rotfleischige Karpfen etwa ist ein Muss, falls vorrätig, einmalig in Österreich. Doch die Liebe des Kochs gilt immer mehr den Gemüsen. Eine geschmorte Tropea-Zwiebel mit Sauermilch, Wachtelei, Milchhaut und Camellinaöl wird zum Statement: wie man aus einem Gemüse, das oft nur die Nebenrolle spielt, ein tiefgründiges Gericht machen kann. Green-Zebra-Tomate kommt mit Saibling, Rahm und Feta. Immer wieder baut Müller Erdfrüchte ins Menü ein, etwa eine Petersilwurzel zur Ceviche von der Seeforelle oder Goldrube zur Reinanke mit Buchweizen, Apfel und Indianernessel. Ganz toll dann die Lavantaler Ente mit Melanzani, Feta und Zucchini, nahezu perfekt das Reh mit Pastinake, Salzkirsche und Spinat. Zur Hochform läuft die Küche bei ihren Auszügen und klaren Fonds auf, ob sie auf Basis einer spätsommerlichen Tomate oder von Fisch zubereitet sind. Da sind Kraft und Geschmack am Teller. Von den Desserts bleibt Lauwarmes und Kaltes vom Grieß in Erinnerung sowie Ampfer, Klee und Landmais mit Birne und Olivenöl. Gesehenes oder Trends sucht man bei Hannes Müller vergeblich. In seiner Freizeit geht er lieber in die Natur als bei den Kollegen zu essen, das ist vielleicht kein Nachteil. Noch etwas: Bei den Weinen hat die Forelle ausgetretene Pfade längst verlassen. Monika Müller ist als Gastgeberin und Sommelière Spitzenklasse.

20 Harald Irka am Pfarthof



im Pfarthof Sankt Andrä, 8444 St. Andrä im Sausal 1
T 0660/394 46 28 W www.ampfarthof.com **Inhaber/**
Küchenchef Harald Irka **Sommelier** Petr Hlinak

Harald Irka, als Kochgenie bekannt und anerkannt, muss jetzt auch seine Fähigkeiten als Patron und Unternehmer beweisen. Das ist, wie man weiß, ein Feld der Zahlen und Kalkulationen, das nicht jedem liegt. Mit seiner Partnerin Lisa Gasser und einer kleinen, aber großartigen Servicebrigade – lobenswert: Sommelier Petr Hlinak – hat er aber alles im Griff. Dem Gast fehlt es an nichts. Irka selbst steht den ganzen lieben Tag in der Küche und bereitet das Menü vor. Der Pfarthof ist an sich nicht groß, dennoch sind es zwei Restaurants, die Irka und die Seinen hier betreiben. Seit dem vergangenen Jahr gibt es neben der bekannten Irka-Küche auch ein sensationelles Seafood-Menü unter dem Namen *Ostrea*, beste Ware aus dem Meer, zubereitet von einem Könner. Bleiben wir beim klassischen Irka: Jeder der kleinen Happen, die er als ersten Teil seines Menüs serviert, ist ein kleiner Kosmos an Einfallsreichtum und Güte. Später dann erweist sich Irka als Meister der austarierten Würzungen, kombiniert mal Harissa mit Black Cod oder Jalapeño mit Carabineros und Kaninchen. Terre mer, Sie wissen schon. Irka ist einer der besten Sorbet-Künstler des Landes. Sein Basilikumreis zum Frischkäsetörtchen ist genial, siehe Einleitung.



21 Tian



Himmelpfortgasse 23,
1010 Wien T 01/890 46 65
W www.tian-restaurant.com
Inhaber Christian Halper
Küchenchefs Paul Ivić, Florian
Burtscher **Sommeliers** André
Drechsel, Nico Hammerl

Seit er die Agenden des
Geschäftsführers und

die entsprechende Verantwortung innehat, komme er nicht mehr so viel dazu, in der Küche zu stehen, hört man von Paul Ivić. Doch sein Team ist perfekt gebrieft und kommt auch ohne Chef gut zurecht. Im Tian wird zu 80 % vegan gekocht, manchmal reicht es einfach, bei einer Komposition den Eidotter oder den Käse wegzulassen. Vegan auf Niveau zu kochen, ist, wie man

weiß, keine leichte Übung. Ivić und sein Team sind Produktfetischisten, Freunde der Microseasons, ihr Vorbild und ihre Inspiration ist Japan. Ein Produkt kommt dann auf den Teller, wenn es perfekt ist. Aus taufrischer Kohlrübe bereitet das Ivić-Team ein Dreierlei zu. Einmal eine einfühlsam temperierte aufgeschäumte Suppe aus Rübe und Sellerie, dann ein Tatar, schließlich wie eine Rose geformte Kohlrabischeiben auf einer kleinen knusprigen Tartelette. Zum Brot gibt es Butter und eine Minitasse Stosuppe, köstlich. Schwarzwurzel (dehydriert und rehydriert) kommt mit Koji und Radicchio. Aus Gemüse und Pilzen bereitet die Küche eine Consommé zu, darin in kleinen quadratischen Türmchen schichtweise angerichtetes, verschiedenartig fermentiertes Kraut. Ein mit Bärlauch gefärbter Raviolo umschließt ein Eidotter, darunter das Eiweiß mit Jungzwiebel und eine Nage aus der Jungzwiebel mit Bärlauchöl, so soll Frühling schmecken. Extralob gebührt der Art, wie sensibel und penibel die Getränkebegleitung zu den einzelnen Gerichten ausgesucht und geplant wird. Die Entscheidung zwischen Wein und Alkoholfrei fällt da wirklich nicht leicht. Beides ist hervorragend.

22 Geschwister Rauch



Trautmannsdorf 6, 8343 Bad
Gleichenberg T 03159/41 06
W www.geschwister-rauch.at
Inhaber Familie Rauch
Küchenchef Richard Rauch
Sommelière Sonja Rauch



Es ist ein wenig die Qual der Wahl, die man als Gast in Trautmannsdorf verspürt, wo Sonja und Richard Rauch ihr kleines Resort aus Gourmet, Wirtshaus, Greißlerei, Hotel und Kochschule errichtet haben. Man kann und muss sich zwischen steirischer Klassik und dem großen Menü entscheiden, darf aber sicher sein: Es wird gut sein, um nicht zu sagen ausgezeichnet. Im vergangenen Winter widmete Richard Rauch ein ganzes Menü dem Schwein, einem in der Feinschmeckerküche immer noch zu wenig geschätzten Tier. Rauch zieht bei der Zubereitung aller möglichen Teile des Schweins aus eigener Haltung alle Register seines Könnens. Schweinehirn kombiniert er mit Eidotter, Buchweizen und Sardelle, zum Schweinebauch gibt es Flusskrebse, Paprika, Erbsen und Schwarzwurzel. Es folgt ein weiterer Innereinteller: Zunge und Herz kommen mit Ramen, Ei und Pak Choi. Der mit feinstem Fett durchzogene Nacken trifft auf Breinwurst, eine steirische Spezialität aus gekochtem Schwein, Hirse und Buchweizen. Großartig auch die Kombination aus Klachl, Kaviar, Räucheraal und Schwarzbrot aus dem zweiten Menü. Desgleichen eine reine Freude die würzig erfrischende Karotte mit Sanddorn und Vadouvan als Zwischengericht. Butternusskürbis, Birne und Sauerklee bilden den Abschluss. Sonja Rauchs Weinempfehlungen darf man, egal auf welcher Stufe des Weinwissens man sich gerade befindet, nachgerade blind vertrauen.

Erleben Sie ultimative
Schneidergebnisse mit dem GLOBAL
G-2 Kochmesser. Eine 20cm Klinge
aus hochwertigem Edelstahl
vereint Präzision und Langlebigkeit
für anspruchsvolle Köche. Das
ausbalancierte Design garantiert
höchsten Komfort und Kontrolle bei
jedem Schnitt.

Holen Sie sich das GLOBAL
G-2 Messer und erleben Sie
Schneidergebnisse der Extraklasse.
Verfügbar bei ausgewählten Händlern.
Machen Sie Ihren Schnitt – mit Stil!

www.ideal-exclusiv.com

GLOBAL[®]
Kitchen Knives Made in Japan

23 Saziani

★★★★★

Sazianiweg 42, 8345 Straden T 03473/86 51 W www.neumeister.cc **Inhaber/in** Christoph Mandl, Ruth Heusch **Küchenchef** Christoph Mandl **Sommelière** Ruth Heusch

Christoph Mandl gab zehn oder mehr Jahre im *Taubenkobel* den Souschef unter Walter Eselböck und Alain Weissgerber, bevor er die ersten Schritte als sein eigener Chef und Unternehmer wagte. Überraschend ist das nicht, dass man jetzt im Saziani vortrefflich gut essen kann. Mandl verzichtet auf technische Mätzchen auf den Tellern, seine Küche ist eine auf die Saisonen konzentrierte Naturküche. Einfachheit und Eleganz auf dem Teller, die konsequente Kunst des Weglassens und generell Top-Qualität bei den Zutaten; etwa der Forelle, die mit Zitrus, Estragon und Olivenöl serviert wird, einmalig gut. Pilzvielfalt mit Salzzitrone und Estragonbutter ist denkwürdig. Die geschmorten Ochsenwangerl mit (natürlich hausgemachten) Pommes frites und Wintergemüse erfreuen durch die dicht gewobene Sauce, die das Gericht begleitet. Brandteig mit Gravensteiner Apfel und Blauer Ziege kommt vor dem Dessert aus Topfencreme und eingelegten Früchten. Die Nussnudeln mit Mandarinencreme sind ganz große Winter-Nachspeisenküche. Man muss dieses, im Übrigen mit viel Geschmack von der Lebensgefährtin von Christoph Neumeister unglaublich schön neu gestaltete, Lokal ins Herz schließen. Es geht nicht anders. Natürlich nicht zuletzt auch wegen den Weinen von Papa und Sohn Neumeister, die es hier nebst anderem zu trinken gibt.



24 Esslokal

★★★★★



Hauptplatz 16, 3493 Hadersdorf am Kamp T 0664/88 74 70 20 W www.esslokal.com **Inhaber/in** Barbara und Roland Huber **Küchenchef** Roland Huber **Sommelière** Barbara Huber

In der warmen Jahreszeit kann man auf einem der schönsten Dorfplätze Niederösterreichs vor dem Esslokal an ein paar Tischen gut gelaunte Gäste beim Apéro oder Kaffee sehen. Sie verdanken ihr Wohlbefinden der Küche von Roland Huber, der hier in unglaublich geschmackvoll gestaltetem Rahmen wahrlich Meisterhaftes auf

die Teller bringt, vom Frühstück bis zum großen Menü. Huber ist ein Köhner des Abschmeckens und Würzens, seine Saucen haben einfach große Klasse. Obwohl er es könnte, geht er nicht den Weg des Fine-Dining-Gastgebers. In seinem Esslokal sind auch Casual Diners willkommen, und im Gegensatz zu vielen anderen aus der Top-Liga hat es nicht nur abends geöffnet. Casual Luncher, sagt man so? Huber kennt beim Kochen kein Dogma, erlaubt ist, was gefällt und schmeckt. Essen, das man dem Gast nicht erklären muss, keine Selbstverständlichkeit in diesen Zeiten. Wan-Tan-Ravioli kombiniert die Küche mit Entenleber, Kapernblatt und Soja. Zum Black Cod gibt es Vin Jaune, Kohlrabi und Périgord-Trüffel. Die Taube kommt mit Haselnuss gewürzt, dazu Rotkraut und Karfiol. Lässig und kontemporär Surf & Turf Roll mit Carpaccio, Avocado und Tempura-Garnele oder Erdäpfelfleck mit Burrata, Rohschinken und Sardellen. Suchtgefährdend die Kalbsackerl mit 'Nduja, der würzigen Wunderwurst aus Kalabrien. Und die Weinkarte ist genauso wie das Lokal: zugänglich, das Einfache neben dem Großartigen.

25 Kilian Stuba

★★★★★

im Ifen-Hotel Kleinwalsertal, Oberseitestraße 6, 6992 Hirschegg im Kleinwalsertal T 05517/60 85 41 W www.travelcharme.com **Inhaber** Travel Charme Kleinwalsertal GmbH **Küchenchefs** Sascha Kemmerer, Hansjörg Frick **Sommelier/ière** Lisa Thiel, Roland Gunst



Sascha Kemmerer und sein Team arbeiten präzise und voller Ehrgeiz: Das Ziel lautet, vorne dabei zu sein. Aber eigentlich spürt man den Ehrgeiz als Gast gar nicht. Was man spürt, ist die schiere Freude am Gastgeberum und an der Arbeit mit – allerdings ausgesuchten – Spitzenprodukten. Wir übertreiben nicht, wenn wir sagen, dass die Kilian Stuba außerhalb Frankreichs den Vergleich mit Spitzen-Fischrestaurants nicht zu scheuen braucht. Beispiel? Steinbutt mit Pfirsich, Steinpilzen und Gänseleber, das kann man anders, aber sicher nicht besser machen. Vieles wird vor den Gästen finalisiert, tranchiert und serviert. Kemmerers Motto: beste Ware von den besten Lieferanten. Und das gilt für alles, was hier in die Küche darf. Zur perfekten Jakobsmuschel aus Norwegen kombiniert er karamellierte Schwarzwurzel und mit Safran gewürzte Beurre blanc mit Imperial Gold Kaviar – ein bisschen Pariser „Ambroisie“ im Kleinwalsertal. Das Kalb von einem lokalen Bauern ist zart wie bei Zimmertemperatur eine Stunde gelagerte Rohmilchbutter. Der Kalbsschlepp, den es dazu gibt, eine fantastische Miniatur großer frankophiler Saucenküche. Perfekt rosa gelungener Lammrücken in Kräuterkruste mit einer dicht gewobenen Sauce ist herrlich old fashioned. Auch der Käsewagen ist – fast schon ein Anachronismus – spitzenklasse. Zum Dessert flambiert die Küche oder auch der Maître im Restaurant den Gästen

Crêpes Suzette oder Pfirsiche – wenn letztere Saison haben. Keine Frage: Wer in den Alpen auf internationalem Niveau und klassisch gut essen will, muss sich ins Kleinwalsertal bemühen. Weinempfehlung und Service sind erwartbar.

26 Wirtshaus Steirereck

★★★★★

Pogusch 21, 8625 Turnau T 03863/20 00 W www.steirereck.at **Inhaber** Familie Reitbauer **Küchenchefs** Heinz Reitbauer, Jürgen Schneider **Sommelier/ière** Birgit Reitbauer, David Zeiler

Die schöpferische Kraft von Birgit und Heinz Reitbauer scheint unversiegar. Vor zwei Jahren präsentierte man den mit modernen landwirtschaftlichen Attributen verstärkt versehenen Pogusch, bei dem der Begriff Wirtshaus höchstens eine Art von Absichtserklärung ist, aber dem Großen und Ganzen nicht mehr nahekommt. Glashaus, eigene Gemüse- und Obstzucht, selbstverständlich Kalb, Schwein, Geflügel im Haus – oder von Züchtern und Lieferanten des Vertrauens. Das Pogusch-Lamm und -Kalb sind auch in Wien längst Trademarks für Spitzenqualität. Am Pogusch aber, um vor Ort zu bleiben, hat Reitbauer jetzt auch zwei Restaurants etabliert. Das Wirtshaus mit täglich wechselnden Schwerpunkten bleibt, von Gemüse bis frisch geschlachtet, Fisch oder Kalb beziehungsweise Lamm. Neu hinzugekommen ist aber die Schankkuchl. Hier breitet die Küchenmannschaft vor dem Gast ihr kreatives Repertoire aus, einzigartig, im Obersteirischen verwurzelt, ohne Klischees, aber mit viel Ironie. Die launige Benennung der Gerichte zeigt, dass Heinz Reitbauer den Schmach seines Vaters geerbt hat. „Perlen vor die Säue“ nennt sich die Kombination aus Topinambur, Quinoa, Bauernkaviar und Schnittlauch (Preis: sechs Euro), gebackenes Lamm mit Wiener Garnitur und Eierschwammerl firmiert unter dem Titel „Da wean die Weaner stolz“, „The best offer“ dann Haus-schwein mit Kochsalat, Finger-Limetten und schwarzem Knoblauch. Als Dessert erlebt der Gast sein „Blaues Wunder“ in Form von Schwarzbereen, Milchreis, Safran und Vanille. Ansonsten bleibt alles beim Alten und Guten, wenn auch nicht ganz: Die personell bedingte Schließung am Sonntag sorgte im Vorjahr für Aufsehen, aber damit ist die Familie Reitbauer nicht alleine. Dafür kann man jetzt schon am Mittwochabend am Pogusch essen. Das durch und durch neu gestaltete Haus ist ein Musterbeispiel für ländliche Architektur, das Geborgenheit und Weltläufigkeit verströmt.





27 Bärenwirt

★★★★★

Hauptstraße 17, 9620 Hermagor T 04282/20 52 W www.baerenwirt-hermagor.at
Inhaber/in Claudia und Manuel Ressi **Küchenchef** Manuel Ressi

In Hermagor müsste man sein. Nur wenige Orte verfügen über ein Gasthaus von der Güte des Bärenwirts, wo Manuel Ressi kocht, immer noch ein Hidden Treasure der heimischen Gastronomie. Unter seinen kochenden Kollegen genießt Ressi den höchsten Respekt, wegen seines immensen Know-hows und seiner Lust, den Dingen auf den Grund zu gehen. So war er einer der Ersten in Österreich, der sich vor ein paar Jahren dem Thema Dry Aging von Fischen widmete, kurze Zeit später konnte man diesen neuen Trend auf zahlreichen Tellern in vielen Restaurants erleben. Nicht dass wir sagen würden, Ressi hätte es erfunden. In seinem Herzen ist er Kärntner, und die Verbindungen zu den lokalen Lieferanten prägen seine Speisekarte. Dabei ist er klug genug, Kasnudeln, Wiener Schnitzel, geröstete Leber und Kalbsbeuschel neben dem großen Menü ebenfalls anzubieten. Erstens: Die Gäste wollen das, etwa gefüllte Kalbsbrust, weil das zu Hause kaum mehr jemand macht. Zweitens: Der Bär ist eines der wenigen wirklich guten Gasthäuser der Region, er hat auch eine soziale Aufgabe und darf sich nicht aufs Gourmetmenü reduzieren. Ressi weiß das, bespielt mit großem persönlichen Einsatz beide Felder und ja, unsere Platzierung spricht für sich.

29 Paznaunerstube

★★★★★

im Hotel Trofana Royal, Dorfstraße 95, 6561 Ischgl
 T 05444/600 W www.trofana.at **Inhaber** Familie von der Thannen **Küchenchefs** Thomas und Michael Sieberer **Sommelier** Daniel Rakic



Alles neu im Trofana? Nicht alles, aber einiges: Martin Sieberer hat sich einen beachtlichen Ruf erkocht, er darf als echte Ikone der alpinen Küche bezeichnet werden. Wobei: Alpin ist nur das Paznauner Schafel, eines seiner Signature Gerichte, das seit der Eröffnung der vor mehr als zwanzig Jahren besonders glamourösen Paznaunerstube seit Jahren auf der Karte zu finden ist. Ansonsten bereitet Sieberer zu, was man sich an einem Ort wie diesem, im Ski- und Après-Ski-Ort Ischgl, erwarten darf, und das auf beträchtlichem Niveau: Zur Gänseleber kombiniert er Marille und Sellerie, raffiniert und einfach zugleich. Was Sieberer auftischt, schmeckt dem erfahrenen Gast wie dem Neuling. Zwischendurch Gemüse: Kohlrabi und Birne, zwei nur auf den ersten Blick entgegengesetzte Früchte. Der Steinbutt reist aus der Bretagne an, beste Ware, Nussbutter und Erdäpfel sind angemessene, der Klassik verbundene Begleiter. Gewagter dann die Kombination von Kaisergranat, Brokkoli und Zitrone. Auch hier punktet Sieberer, der seine Söhne mittlerweile ins Haus geholt hat und damit dem Unternehmen eine Generationenfolge gesichert hat. Später Sauerrahm mit Yuzu und Limette, erfrischend und belebend, aber das müssen wir nicht mehr dazusagen. Neu sind vor allem die Konzentration auf die Traditionen der Umgebung und das ein wenig entspanntere Umgehen mit dem Thema High End, wie man es im Zweitrestaurant des groß dimensionierten Hotels, der *Heimatliebe*, finden kann. Auch hier große Klasse und Klassik am Teller. Weinkeller und entsprechender Service sind dem Anspruch entsprechend.

28 Kräuterreich by Vitus Winkler

★★★★★

im Sonnhof by Vitus Winkler, Kirchweg 2, 5621 St. Veit im Pongau T 06415/43 23 W www.sonnhof-vituswinkler.at **Inhaber/Küchenchef** Vitus Winkler **Sommelier** Fabian Klingner

Der heilige Vitus, Schutzpatron des Orts St. Veit (Vitus ist der lateinische Name), wurde einst in einem heißen Topf gegart, weil er sich weigerte, dem christlichen Glauben abzuschwören. Vitus Winkler glaubt an das Gute im Topf, in der Pfanne und auf dem Teller. Er kam früh in Kontakt mit Kochtöpfen, es waren die seiner Mutter, bei der er (ab-)schmecken und riechen lernte. Winkler ist ein Kind der Berge. Sein Menü zitiert die Höhen, ihre Fauna und Flora. „Bauerngarten“ oder „Baumgrenze“ lauten die Titel der einzelnen Gerichte. Flechten finden da Verwendung ebenso wie Lärchen, Wildkräuter, Beeren und Pilze. Manches wirkt über die Maße komplex, aber wenn man mit Löffel oder Gabel in die Gerichte eintaucht, erschließt sich das alles wieder sehr logisch – köstlich. Lachsforelle passt einfach zu Rotkraut und Kren. Kalbsbries und Kalbszunge kombiniert Winkler mit Clementinen und Wildem Karfiol. Sellerie kommt mit Quitte und Schafkäse und das Pinzgauer Angus mit Johannisbeeren und Petersilwurzel. Balance und Wagemut am Teller. Apropos: Ganz und gar nicht gewöhnlich ist auch die Weinauswahl, kompetent präsentiert. Wenn Sie schon da sind, bleiben Sie im Hotel, es ist wunderbar.



30 Berggericht

★★★★★

Hinterstadt 15, 6370 Kitzbühel T 0670/60 45 45-0
 W www.berggericht.at **Inhaber** Kitz Fine Dining GmbH & Co KG **Küchenchef** Marco Gatterer **Sommeliere** Veronika Späth



Hier kocht Marco Gatterer seine Version einer eleganten Tiroler Küche und blickt dabei weit über den Tellerrand. Der Tiroler Küchenchef weiß: Die Fine-Dining-Tauglichkeit der Nordtiroler Küche ist enden wollend. Germknödel kennt man ja von diversen Skihütten. Jener von Gatterer ist hausgemacht und nicht von Bofrost geliefert, statt mit Mohn kommt er mit Entenleber, die sich perfekt mit dem Powidl verträgt: elegantes Fett, Säure und Fruchtigkeit. Zum Kaisergranat gibt es eine Krustentier-Bisque und grünen Apfel – erneut erweist sich Gatterer als verständiger Könnner des Kombinierens von Aromen. Wer möchte, für den ist auch Kaviar vorrätig, und Wagyu (mit Eidottercreme und geräuchertem Beef Tea, sehr gut) gibt es auch, wir sind schließlich in Kitzbühel. Da zahlt der Gast gerne für einen einzelnen Gang mehr als für ein ganzes Menü. Glanzvoll und gekonnt bestückt ist dem Platz entsprechend auch die Weinkarte. Aperitif und Digestif nimmt man am besten an der Bar unter heimeligem Gewölbe. Übrigens: Nicht ganz erwartbar in Kitzbühel, aber die alkoholfreie Getränkeempfehlung zum Menü ist nicht ohne.





31 Lukas

★★★★★

Unterer Stadtplatz 7, 4780 Schärding T 0664/341 32 85
W www.lukas-restaurant.at **Inhaber/Küchenchef** Lukas Kienbauer **Sommelier** Timo Weisheidinger

Eine Auster in Kombination mit Sauerkraut und Schwein als moderner Kontrapunkt zum Barock der Stadt Schärding. So bekommt man es im von Lukas Kienbauer ersonnenen und eingerichteten Restaurant, mittlerweile Kernstück eines kulinarischen Mini-Imperiums, bestehend aus einem Steak-Restaurant und einem Izakaya. Mit nur 24 Plätzen entsteht der Eindruck, einer fast privat anmutenden Performance beizuwohnen. Lachsforelle kommt geflämmt, begleitet von Blutorange und Safran. Spannend dann das Miteinander von Sellerie, mit Koji fermentiertem Reis und Fichte. Auch das Taubenherz, das es als Snack zum Einstieg ins Menü des Abends gab, bleibt in guter Erinnerung, ebenso das erfrischende Dessert aus Zitrone, Mascarpone und Tequila. Schade, dass Lukas Kienbauer diese Köstlichkeiten nur abends serviert. Man muss daher in der Stadt übernachten oder auf die alkoholfreie Getränkeempfehlung ausweichen. Sie ist mindestens ebenso spannend wie die Weinkarte selbst.



Lukas Kienbauer

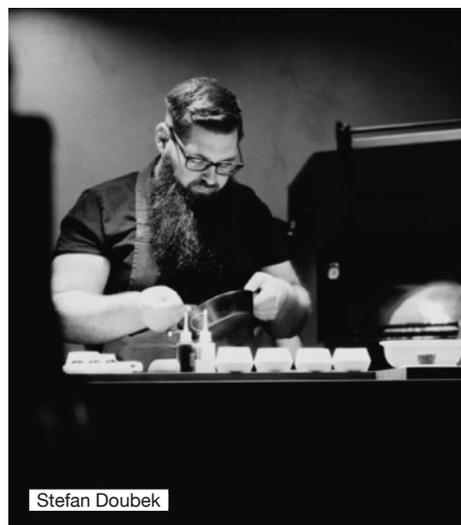


32 Doubek

★★★★★

Kochgasse 13, 1080 Wien T 0664/78 20 11 44 W www.restaurantdoubek.at **Inhaber/Küchenchef** Stefan Doubek **Sommelière** Nora Pein

Ohne Zweifel die aufregendste Eröffnung des vergangenen Jahres in Wien. Stefan Doubek, der sich bereits in der *Umar Fischbar* eine große Fangemeinde heranzüchtete, hat sich mit seiner Lebensgefährtin Nora Pein den Traum eines international konkurrenzfähigen Restaurants erfüllt. Bereits am Naschmarkt erfüllte Doubek das Versprechen: kompromisslose Spitzenküche, angesiedelt irgendwo zwischen Nordspanien und Kopenhagen, mit einer großen Liebe zum Fisch und einem energiegeladenen Talent beim Abschmecken und Kombinieren. Es sind mehr als zwanzig Gänge, man muss sich Zeit nehmen, aber Angst vor Erschöpfung oder Redundanz von bereits Gegessenem braucht man nicht zu haben. Ein paar Snacks bringen teils gewagte Miteinander der Elemente Auster, Sellerie, Txogitxu, Wildgarnele, Otoro, Crustarde und Reh, alles sehr amüsant bis überraschend. Hamachi mit XO und Bärlauch, diese Kombination aus Umami und Säure steht für die Qualitäten Stefan Doubeks ebenso wie sein zweites Signature Dish, der köstliche Carabinero mit der aus dem Kopf gewonnenen, intensiv cremigen Sauce. Calamari mit Wurzelspeck und Petersilie sind eine höchst erfreuliche Interpretation einer Carbonara. Etwas verloren der Eistich mit Huhn und Spinat. Es folgen zwei Spitzenteller: Aal mit Entenleber und Liebstöckel in einer Creme von faszinierender Textur. Schließlich die im Lauf der vorigen Gänge präsentierte, am offenen Feuer finalisierte Challans-Ente, einige Zeit gereift, zart wie Butter, der beste Gang der Mahlzeit. Szechuanpfeffer sorgt für spannendes Mundgefühl, Holunder für Frucht und Frische. Unter den Desserts ragt ein Gericht aus Schokolade und Salzkaramell mit Malz besonders hervor. Nora Pein präsentiert souverän die Weinkarte, auf der auch die verwöhntesten Trinker fündig werden. Eine Bereicherung für Wien.



Stefan Doubek



33 Der Kirchenwirt

seit 1326

★★★★★

5771 Leogang 3 T 06583/82 16 W www.k1326.com
Inhaber Familie Unterrainer-Kottke **Küchenchef** Stefan Birnbacher **Sommeliers** Christian Jepp, Hans-Jörg Unterrainer

Manche stellen mit beträchtlichem architektonischen Aufwand Erlebnisgastronomie ins Nichts, Barbara Kottke und Hans-Jörg Unterrainer haben ihr Anwesen in einem wunderschönen alten Salzburger Haus untergebracht. In der Umgebung befinden sich ein altes Kaufhaus, zu Eventlocations umfunktionierte Ställe, eine Kirche (logisch) und viele grüne Wiesen. Das Interieur: knarrende Holzböden, dicke Mauern, schöne Gewölbe, altes und elegantes Gestühl. Dazu ein Hotel, das wir taxfrei zum schönsten Hotel in Leogang küren, ohne Spa und ohne Bademäntel an der Rezeption. Am Herd steht Stefan Birnbacher, und er kocht jedes Jahr ein bisschen besser. Seine Flusskrebse von einem lokalen Fischer in Saalfelden kommen mit Schwarzwurzel und einer köstlichen Bisque. Kaviar gibt es in göttlicher Einfachheit mit einem Schäumchen aus Dotter. Den Leoganger Safran gibt es in Form einer Nage zur Lachsforelle. Falls vorrätig, lassen Sie sich die Kalbsnieren nicht entgehen. Die Topfenknödel dazu sind eine eigene Kategorie ihresgleichen. Hans-Jörg Unterrainer, in seinem früheren Leben olympiareifer Snowboarder, hat auch als Sommelier großes Talent. In seinem Weinkeller warten Flaschen von beträchtlicher Güte und Größe – kommen Sie also in trinkfester und großer Gesellschaft.



34 Lukas Kapeller

★★★★★

Damberggasse 27, 4400 Steyr T 07252/256 30 W www.lukas-kapeller.at
Inhaber Lukas Kapeller **Küchenchef** Michael Schlöglhofer **Sommelière** Carina Kaiser

Im ehemaligen Direktionsgebäude der Steyr-Werke sind Restaurant und Boutique-Hotel von Lukas Kapeller untergebracht, auch architektonisch einer der spannendsten Orte, mit denen Oberösterreich gerade aufzuwarten hat (es sind deren ja nicht wenige). Im Restaurant kocht Kapeller gemeinsam mit Michael Schlöglhofer, was beide Spitzenköpfe auf die Teller bringen, ist so aufregend wie auch geschmacklich gereift. Urkarotte verträgt sich beispielsweise hervorragend mit Orange, Buchweizen und Kren. Zum gegrillten Hummer wirkt Röstzwiebel nur auf den ersten Blick gewagt, Fenchel jedenfalls dient als verbindendes Element. Schöne Kontrapunkte zur Challans-Ente setzen Radicchio, Rote Rübe und Heidelbeere. Ein Dessert aus Weizenbier, Quitte, Malz und Haselnuss rundet ein Erlebnis ab, das durch eine gewieft Weinbegleitung erhöht wird (*Libelle* von Tscheppe glasweise, wer hat das sonst noch?).

36 Gourmetrestaurant im Tannenhof

★★★★★

Nassereinerstraße 98, 6580 St. Anton am Arlberg T 05446/303 11 W hoteltannenhof.net
Inhaber Axel Bach **Küchenchef** Gustav Jantscher **Sommelier** Alexander Winkler

In diesem Haus gelingt der Spagat: Für den traditionell eher konservativen Arlberg-Gast bietet man am Tisch angerichtetes und mariniertes Beef Tatar und Chateaubriand, und zur im Ganzen gebratenen Seezunge bekommt er seine Tagesration Kaviar. Wer Gustav Jantscher beim kreativen Austoben erleben will, greift zum Menü. Wobei: Der Mann weiß, dass man seine



Gustav Jantscher

Gäste nicht überfordern darf. Jantschers Küche ist vernünftig, nachvollziehbar und ein Line-up bester Zutaten. Gambero rosso kommt mit Kartoffel und Fenchel; Auster mit Zwiebel und Champagner; Wachtel mit Artischocken und Brennnesseln. Damit man merkt, dass man hier in Tirol isst, serviert die Küche zum Hauptgang Grauvieh mit Kapern und Lorbeer. Wild und Federwild kommen zum Teil aus der eigenen Jagd bzw. Jantschers Zucht. Schwarze Trüffel gibt es dann zum Dessert, gemeinsam mit Schokolade und Orange. Jantscher zählt mit dieser Speisenfolge ohne Zweifel zu den Besten in Österreich. Die Weinkarte ist der Örtlichkeit angemessen.

35 Vigne Pfefferschiff

★★★★★

Söllheim 3, 5300 Salzburg-Hallwang T 0662/66 12 42 W www.vigne.at **Inhaber** Familie Vigne **Küchenchefs** Jürgen Vigne, Bernhard Hirschbeck **Sommelier/ière** Iris Vigne, Mark Kiss

Dem Namen nach müsste das Restaurant eigentlich in einer Weingegend stehen, befindet sich aber in einem schmucken Vorort Salzburgs. Jürgen Vignes Herkunft macht sich allerdings bei den Weinen aus Gedersdorf bemerkbar, Iris und Jürgen Vigne besitzen den Weinkeller, führen ihn aber nicht. Der Garten ist im Sommer alleine schon ein Grund, hierher zu kommen. Der andere Grund sind Iris' Weinempfehlungen und die niemals langweilige, kreative Küche ihres Mannes. Melanzani kommen als Tatar, dazu Salzzitrone und fermentierte Tomate, man wähnt sich für ein paar Minuten des Essens in Südfrankreich. Die Gänseleber mit Erdnuss, Mandarine und Kerbelwurzel ist große Klassik. Beef hoch zwei bedeutet einmal Tatar und einmal Gelee, potenziert wird das Gericht weiter durch eine schöne Zugabe von Kaviar aus der eigenen Vigne-Kollektion. Lamm-



Iris & Jürgen Vigne

rücken gebraten, schön altmodisch, mit Chorizo, Artischocken und Zucchini, was soll da schon schiefliegen? Gar nichts. Klassisch, bewährt und köstlich dann das Dessert mit Valrhona-Guanaja 70%, Passionsfrucht, Ananas und Minze. Eine stille, gleichwohl eine der besten Adressen Salzburgs.



37 Mesnerhaus

★★★★★

Markt 56, 5570 Mauterndorf T 06472/75 95
W www.mesnerhaus.at **Inhaber/in** Maria und Josef Steffner **Küchenchef** Josef Steffner **Sommelière** Maria Steffner

Im 15. Jahrhundert von Bergknappen erbaut, über die Jahrhunderte Quartier für Schüler, Mesner, Bedürftige und andere, im 20. Jahrhundert mit viel Liebe und Geschmack restauriert und renoviert, verströmt das Haus die Kraft und die Magie einer langen Geschichte. Leichtfüßig und voller Vitalität hingegen die Küche, die von Josef Steffner hier geboten wird, dessen Frau Maria sich um Service und Getränke kümmert. Ein Bissen vom Tauernroggen-Brot und der Gast weiß, wo er sich befindet – im Lungau, dem höchsten und kältesten der Salzburger Gaue, gleichwohl ein Ort kraftvoller Landwirtschaft. Vieles aus der Umgebung landet auf den Tellern des Mesnerhauses, zubereitet mit feiner Handschrift und Liebe zum Detail. Harmonisch und delikate als erster Gang servierte Gänseleber mit Powidl und Haselnuss. Da ist gelber Enzian, dessen Wurzel als Heilmittel gilt, zum Saibling aus der Mur, dazu Rote Rübe und Topinambur. Lauch kommt mit Knollensellerie, Trüffel und schwarzem Knoblauch. Zum Kaninchen gibt es Fenchel, Mandarine und Palmkohl. Beim Umgang mit Gemüse aller Art erreicht Steffner ein beträchtliches Niveau. Klassisch, der kalten Jahreszeit entsprechend voller aromatischer Tiefe das Hirschkalb mit Rotkraut, Winterkohl, Preiselbeere und Laugenbrot. Zur Zotter-Schokolade gibt es Hollerbeere, Holunder und Yuzu. Glücklicherweise, wer sich nach dem Essen in einem der wunderschönen Zimmer gleich neben dem Restaurant zur Ruhe begeben kann.

38 Dahoam

★★★★★

im Hotel Riederalm, Rain 100, 5771 Leogang
T 06583/73 42 W www.restaurant-dahoam.com
Inhaber Familie Herbst **Küchenchef** Andreas Herbst
Sommelier Fernando Fanaro



Andreas Herbst kocht auch für die Gäste seines Hotels mit kompromisslos ausgesuchten Zutaten aus Leogang, vom Safran bis zur Ente, von den Wachteleiern bis zum Saibling. In dem kleinen, für À-la-carte-Gäste reservierten und spektakulär unalpin gestalteten Dahoam legt er noch einmal einiges drauf. Die Zutaten bleiben mehr oder weniger die gleichen, die Art, wie sie zubereitet werden, verrät große Könnerschaft. Zu den einzelnen Gängen gibt es kleine Kärtchen, auf denen man eine Idee der Zutaten und der Komposition bekommt. Genau hinschmecken ist das Motto der Küche, Andi Herbst ist ein Mann der Zwischentöne. Aus Artischocken, Artischockenblüte und zu einer Creme verarbeiteten Eierschwammerl bereitet er ein kleines essbares Kunstwerk zu. Jedes Gewürz, jedes selbst produzierte Öl, jedes Kräutlein



Andreas Herbst

findet seinen richtigen Einsatz. Die eingangs erwähnte Ente ist spitzenklasse, dazu frischer Mangold wie ein Salat. Aus der Entenhaut bereitet er Grammeln zu und füllt damit Knödel. Aus Getreide und Gemüse vom Stecherbauern, einem lokalen Bio-Betrieb, macht Herbst ein Spitzen-Dessert. Innerhalb kürzester Zeit haben Herbst und sein Sommelier auch eine Weinauswahl auf die Beine gestellt, die sich im diesbezüglich verwöhnten Leogang sehen lassen kann. Nach einem Essen bei Andreas Herbst wird dem Gast klar: Dieser Küchenchef ist noch lange nicht am Zenit seiner Möglichkeiten.



40 Triad

★★★★★

Ödhöfen 25, 2853 Krumbach T 02646/83 17
W www.triad-machreich.at **Inhaberin** Veronika Machreich **Küchenchef** Uwe Machreich

Nach Bad Schönaun fährt man zur Kur oder wenn man wirklich exzellent essen will. Vor dem Essen empfiehlt sich ein kurzer Spaziergang (oder Aperitif) im Garten, der die Philosophie von Uwe Machreich perfekt erklärt. Vieles, was hier auf den Teller kommt, ist selbst geerntet. Das verleiht den Gerichten Leichtigkeit, Intensität und Frische. Eine gerade Stunden alte Zucchini mit Paradeisern und Frischkäse aus der Region ist eine reine Freude, ein Gericht, wie man es weiter südlich auch bekommt. Das gibt es im Sommer. Das selbst fermentierte Rotkraut gibt es im Spätwinter, etwa zur perfekt gebratenen Taube. Was immer auf der Karte steht: Kutteln mit Paprika oder Zwiebelrostbraten, ist so gut und so beliebt, dass die Machreichs ihr Lokal am Sonntag schließen mussten. Uwe und Veronika Machreich haben hier ein komplettes gastronomisches Erlebnis geschaffen. Ein Tipp: Buchen Sie den Dienstagabend, Kochkurs und feines Essen in einem, kaum jemand hat es je bereut.



Veronika & Uwe Machreich



39 Schwarzer Adler

★★★★★

Eugenstraße 3, 6060 Hall in Tirol T 05223/251 22 W www.schwarzeradler-hall.tirol
Inhaber/Küchenchef Johannes Nuding

Schwarzer Adler heißen in Tirol viele, aber nur in einem Schwarzen Adler kocht jemand wie Johannes Nuding, immerhin lange genug mit drei Michelin-Sternen ausgezeichnete Küchenchef von Pierre Gagnaires Restaurant in London. Die frankophile Note zieht sich aufs Feinste durch sein Angebot, ebenso wie die Präzision, ohne die man an der internationalen Spitze kein Auslangen findet. Das trifft sogar auf Nudings Zweitlokal, das Secco, zu, erst recht aber auf den Schwarzen Adler, der nur an drei Abenden die Woche geöffnet hat. Nuding mariniert Perlhuhn in Buttermilch, gart es mit Sesam, serviert dazu sautierten Spitzkohl mit Kapuzinerkresse und Koriander. Zum Kabeljau gibt es Amalfizitrone. Kaum ein Gericht, welches nicht vortrefflich komponiert und exekutiert wäre. Dennoch gilt: Hall in Tirol ist nicht London.



41 Waldschänke

★★★★★

Kickendorf 15, 4710 Grieskirchen T 07248/623 08
W www.waldschaenke.at **Inhaber/Sommelier** Heinz Grabmer **Küchenchef/in** Elisabeth und Clemens Grabmer

Es läuft gut in Grieskirchen. Elisabeth Grabmer hat schon vor Jahren perfekt die Nachfolge eingefädelt, Sohn Clemens macht die Sache gut, um nicht zu sagen sehr gut. Also hat man es als Gast hier mit zwei Spitzenkräften am Herd zu tun. Kaum ein Teller, der nicht hält, was der Ruf der Familie verspricht. Im Garten unter altem Baumbestand mit abendlichem Sonnenlicht wird man sich sagen: Ich möchte nirgendwo anders Gast sein, denn wo könnte es besser sein? Dann kommt der erste Teller: eine wie eine Ceviche zubereitete Zucchini mit Verjus, kräftig süßen Sommerkirschen und Frischkäse, toll. Ein Signature Dish des Hauses: Kartoffeln aus der Gegend, zubereitet mit Molke aus Ziegenmilch und Pesto aus Brennesseln. Eine eigens komponierte Gewürzmischung macht Clemens Grabners Reisfleisch zur Delikatesse. Darin nicht etwa Kalb oder Schwein, sondern Zackelschaf, mit einem ernsthaften Fettrand versehen. Ein Grund, sich nochmal die Weinkarte kommen zu lassen. Heinz Grabmer hat diesbezüglich die Aufsicht, und er macht das perfekt.





RIEDERALM

good life resort leogang

JETZT
URLAUB BUCHEN
& VORFREUDE
GENIESSEN



WELCOME TO YOUR SECOND HOME!

♥ Traumlage für Aktivurlauber (direkt an der Asitzbahn Talstation und dem Bikepark Leogang) - egal ob Ski (Ski in – Ski out im Skicircus Saalbach Hinterglemm Leogang Fieberbrunn), Wandern, Bike oder Golf

♥ 2.000 m² SPA mit 2 Pools inkl. dem Mountain Spa mit dem einzigartigen Thermalpool

♥ Herzliche Gastgeber, stilvolles Ambiente und charmanter Service





Toni Mörwald & Team

42 Toni M.

★★★★★

im Relais & Châteaux Mörwald, Kleine Zeile 15, 3483 Feuersbrunn am Wagram T 0676/84 22 98 81
W www.moerwald.at **Inhaber** Toni Mörwald **Küchenchefs** Toni Mörwald, Dominik Mistelbauer **Sommeliers** Daniel Ebner, Felix Rieger

Der Kern des von Toni Mörwald aufgebauten Culinar-Reichs ist das Stammhaus, wo man ebenso leger brunchen wie vielgängig dinieren kann. Er feierte letztes dreißig Jahre Gourmet in Feuersbrunn, das muss ihm erst mal einer nachmachen. Im Prestigerestaurant Toni M. zieht die Küche alle Register ihres nicht geringen Könnens und lässt sich auch bei den Zutaten weder lumpen noch auf Kompromisse ein. Gänseleber muss sein, gebraten mit Apfelscheiben, Weiße Trüffel wird übers Risotto gehobelt, der Steinbutt kommt mit Beurre blanc und Spinat. Sehr gut die gar nicht so „scharfe“ Garnele mit Chili, Honig, Ingwer und Banane, ein Beweis dafür, dass Toni Mörwald zu den Köchen gehört, die immer schon über den Tellerrand blickten. Zum Abschluss dann Tarte Tatin mit einem Eis vom Verjus, klasse Klassik. Der Weinkeller ist mit allem Guten bestückt, was der Wagram hergibt; nebst einem eindrucksvollen internationalen Sortiment. Übrigens: Toni Mörwalds Bruder macht guten Wein.

43 Verdi

★★★★★

Pachmayrstraße 137, 4040 Linz T 0732/73 30 05
W www.verdi.at **Inhaber/in** Helga und Erich Lukas **Küchenchef** Philipp Lukas **Sommelière** Helga Lukas



Philipp Lukas

Obwohl die Linzer Ess-Community nicht gerade unter Armut leidet, gibt es nur wenige der Feinschmeckerei und der Feintrinkerei gewidmete

Lokale. Warum eigentlich? Vielleicht bleiben die lokalen Gourmets lieber unter sich und lassen catern. Das Verdi ist ein Veteran des Guten, stets verlässlich, immer für eine neue Idee, einen erlesenen Abend gut. Der Name des Menüs „Vater und Sohn“ deutet darauf hin, dass im Verdi tatsächlich generationenübergreifend gekocht wird. Die Liebe beider Köche zum Meer und seinen Fischen macht dem Gast Freude. Einmal Zander-ockerl mit Kaisergranat, Duxelles und Champagner, dann bretonischer Steinbutt mit Spargel, Erdbeere und Amalfizitrone, eine angenehm frühlingshafte Kombination, genossen mit dem Blick ins Grüne. Schokolade und Passionsfrucht dann zum Dessert, funktioniert immer und so auch hier. Für seine Weinkarte ist das Verdi weit über die Linzer Stadtgrenzen berühmt.

44 Herzig

★★★★★

Schanzstraße 14, 1150 Wien T 0664/115 03 00
W www.restaurant-herzig.at **Inhaber/Küchenchef** Sören Herzig **Sommelier** Ezekia Ezekiev

Sören Herzig wagt, was in Wien nicht selbstverständlich ist: ein Restaurant außerhalb der Komfortzone, spricht in einem der weniger attraktiven Bezirke. Sein Lokal ist eine Mischung aus Pop und Urbanität. Reizvoll im Sommer: der Aperitif auf der Dachterrasse. Das Menü ist eine Ansammlung von Ungesehenem und Ungeschmecktem, weist Herzig als wagemutigen Kreativen aus. Lustig seine Version eines Schinken-Käse-Toasts als Miniatur zum Aperitif. Die zarte Forelle mit Heubutter und Kräutern erhält Umami-kraftvolle Ergänzung durch die Aal-Bouillon. Zum Hechtnockerl gibt es Kohlsprossen, Dashi und Limettenbutter. Zum kleinen Huhn (Poussin) kombiniert Herzig Pflaume und Madagaskar-Pfeffer. Sehr schön und breit die Weinauswahl.



45 Weyerhof

★★★★★

Weyer 9, 5733 Bramberg am Wildkogel T 06566/72 38
W www.weyerhof.at **Inhaber** Franz Meilinger **Küchenchefs** Franz Meilinger, Andreas Stotter **Sommelier** Severin Unterweger

Andreas Stotter (Küchenchef, vorher sieben Jahre *Steirereck*) trifft auf Franz Meilinger (Patron und Küchenchef, vorher drei Jahre *Steirereck*), was kann da schon schiefgehen? Gar nichts. In den wunderschönen, mit Geschmack restaurierten, atmosphärisch dichten Gasträumen kann man sich an ausgeklügelten Menüs göttlich tun oder den Pinzgau auf den Teller holen. Spannend und köstlich eine Kombination aus Käsebruch, Chili und Kürbis, so schön anzusehen wie köstlich zu verspeisen. Rote Rüben werden in einem der ehemaligen Stallgebäude in einem Räucherofen wie Speck zubereitet. Die Kaspressknödel sind genauso einmalig wie die Grießnockerlsuppe auf Basis eines dicht gewobenen Hühnerstocks. Fantastisch dann das prächtige Schweinskotelett mit Sellerieschaum und Artischocken sowie gebackenen Salbeiblättern. Im Sommer versorgt ein großer Gemüsegarten die Küche mit Kräutern und anderem. Apropos: Der Garten gehört zu den schönsten in den Alpen.

M Ö R W A L D

EIN ORT,
GEMACHT



HOTEL AM WAGRAM

ab 160.00 pro Gast



GRAFENEKG HOTEL

ab 120.00 pro Gast

FÜR DAS
SCHÖNE.

MOERWALD.AT

46 Csencsits

★★★★★

7512 Harmisch 13 T 03366/772 20

W www.gasthaus-csencsits.at **Inhaber/Küchenchef** Jürgen Csencsits **Sommelière** Melanie Csencsits



Im von Jürgen und Melanie Csencsits dezent, aber nachhaltig neu gestalteten Gasthaus ist jetzt ein Hauch Eleganz eingezogen, aber gerade so viel, dass es nicht aufgesetzt wirkt. Hier performt das Energiebündel Csencsits auf bewundernswerte und wundersame Art und Weise vor allem an Wochenenden, wenn das Haus bis auf den letzten Platz ausgebucht ist und manche Gäste sogar aus dem entfernten Niederösterreich oder von noch weiter nach Harmisch anreisen. Csencsits' Interpretation einer lokalen, südpannonischen Küche ist so reizvoll wie raffiniert. Beim Abschmecken macht ihm kaum jemand etwas vor. So ist die marinierte Forelle mit roher Gänseleber und ein paar dezent, aber akzentuiert eingesetzten Flocken Meersalz so gut wie zu der Zeit, als Csencsits noch Küchenchef im *Taubenkobel* war (ein Weilchen her). Das Sugo vom Lamm in der Nachbarschaft von Brennesselspinat ist weltklasse. Strichi-Strichi-Tupferl-Küche gibt es bei Jürgen Csencsits aus zwei Gründen nicht. Erstens: Es interessiert ihn nicht. Zweitens: Er hätte keine Zeit dafür. Lieber brät Csencsits im Holzofen ein Geflügel, etwa Wachtel, und versieht es mit einer köstlichen Fülle. Altmodisch? Zeitlos! Sterz, eigentlich ein Armeleuteessen, wird bereichert durch Eierschwammerl und gebratenen Zander. Zwingend gut die Kombination aus Rehschlägel und mit Powidl gefülltem Raviolo. Lassen Sie sich auf die Weinempfehlungen des Hauses ein und erleben Sie ein kleines Wunder.



Jürgen Csencsits



Max Schellerer (Mi.) & Team

47 Tanglberg

★★★★★

Pettenbacher Straße 3–5, 4655 Vorchdorf T 07614/83 97

W www.tanglberg.at **Inhaberin** Ricki Staudinger **Küchenchef** Max Schellerer **Sommelière** Ricki und Tobias Staudinger

Ein Kraftort ist dieses in den Gemäuern eines ehemaligen Bürgerspitals untergebrachte Restaurant. Es zählt zu den schönsten nicht nur in Oberösterreich. Der einnehmende Geschmack, der souveräne Umgang mit Farben und die behutsam eingesetzte Kunst an den Wänden und in den Räumlichkeiten machen es unmöglich, sich hier nicht von der ersten Sekunde an wohl und geborgen zu fühlen. Ein Aperitif im Lichthof oder an der kleinen Bar? Champagner sollte es hier sein, der Weinkeller zählt zu den besten im Land. Aromen, Produktqualität, großes Wissen und Handwerk sind hier wichtiger als Trends und Moden. Zur Foie gras gibt es Passionsfrucht und Vogelbeeren. Herbsttrompeten, ein seltener Gast auf Österreichs Speisekarten, kombiniert Küchenchef Max Schellerer mit Sellerie, zum Steinbutt gibt er Karfiol und Nektarinenscheiben; eine klasse Kombination. Und später dann Pfirsich, begleitet von Pistazieneis und Champagner-Sabayon.

muschel harmoniert vortrefflich mit grünem Curry, die Pilztartelette ist eher unauffällig. Sehr schön dann die Idee, als Zwischengang eine Miniatur von Käsenockerl mit Lauch und Kaffernlimette einzuschleiben. Die Challans-Entenbrust mit Germknödel und Rotkraut zählt dann zum Besten, was es in der Kategorie Ente in letzter Zeit zu essen gab, und platziert das Glasswing unter unseren „Fifty Best“. Zwei Desserts von Rang: Quitte-Mascarpone-Madeleine und Valrhona-Schokolade-Misois-Rauch. Und wieder überraschen die Petits Fours in ihrer hohen Güte.



48 Glasswing

★★★★★

im Hotel The Amauris Vienna, Kärntner Ring 8, 1010 Wien

T 01/221 22-12 W www.glasswing-restaurant.com **Küchenchef** Alexandru Simon **Sommelier** Max Populorum

In einem Ringstraßenpalais unweit der Oper untergebracht, ist dieses Hotelrestaurant ein Ort der Großzügigkeit und Stilsicherheit. Hier arbeitet Alexandru Simon an einer verhalten kreativen, gleichwohl handwerklich top und stilsicher inszenierten Küche, einer der besten in der Innenstadt. Das Brot – wir tun das an sich nicht – bedarf hier gesonderter Erwähnung. Dann Tatar von gereiftem Rind, wobei der dazu gegebene Kaviar bloß optisch Aufmerksamkeit erregt. Die Jakobs-



Alexandru Simon

49 Oniriq

★★★★★

Bürgerstraße 13, 6020 Innsbruck T 0660/156 09 02

W www.oniriq.at **Inhaber** Schwarzweiss Gastronomie Gmbh **Küchenchef** Udo Herrmann **Sommelier** Marlon Hallmann

Auch Innsbruck hat sein Kopenhagenlook-alike-Restaurant. Doch zu viel nordische Strenge darf man, muss man sich hier nicht erwarten. Es herrscht nämlich auch ein bisschen hygge-artige Gemütlichkeit. Ein neues Team hält nach einigen Abgängen an der Spitze locker das Niveau bei Speis und Trank. Viele Ideen mag man in Spanien oder Skandinavien so oder so ähnlich erlebt haben, Qualität und Handwerk stehen indes außer Zweifel. Mit Salzzitronen-Beurre-blanc gefüllter Raviolo wird mit Schnecken und Grünkohl serviert. Zwiebel kommt mit Eigelb, Heu und Estragon. Zum Huhn gibt es Topinambur und Kartoffeln. Spannend sind neben der Weinbegleitung auch die auf Basis von Tee oder Essig zubereiteten nichtalkoholischen Drinks. Die Innsbrucker Ess-Community kann froh sein, dass es mit dem Oniriq weitergeht. Kein Traum (deutsch für Oniriq), sondern erfreuliche Wirklichkeit.



Udo Herrmann

} THE AMAURIS {

VIENNA



Das neue Luxury Boutique Hotel erleben:
Im The Amauris Vienna, wo zeitlose Eleganz und
moderner Luxus harmonieren, wie auch in der
Glasswing Bar & Bistro bei extravaganten Drinks.

} GLASSWING {
BAR & BISTRO

Öffnungszeiten
Sonntag - Mittwoch
11:00 - 00:00

Donnerstag - Samstag
11:00 - 01:00



The Amauris Vienna

Kärntner Ring 8 | 1010 Wien | www.theauris.com
+43 1 22122 | vienna@theauris.com

50 Griggeler Stuba

★★★★★ 

im Burg Vital Resort, Oberlech 568, 6764 Lech am Arlberg T 05583/31 40 W www.burgvitalresort.com
Inhaber/in Hannelore und Thomas Lucian **Küchenchef** Sebastian Jakob **Sommelier** Stefan Klettner



Sebastian Jakob

In Lech funktioniert die High-End-Gastronomie auf recht vergleichbare Weise, so auch im Mini-À-la-carte-Restaurant des Burg Vital, der Griggeler Stuba. Man nehme ein ausgeklügeltes Menü mit einer Menge an Preziosen, so wie der Gast es sich erwartet, wenn er für einen Abend aufs Pensionsmenü verzichtet, und man füge eine auserlesene Weinkarte hinzu, damit der Glamour des Abends auch im Glas schimmert. Wobei, Moment: Die Weinkarte der Griggeler Stuba zählt nicht nur am Arlberg zu den besten, sondern auch in Österreich. Man möchte einwenden, da wäre es dann eigentlich schon gleichgültig, wie das schmeckt, was zu den hochklassigen Weinen etwa aus dem Burgund auf die Teller kommt. Ist es aber nicht, und wenn auch die Köche in Oberlech schneller wechseln als Wolken und Sonne, weiß die Familie Lucian immer dafür zu sorgen, dass der Posten am Herd der Griggeler Stuba hervorragend besetzt ist. Diese Saison sorgt Sebastian Jakob für Beifall unter den Gästen. Mit Goldforelle, Rettich, Quitte und Oxalis, Kartoffeln mit Flower Sprout und Zwiebeln, mit Black Cod und Kaviar sowie Taube mit Marone und schwarzem Knoblauch setzt er der Weinkarte ein ebenso international konzipiertes Menü entgegen. Das funktioniert.



51 Mangold

★★★★★ 

Pfänderstraße 3, 6911 Lochau T 05574/424 31 W www.restaurant-mangold.at
Inhaber/in Andrea und Michael Schwarzenbacher **Küchenchef** Michael Schwarzenbacher **Sommelière** Andrea Schwarzenbacher

Andrea und Mike Schwarzenbacher sind hervorragende Gastgeber. Und ihr Mangold ein Restaurant der heiteren Gelassenheit, wie sie es selbst beschreiben: Vorarlberger Gastronomie vom Besten. Wir lieben den kleinen Hof, wo man im grün-gelben Licht an der frischen Luft speisen kann, aber nur, wenn die Sonne im Sommer nicht zu kräftig scheint, was sie hier manchmal tut. Die Stuben sind angenehm, elegant, dem Genius Loci (Bodensee) zugeneigt. Mike Schwarzenbachers Küche überzeugt weltläufig mit starken regionalen Akzenten. Seine Ideologie: Schmecken muss es. Aus Bodenseefischen macht er Nockerl, backt sie knusprig und serviert sie mit winterlichen Salaten und Birnenchutney. Vom Montafoner Steinschaf (MoMäh) kommt ein Sugo, kombiniert mit Kurkuma und



Koriander, serviert mit Gnocchi. Das Fluher Bio-Hendl kommt einmal als Curry, dann gebacken, dazu Gewürz-Basmati. Es gibt aber auch einfache geröstete Kalbsleber mit Reis für die Stammgäste, die dem Besonderen das Einfache vorziehen. Die Weinauswahl ist eine schöne Mischung aus Klassik und Neuem.

52 Moritz

★★★★★ 

Oberwuchel 5, 9131 Grafenstein T 0664/424 03 16 W www.restaurantmoritz.at **Inhaberin/Sommelière** Anja-Margaretha Moritz **Küchenchef** Roman Pichler



Roman Pichler

Auch optisch eine Freude ist das architektonisch neu aufgesetzte Moritz. Luftig, lichtdurchflutet, das Grün der Umgebung ins Innere verpflanzend. Patronne Anja Moritz führt das kleine Restaurant mit Verve und Liebe zum Detail, Roman Pichler legt am Teller Bemerkenswertes vor. Einer von Pichlers Signature Dishes zum Einstieg: Carpaccio von der Roten Rübe mit Dille und Sauerrahm. Eleganz und Finesse beeindruckt, wenn Tartelette von Eierschwammerl mit Lardo und Sommertrüffel oder Saibling mit Maiwipferl und Topinambur serviert wird, dazu Beurre blanc. Schließlich das Lamm vom Nuart in zwei Gängen und Lavantaler Ente mit Melanzani und Szechuanpfeffer.



53 Guth

★★★★★  

Wälderstraße 10, 6923 Lauterach T 05574/724 70 W www.restaurantguth.at
Inhaber/Küchenchef Thomas Scheucher **Sommelière** Gülsah Darici



Thomas Scheucher

Im Ortskern von Lauterach inmitten eines Parks mit Skulpturen lässt man im angenehm hellen und offenen Restaurant das mittlerweile total zugebaute Rheintal hinter sich. Das Guth darf sich mithin als Oase bezeichnen lassen. Thomas Scheucher ist wunderbar old school. Er kennt keine Dogmen und setzt auf die Karte, was ihm – und den Gästen – schmeckt. Der lauwarmer Kalbskopf mit Senfkörnermarinade und Oliven zählt zu den Klassikern, wie auch die gratinierten Kutteln mit Parmesan. Gänseleber verarbeitet Scheucher zu Crème brûlée, serviert dazu Johannisbeeren und Riebel. Schön intensiv gerät der Limetten-Chili-Fond zu den Tagliolini mit allerlei aus dem Meer (Garnelen, Calamari, Muscheln). Das Thai-Curry vom Huhn ist, wie man es hier eher nicht erwarten würde, wirklich gut. Geröstete Kalbsleber schmeckt hervorragend und die Röstis müssen sich gegenüber der nur ein paar Kilometer nebenan liegenden Schweiz nicht verstecken.



SKODA

Abenteuer starten im Kopf



Der neue Škoda Scala

Bereit herauszufinden, was in dir steckt?

Bis zu **2.000,-** Celebration-Bonus
4.000,- zusätzlich bei Finanzierung, Versicherung und Service

Symbolfoto. Stand: 01.02.2024. Die Boni sind unverb., nicht kart., Nachlässe inkl. NoVA und 20% MwSt. in Euro und werden vom Listenpreis abgezogen. Celebration-Bonus Scala Essence: 1.000,- | Selection, Monte Carlo: 2.000,- gültig ab Kaufvertragsdatum 25.01.2024 bis 30.04.2024. Die 4.000,- Euro setzen sich zusammen aus 2.500,- Euro Porsche Bank Finanzierungs-Bonus, 1.000,- Euro Versicherungs-Bonus (bei Abschluss einer KASKO Versicherung) und 500,- Euro Service-Bonus (bei Abschluss eines Service- oder Wartungsproduktes). Aktionen gültig bei Neubestellung vom 02.01.2024 bis 30.06.2024 (Kaufvertrags-/Antragsdatum). Mindestlaufzeit 36 Monate. Mindest-Nettokredit 50% vom Kaufpreis. Ausgenommen Sonderkalkulationen für Flottenkunden und Behörden. Details bei Ihrem Škoda Betrieb oder unter www.skoda.at.

skoda.at | facebook.com/skoda.at | youtube.com/skodaAT | instagram.com/skodaAT

 **PORSCHE
BANK**

Verbrauch: 5,2-6,3 l/100 km.
CO₂-Emission: 117-143 g/km.



54 Rau

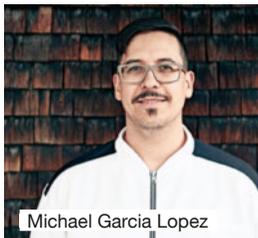
★★★★★

Pechgraben 23, 4463 Großraming T 0664/124 69 86
W www.im-rau.com **Inhaber/Küchenchef** Klemens Schraml **Sommelier** Paul Piaty

Rau ist die Gegend, die Umgebung des Rau in Nachbarschaft zum Nationalpark Kalkalpen. Man spürt die Natur hier stärker, die locker ohne den Menschen auskommt, was umgekehrt nur eingeschränkt gilt. Tourismus gibt es hier kaum, ein paar Gästezimmer vielleicht, was die Eröffnung des Restaurants Rau durch Klemens Schraml vor einigen Jahren als, sagen wir, wagemutig erscheinen ließ. Doch das Konzept ist aufgegangen, die Gäste sind da, nehmen auch die Anreise auf sich. Das mag auch an der Architektur des Rau liegen, die die Natur ins Restaurant holt, ein durchwegs intensives Erlebnis. Vor allem aber sind es das Können und die auch intellektuelle Arbeit des Küchenchefs, der sich so nebenbei mit Fermentation und Getränken auf Teebasis beschäftigt, mit großem Erfolg übrigens. Beispiele aus Schramls ausgedachter und durchdachter Speisenfolge, „Natural Based Cuisine“, wie er sie nennt: mariniertes Fisch in einer der französischen Escabeche nachempfundene Sauce, Taube in raffinierter Zubereitung mit etwas Grün, eine neue Interpretation einer Erdbeer-Pavlova, des In-Desserts des vergangenen Jahres. Saucen am Punkt, Ungesehenes, selten Geschmecktes am Teller.



Klemens Schraml



Michael Garcia Lopez

56 Krone

★★★★★

Am Platz 185, 6952 Hittisau T 05513/62 01
W www.krone-hittisau.at **Inhaber** Familie Nussbaumer-Natter **Küchenchef** Michael Garcia Lopez **Sommelière** Beate Rinderer

Prächtig und gleichzeitig bescheiden steht die Krone im Zentrum von Hittisau, gleich gegenüber der noch prächtigeren und gar nicht bescheidenen Kathedrale. Im Inneren pure Bregenzerwälder Kultur und Esskultur. Die Stuben sind zum sofortigen Verlieben schön, jede Farbe, jedes Stück Holz sitzt perfekt. Helene und Dietmar Nussbaumer haben nicht nur einen Sinn für unaufdringliche Perfektion als Gastgeber, sondern auch für Kunst und Architektur, das spürt der Gast hier auf wunderbare Weise. Kein Wunder, dass sich unter den Gästen auch viele Habitués aus der angrenzenden Schweiz und aus Deutschland finden. Denn – typisch Bregenzerwald – bei den Preisen übertreiben es die Nussbaumers nicht so wie vielleicht andere Restaurants im Vorarlbergerischen. Vor allem die Weinkarte ist da beispielgebend und gilt wegen ihres genialen Mix als ebenso kultig wie die Forellen aus Sibratsgfall, am besten blau im Sud, mit heißer Butter und Erdäpfeln. Und sonst? Forellennockerl mit asiatischem Gemüsesalat, Karotte in drei Zubereitungsarten, das Wiener Schnitzel ist (bestes Kalbfleisch aus dem Bregenzerwald) perfekt. Als Dessert schließlich Hittisauer Bauernjoghurt mit Zimt, Honig und Walnüssen. Kommen Sie im Sommer, auch auf der Terrasse ist es hier ganz wunderbar.



55 Fabios

★★★★★

Tuchlauben 6, 1010 Wien T 01/532 22 22
W www.fabios.at **Inhaber** Fabio Giacobello **Küchenchef** Christoph Brunnhuber **Sommelier** Michael Kahovec

Schon klar, dass manchen Gästen in Wiens angesagtem Innenstadt-Italiener „ihr Tisch“ und seine Position mindestens genauso wichtig ist wie das, was dort serviert wird. Lage und Ambiente sorgen für diese ganz bestimmte Klientel. Küchenchef Christoph Brunnhuber ist dann dafür verantwortlich, dass das, was diese zu essen kriegen, trotzdem stimmt. Mit italienischen Originalen hält sich die Küche hier nicht auf, sie hat dennoch bereits ihre eigenen Klassiker kreiert, etwa das Thunfisch-Tatar mit Avocado, Gurken und hauchdünnem sardischen Brot. Oder das diesmal wirklich dem Original 1:1 nachempfundene Vitello Tonnato, von großer Güte, begleitet von einer perfekt gewürzten Sauce. Niemals auszulassen: Pastagerichte und Risottos bekommt in Wien, vielleicht sogar in Mailand, nicht jeder auf dem Niveau hin. Wie macht es die Küche, dass die Gnocchi so unvergleichlich zart werden? Liegt es am Mehl oder am Wiener Hochquellwasser? In der vergangenen Saison kombinierte Christoph Brunnhuber sie mit einer Sauce nach dem Vorbild des Cacio e Pepe, einer der schwierigsten Pasta-Rezepturen aus Rom. Ein bisschen Luxus: das Risotto mit Hummer und Spumante Bellavista. Zum Hauptgang dann Branzino mit Gemüse oder vielleicht Fegato alla Veneziana. Perfekt aufgestellt von unten bis oben der Service unter der Leitung von Fabio Giacobello und seinen Maîtres Michael und Oskar.



Christoph Brunnhuber



57 Apron

★★★★★

im Hotel am Konzerthaus, Am Heumarkt 35–37, 1030 Wien T 01/907 47 47
W www.restaurant-apron.at **Küchenzeiten** Di.–Sa. 18–20 **Küchenchef** Stefan Speiser **Sommelier** Alexander Fürst

Zentral, aber irgendwie doch versteckt liegt dieses Restaurant gleich ums Eck von Konzerthaus und Akademietheater. Stefan Speiser hat sich in Wien längst einen guten Namen gemacht. Der Küchenchef mit exzellentem CV arbeitet hier an seiner Version von Fine Dining, welche alle populären Zutaten, und das in spannenden Kombinationen, auf den Tisch bringt. Zur Roten Rübe gibt es Joghurt und Purple Curry, Sauerklee rundet nicht nur farblich ab. Die Meeresalge Wakame bringt einen spannenden Akzent in die Kombination von Label-Rouge-Lachs, Bouillabaisse und Safran. Natürlich steht dann irgendwann das Muss-Wintergemüse Karfiol an, mit Bröseln, Wintertrüffel, Lauch und Erdäpfel. Zur Ente dann Radicchio, Süßholz und Walnuss. Die Teller wirken sehr aufwendig, Fleisch und Fisch werden gerne in Rechteckform serviert. Internationalität ohne Dogmen, wie man sie im Stadtzentrum erwartet.

58 Heurigenhof Bründlmayer



Walterstraße 14, 3550 Langenlois T 02734/28 83
W www.heurigenhof.at **Inhaber/in** Victoria und Martin Schierhuber **Küchenchef** Matthias Schütz **Sommelier** Albert Schreiber

Der wunderschöne Heurigenhof wirkt wie ein Restaurant, wie man es nicht nur in Langenlois, sondern viel eher im Burgund vorfinden könnte. Durchwegs frankophil auch das Angebot, passend zu Willi Bründlmayers Weinen, aber mit einem urösterreichischen Kern, ebenso wie die Weine. Nachmittags gibt es Backhendl, kalte Kleinigkeiten, man kann sich nach einem Spaziergang auf den Heiligenstein angenehm stärken. Abends gibt sich das Essen dann bedeutend feiner. Der neue Küchenchef, Matthias Schütz, verbrachte die vergangenen eineinhalb Jahre in Saint-Rémy-de-Provence, wo er einen Stern erkochte, bevor ihn das Heimweh wieder nach Krems zog, wo er aufgewachsen ist. Ein Besuch kurz vor Weihnachten brachte eine Bouillabaisse, wie man sie in Österreich kein zweites Mal bekommt. Eine Artischocke mit Champignon und Dotter, großartig, nicht minder die Kombination aus Knollensellerie, Miesmuscheln und Safran oder



die wirklich perfekt gebratene Dorade mit Muskatkürbis und einer unter anderem mit Kalbsfond aufgebauten Jus. Fantastisch auch die Mohn-Brioche zum geschmorten Reh aus den Kemptaler Weingärten oder das Dessert aus Ziegenfrischkäse, Basilikum und Quitte.

59 Gut Purbach



Hauptgasse 64, 7083 Purbach am Neusiedler See
T 02683/560 86 W www.gutpurbach.at **Inhaber/Küchenchef** Max Stiegl

Max Stiegl ist ein Koch, den jeder kennt, sogar die, die noch nie bei ihm gegessen haben. Den Versuch ist es aber wert. Im wunderschön in alte Bausubstanz eingepflanzten Restaurant serviert Stiegl eine Küche, die sich vor allem durch eines auszeichnet: Individualität. Seine Inspiration holt er sich mal in Lyon, dann wieder am Balkan. Seine Mannschaft ist bunt gemischt, genauso beseelt von liebenswerter Dickschädeligkeit wie der Chef selbst. „Ein Steak zubereiten kann jeder Schimpanse“, hatte er ja vor nicht allzu langer Zeit in einem TV-Interview gesagt. Für das Tatar aus Pferdefleisch, schmackhaft, köstlich, dürfte das weniger gelten. Ebenso wenig wie für die Kutteln in der Tajine, einem weiteren Signature Dish des Hauses. Die pannonische Fischsuppe mit Zander ist ebenso souverän abgeschmeckt wie das



Beuschel vom Wildschwein, dazu Briocheknödel. Neben all den Unternehmungen Stiegls, worunter zu den bekanntesten sein Wanderzirkus „Sautanz“ gehört, den man auch im Kleinwalsertal oder in Osttirol erleben kann, gehört die Poularde en Vessie zu den Gerichten, denen er seine Reputation verlangt. Weine aus aller Welt, vor allem vom nahen Leithaberg und aus dem zum Haus gehörenden Weingut, runden das Essen ab.

60 Shiki



Krugerstraße 3, 1010 Wien T 01/512 73 97 W shiki.at
Inhaber Joji Hattori **Küchenchefs** Alois Traint, Gerhard Bernhauer **Sommelier** Sebastian Pfitzner

Tokio ist nicht um die Ecke, das Meer auch nicht gerade in der Nachbarschaft. Das ist, neben der Tatsache, dass gute, mit der japanischen Küche vertraute Köche in Österreich eher schwer zu kriegen sind, einer der Gründe für das seltene Auftreten halbwegs akzeptabler japanischer Küche in der Hauptstadt. Die eine Ausnahme: das von Joji Hattori gegründete Shiki. Wenn gleich hier nicht original nach japanischem Vorbild, aber sehr nach der dort anzutreffenden Philosophie gearbeitet wird. Respekt vor den Zutaten gehört dazu, perfektes Handwerk ebenso. In der im Vorderteil des Lokals gelegenen Brasserie zwischen Tataki vom Black Angus mit Ponzu, Tzukuri-Sauce (aus Dashi, Sojasauce, Mirin und anderem) und geriebenem Hon-Wasabi (trifft man in den verschiedenen Sushibars der Stadt eher nicht) und Contemporary Sushi oder Black-Tiger-Garnelen im Tempurateg wählen. Im Fine-Dining-Bereich geht es mehrgängig zu. Darunter dann in Tamari geschmorter japanischer Rettich mit einem halben Dutzend an Gewürzen und anderen Zutaten oder Filet und konfirter Kamm vom Steinbutt mit Trüffelponzu. Erwähnenswert die Bar mit einem verlockenden Angebot an Drinks und Aperitifs, von der Sake-Komposition bis zum Champagner.



Alois Traint & Gerhard Bernhauer

61 Floh



Tullner Straße 1, 3425 Langenleobarn T 02272/628 09
W www.derfloh.at **Inhaber/Küchenchef** Josef Floh
Sommelier Benjamin Neiber-Trybek



Josef Floh

„Wir sind ein Wirtshaus.“ Das festzustellen, darauf legt Josef Floh Wert. Sein Ehrgeiz liegt nicht bloß im Arbeiten am Herd, sondern auch daran, das Lokal als Treffpunkt der Locals in Langenleobarn zu erhalten.

Auch Kartendippler am

Nachmittag dürfen mit Flohs Gastfreundschaft rechnen. Zwischendurch aber feilt er an seiner extrem regional orientierten Küche und legt immer wieder Kompositionen vor, mit denen er sogar den in dieser Liste viel höher angesiedelten Kollegen Konkurrenz macht. Seinen Produzenten schaut er besonders genau auf die Finger. Vom Wagram gibt es im Winter Wildhasen, aus dem Tullnerfeld besten Spargel. Hier entstehen Gerichte wie in Tempurateg gebackener Wels mit Krauteintopf auf Basis eines Fonds aus Schweinshaxen und Bratwürstel; oder ein Bruckfleisch in neuer Interpretation als Vorspeise, Zunge mit Linsen, Leber als Aufstrich, rosa Leber mit Marillenröster. Natürlich, möchte man sagen, gibt es hier Lammeuschel oder Kutteln mit eingelegten Stekovics-Paradeisern. Ein besonderes Anliegen ist dem Patron die Weinkarte, phänomenal, eine Doktorarbeit zu den Themen Grüner und Roter Veltliner, aber auch wunderbar bestückt mit Burgund und anderem.

62 Pramerl & the Wolf



Pramergasse 21, 1090 Wien
T 01/946 41 39 W www.pramerlandthewolf.com
Inhaber/Küchenchef Wolfgang Zankl-Sertl **Sommelière** Simone Andreoli



Wolfgang Zankl-Sertl

Am Ende von Wiens kleinem Paris im Servitenviertel liegt diese skurrile Mischung aus Beisl und Feinschmeckeradresse. Wobei: Beisl gilt nur im Ambiente, erwarten Sie sich weder Bruckfleisch noch Schnitzel. Wolfgang Zankl-Sertl hat anderes, besseres vor und serviert nur das ganze Menü. Die Weinkarte ist schlicht sensationell und verleitet weniger begütete Rezensenten gerne zu Gefühlen von Unterlegenheit und Neid, wenn sie... ach, lassen wir das. Die Speisenfolge wird täglich neu komponiert, Saison und Einfallsreichtum spielen dabei die Hauptrollen. Beispiel? Eine Carbonara mit Sepia anstelle der Pasta und Aal anstelle von Guanciale. Die Seele des angeblich von den amerikanischen Besitzern in Italien implementierten Gerichts voll getroffen. Die angenehme Fettigkeit des Lammbauchs wird konterkariert durch Vongole im Sud. Ein winziges Lokal, enge Raumaufteilung, ein Geheimtipp, der eigentlich keiner ist.

63 Sicher

★★★★  

Mühlenweg 2, 9121 Tainach T 04239/26 38

W sicherrestaurant.at **Inhaber** Restaurant Sicher KG
Küchenchef Michael Sicher **Sommelier** Wolfgang Sicher



Michael Sicher

Sogar in Wiener Feinschmeckerkreisen kennt man den Sicher, selbst wenn man noch nie in Tainach war. Es ist der fantastische Kaviar vom Saibling, einer der besten in Österreich. Die anderen Teile des Saiblings gibt es

vor Ort. Aber das ist kein Fischrestaurant, wie man es sich vorstellt. Michael Sicher bleibt nie stehen, versucht sich stets an Neuem, die familiäre (Erfolgs-)Geschichte im Hintergrund. Zu den Fischen aus eigener Zucht gibt es Wasabi, Rote Rüben und Sanddorn. Der selbst produzierte Kaviar kommt zu Sellerietascherl in Dashi. Sehr schön die Kaviar-Velouté zu den Forellennockerl mit Berglauch, ein von der französischen Klassik inspirierter Teller. Und weil es hieß „kein Fischrestaurant“ – der Hirsch aus dem Jauntal mit dem im Winter unvermeidlichen Topinambur sowie Zwetschken und Mohnflan ist ausgezeichnet. Als Abschluss Zweifarbiges von der Schokolade, begleitet von Kornelkirsche. Besonders schön sitzt es sich hier im Garten, wenn es das Wetter zulässt. Er gehört zu den schönsten Kärntens, die Weinkarte ist auch nicht von schlechten Eltern. Dafür zuständig ist Bruder Wolfgang.

64 Post Gourmet Stube

★★★★ 

im Hotel Post Lermoos, Kirchplatz 6, 6631 Lermoos
T 05673/22 81-0 W www.post-lermoos.at

Inhaber Franz Dengg **Küchenchef** Thomas Strasser
Sommelier Almin Begic



Hier bedient Küchenchef Thomas Strasser gleich mehrere Register. Das naheliegende, nämlich das Menü für die Hotelgäste, verdient unser Lob. Auf der fantastischen Terrasse, sommers wie winters sonnenverwöhnt und mit spektakulärem Blick auf den Sonnblick, gibt es vom Wiener Schnitzel bis zur Dorade mit Alpengarnelen-Wantan, Spinat und Avocado einiges vom Guten. Wer es noch feiner möchte, für den oder die steht das Menü in der Gourmet Stube am

Plan. Das Blutwurstbrot, es schmeckt so gut, als läge die Post im Wiener Stadtpark. Keinerlei Verlustgefühl wegen des Weglassens von Fleisch herrscht beim Gemüsetatar mit Senfeis und geröstetem Brot, das Tatar vom Rind ist übrigens auch sehr gut. Sehr präzise arrangiert und äußerst gelungen ist die Tartelette mit Kingfish, Kräutern und eingelegten Gemüsen. Top der Saibling mit Artischocken in einer buttrigen Sauce und der Rehrücken im Spinatblatt mit Pilzen und Zwetschken. Das Thema Getränke, von der kleinen, fantastisch bespielten Bar bis zur eigentlichen Weinkarte, ist kein geringer Grund, hier länger zu verweilen.

65 Sattlerhof

★★★★  

Sernau 2a, 8462 Gamlitz T 03453/44 54-0

W www.sattlerhof.at **Inhaber** Hannes Sattler **Küchenchef** Markus Sattler **Sommelier** Thomas Ferrand



Was sich im Vorjahr sanft andeutete, und zwar der Generationenwechsel, ist in einem der vormals ersten Feinschmeckerrestaurants der Südsteiermark nunmehr vollzogen. Markus Sattler hat in der Küche übernommen. Weit herumgekommen wie der Papa Hannes, lässt er ein paar nordische Elemente in die Küche einfließen, die von seiner Schwester Anna und einem fantastischen Sommelier, Thomas Ferrand, vortrefflich serviert und begleitet werden. Mit diesem jungen Team ist der Sattlerhof bereit, an der südsteirischen Spitze mitzumischen. (Nicht zu vergessen die Weine des Bruders Willi Sattler und seines Sohnes Andreas.) Saibling kombiniert Markus Sattler mit Dotter und Johannisbeerholz, Igelstachelbart mit Zwiebel und Tagetes, zur Ente gibt es Topinambur und Wacholder. Mit Sanddorn, Birne und Mohn schließt das Menü ab. Im Wirtshaus gleich nebenan gibt es Backhendl oder auch Filet Rossini mit Entenleber. Man bettet sich in komfortablen Zimmern zur Ruhe und wandert gleich ums Eck durch die besten Lagen der Südsteiermark.

66 Hubertus Stube

★★★★  

im Hotel Jagdhof, Scheibe 44, 6167 Neustift im Stubaital

T 05226/26 66 W www.hotel-jagdhof.at **Inhaber** Armin Pfurtscheller **Küchenchef** Christian Jeske **Sommelier** Albin Mayr

Im Kernstück des renommierten Jagdhof läuft Küchenchef Christian Jeske zur Höchstform auf. Seine Mitstreiter: ausgesuchte Luxusprodukte

oder zumindest Spitzenzutaten und ein motiviertes Team am Herd. Aroniabeere, an sich ein Ingrediens zu einem Super-Drink, kombiniert er mit Gänseleber, Kaffee und Heumilch. Zur Rotbarbe, einem sensiblen Meeresfisch, bei dem Stunden über Gelingen oder Verlieren entscheiden, gibt es Quitte und Brunnenkresse. Zum Kaisergranat paart die Küche Reis, Bohnen, Chorizo und schwarzen Knoblauch. Zum Reh gibt es Pioppino, ein auf den Tellern Tirols nicht oft anzutreffender Pilz, sowie Cime di Rapa und Topinambur. Und als Dessert – natürlich – Valrhona-Schokolade mit Mandeln, Orange und Cassis. Kann man immer genießen. Die Weinkarte ist eine der besten.



67 Gamskogelhütte

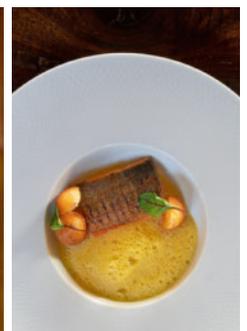
Fine Dining by
Stefan Lastin ★★★★★

9863 Katschberg T 0664/337 66 78 W www.gamskogel.at
Inhaber Familie Strafer-Aschbacher **Küchenchef** Stefan Lastin **Sommelier** Peter Aschbacher

Stefan Lastin hat es jetzt nicht mehr so weit von seinem Arbeitsplatz nach Hause zu seiner Familie. Seine Fans müssen allerdings ganz schön pilgern, denn die Gamskogelhütte liegt für niemanden ums Eck, der nicht am Katschberg wohnt. Dafür erwartet sie, wenn man das alpine Ski-Tourismus-Ambiente einmal beiseitelässt, ein spektakuläres Setting und ein durchwegs gemütlich-animierendes Interieur. Lastin bleibt seinem Stil treu, wo immer er kocht: Saucen und Suppen von beachtlicher aromatischer Präzision und geschmacklicher Tiefe, Freude an exotischen Gewürzen ebenso wie an der französischen Klassik. Kaisergranat begleitet er mit Cantaloupe-Melone – wegen Süße und Frische –, dazu gibt es eine Sauce auf Basis von Champagner und Safran. Große Küche auf großer Höhe könnte man das nennen. Albufeira, die Sauce, die den Meister vom Lehrling unterscheidet, gibt es zum Reh, dazu Herzkirschen, Steinpilze und kleine Topfenknödel mit Mohnbröseln (Lastin gehört zu den wenigen Köchen, die ihren Gästen die Kohlenhydrate zum Hauptgang nicht verwehren, obwohl das gerade vollkommen aus der Mode ist). Auch die Bratwürste sind seit seinem Auftauchen am Katschberg hausgemacht. Die Weinkarte ist so, dass man gar nicht mehr weg will. Hotels gibt es in der Umgebung ja genug.



Stefan Lastin





Above it all... Ihre grenzenlose Freiheit

Das Spa Hotel Jagdhof ist ein Ort der Tiroler Tradition und der Gastfreundschaft.
Ein Ort, der unglaublich viel Raum für Sie lässt. In der weiten Gartenoase. In der großzügigen
Pool-Landschaft. Auf gemütlichen Sonnenterrassen. In der fabelhaften Wellness-Welt.
Dabei haben Sie den Stubai Gletscher und die Gipfel der Stubai Alpen immer im Blick.
Erleben Sie einen Ort der grenzenlosen Freiheit.
Für Ihren Tirol-Urlaub auf höchstem Niveau.





68 Wirtschaft Traube ★★★

6754 Klösterle 45 T 0676/553 72 73
W www.wirtschaft-traube.at **Inhaber/Küchenchef** Tobias Schöpf **Sommelière** Tanja Schöpf

Tobias Schöpf, einst gemeinsam mit Thorsten Probst in Oberlech, seit einigen Jahren ein zuverlässiger Faktor als kulinarischer Alleinunternehmer am Arlberg, hat eine neue Bleibe. Die Wirtschaft Traube ist ganz entzückend geworden, ohne Pomp und Kitsch, ein einziger Raum als Gastraum, daneben die Küche. Hier schöpft Schöpf aus dem Vollen, viel Region auf der Karte, Gams vom Onkel, der Jäger ist, das Kalb vom Bauern aus der Nachbarschaft. Daraus macht Schöpf geschmorte Schulter, dazu Krautfleckerl. Zeitlos gute Sonntagsbraten-Küche. Von der Gams kommt der rosa gebrauchene Rücken, begleitet von Wintergemüsen. Grandios die Gnocchi mit Pilzen und Bergkäse. Etwas unentschlossen die marinierte Forelle. Wiederum hervorragend die Getränkeempfehlung, darunter interessant die vielen hausgemachten nichtalkoholischen Getränke. Damit empfiehlt sich das Lokal als ideale Rast für Reisende mit dem Auto. Für alle anderen: Die Weinkarte ist klein, aber fantastisch. Dafür steht Servicechefin und Sommelière Tanja Schöpf, ihr kann keiner was vormachen. Beneidenswert, wer solche Wirte in der Umgebung hat.

69 Alps & Ocean ★★★



im Hotel Sonnenhof, Füssner-Jöchle-Straße 5, 6673 Grän T 05675/63 75
W www.sonnenhof-tirol.com **Inhaber** Familie Müller **Küchenchef** Patrick Müller **Sommelier** Rainer Müller

Auf dem Plateau des Tannheimertals eine angenehme Adresse,

die irgendwie an die Häuser erinnert, wie man sie etwa in den Vogesen oder den französischen Alpen findet: der Sonnenhof. Ein toller Weinkeller und ebensolche Küche ziehen Feinschmecker nach Grän, ein beschauliches Dorf mit viel alter Bausubstanz und nur einigen wenigen Bausünden (die aber ordentlich). In der Gourmetstube des Sonnhofs lässt man sich mehrgängig

verwöhnen. Braune Butter gibt es zum Lauchpüree mit Kaviar, ein Zitat aus der Zeit des *Tantris* unter Hans Haas. Zum langsam in Butter gar gezogenen Bretonischen Hummer mit Urkarotte passt der perfekt gekühlte Blaufränkisch-Merlot von Wachter-Wiesler, eine Privatfüllung. Innereien vom Kalb aus der Nachbarschaft gibt es gleich nebenan im „Wirtshaus“ und manchmal auch für die Pensionsgäste.

70 Chef's Table ★★★

im InterAlpen-Hotel Tyrol, Dr.-Hans-Liebherr-Alpenstraße 1, 6410 Telfs-Buchen T 050/809-30 **W** www.interalpen.com **Inhaber** Liebherr Firmengruppe **Küchenchef** Mario Döring **Sommelière** Theresa Lichtmanegger



Seit Beginn ein Experimentierfeld, jedenfalls eine Spielwiese für Köche, die sich hier ausprobieren und dann möglicherweise die große Laufbahn starten, wie etwa Sebastian Frank, der jetzt in Berlin auf zwei Sternen kocht. Der Chef's Table ist die Verdichtung der Gastronomie eines groß dimensionierten Hotels, ohne Reservierung keine Chance auf einen Platz. Seit einigen Jahren regiert hier Mario Döring am Herd, zu erwarten ist eine hochklassige, kreativ nicht zu ausschweifende Küche mit Zielpublikum Hotelgast. Viele der Zutaten, vornehmlich die Kräuter, sind aus eigenem Anbau oder eigener Produktion. Die Jakobsmuscheln allerdings nicht, sie kommen mit Sanddorn und Buttermilchschaum. Zum Atlantik-Hummer gibt's Zitronen-Beurre-blanc, zum Zweierlei vom Alpenrind in Gänse-schmalz garte Kerbelknolle.

71 Dolce Vita ★★★

Heuplatz 2, Ecke Purtscherstraße, 9020 Klagenfurt am Wörthersee T 0463/554 99 **W** www.dolce-vita.at **Inhaber/Küchenchef** Stephan Vadnjaj **Sommelière** Margret-Rose Vadnjaj-Pfaller

Wenig verwunderlich, dass eines der besten und besonders authentischen Italo-Restaurants so kurz vor der Grenze zu Italien zu finden ist. Das heimelig verwinkelte, dennoch elegante Lokal wird mit dem Besten bespielt, was die Küche beim südlichen Nachbarn drauf hat. Exzellente

Verbindungen zu den Lieferanten von Fisch und Meeresfrüchten sorgen diesbezüglich für Qualität. Ein Steinbutt oder eine Rotbarbe sind zwischendurch etwas anderes als Saibling, Forelle und Verwandtschaft. Der Branzino al sale ist großes Kino, vorher die butterartigen rohen Scampi aus Istrien, begleitet von Olivenöl, etwas Salz, rohem Fenchel und süß-bitterer Orange. Zuchtware lehnt der Küchenchef ab. Die rote Garnele nach der Methode einer Sarde in saör mit Zwiebeln ist betont elegant zubereitet. Eine Freude der kleine Knurrhahn, ein sogenannter Felsenfisch, in einer tomatisierten Sauce von perfekter Balance aus Frucht und Säure.



Stefan Vadnjaj

72 Terra ★★★

Rathausplatz 2, 8510 Stainz T 0664/501 12 69
W www.johann-schmuck.at **Inhaber** Johann Schmuck **Küchenchefs** Johann Schmuck, Maximilian Grandtner **Sommelier** Joachim Retz



Begonnen hat alles im *Broadmoar*, einem kontemporären Restaurant einer Terroir-Küche, abseits aller gängigen Routen. Das Zentrum von Johann Schmucks kulinarischen Aktivitäten ist neuerdings das Terra in Stainz, ein Lokal mit durchwegs abenteuerlichem Ambiente, das den Gast mitten in die Erde führt, wo ja alles herkommt, was von Köchen verarbeitet wird. Das Motto: Moos auf dem Teller kann jeder, wir haben Moos an der Wand. Konventionen zu brechen ist Programm, die Steiermark und ihr Geschmacksbild werden auf aufregende Weise ins Menü integriert. Joachim Retz, Sommelier und Maitre, trifft bei der Weinempfehlung mit ziemlicher Sicherheit ins Schwarze. Oder ins Grüne.



Kulinarische Reisen

Erlesene Kostbarkeiten zu zweit genießen, nur einmal bezahlen. Holen Sie sich jetzt die neuen Genuss- und Brunch-Schecks der „Presse“.

Jetzt
bestellen



Bestellen unter
shop.diepresse.com

Die Presse

73 La Torre Ristorante



Grabenstraße 39, 9300 St. Veit an der Glan
T 04212/392 50 W www.latorre.at **Inhaber/in** Rosemarie und Ammar Trabelsi **Küchenchefin** Rosemarie Trabelsi **Sommelier** Ammar Trabelsi



Großartiges Ambiente: Das Haus könnte ebenso in Görz oder in San Gimignano stehen. Rosemarie (Küche) und Ammar Trabelsi (Wein) holen dem Gast in Kärnten den Süden auf den Teller. Sie tun das in Form von Fischen und Meeresfrüchten hervorragender Güte, dezent kreativ verfeinert, mit großem Respekt zubereitet. Tatar von der Meerbarbe, dazu rosa Bittersalat aus Gorizia, roh marinierte rote Garnelen auf Carpaccio von Zitronat-Zitrone, hausgemachte Paccheri mit Calamaretti, Branzino mit Linsen und Putarelle. Alles, was wir in Italien am Teller so lieben, gibt es hier mit ausgesuchter guten Zutaten. Als Hauptgang ein tadellos auf den Punkt gebratenes Lammkarree, dazu Artischocken.

74 Didi Dorner im Magnolia



Jakob-Redtenbacher-Gasse 24, 8010 Graz
T 0699/13 01 88 18
W www.restaurant-magnolia.at **Inhaber/Küchenchef** Didi Dorner **Sommelier** Jochen Michael Schweiger



Didi Dorner

Didi Dorner ist das Kürbiskernöl unter den steirischen Spitzenköchen, man kann sich die Steiermark ohne ihn und seine Arbeit nicht vorstellen. Zum Klassiker avanciert sind auch viele Methoden und Rezepte, mit denen er seine Gäste verwöhnt. So gesehen ist der Titel „Überraschungsmenü“ witzig, denn bei Dorner gibt es kaum Überraschungen, es schmeckt eigentlich immer gut. Das auf Mini-Kunstrasen servierte, genial sensibel getrüffeltes Ei mit Saiblingskaviar darf man in die Liste der Austrian Evergreens einordnen. Man freut sich darauf. Produkt-Freak, der er ist, serviert Dorner einen fantastischen

Thunfisch mit Tomate und Gurke. Das Milchlamm aus dem Ennstal ist formidabel, da schimmert die frankophile Natur des Küchenchefs durch. Fantastisch old school ist das alles, womit wir eigentlich zeitlos sagen wollen, so wie die geeiste Schokocreame zum Dessert.

75 Mayer's Restaurant



im Schloss Prielau, Hofmannsthalstraße 10, 5700 Zell am See T 06542/729 11-0 W www.mayers-restaurant.at **Inhaber/Küchenchef** Andreas Mayer **Sommelier** Reinhard Walcher



Im so schön gelegenen wie auch wunderschönen Schloss Prielau etwas außerhalb des Touristenzentrums liegt ein etabliertes Restaurant der guten alten Schule. Wobei: Andreas Mayer war einer der Ersten, der den Trend zum Vegetarischen erkannte und ihm ein eigenes Menü widmete. Aber seien wir ehrlich: Dies ist der Ort, wo man sich getrost auf die Qualität von der in vier Varianten bzw. Texturen servierten Gänseleber verlassen kann. Oder auf das Gelingen der altbewährten Kombi aus Zander und Kalbskopf, die hier auch noch mit Kalbsbries, Trüffelbutter und Kaviar gepimpt wird.

76 Gaumenkitzel



im Hotel Molzbachhof, Tratten 36, 2880 Kirchberg am Wechsel T 02641/22 03 W www.molzbachhof.at **Inhaber/in** Nina und Peter Pichler **Küchenchef** Peter Pichler **Sommelière** Nina Pichler

Zwei Restaurants verdankt die Bucklige Welt, die erste alpine Erhebung südlich von Wien, ihren Ruf als kulinarische Destination. Das erste findet sich etwas weiter oben in unserer Liste, das zweite ist dieses hier. Aus einem riesenhaft wirkenden Kräuter- und Gemüsegarten inklusive Mini-Orangerie speist sich das Angebot der Küche, die hier Erstaunliches auf die Teller bringt. Die jungen Wirtsleute sind auf Zack – im Service und am



Nina & Peter Pichler

Herd. Eine großartige Kombination ist die akkurat gegarte Lachsforelle mit Kamillentee und Kürbis. Kalbsbries mit Topinambur und Trüffel ist genauso wohlgeraten wie das Kirchberger Lamm mit Buchweizen, Kichererbsen (toll) und Karfiol. Die Zitronen aus der Orangerie haben dann ihren Auftritt in einem Dessert aus Banane, Maroni und Quitte. Was erwähnenswert ist: die tolle Weinkarte und die ausgesprochene Liebe der Chefin zu Weinen abseits der ausgetretenen Pfade.

77 Zur Goldenen Birn



im Parkhotel Graz, Leonhardstraße 8, 8010 Graz
T 0664/427 49 14 W www.zurgoldenenbirn.at **Inhaber** Philipp Florian **Küchenchef** Alexander Posch **Sommelier** Oliver Petritz



Das Konzeptrestaurant ist ein Rising Star in Graz. Alexander Posch und Jan Eggers, einer der spannendsten Pâtissiers unserer Zeit, legen vor. Das Prinzip lautet „anything goes“, und das ist immerhin erfrischend im Umfeld der heimischen Gastronomie, deren Menüs manchmal etwas austauschbar wirken. Alte Geschichten und Rezepte aus der Zeit der Monarchie und aus den Kronländern werden neu interpretiert und auf Höhe der Zeit umgesetzt. „Giraffentorte“ beispielsweise gemahnt an die Zeit, als Giraffen nicht nur im Zoo neu und aufregend, sondern auch in der Mode angesagt waren. „Goldene Birn“ heißt ein anderes Gericht, welches keine Birne, dafür aber eine Kombination aus Gänseleber, Hummer und Preiselbeeren bringt. Auf „Sisis Koks“ ist man natürlich neugierig, es handelt sich um ein Dessert aus den Komponenten Orange, Buttermilch und Zitrone. Der Rahmen ist für diesen altösterreichisch inspirierten Auftritt betont schlicht gehalten. Das Kaiserreich bleibt am Teller.



Alexander Posch



Andreas Krainer

78 Krainer

★★★★  

Grazer Straße 12, 8665 Langenwang T 03854/20 22 W www.hotel-krainer.com
Inhaber Familie Krainer **Küchenchef** Andreas Krainer **Sommelier** Hannes Pretz

Andreas Krainers Betrieb ist die erste Adresse in Roseggers Waldheimat, er bündelt die Leistungen der lokalen Landwirtschaft, von kleinen Spitzen-Produzenten und engagierten Spezialisten. Nicht nur Fisch und Gemüse kommen aus der Nachbarschaft, sogar die edlen Schneidegeräte zum Fleisch in seinem Restaurant kommen von einem Schmid aus der Gegend. In seinem Betrieb schafft Krainer, im Nebenjob auch im Tourismus tätig, locker den Spagat zwischen Feinschmeckerlokal und einem niederschweligen Angebot für die Locals. Vor zwei Jahren hat er sich einen Traum erfüllt: die spektakulär eingerichtete *Feiakuchl*, wo im großen Stil prächtige Stücke auf dem Grill landen. Großartig vor allem in der warmen Jahreszeit, wenn im Garten aufgetischt wird. Im Restaurant selbst beginnt man mit hausgemachtem Wermut, sehr gut. Danach kombiniert Krainer wild drauflos, der im Pretuttal auf 1.500 Metern gezüchtete Saibling, der vier Jahre in eiskaltem Quellwasser verbracht hat, kommt mit Schwarzwurzeln. Zum Freiland Schwein vom Kochkollegen Richard Rauch gibt es Rüben und Rettich, die Zubereitung ist eine spontane Angelegenheit. Tolle Weinkarte und 15 angenehme, mit Holz aus der Gegend gezimmerte Zimmer.

80 Harald Brunner im Servitenviertel

★★★★ 

Servitengasse 7, 1090 Wien T 01/413 03 13 W www.haraldbrunner.at **Küchenchef** Harald Brunner **Sommelier** Daniel Ulicny

60 ist kein Alter zum Aufhören, findet Harald Brunner und hat dem Servitenviertel eine Mischung aus Pariser Bistro und Wiener Wirtshaus beschert. Das gefällt den Gästen dort, die sich an einer der exquisitesten Fressgassen Wiens erfreuen können, natürlich ausnehmend gut, und Brunner muss aufpassen, dass er dem Ansturm wacker standhält. Neben seinen Standards, den Grammelknödeln oder dem gebackenen Kalbskopf mit Sauce gribiche, wartet Brunner mit einer sehr gelungenen Bisque mit prachtvoller Fisch-/Hummer-Einlage auf, auf der Karte fälschlicherweise als „Bouillabaisse“ angeboten. Ein Mini-Nizza-Salat wirkt irgendwie kokett, die Gänseleber mit im Rohr geschmorter Zwiebel ist große alte Schule. In diese Kategorie, die Brunner perfekt zu beherrschen scheint, fällt auch das Eins-a-Kalbsbries mit Entenzungen und Schwarzer Trüffel. Und als Dessert eine von Harald Brunners Frau Edith Berghofer zubereitete, höchst persönliche Variante der Crêpes Suzette. Weinkarte und Servicemannschaft sind noch im Aufbau, das alles lässt sich sehr gut an. Vor allem: Sonntags ist geöffnet, allein dafür muss man Harald Brunner lieben.



Edith Berghofer & Harald Brunner

79 Kolm

★★★★  

Schönfeld 18, 3925 Arbesbach T 02813/242
 W www.kolm.restaurant **Inhaber/Küchenchef** Michael Kolm **Sommelier** Robert Hofbauer

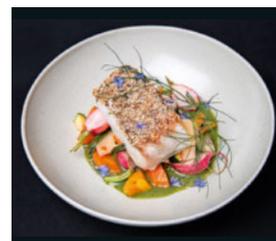
Wer wagt, gewinnt. Michael Kolm hat hier einiges gewagt, aus dem Wirtshaus eine moderne Oase der Behaglichkeit geschaffen, plus ressortartige Unterkünfte. Und er hat gewonnen – und das Waldviertel mit ihm das erste Restaurant auf international herzeigbarem Niveau. Kolm bürstet die Waldviertler Kochtradition zwar nicht gegen den Strich, verleiht ihr aber spannende Facetten und vor allem: Handwerklich ist das alles top. Der in der Gegend allgegenwärtige Karpfen kommt nicht gebacken, sondern mit Spinat und Beurre blanc. Köstlich zuvor die Selchschaumsuppe mit Einkorn-Grießknödel. Und danach Pflicht: Waldviertler Mohnnudeln mit Zwetschke und Rum. Eine gute Idee ist das Menü zu einem Preis, wie er nur noch in



Michael Kolm 



dieser Gegend möglich ist, darunter Lachsforelle mit Krebsenbisque und Paprika oder Kalbsstelze mit Kukuruz und Linsen. Die vegetarische Variante wird unter dem Titel „Tierfreundlich“ angeboten. Das gefällt uns. Wie die Kombination aus Kürbis, Schaf-Mohn-Käse und Dörrzwetschke, die es als Zwischengericht gibt.



81 Schwanen

★★★★ 

Kirchdorf 77, 6874 Bizau T 05514/21 33
 W www.biohotel-schwanen.com **Inhaber/Sommelier** Emanuel Moosbrugger **Küchenchefin** Franziska Hiller

Ein holistisches Konzept, ein Haus, in dem Architektur, Hotel, Philosophie und letztendlich Küche ein Ganzes bilden. Im sogenannten „Wilde Weiber“-Garten wächst, was die Küchenchefin Antonia und ihre Mitarbeiter am Herd brauchen. Der Raum, in dem das À-la-carte-Restaurant untergebracht ist, zählt zu den schönsten in Österreich, wie fast immer, wenn man im Bregenzerwald unterwegs ist. Hier bekommt man eine klischeefreie Naturküche, genährt aus der Landwirtschaft der Umgebung, die Zutaten nur vom Allerbesten. Emanuel Moosbrugger, der junge Hotelier, der im *Benu* in San Francisco Internationalität sammelte, bittet zu Tisch. Seine Weinkarte ist nicht groß, aber so intelligent gemacht wie wenige. Fenchel kommt im Safran-Sud mit Gurken und Crumbles, Rote Rübe als aufgeschlagene Suppe (die Suppen im Schwanen sind Weltklasse), der Königskabeljau (weil die Seefische im Winter in Ruhe gelassen werden) kommt mit cremig gerührter Bremata (herrlich grobkörnige Polenta) und einem Eidotter. Die in der Holzgebse servierten Kasknöpfe können mit den berühmten Kasknöpfen aus dem benachbarten Schönenbach bitte locker mithalten, sollte man bei einem Aufenthalt jedenfalls einplanen. Und als Nachtisch „Kaiser:Innenschmarrn“ mit Apfelmus. Hier im Bregenzerwald, traditionell ein Ort starker Frauen, soll und darf das so geschrieben sein.



Franziska Hiller

82 Öztaler Stube

★★★★ 

im Hotel Das Central, Auweg 3, 6450 Sölden
T 05254/22 60-0 W www.central-soelden.com
Inhaber Skiliftges. Sölden/Hochsölden GmbH
Küchenchef Michael Kofler **Sommelier** Martin Sperdin



Michael Kofler

Sölden ist nicht unbedingt für den sanften Tourismus bekannt. Im Central kann man sich nach dem Sport vom Trubel abschirmen, das Restaurant Öztaler Stube und ein großartiger, durchaus legendär zu nennender Weinkeller sorgen für intensives Well-being am Gaumen. Michael Kofler liefert dazu eine mehr als solide und kreative Küche, die alle Register zieht und mit einem schönen Gespür für sinnvolle, durchaus dem lokalen Background der Gegend nicht abgeneigte Kombinationen aufwartet. Keine Hummer- oder Steinbuttorgien, dafür vieles aus der Tiroler Heimat. Etwa das Sölder Almschwein mit Sellerie und Rübe oder die Längenfelder Lachsforelle mit Rettich und Granten, schließlich Tiroler Grauvieh und Wagyu mit Zwiebel und Rösti, danach der „Pecorino Genussbunker“, begleitet von einem Glas Portwein von Quinta de Noval.



84 Weiss

★★★★ 

Anton-Schneider-Straße 5, 6900 Bregenz
T 05574/908 59 W www.weiss-bregenz.at **Inhaber/in**
& **Küchenchef/in** Milena & Erik Pedersen-Broger

Eine der westlichsten Ess-Adressen Österreichs ist gleichzeitig auch ein Beispiel für

den Standard an zeitgemäßer Gastronomie, wie man sie mittlerweile auch außerhalb Wiens immer öfter findet. Milena Broger und Erik Pedersen lassen nordisches Flair – beide waren lange genug in Skandinavien – an den Bodensee fließen. Das Lokal könnte eins zu eins aus Kopenhagen nach Bregenz geschafft worden sein. Die Küche allerdings ist nicht einfach ein Ripp-off. Da stehen gegrillte Edamame mit Miso, Kren und grünen Erdbeeren neben Wan Tans mit Huhn, Chili und Ingwer oder Bergkäsekrapfen mit Tomatenmarmelade. Fast schon bourgeois klassisch sind Kalbstatar mit geräuchertem Saibling oder geschmortes Lamm mit Flower Sprouts und Johannisbeeren. Die Weinkarte ist eine Bestenliste von Bio und Biodynamie, von Nikolaihof und Geyerhof über Lichtenberger González bis Clemens Busch.

Milena Broger & Erik Pedersen



83 Mochi

★★★★  

Praterstraße 15, 1020 Wien T 01/925 13 80 W www.mochi.at **Inhaber** Tobias Müller, Eduard Dimant **Küchenchef** Manuel Reisinger **Sommelier** Dominic Hofer



Eduard Dimant

Das Mochi feiert heuer sein Zehn-Jahre-Jubiläum. Zehn Jahre erst? Man kann die urbane Gastronomie in die Zeit vor dem Mochi und die Zeit nach dem Mochi einteilen. Zum Jubiläum fand sich sogar die Familie Reitbauer plus Steirereck-Crew ein, um zu feiern. Was war das für ein Bahò, als man in Wien zum ersten Mal Markknochen mit tanzenden Bonitoflocken essen konnte. Über die feiste Trüffelmayo auf den Sushi-Rollen konnte man trefflich streiten, gegessen haben sie alle. Witzig: Unter den österreichischen Spitzenköchen gilt das Mochi als Lieblingsadresse (auch wegen der guten Drinks und der feinen, kleinen Weinauswahl), weil es so wunderbar Anti-Fine-Dining ist. Faszinierend aber, wie sich das Konzept skalieren lässt, sogar in Velden am Wörthersee kann man Mochi-Küche essen. In Wien gibt es einige Lokale, die keine Kopien, aber doch vom Spirit der Mochi-Gründer und Betreiber Eduard Dimant und Tobi Müller beseelt sind. Sie alle zählen zu den Lieblingsorten der Wiener Fresseria. Der kleine Gastgarten ist im Sommer schattige Oase und Treffpunkt, drinnen ist das Gedränge nach wie vor groß. Gyoza mit Pilzen, Shrimps und Bonito (als Dashi und in Form von Flocken), Geschmacks-power! Der Klassiker: Spinatsalat mit Trüffel-Miso und Sesam. Die Signature Rolls, eine besser als die andere, etwa mit Garnelen-Tempura, Unagi, Avocado und Chilimayo. Lachsfilet vom Robatayaki-Grill mit Cucumber-Kimchi und Teriyakisauce, ebenfalls sehr gut. Genügend vorhanden ist auch im Angebot für Vegetarier, wie es sich für moderne Stadtgastronomie gehört.



85 Sodoma

★★★★  

Bahnhofstraße 48, 3430 Tulln T 02272/646 16 W www.gasthaussodoma.at **Inhaber**
Josef Sodoma **Küchenchef** Markus Sodoma **Sommelier/ière** Susanne Sodoma, Jan Finz

Gerti Sodoma ist voriges Jahr in den Ruhestand gewechselt. Hat sich etwas geändert? Nichts hat sich geändert. Markus und Susanne (im Service) führen das Restaurant in ihrem Sinne und alles hat zu bleiben, wie es ist. Nach wie vor darf man bei der Familie Sodoma mit einer tief in der österreichischen Tradition verwurzelten, handwerklich grandios gemachten Küche von beeindruckender Eleganz rechnen. Die Suppen sind ein Fall für sich, etwa die klassische Rindsuppe mit dreierlei Einlagen, die Bärlauchsuppe im März oder die Ganslsuppe mit Bröselknödeln im November. Natürlich ist das im gleichen Zeitraum servierte Gansl österreichischer Top-Standard, auch diesbezüglich bleibt das Wirtshaus Sodoma gleich. Niemals zu versäumen: der Urmeter der Grammelknödel mit Krautsalat und die Topfenknödel mit Zwetschkenröster, wunderbar. Dazu wählt Susanne Sodoma aus einem reichlich bestückten Weinkeller. Wachau und Weinviertel sind da ebenso vertreten wie das Piemont, immer schon eine Herzensangelegenheit von Pepi Sodoma.





86 Walserstuba



Eggstraße 2, 6991 Riezlern T 05517/534 60 W www.walserstuba.at **Inhaber** Alphahotel Walserstuba GmbH **Küchenchef/Sommelier** Jeremias Riezler

Kasknöpfe mit Brennnessel und uraltem Bergkäse, in Nierenfett gebackene Kalbsbackerl oder ein Dutzend Sorbets, unter anderem aus den Sirupen mit Kräutern und Blüten aus dem eigenen Garten, das gibt es hier. Jeremias Riezler arbeitet an der Perfektionierung seiner persönlichen Idee der alpinen Küche. Eine Scheibe vom zwei Jahre gereiften Speck von den im Haus gezüchteten Alpschweinen, die eine wunderbare und lange Lebenszeit am Hof der Familie verbringen dürfen – ein paar Bissen, und man weiß, wo man ist. Vom Permakultur-Gärtner Haller bekommt Riezler Tomatillos und Zwiebeln, die legt er ein und serviert sie mit Holunderkapern und Apfel-Birnen-Balsamico als Teil seiner alpinen Antipasti, köstlich. Ein Teller mit nichts als Käse, Butter und den Hallerschen Erdäpfeln, und man ist im Himmel. Wenn man Glück hat, gibt es Steinbock oder anderes Wild. Oder ein feistes Kotelett vom frisch geschlagenen Alpschwein. Montags ist geschlossen, dann bereitet Jeremias' Papa Kasknöpfe für die Hausgäste zu, ein Festessen.

87 Himmelreich



Marco Gangl

Ortsstraße 4, 3701 Zaußenberg am Wagram T 02278/282 41 W www.restaurant-himmelreich.at **Inhaber/Küchenchef** Marco Gangl **Sommelier** Sven Patrick Wessel

Ein Boutique-Restaurant, das nach außen schlicht wirkt, wenn gleich mit hochwertiger Architektur und Materialien errichtet. Winzer Josef Fritz hat sich hier seinen Traum erfüllt. Mit dem jungen Küchenchef Marco Gangl hat er einen kongenialen Mitstreiter. Gangl lernte in der Nähe im *Landhaus Bacher* und in der Ferne im *Frantzén* in Stockholm. Er würde nie bestreiten, dass der Stil seines Kochens von gewissen nordischen Einflüssen geprägt ist. Das fängt sich gut ein in die karg

wirkende Atmosphäre des 24-Plätze-Restaurants. Gangl legt Wert auf Gemüse und Grün, er erweist sich als Könnner des Würzens, was sich wiederum gut zu den Weinen von Josef Fritz macht, der schon mehrfach für seine Roten Veltliner und anderes ausgezeichnet wurde.

88 Hofmeisterei Hirtzberger



Wösendorf 74, 3610 Weißenkirchen in der Wachau T 02715/229 31 W www.hofmeisterei.at **Inhaber** Hartmuth Rameder, Erwin Windhaber **Küchenchef** Erwin Windhaber **Sommelière** Julia Graf

Ein gedeihliches Miteinander von Spitzenwinzer und exzellenter Gastronomie, wie man es in Österreich immer öfter erleben kann, findet man auch in diesem, in einem alten Lesehof untergebrachten Restaurant. Unter barocken Gewölben und im vom Straßlärm so gut wie möglich abgeschirmten Garten verwöhnt das Erfolgsduo Hartmuth Rameder (Service) und Erwin Windhaber (Küche) die Gäste, viele davon Wiederkehrer, das schönste Kompliment für ein Lokal in einer touristisch gut erschlossenen Region wie der Wachau mit nicht eben wenigen interessanten kulinarischen Adressen. Windhaber legt vor: Karfiol mit Ajoblanco (Andalusien lässt grüßen, ein herrliches Gericht), Minze, Cashewkernen und Koriander, Buchenpilz-Agnolotti mit Kalbskopf und Madeira, zur Wachtel gibt es Zeller, Haselnuss und Périgord-Trüffel, zur Valrhona-Schokolade Blutorange. Hier gibt es zum Essen übrigens nicht bloß die tollen Weine der Familie Hirtzberger (Angebot von beträchtlicher Jahrgangstiefe), sondern ein kompetent betreutes Kompendium internationaler Spitzenweine. Es muss nicht immer österreichischer Süßwein sein, sondern durchaus einmal Port oder Madeira.



89 Grünauer



Hermannngasse 32, 1070 Wien T 01/526 40 80 W www.gasthaus-gruenauer.com **Inhaber** Christian Grünauer **Küchenchef/in** Jürgen Plessl, Katja Grünauer **Sommeliers** Christian Grünauer, Dietmar Baumgartner

Katja Grünauer hat sich nur durch Zuschauen, Kochen und Erzählungen die kaum rezipierte Küche ihrer Schwiegermama Martha Grünauer angeeignet und diese Art des Kochens übergezogen wie eine zweite Haut. Man isst mittlerweile

im Grünauer so gut wie immer, also einfach großartig. Es ist eine sehr persönlich geprägte „Küche der Kronländer“, persönlich geprägt, weil Schwiegermama wie Schwiegertochter aus dem Südburgenland stammen. Ob böhmisch, ungarisch oder Balkanküche, hier fließen alle Geschmäcker und Rezepte zusammen, heraus kommen Frühlingsrollen von der Blunz'n mit Krautsalat, exzellentes Reisfleisch, das hier ohne Parmesan serviert wird, faschierter Kalbsbraten mit Erdäpfelpüree, gebackener Schweinslungenbraten, Kalbstafelspitz mit Spinat und Erdäpfelschmarren, Waller mit Krensaucen, Lammnieren geröstet, geröstete Knödel (als „burgenländische Pizza“ bezeichnet) sowie Eiernockerl und schließlich Mohnpalatschinken. Patron Christian Grünauer hat eine gute Hand für entdeckenswerte Weingüter, das Pflichtprogramm heimischer Winzer hat er selbstredend auf der Karte.



Katja & Christian Grünauer

90 Hueber der Wirt in Bründl



3282 St. Georgen an der Leys 18 T 07482/462 06 W www.hueberderwirt.at **Inhaber/Küchenchef** Stefan Hueber **Sommelier** Christopher Auer

Das Wirtshaus – lebt es oder stirbt es? Ein ewiges Thema der Branche und aller, die sich damit beschäftigen. Wahrscheinlich muss ein Wirtshaus dieser Tage so sein, klischeefrei, offen für Innovationen und – vor allem – gut bekoht. Stefan Hueber macht aus einem kleinen Ort im malerischen Mostviertel ein Mini-Kopenhagen. Sein Idealismus beweist sich auch in seiner Rolle als Mitbegründer des Projekts „Mostviertler Feldversuche“. Karotte gibt es in der Variation BBQ, dazu Couscous, Sanddorn, fettes Joghurt und Hummus, Maghreb grüßt Mostviertel. Die dry-aged Forelle aus Neubruck kommt mit Eidotter, Erdäpfelsalatvinaigrette und Forellenkaviar. Am Ende steht dann Hubers Dessert-Idee: eingekochte Milch, Eis von Koji-Reis, Sojakaramell und bretonischer Mürbteig. Was es zu trinken gibt, ist, ob alkoholisch oder nichtalkoholisch, so „off the beaten tracks“ wie das gesamte Haus.



Silvia Aigner & Stefan Hueber



Luis Thaller

91 Der Luis

★★★★

im Hotel Der Thaller, Hauptplatz 3, 8184 Anger
T 03175/22 06-0 W www.restaurant-derluis.at
Inhaber/in Katharina und Alois Thaller jun. **Küchenchef**
Alois Thaller jun. **Sommelier** Markus Zarnhofer

Die Feinschmeckerabteilung dieser Mischung aus Wirtshaus und Hotel wartet mit einer bemerkenswerten Menüfolge auf. Luis Thaller überrascht dabei immer wieder, wenngleich er seinen Stil längst gefunden hat. Sein Signature Dish – Ei mit Sellerie und Grammeln – steht für die Linie, bei der er Gerichte immer wieder mit Zitaten aus der steirischen Küche ergänzt und quasi neu erfindet. Dabei beweist Thaller ein Händchen für Aromen und Würze, manchmal auch mit selten zu erlebenden Ölen oder Kräutern. Auch Bio-Gänseleber gibt es, etwa als Sauce zum Kalbsbries mit Spinat und Sellerie. Diese schmückt im Winter auch Périgord-Trüffel. Als Dessert eine spannende Kombination aus Topfen, Orange und Salzmürbteig. Die Weinkarte beim Luis darf nicht unerwähnt bleiben, sie listet alles, was die steirischen Winzer, die in Restösterreich zu lange zu wenig Anerkennung fanden, in Flaschen füllen: von Werlitsch bis Sepp Muster.

92 Fuxbau

★★★★

Dorfstraße 22, 6762 Stuben am Arlberg
T 05582/301 88-400 W www.restaurant-fuxbau.at
Inhaber Johann Lassnig **Küchenchef** Markus Gitterle
Sommelier Matteo Giek

Eine gute Adresse am Arlberg, in der man auch zu Mittag vortrefflich essen und trinken kann, das ist in Österreichs Wintersportgegenden ja bekanntlich eher die Ausnahme als die Regel. Im schmucken Fuxbau bezahlt man für gutes Essen keine Lech- oder Zürspreise, auch das spricht für einen



Besuch. Poesie auf der Speisekarte. Unter dem Titel „Der Fischteich in Zug“ werden Saibling, Petersilienwurzel, Heidelbeere und Haselnuss serviert. „Das saure Röschen“ benamst die Kombination aus Sauerteig, Karfiol, Morcheln und Rahm. Selbst „Feldmarschall Radetzky“ wohnt im Fuxbau, besser bekannt als Wiener Schnitzel mit Petersilerdäpfeln. Wo man ihn trifft, ist dann auch „Der Wunsch der Kaiserin“ nicht weit, dabei handelt es sich um Kaiserschmarren mit Zwetschkenröster. „Der elegante Fisch“ heißt mit bürgerlichem Namen Stör und kommt in Begleitung von Karotten und Safran. Klar, dass die Weinkarte nicht ohne ist, auch glasweise.

93 Haberl

★★★★

Walkersdorf 23, 8262 Ilz T 03385/260 W www.finks-haberl.at **Inhaber/in** Bettina Fink-Haberl, Hans Peter Fink **Küchenchef** Bernhard Steffitsch **Sommelier/ière** Nina Ackerl, Dominik Siegl

Hans Peter Fink führt mit seiner Frau und seinem Sohn ein Haus, das hier – im kulinarischen Nirgendwo – den feinsinnigen Restaurantgast ebenso empfängt wie den Reisenden, der nur auf eine Mahlzeit vorbeischaun will. Und wer gar nicht essen will, wird beim hauseigenen Delikatessenangebot fündig. Was das gesamte gastronomische Angebot des Hauses eint, ist das Können der Küche. Riesling-Kalbsbeuschel oder Schnitzel vom Schwein wird ebenso viel Augenmerk geschenkt wie Almoxx-Burger oder dem großen Menü. Zum Ausseer Saibling kommt Knusperreis, weiters Gurke, Teriyaki, Nashi-Birne und Kornelkirsche, selbst eingelegt. Beim Filet Mignon „Rossini“ spielt die Musik in Form von Entenleber, Polenta, Brombeere und einer Sauce aus Burgunder und Trüffel. Karamell und Apfel ergeben eine schöne Dessert-Kombination.



Hans Peter Fink



94 Der Gannerhof

★★★★

Gasse 93, 9932 Innervillgraten
T 04843/52 40 W www.gannerhof.at **Inhaber/**
Küchenchef Josef Mühlmann
Sommelier Engelbert Gollner



Josef Mühlmann

Die Familie Mühlmann hat Bemerkenswertes geschaffen. Josef Mühlmann führt seit einigen Jahren gemeinsam mit seiner Frau Carola ein unvergleichbares Haus. Links vom Eingang die Mühle, wo Mühlmann selbst Getreide mahlt. Das und die Geschichte dahinter beschäftigen ihn und prägen auch die Küche. Zum Apéro reicht man frittierte Brennnesselblätter, bodenständig und elegant. Aus den eiskalten Gewässern der Unterstalleralm kommt die Forelle, die Mühlmann zu einem Tatar verarbeitet. Man spürt, welchen Biss der Fisch hat, der vier Jahre Zeit zum Wachsen hatte. Orzotto veredelt er mit selbst produziertem Bärlauchöl und Räucherspeck, darauf kommt ein Espuma aus Bergkäse, sehr gut. Schließlich Gamsrücken mit Roten Rüben und Ziegenkitz mit Erdäpfeln und Kräutern sowie ein Dessert auf Basis von Getreide, alles exzellent, wie auch die Weinkarte. Das Haus selbst wartet mit bezaubernden, wenngleich nicht luxuriösen Zimmern auf. Hier stimmt alles.

95 Wälder Stube

1840 ★★★★★

im Hotel Das Schiff, Heideggen 311, 6952 Hittisau
T 05513/62 20-0 W www.schiff-hittisau.com **Inhaber**
Hans-Peter Metzler **Küchenchef** Bernd Reimer
Sommeliären Anna Dorner, Rita Theurl



Bernd Reimer

Das kulinarische Herzstück des fast schon legendären Hotels Das Schiff der Familie Metzler. Vorweg sei gesagt, was im Bregenzerwald ohnehin niemanden überrascht, und zwar, dass das Restaurant wunderschön und ein Ort des Wohlbefindens mit geschichtsträchtiger

Bauweise ist. Hier kocht Bernd Reimer seine Version einer mit internationalen Zutaten bestückten Hotelküche; man erwarte sich also weder Wiener Schnitzel noch Kasknöpfe. Dafür gibt es Räucherstör, gepaart mit Kaviar und Banane. Oder Tiroler Alpengarnelen mit Bao Bun und Kimchi. Schließlich Emser Wagyu mit Pommes Macaire, Sauce gribiche und Puntarelle. Sehr gute Weinkarte, eleganter Wälder Service, ein sogenanntes „erstes Haus“.

96 Schlosskeller Südsteiermark



Seggauergasse 5, 8430 Leibnitz T 03452/744 99
 W www.schlosskellersuedsteiermark.at **Inhaber** Gady Family Veranstaltungen GmbH **Küchenchef** Markus Rath **Sommelière** Judith Kern



Markus Rath, den es vor ein paar Jahren vom Längsee nach Leibnitz verschlug, hat sich in seinem neuen Domizil, wo er die Abteilungen „Gourmet“ und „Wirtshaus“ gleichzeitig bespielt, gut eingelebt. Der Schlosskeller ist

eigentlich gar kein Keller, vielmehr wartet er im Sommer mit einer schönen und großzügigen Terrasse auf. Was Rath da kocht, wirkt teilweise recht eklektizistisch, meistens gelingt das aber sehr gut, wie etwa Saibling mit Schafjoghurt oder Amurkarpfen mit Kalbsbries. Spannende Weinkarte, wie man's in der Steiermark erwartet.

barer Garten. Nebenan gibt es eine spanisch inspirierte Bar, wo kleine Portionen nach dem Vorbild der Tapas serviert werden. Das Hörnlingen ist auch dem Wein gewidmet, es werden Winzer-Dinners veranstaltet, und die Weinauswahl ist auch sonst beachtlich.

98 Brunauer



Fürstenallee 5, 5020 Salzburg T 0662/25 10 10
 W www.restaurant-brunauer.at **Inhaber/ Küchenchef** Richard Brunauer **Sommelier** André Wiedersich

Brunauers Lokal, in einer wunderschönen alten Salzburger Villa untergebracht, ist eine Mischung aus Salzburger Noblesse mit der Anmutung einer Brasserie. Sein Stil ist konservativ und produktverliebt. Die Garnelen sind neuerdings nicht aus dem Meer, sondern von einem Züchter aus der Steiermark, was für Letzteren ein Kompliment ist. Brunauer kennt sich nämlich aus. Die Tierchen werden mit Sellerie, Mandarine und Salatherz serviert, eine klassische Brunauer-Kombi aus Salz, Vegetal und Süß. Neu: Salzburger Bratwurst mit Trüffeljus und Rahmwirsing. Bretonischer Hummer kommt mit Hummerrisotto und Blattspinat. Typisch Brunauer: Zum Hauptgericht gewährt er seinen Gästen eine Sättigungsbeilage, herrlich unmodern. Vegan: Gebackene Schwarzwurzel mit Currysauce, auch nicht übel. Beim Wein muss man sich hier keine Sorgen machen.

die Botolen für seine Gäste öffnet. Wer macht in Wien heute noch Kalbskopf? Hier gibt es ihn mit Erdäpfelkäse, Kernöl und Endiviensalat. Das Ei kommt mit Spinat, brauner Butter und Belper Knolle. Zur gebratenen Rotbarbe, ebenfalls ein seltener Gast auf Wiens Speisekarten, weil ein Frische-sensibler Meeresbewohner, gibt es Erdäpfel und Salzzitrone, gekonnt. Zum Abschluss Grießknödel mit Kokos und Mango, wenn Botolen dazu Sauternes einschenkt, wäre es keine Überraschung.

100 Zur Palme



Marktplatz 6, 3364 Neuhofen an der Ybbs
 T 07475/527 94 W www.zur-palme.at **Inhaberin/ Küchenchefin** Theresia Palmelhofer



Theresia Palmelhofer hatte immer schon einen Plan und setzt ihn hier seit vielen Jahren mit Konsequenz um, ohne viel Aufhebens übrigens, das hat sie mit vielen ihrer weiblichen Kollegen gemeinsam. Ihr Restaurant ist mittlerweile ein Fixpunkt im Leben vieler Mostviertler Locals, die Pizza am Sonntagabend und Montagmittag ist ihre Lebensrettung, übrigens hatte Palmelhofer's Mama früher auch immer Pizza auf der Speisekarte. Außer ihren stark vom Mostviertler Lokal-kolorit geprägten Pizzen findet man in der Palme aber vor allem elegante Land-Küche: Rote Rüben mit Feta und Brennesselsamen, das ist pure Harmonie am Teller, ohne eine Andeutung von Langeweile. „Best of Tomato“ aus der Gegend kommt als klare Suppe mit fantastischen Ricotta-Tortellini. Schlutzkrapfen werden gefüllt mit Ricotta und Hokkaidokürbis, Oberitalien lässt grüßen. Ist das hier ein vegetarisches Restaurant? Mangalitzta-Schwein mit Paprika, Pastinaken und Kartoffelbällchen beweist das Gegenteil. Die Weine waren in der Palme immer schon dem österreichischen Mainstream entgegengerichtet.



97 Hörnlingen



Bahnhofstraße 25, 6830 Rankweil T 05522/254 58
 W www.hoernlingen.at **Inhaber/Küchenchef** Dominic Mayer



Extrem von der Saison und dem Angebot seiner Lieferanten beeinflusst, geht Küchenchef Dominic Mayer an die Arbeit. Sharing und Regionalität sind seine Leitbilder, auf Wirtshaus-Klischees wird verzichtet. Mayers Küche ist bunt und auf ihre Art und Weise auch elegant, das Haus selbst mehr Wirtshaus als Restaurant: viel Holz, blanke Tische, schöne Stühle, große Fenster mit Blick ins Grüne; dazu ein wunder-

99 Fuhrmann



Fuhrmannsgasse 9, 1080 Wien T 01/944 21 45
 W www.restaurantfuhrmann.com **Inhaber/Sommelier** Hermann Botolen **Küchenchef** Mike Feierabend



Zwei, die irgendwie zusammengehören: Einer der besten Sommeliers Österreichs, Hermann Botolen, ist hier der Gastgeber. Jetzt hat er einen Küchenchef, der viele Jahre im zweiten besten „Wein-Restaurant“ Wiens gekocht hat: Mike Feierabend, lange Zeit bei Walter Bauer. Feierabend kann Wein, er kocht kreativ zurückhaltend, aber mit sicherer Hand. Seine Gerichte sind dann auch ideale Begleiter zu den Flaschen,

Die A LA CARTE Chef-Frage 2024

Wer sind die Besten im Land? Zur Abwechslung wurde bei den Protagonisten selbst nachgefragt. Mit der A la Carte-Chef-Frage baten wir die Gastronomie zum Online-Voting und zur Ermittlung ihrer Favoriten in der Branche.

Am Anfang des Jahres ging eine E-Mail an alle in der A la Carte-Restaurantguide-Datenbank eingetragenen Betriebe mit der Frage nach den ihrer Meinung nach besten Restaurants in Österreich. Jede Mail enthielt einen individuellen Link zum Wahl-Server. Dort sollten mindestens zehn Restaurants mit Wertigkeit in absteigender Reihenfolge eingetragen werden. Außerdem fragten wir nach dem besten Küchenchef, Gastgeber und Sommelier (alles selbstverständlich gendersensibel gedacht und gemeint). Die Votings wurden anonym behandelt. Es gab keine Vorgaben, jeder Betrieb, jede Person konnte gewählt werden, nur nicht das eigene Unternehmen und man selbst.

Von rund 750 Betrieben kamen etwa verwertbare 230 Votings, von denen etwa zehn Prozent in der Auswertung Streichresultate ergaben: Da hatten einige wohl das Ding mit dem eigenen Unternehmen übersehen...

Wir wollen auch in Zukunft mit der A la Carte-Chef-Frage für ein wenig Abwechslung und eine möglicherweise veränderte Sichtweise sorgen. In anderen Branchen und Ländern sind derartige Umfragen schon seit Jahren üblich.

Bei den Votings waren neben dem Angebot und der sichtbaren Leistung wohl auch Sympathie, Geschäftstüchtigkeit und Vorbildwirkung ein Motiv. Letztlich funktioniert das Ganze ähnlich wie eine Publikumswahl mit allen menschlichen Einflüssen.

Grundsätzlich haben wir das System so aufgebaut, dass das Endergebnis dem einer echten Rangliste entspricht, d.h. dass z.B. beim Voting auch mehr fünfte oder achte Plätze einen Effekt auf die Platzierung haben. Letztlich entschied sich die Reihenfolge für die ersten 40 Ränge ziemlich deutlich durch die jeweiligen Top-5-Votings der Teilnehmer.

Chef

Chef [ʃɛf] österreichisch [ʃeːf] m <Chefs; Chefs>
deutsche Wortbedeutung: Leiter, Anführer
Wortherkunft: französisch chef = (Ober-)Haupt, über das Vulgärlateinische zu lateinisch caput
Bedeutung im Englischen:
(Chef-)Koch m, (Chef-)Köchin f, Küchenchef(in)
Bedeutung im Französischen:
chef de cuisine [ʃɛf də kɥiˈzɛn]

In mancherlei Hinsicht gleichen die Ergebnisse jenen der von Gastromedien erstellten Listen, wenn auch in geringfügig anderer Reihenfolge; mitunter kann man auch Persönlichkeitsvorlieben herauslesen. Und auf den hinteren Rängen wird das Klassement naturgemäß ein wenig beliebig – das ist, ähnlich wie bei großen Verkostungen, der Ergebnismathematik geschuldet.

Am spannendsten war das Resultat bei den Einzelkategorien Gastgeber, Küchenchef, Sommelier. Auch dabei gab es keine Vorgaben bzw. Vorschläge, man musste also aktiv eine eigene Wahl treffen. Die Sieger waren in allen drei Kategorien sehr deutlich.

Einmal mehr scheint klar bestätigt, was ohnehin jeder im Land unterschreibt. Das *Steirereck* ist die erste Adresse für Spitzengastronomie in Österreich. Mal sehen, ob das die französischen Reifenproduzenten in absehbarer Zeit auch so sehen. —

- 1 **Steirereck**
Wien
- 2 **Amador**
Wien
- 3 **Landhaus Bacher**
Mautern
- 4 **Mraz & Sohn**
Wien
- 5 **Ikarus**
Salzburg
- 6 **Döllner's Restaurant**
Golling
- 7 **Konstantin Filippou**
Wien
- 8 **Obauer**
Werfen
- 9 **Silvio Nickol**
Wien
- 10 **Bootshaus**
Traunkirchen
- 11 **Ois**
Neufelden
- 12 **Käuterreich by Vitus Winkler**
St. Veit im Pongau

13	Der Kirchenwirt seit 1326 <i>Leogang</i>	35	Dolce Vita <i>Klagenfurt am Wörthersee</i>
14	Esslokal <i>Hadersdorf am Kamp</i>	36	Fliana Gourmet <i>Ischgl</i>
15	Heunisch & Erben <i>Wien</i>	37	Lurgbauer <i>St. Sebastian</i>
16	Senns.Restaurant <i>Salzburg</i>	38	Pramerl & the Wolf <i>Wien</i>
17	Die Forelle <i>Weissensee</i>	39	Aurea <i>Villach</i>
18	Jola <i>Wien</i>	40	Alpin Gründler's Gourmetstüberl <i>Achenkirch</i>
19	Brunnauer <i>Salzburg</i>	41	Zum Nester <i>Stumm im Zillertal</i>
20	Frierss Feines Haus <i>Villach</i>	42	Bruder <i>Wien</i>
21	Himmelreich <i>Zaußenberg am Wagram</i>	43	Glass Garden <i>Salzburg</i>
22	Reznicek <i>Wien</i>	44	Failler „Zum goldenen Lamm“ <i>Drosendorf an der Thaya</i>
23	Die Weinbank <i>Ehrenhausen</i>	45	Waldschänke <i>Grieskirchen</i>
24	Taubenkobel <i>Schützen am Gebirge</i>	46	Grünauer <i>Wien</i>
25	Apron <i>Wien</i>	47	Bergergut <i>Oberafiesl</i>
26	Floh <i>Langenlebarn</i>	48	Minglers Sportalm Kirchberg <i>Kichberg in Tirol</i>
27	Harald Irka am Pfarrhof <i>St. Andrä im Sausal</i>	49	Ledererhaus <i>St. Wolfgang am Wolfgangsee</i>
28	Paznaunerstube <i>Ischgl</i>	50	Aelium <i>St. Pölten</i>
29	Hubert Wallner <i>Dellach-Maria Wörth</i>	51	Neusacherhof <i>Weissensee</i>
30	Aend <i>Wien</i>	52	Stern <i>Wien</i>
31	Doubek <i>Wien</i>	53	Stiftsschmiede <i>Ossiach</i>
32	Triad <i>Krumbach</i>	54	Adler <i>Krumbach</i>
33	DiningRuhm <i>Wien</i>	55	Golfrestaurant Gallhammer <i>Bad Gleichenberg</i>
34	Kilian Stuba <i>Hirschegg im Kleinwalsertal</i>	56	Gasthof Thaler <i>Großschönau</i>

57	Rote Wand Chef's Table <i>Lech am Arlberg</i>	79	Hinterleithner <i>Weins</i>
58	Geschwister Rauch <i>Bad Gleichenberg</i>	80	Bär & Schaf <i>Völkermarkt</i>
59	Guat'z Essen <i>Stumm im Zillertal</i>	81	ZeitRAUM <i>St. Kathrein am Offenegg</i>
60	Yscla-Stüva <i>Ischgl</i>	82	Seven North <i>Wien</i>
61	Schwanen <i>Bizau</i>	83	Herzig <i>Wien</i>
62	Edlmann's im Bruderhof <i>Salzburg</i>	84	Moritz <i>Grafenstein</i>
63	Fritz & Friedrich <i>Obertauern</i>	85	Schlossrestaurant <i>Schloss Rosenau</i>
64	Tian <i>Wien</i>	86	Meissl & Schadn <i>Wien</i>
65	Shiki <i>Wien</i>	87	Hueber der Wirt in Bründl <i>St. Georgen an der Leys</i>
66	Thaller <i>St. Veit am Vogau</i>	88	Terra <i>Stainz</i>
67	Oswald & Kalb <i>Wien</i>	89	Klee am Hanssteich <i>Wien</i>
68	Mangold <i>Lochau</i>	90	Bergergut <i>St. Stefan-Afiesl</i>
69	Weyerhof <i>Bramberg am Wildkogel</i>	91	Pollak's Retzbacherhof <i>Unterretzbach</i>
70	Kolm <i>Arbesbach</i>	92	Seespitz <i>Velden am Wörthersee</i>
71	Mesnerhaus <i>Mauterndorf</i>	93	Hirsch28 <i>Groß Gerungs</i>
72	Kellerbauer <i>Bad Vigaun</i>	94	Lukas Kapeller <i>Steyr</i>
73	Pastamara <i>Wien</i>	95	Lucy Wang <i>Ischgl</i>
74	Hofmeisterei Hirtzberger <i>Weißkirchen in der Wachau</i>	96	Restaurant Spitzbuam <i>Brixen im Thale</i>
75	Der Unterwirt – Das kleine Gourmethotel <i>Ebbs</i>	97	Ooben im Mooser <i>St. Anton am Arlberg</i>
76	Materia <i>Wien</i>	98	Schlegelkopf <i>Lech am Arlberg</i>
77	Mast Weinbistro <i>Wien</i>	99	Scherleiten <i>Schlierbach</i>
78	Sigwart's Tiroler Weinstuben <i>Brixlegg</i>	100	Der Tschebull <i>Egg am Faaker See</i>



1 Bester Küchenchef 2024 Thomas Dorfer, Landhaus Bacher, *Mautern*

Gäste wie Kollegen schmecken förmlich bei jedem Bissen, wie sehr Thomas Dorfer für das Kochen lebt. Seine freudvolle Kreativität, die Stilistik zwischen Frankreich und Österreich und die in ihrer Qualität und Präsenz großartigen Saucen machen ihn zu einem verdienten Nr.-1-Küchenchef.

Voting-Ergebnisse – Bester Küchenchef

- 2 Heinz Reitbauer Steirereck, *Wien*
- 3 Juan Amador Amador, *Wien*
- 4 Andreas Döllner Döllner's Restaurant, *Golling*
- 5 Martin Klein Ikarus, *Salzburg*
- 6 Lukas und Markus Mraz Mraz & Sohn, *Wien*
- 7 Lukas Nagl Bootshaus, *Traunkirchen*
- 8 Silvio Nickol Silvio Nickol, *Wien*
- 9 Konstantin Filippou Konstantin Filippou, *Wien*
- 10 Alain Weissgerber Taubenkobel, *Schützen am Gebirge*



1 Beste Gastgeberin 2024 Birgit Reitbauer, Steirereck, *Wien*

Sie ist der Prototyp einer perfekten Gastgeberin und dazu die kongeniale Partnerin von Heinz Reitbauer in jeder Situation. Sie ist eine Wirtin mit Herzblut, hat Fachkenntnis in allen Bereichen und keine Angst vor 20-Stunden-Arbeitstagen. Anders wäre der Spagat zwischen den Lokalen in Wien und der Steiermark manchmal auch nicht zu bewältigen.

Voting-Ergebnisse – Bester Gastgeber

- 2 Berthold Obauer Obauer, *Werfen*
- 3 Christl Döllner Döllner's Restaurant, *Golling*
- 4 Josef Floh Floh, *Langenlebam*
- 5 Susanne Dorfer Landhaus Bacher, *Mautern*
- 6 Simon Schubert Reznicek, *Wien*
- 7 Maria Steffner Mesnerhaus, *Mauterndorf*
- 8 Matthias Berger Ikarus, *Salzburg*
- 9 Christa Hollerer Blumentritt, *St. Aegy*
- 10 Karin Steindl Unterwirt, *Ebbs*



1 Bester Sommelier 2024 René Antrag, Steirereck, *Wien*

Der Mann mit dem Wein hat reichlich Erfahrung, verantwortet seit 2017 den *Steirereck*-Keller. Der gebürtige Sachse bewältigt scheinbar spielerisch die anspruchsvollen Pairing-Erfordernisse mit der komplexen *Steirereck*-Küche, hat auch kein Problem mit dem Tanz zwischen den Wein-Dogmen – „Klassik“-Fans fühlen sich bei René Antrag genauso gut aufgehoben wie „Naturwein“-Fans.

Voting-Ergebnisse – Bester Sommelier

- 2 Alexander Koblinger Döllner's Restaurant, *Golling*
- 3 Hans Jörg-Unterrainer Kirchenwirt K1326, *Leogang*
- 4 Josef Neulinger Almhof Schneider, *Lech*
- 5 André Drechsel Tian, *Wien*
- 6 Christian Zach Weinbank, *Ehrenhausen*
- 7 Daniel Schicker Ois, *Neufelden*
- 8 Katharina Gnigler Bootshaus, *Traunkirchen*
- 9 Thomas Reither Mraz & Sohn, *Wien*
- 10 Sonja Rauch Geschwister Rauch, *Bad Gleichenberg*

Die besten Weinkeller

Die Restaurants mit dem unserer Ansicht nach besten Weinangebot, ausgezeichnet mit dem Drei-Flaschen-Symbol



Wien

Aend
Amador
Das Loft
Dstrikt Steakhouse
Fuhrmann
Herzig
Heunisch & Erben
Konstantin Filippou
Mast Weinbistro
Meierei im Stadtpark
Mraz & Sohn
Pastamara
Silvio Nickol
Steirereck
Tian

Niederösterreich

Esslokal
Hadersdorf am Kamp
Der Floh Langenlebarn
Gut Oberstockstall
Kirchberg am Wagram
Hofmeisterei Hirtzberger
Weißkirchen in der Wachau
Landhaus Bacher Mautern

Mörwald Zur Traube

Feuersbrunn am Wagram

Gasthaus Schwarz

Nöhagen

Stockerwirt

Sulz im Wienerwald

Toni M.

Feuersbrunn am Wagram

Tulbingerkogel

Mauerbach

Burgenland

Greisslerei beim Taubenkobel

Schützen am Gebirge

Heimlichwirt Gols

Taubenkobel

Schützen am Gebirge

Weingut Velich Apetlon

Steiermark

Geschwister Rauch

Bad Gleichenberg

Kehlberghof Graz

Thaller St. Veit am Vogau

Die Weinbank – Restaurant

Ehrenhausen

Die Weinbank – Wirtshaus

Ehrenhausen

Oberösterreich

Bootshaus Traunkirchen

Ois Neufelden

Waldschänke Grieskirchen

Salzburg

Batzenhäusl St. Gilgen

Döllner's Restaurant Golling

Döllner's Wirtshaus Golling

Ikarus Salzburg

Der Kirchenwirt seit 1326

Leogang

Obauer Werfen

Vigne Pfefferschiff

Salzburg-Hallwang

Tirol

Alps & Ocean Grän

Beef Club Fiss

Fuggerstube Alpbach

Gourmetrestaurant

im Tannenhof

St. Anton am Arlberg

Hospiz-Alm St. Christoph

Hubertus Stube

Neustift im Stubaital

Ötztaler Stube Sölden

Vorarlberg

Fux-Restaurant

Lech am Arlberg

Griggeler Stuba

Lech am Arlberg

Krone Hittisau

Krone-Stuben

Lech am Arlberg

Lechtaler Stube

Lech am Arlberg

Gourmetrestaurant

Löffelspitze Damüls

Picea Lech am Arlberg

Rote Wand Chef's Table

Lech am Arlberg

Rote Wand Stuben

Lech am Arlberg

Zum Verwalter Dornbirn

Kärnten

Bistro Südsee by

Kerstin & Hubert Wallner

Dellach-Maria Wörth

Hubert Wallner

Dellach-Maria Wörth

A la Carte vergibt für das Weinangebot eines Lokals ein bis maximal drei Flaschen-Symbole. Die Beurteilung des Weinprogramms wird von Christina Fieber und Dagmar Gross auf Grundlage der von den Lokalen dafür eingereichten Weinkarten durchgeführt.

Weit über seltene Jahrgänge hinaus

DIE KREATION DES IDEALEN JAHRGANGS



WINE OF THE YEAR
2023

100/100

[JAMESUCKLING.COM](https://www.jamesuckling.com) 

*Grand Siècle N°26 in der 0,75 l Flasche. Limitierte Edition – nur auf Anfrage
www.laurent-perrier.com*

Kellerschätze neu definiert

Wie ein interessanter Weinkeller im Fine-Dining-Restaurant zusammengestellt ist, hat sich im letzten Jahrzehnt dramatisch verändert. Für Individualität bleibt dabei mehr Raum denn je.

TEXT VON CHRISTINA FIEBER



Es ist ein interner Wettstreit, der in der Regel äußerst befruchtend verläuft. Küche und Keller buhlen in Spitzenrestaurants gleichermaßen um den Applaus der Gäste. Kein ambitioniertes Restaurant will heutzutage eine mittelmäßige Weinkarte präsentieren. Was aber macht eine gute Weinkarte aus? Und ist dafür unbedingt ein enorm hohes Investment nötig?

„Sie muss authentisch sein“, glaubt etwa Christian Zach, Co-Eigentümer der *Weinbank* in der Südsteiermark,

„und soll die Persönlichkeit des Sommeliers widerspiegeln“.

Der Top-Sommelier ist Herr über einen reich bestückten Keller. Seinem wachsamem Gaumen entgeht nichts, was sich önologisch in der Steiermark und der Welt tut. In geradezu akribischer Manier bildet seine Weinliste den besten Stoff der Region ab – in puncto Jahrgangstiefe steirischer Weine etwa kann ihm so schnell keiner etwas entgegensetzen. Auch international ist er am Puls der Zeit. Dabei setzt er durch- aus Schwerpunkte, pflegt seine Vorlieben

O.: Peter H. Müller spielt mit seinem Weinangebot im *Heimlichwirt* in der Oberliga mit.

Re.: Die Weinkarte von Christian Zach, auf Augenhöhe mit der fantastischen Küche, spielt bewusst nicht alle Stücke, sondern setzt auf Schwerpunkte.

„Eine Weinkarte muss authentisch sein und die Persönlichkeit des Sommeliers widerspiegeln.“

Christian Zach, Weinbank



und verzichtet auf Regionen, die ihn persönlich nicht interessieren. Jura ja, Bordeaux nein.

„Mut zur Lücke“ nennt das Katharina Gnigler, die seit Herbst im *Das Bootshaus* am Traunsee die Weinagenden über hat. Davor agierte sie im *Landhaus Bacher*. Die junge Sommelière gilt als überaus umsichtig und neigt kaum zu Geschmackseskapaden. Sie versuche, für jeden Gaumen etwas parat zu haben und unterschiedliche Vorlieben zu berücksichtigen.

„Eine gute Weinkarte muss aber auch überraschen“, ist die junge Sommelière überzeugt. Ob Unbekanntes aus bekannten Regionen oder Raritäten von namhaften Winzern – die Qualität müsse passen.

Hat der Gast erst einmal Vertrauen aufgebaut, kann man ihn auch aus seiner Komfortzone locken.

So unterschiedlich die beiden Ansätze sind, so einig ist man sich, dass es wenig Sinn macht, aus jedem Dorf einen Hund im Programm zu haben. Davon ist man inzwischen völlig abgekommen. Was früher als Kriterium einer guten Weinkarte galt, ist heute eher ein Zeichen von Willkür und Belanglosigkeit. Wer hingegen in einigen wenigen Anbauregionen Tiefgang zeigt, beweist Expertise und besondere Beschäftigung mit der Materie.

Darf eine Weinkarte polarisieren?

„Ja“, glaubt selbst Katharina Gnigler. Freilich lockt eine Karte mit eindeutigem Statement auch entsprechende Gäste an und schließt andere womöglich aus. Das muss man sich leisten können.

Konstantin Filippou etwa war bekannt für eine pointierte Natural-Wine-Liste, reich an wilden Gewächsen aus aller Welt. Einschlägig Interessierte, meist internationale Gäste, pilgerten wegen der Kombination aus avantgardistischem Kochstil und entsprechender Weinauswahl oft von weit her in das Restaurant. Vor allem der eher konservative

„Eine gute Weinkarte muss auch überraschen.“

Katharina Gnigler, *Das Bootshaus*



Part des Wiener Publikums reagierte jedoch mitunter schaumgebremst auf die freakigen Gewächse. Junge, aufgeschlossene Weinliebhaber besuchen hingegen meist lieber gleich Filippous angrenzende Avantgarde-Weinbar *O boufés*, wo das Ambiente leger, die Gerichte weniger elaboriert und die Preise ihrer Altersklasse entsprechend sind. Filippou entschloss sich nunmehr, seine Weinkarte im Restaurant zu entschärfen – vielleicht auch, um konservative Weinliebhaber nicht mehr abzuschrecken. Nicht zuletzt, weil selbst ihm einige wilde Weine zu wild wurden. „Unser Schwerpunkt liegt immer noch auf Bio und gut ausgesuchten Natural Wines, aber wir öffnen uns allen Ideologien“, bekundet er, „wir wollen das Beste aus allen Welten abbilden.“ Gemeinsam mit seinem neuen Head Sommelier Kamil Wlaz will er jetzt mit dem Besten aus allen

Welten aufwarten. Was ein wenig wie das Regierungsprogramm von Schwarz-Grün klingt, macht durchaus Sinn. Und die Angst, dass das Ergebnis brav oder gar langweilig ausfällt, ist ohnehin unbegründet. Allein die Auswahl an Winzer-Champagnern ist atemberaubend: „Das wichtigste Kriterium ist die Qualität“, bekräftigt er, „die Weine müssen aber auch zu unserer Küchenstilistik passen.“

Die Abstimmung der Weinkarte auf den Stil des Hauses ist sicher ein wesentliches Qualitätskriterium. Zeitgeistige Küche verlangt wohl auch nach ebensolchen Weinen.

Alte Bekannte oder neue Wilde

Der önologische Trend geht in Richtung unverfälschten Geschmack. Die Ideologie dahinter interessiert inzwischen weniger,

wenngleich der Anteil an biologischen und biodynamischen Weinen auch in den heimischen Weinkarten stetig steigt. Trends und neue Entwicklungen gänzlich zu ignorieren, sei heute nicht mehr zu empfehlen, sind hochrangige Sommeliers überzeugt.

Wie etwa Hermann Botolen, einer der tiefsten Kenner der heimischen und internationalen Weinszene, ein Spürhund und Besessener in Sachen außergewöhnlicher Weine – jemand, der selbst in so abgegrasten Anbauregionen wie Bordeaux oder Burgund noch Preziosen auftreibt, deren Namen hierzulande niemand kannte. Seine Karte gleicht einer Enzyklopädie in Sachen Wein,

Links: Katharina Gnigler ist eine der wenigen Frauen im Spitzenfeld der Sommellerie. Seit Kurzem bespielt sie den Weinkeller vom *Das Bootshaus*.

Mitte: Mit dem *Mast Weinbistro* setzten die Top-Sommeliers Matthias Pitra und Steve Breitzke einen neuen Trend.

Rechts: Hermann Botolen gilt als einer der Besten seines Fachs; ein echter Spürhund önologischer Preziosen.



und profunde Beschäftigung mit der Weinwelt und ihren Entwicklungen geht gar nichts. Bloß die Jahrgänge des Gehabten auszutauschen oder altbekannte Namen aufzulisten, funktioniert inzwischen nicht einmal mehr in reinen Touristenregionen. Selbst in den noblen Skiorten am Arlberg und in den turbulenten heimischen Après-Ski-Destinationen hat man zur Kenntnis genommen, dass viele Gäste heute nicht mehr bloß Markentrinker sind. Alternative Weinstile, unbekannte Anbaugebiete und Rebsorten, Bio-Weine oder Jahrgangstiefgang gehören zumindest in hochdekorierten Häusern inzwischen zum Standard. *Burg Vital Resort, Fuxbau, Almhof Schneider* in Vorarlberg und *Schlosshotel Fiss* sowie *Alps Hotel Ocean* in Tirol zeigen, wie es geht. Selbst kleine Gasthäuser am Land wie der *Kirchenwirt* in Leogang, der *Böglerhof*, das *Gasthaus Thaller* in der Südsteiermark oder der *Heimlichwirt* spielen weintechnisch in der Oberliga mit. Hier sind es die Eigentümer oder Betreiber, die mit Weinkenntnis und ausgeprägter Leidenschaft eine mitunter furiose Auswahl ohne Scheuklappen zeigen.

penibel bis ins kleinste Detail und doch durch und durch geprägt von seiner Persönlichkeit. Dafür geht nicht nur so ziemlich jede freie Minute, sondern auch viel Geld drauf. Seine zahlreiche Anhängerschaft weiß das zu würdigen. Botolen könnte auch in einer Kaschemme am Ende der Welt ausschenken, sie wür-

de ihm begeistert folgen. „Ob die Winzer Kuhhörner eingraben oder nach dem Mondkalender lesen, ist mir völlig egal“, sagt er, „gut muss der Wein sein.“

Tradition oder Zeitgeist

Konservativ, avantgardistisch oder ein Mix aus beidem – ohne Expertise

Feine Weine in legerem Ambiente

Vor allem im urbanen Raum konnte sich ein neuer Typus von Gastronomie etablieren, eine Art Hybrid aus Weinbar und Restaurant mit einer Karte, die in Sachen Natural Wines alle Stücke spielt, einer kleinen Auswahl an feinen Bistrogerichten und legerem Ambiente. Das *Mast* sowie das *Heunisch & Erben* zählen zu den heimischen Pionieren dieser Kategorie. Matthias Pitra und Steve Breitzke sowie

Wein
Steiermark

Steiermark ist
2024 Host Region for
CMB | SAUVIGNON
SELECTION

Der Jahrgang 2023 ist da!

Erleben Sie den Steirischen
Wein live bei den
**PRÄSENTATIONEN DES
STEIRISCHEN WEINES**,
auf der **VIEVINUM** und
weiteren **EVENTS!**

Alle Events auf
einem Blick:



www.steiermark.wine/events

Mit Unterstützung der Europäischen Union

WIR leben Land
Gemeinsame Agrarpolitik Österreich



Finanziert von der
Europäischen Union

Das Land
Steiermark
Lebensressort

Steiermärkische
SPARKASSE



Li.: In seinem Edel-Wirtshaus *Reznicek* setzt Simon Schubert auf eine kleine, aber äußerst spannende Selektion bester Gewächse.

Unten: René Antrag gelingt die perfekte Balance zwischen Altbewährtem und Zeitgeist. Der Wein-Versteher sorgt im *Steirereck* für einzigartige Wein-erlebnisse.

„Eine gute Weinkarte besitzt eine Dramaturgie.“

René Antrag, *Steirereck*

dafür nötigen Ressourcen, weder wirtschaftlich noch platztechnisch. Ein gigantischer Weinkeller wie etwa im Wiener *Palais Coburg* ist ohne Finanzier im Hintergrund kaum machbar. Das heißt jedoch noch lange nicht, dass eine Weinkarte, die nicht auf Hunderte von Positionen verweist, Mittelmaß sein muss. In den letzten Jahren ist ein Trend zu sogenannten „Short Lists“ oder „Medium Lists“ zu beobachten: eine kleine Auswahl, die es in sich hat. Wie etwa die Weinkarte des *Reznicek* in Wien. Co-Betreiber Simon Schubert, der schon in etlichen namhaften Adressen für erstklassige Weinverpflegung sorgte, setzt heute im eigenen Lokal auf eine gekonnte Auswahl der besten Gewächse, passend zur ebenfalls kleinen Speisekarte. Sein Gourmet-Gasthaus wurde von Beginn an gestürmt, man vertraut auf die Selektion des Gastgebers. Selbst die derzeit gehypte *Star Wine List*, gegründet 2017 vom schwedischen Journalisten Krister Bengtsson, zeichnete die Weinkarte des *Reznicek* bereits aus. Die viel beachtete Liste kürt die weltweit besten Weinkarten in verschiedenen Kategorien. Der Fokus liegt dabei eindeutig auf originellen Weinkarten mit individueller Handschrift.

Die *Star Wine List* hat die Aufmerksamkeit auf die Weinauswahl verstärkt, den Wettbewerb in der Szene angeheizt und sicher auch dafür gesorgt, dass sich die Qualitätskriterien gravierend veränderten. Nicht mehr nur kilometerlange Listen namhafter Châteaux, sondern auch eine freche, spannende Auswahl abseits önologischer Allgemeinplätze werden ausgezeichnet. Fast alles ist heute möglich, wenn es zum Gesamtkonzept des Lokals passt: Spezialisierung auf Regionen, auf Rebsorten, auf Weinstile, Schwerpunkte auf Schaumweine oder auf Rosé, maischevergorene Weine oder Süßweine.

Eine gute Weinkarte muss leben, animieren, vielleicht auch polarisieren, ganz sicher aber braucht sie jemanden, der sie bespielen kann und auch regelmäßig fachkundig betreut. —

Robert Brandhofer – allesamt renommierte Sommeliers – machten die damals noch mit Argwohn beäugten Natural Wines und maischevergorenen Weine salonfähig. Ihre Auswahl ist frei von jenen fehlerhaften Exemplaren, vor denen Skeptiker in der Abteilung so graut. Gerade in dieser Kategorie braucht es fundiertes Fachwissen und jede Menge Verkostungsarbeit, um das Gute vom Bösen zu trennen.

Das weiß auch René Antrag, Head Sommelier des *Steirerecks*. Kaum jemand meistert den Grenzgang zwischen Zeitgeist und Tradition so gekonnt wie er. Einerseits repräsentiert das *Steirereck* das moderne Österreich für internationale Gourmet-Touristen, sowohl kulinarisch als auch önologisch. Andererseits will auch die über Jahrzehnte aufgebaute Stammklientel mit Altbewährtem bei Laune gehalten werden.

Klein, aber fein

Naturgemäß wird von einem Fine-Dining-Restaurant auch ein gewisser Umfang der Weinkarte erwartet, die einen Überblick über die wichtigsten



heimischen Winzer, Newcomer oder Neuentdeckungen sowie eine repräsentative Auswahl internationaler Weine gibt. Nicht jeder Gastronom verfügt über die Möglichkeit, dicke Wälzer aufzulegen. Insbesondere kleinere Betriebe besitzen nicht die



GOT



WHAT'S



HOT

Superfly.fm

Your Soul Radio

APP STORE **DOWNLOAD NOW** GOOGLE PLAY

Gastlichkeit, Gelassenheit, Glückseligkeit

Sanfte Hügel, landschaftliche Höhepunkte, atemberaubende Ausblicke und kraftvolle Orte, gepaart mit beeindruckender Genusskultur und Gastfreundschaft. All dies zeichnet Oberösterreich aus und macht es zu einer einzigartigen Tourismusregion. Traditionen und Althergebrachtes finden sich hier, vieles wird aber auch weiterentwickelt und mit einem modernen Twist versehen. All das ist eingebettet in eine bodenständige,

herzliche Wirtshauskultur, die auch höchsten Fine-Dining-Ansprüchen gerecht wird. Und da nun im Frühling die aufwachende Natur mit einem großartigen Angebot an Events einhergeht, haben Florian, Daniel und ich uns entschlossen, hier einen Genussurlaub zu verbringen mit dem Ziel, qualitätsvolle Zeit miteinander zu genießen, Kulinarisches zu entdecken und Zeit zu haben, um einige Highlights für die kommenden Monate zu planen.

Wir starten unsere Tour gleich mit einem absoluten Genusshotspot, dem Restaurant *Tanglberg* in Vorchdorf.

DAS KUNST-VOLLE TANGLBERG IM TRAUNVIERTEL

Restaurant Tanglberg

Die Historie vom *Tanglberg* war schon immer spannend, denn im 16. Jahrhundert verbrachten hier vorwiegend arme Leute ihren Lebensabend, mit spärlicher, aber schon damals von Kreativität und Raffinesse geprägter Kost. Ein Ort, wo man dank gutem Essen wieder launig und gesund wurde. Die ansteckende Geselligkeit hat sich bis heute erhalten, die Speisekarte hat sich aber doch deutlich geändert. Aber da gibt es ja auch noch die Kunst, die diesen Ort zu etwas so Besonderem macht. Und so ist das *Tanglberg* ein kulinarischer Hotspot und begeistert auch die einzigartige Galerie für Zeichnungen und

zeitgenössische Kunst des Kunstsammlers und Galeristen Erich Spitzbart. Es ist wohlrig frühlingshaft, wir ergattern sogar einen Tisch im kleinen Innenhof und genießen die unvergleichliche Atmosphäre des Ortes, der von vielen das schönste Restaurant Österreichs genannt wird. Hier isst man so kultiviert, dass Gäste aus der Schweiz und aus Frankreich am Nebentisch zu sitzen kommen und niemand überrascht ist. Florian ist bezaubert von der sehr präzisen wie auch kreativen Küche mit französischer Orientierung, die Küchenchef Max Schellerer und Marvin Turner als den typischen *Tanglberg*-Stil perfektioniert und verinnerlicht haben. Auf unserem Tisch jagt ein fantastischer Gang den nächsten, die herzliche Gästebetreuung und die fein selektierte Weinauswahl krönen die Stunden hier. Spannend auch zu hören, dass es im Schloss Hochhaus ein weiteres Standbein gibt. Neben einer Sammlung mit Zeichnungen, einer Kunstkammer mit Kupfer-



stickkabinett und Veranstaltungsräumen gibt es auch das *Gasthaus Schloss Hochhaus* – das nehmen wir gleich auf unsere Destinationswunschliste auf.

Oben: Das *Tanglberg* ist mit seiner Küche auf Top-Niveau ebenso wie mit seiner Galerie für zeitgenössische Kunst und dem wunderbaren Ambiente mehr als ein Geheimtipp.



1



2



3



4

Im Mühlviertel verschmelzen sanfte Hügelwelten und unberührte Natur harmonisch miteinander und Wandern, Radfahren, Reiten, Kultur, Genuss und Gesundheit werden zu einem unvergesslichen Erlebnis. Dieser Symphonie der Sinne wollen wir uns gerne näher widmen und befassen uns mit dem vielfältigen Angebot der Region rund um Freistadt, Unterweißenbach und Bad Zell.

GENUSSVOLLE HÜGELWELT Mühlviertler Alm Freistadt

Da wir alle drei es lieben, in kulinarische Welten einzutauchen, sind wir hier im Mühlviertel genau richtig! „Ich sag’ nur Rahmsuppe, Schweinsbraten, Knödel und Strudel“, meint Florian verträumt. Die Mühlviertler Küchenlinien sind geprägt von den hochwertigen Produkten der Region. Traditionelle Rezepte und neu interpretierte Spezialitäten stellt man mit traditionellem Wissen, neuen Ideen, viel Herzblut

und vorrangig regionalen biologischen Lebensmitteln der Bio-Region Mühlviertel her. Im Mittelpunkt der Mühlviertler Wohlfühlküche steht zeitgemäßes Essen und Trinken, das dank der Qualitätspartnerschaft zwischen Wirten und Produzenten wunderbar erlebbar wird.

Die Mühlviertler Bierwelt
Wie die hügelige Landschaft gehört auch das Bier zum Mühlviertel. Mit dem Hopfen, der hier wächst, und dem Urgesteinswasser besitzen sechs Brauereien ausgezeichnete Voraussetzungen, um bestes Bier zu brauen. Für die Mühlviertler ist der Gerstensaft viel mehr, eine Lebens Einstellung. Nicht umsonst gilt das Mühlviertel als die größte Hopfenanbauregion Österreichs, ist weltweit als Bierhochburg bekannt und auch die letzte Brauergemeinschaft Europas befindet sich in Freistadt. Hier sind wir in Daniels „Spezialfach“, er möchte unbedingt „Bier-

stacheln“ gehen. „In der Stadtschmiede Freistadt wird ein glühendes Eisen in den Krug mit kaltem Bier getaucht und einmal kurz umgerührt, sodass der Schaum emporsteigt. Kaltes Bier und warmer Schaum vermischen sich am Gaumen und ein vollmundiger, intensiver Geschmack entfaltet sich“, erklärt er uns fachkundig. Zum Thema Bier schlägt Florian vor, dass wir auch eine der vier Bierradtouren zu den Schwerpunkten Kulinarik, Kultur, Natur und Panorama absolvieren könnten.

Das Genuss-Herz der Region
Die vielen kleinstrukturierten Direktvermarkter und Schaubetriebe pflegen die Mühlviertler Landschaft mit ihren sanften Hügeln, Streuobstwiesen und wilden Bächen. An den Streuobstbäumen wachsen verschiedenste alte Apfel- und Birnensorten, die etwa zu feinstem Qualitätsmost weiterverarbeitet werden. Auf den Wiesen und in den Wäldern sind wild mehrere Hundert Gewürz- und Heilkräuter zu finden, die auf Bio-Kräuterhöfen weiterverarbeitet werden. In zahlreichen kleinen Hofläden und Selbstbedienungshütten kann man diese wertvollen Genussmomente auch mitnehmen.

1.: In der Urlaubsregion Mühlviertler Alm Freistadt kann man vom echten Leben kosten.
2.: Eine praktische Genusskarte führt durch die genussvolle Mühlviertler Hügelwelt mit ihren Hofläden, Schaubetrieben und Brauereien – erhältlich in den Tourismusbüros, per Post oder direkt zum Download.

Lukas Nagl sorgt mit seinem Team für kulinarische Höhenflüge – das *Bootshaus* zählt seit Jahren zu einer der Top-Adressen in Österreichs Gourmetszene.

Es gibt Orte, an denen es ganz leichtfällt, die tägliche To-do-Liste zu vergessen, loszulassen und in ein entspanntes Nichtstun zu kommen – der Grund erstreckt sich vor allen Fenstern: der See. *Das Traunsee* ist so ein Ort, und wir schlagen in diesem Kleinod für Foodies und Individualisten das Hauptquartier für unsere Reise auf.

GOURMETINSEL AM TRAUNSEE

Das Traunsee – Das Hotel zum See im Salzkammergut



Der Name ist hier Programm: „Das Hotel zum See“. Besser kann man die traumhafte Lage nicht beschreiben, denn hier kann jeder Gast das Bilderbuchpanorama in Front-Row-Qualität genießen. Beflügelt vom kulturellen und kulinarischen Erbe der Traunseeregion, einem weltoffenen Blick und dem Mut, Dinge anders zu machen, schaffen die Gastgeber Monika und Wolfgang Gröller Orte für Menschen, die auf der Suche nach Ruhe, Klarheit und neuer Inspiration sind. In dritter Generation agieren die beiden zukunftsorientiert und verantwortungsbewusst, mit Respekt für die Wurzeln und das Ursprüngliche. Wolfgang Gröller ist Hotelier, Wirt und Reiseleiter. Kaum war er noch im Restaurant, sehen wir ihn schon wieder am See,

wo er mit der Platte, einem traditionellen Holzboot, den Gästen seine Heimat zeigt.

Genuss trifft Lebensfreude

Den schönsten Blick auf den Traunsee gibt's vom Restaurant *Boots-haus*, und ein Abendessen bei Küchenchef und Jeune Restaurateur Lukas Nagl, der hier eines der besten Restaurants des Landes führt, lassen wir uns nicht entgehen und sind begeistert. Die Küche kommt ohne Schnickschnack und Allüren aus, ist verständlich, einfach und reduziert auf das Wesentliche, dennoch raffiniert und weltoffen. Die Lebensmittel sind kompromisslos regional.

Entspannung pur

Auch im kleinen und sehr feinen Spa mit privatem Badesteg, finni-



scher Sauna mit herrlichem Ausblick auf den Traunstein, Biosauna, Infrarotkabine, Dampfbad und Eisgrotte liegt der Traunsee nur einen Steinwurf entfernt. Genuss für Körper und Sinne gibt es bei Massagen oder Kosmetikbehandlungen mit hochwertigen Produkten selbstverständlich auch.

Paradies für Naturliebhaber

Daniel ist leidenschaftlicher Biker und schätzt die Touren für jeden Schwierigkeitsgrad, ich selbst genieße die Wandertouren mit traumhaftem Ausblick. Der See bietet auch beste Gelegenheiten für Waken, Surfen, Kiten und Kanufahren. Das schreiben wir auf unsere Wunschliste, wenn wir im Sommer zum *Traunsee*, dem wunderschönen Hotel am See, zurückkehren.

Package „Durchatmen im Frühling“, Inklusivleistungen:

3 Übernachtungen in der Mini-Suite „Seensucht“ mit Balkon und Seeblick

3x Feinschmecker-Frühstück mit regionalem Schwerpunkt

3x 4-Gang-Abendmenü

Nutzung des See-Spas, Wellnesstasche mit Bademantel am Zimmer

Aktiv- und Kulturprogramm laut Aushang Mountainbike-, Kajak- und SUP-Verleih

Yogamatte und gefüllter **Wanderrucksack** für Ihre Tour
Buchbar von **31. März bis 28. Juni 2024** bei Anreise am Sonntag, Montag oder Dienstag

ab € 551,- pro Person

Gastfreundschaft, Qualität und Herkunft, dafür steht die Marke *Mühlviertler Hoch.Genuss*. Genau jene Dinge, die wir drei besonders schätzen. Dieses erfolgreiche Konzept wollen wir heute näher ergründen.

EIN VERSPRECHEN VON DER REGION Mühlviertler Hoch.Genuss

Schon bislang genoss die Region rund um den Sternstein kulinarisch einen glänzenden Ruf. Mit dem *Schmankerldorf Vorderweißbach* und zahlreichen erstklassigen Betrieben in den übrigen Gemeinden konnte man bei den Tages- und Hotelgästen gleichermaßen punkten. Seit ein paar Jahren geht die Region noch einen Schritt weiter und sorgt mit einem Genuss-Manifest für einen besonderen Impuls. Dieses vereint mittlerweile 24 Betriebe und etwa 200 Lieferanten in der Region Mühlviertler Hochland und darüber hinaus – ein echtes Erfolgsmodell.

Das Konzept ist seit mehr als zwei Jahren ein fixer Bestandteil im heimischen Tourismus und hat sich in Sachen kulinarischer Zusammenarbeit als wahrer Volltreffer erwiesen, bei dem Landwirte, Bäcker und Fleischer gemeinsam mit Gastronomie- und Hotelbetrieben an einem Strang ziehen. Dabei unterliegt die Zertifizierung zum *Hoch.Genuss*-Betrieb strengen Qualitätskriterien: Die Verwendung regionaler Rohstoffe inklusive Herkunftsangaben ist ebenso Voraussetzung wie kurze Versorgungsketten, gesicherte Qualitätsstandards und eine unabhängige, jährliche Überprüfung. Trotz der hohen Anforderungen steigt die Zahl der Betriebe, die sich zu diesem kulinarischen Versprechen bekennen.

Ein tolles Angebot ist auch das Motto *Rad & Hoch.Genuss*, das bekommt besonders Daniel sehr gelegen. Bei der Buchung eines *Rad & Hoch.Genuss*-Angebots er-

hält jeder Gast die Lipno-Hochland-Radkarte, eine *Hoch.Genuss*-Schirmkappe und das Mühlviertler *Hoch.Genuss*-Kochbuch gratis dazu.

Hoch.Genuss für daheim

Das *Hoch.Genuss*-Kochbuch ist auch gleich ein perfektes Mitbringsel. Ob traditionelle Rahmsuppe, ausgefallenes Lachsforellen-Sushi



Mühlviertler Hoch.Genuss steht für nachhaltigen, echten Genuss in einer starken und naturverbundenen Region.



oder karamellisierten Grießschmarren, das vom Mühlviertler Hochland präsentierte *Hoch.Genuss*-Kochbuch inspiriert mit seiner kulinarischen Vielfalt und lädt zum Schmökern und Nachkochen ein. Auf 100 Seiten präsentieren die teilnehmenden Betriebe aus Gastronomie und Hotellerie ihre ganz persönlichen *Hoch.Genuss*-Rezepte. Von Klassikern aus der traditionellen Wirtshausküche bis hin zu exquisiten Geschmackskombinationen finden wir hier Anregungen, hochwertige Bilder laden zum Nachkochen ein.

Florian ist vom Angebot der Bio-Region Mühlviertel begeistert: „Das ist ein hochqualitatives regionales Netzwerk, das vom Feld bis auf den Teller alles umfasst. Und man kann alles live miterleben, genießen und vieles sogar mit dem Fahrrad oder E-Bike erkunden.“

Mühlviertler Hoch.Genuss im Überblick

- familiär geführte Top-Hotels
- 24 *Hoch.Genuss*-Gastgeber-Betriebe
- mitten in der Bio-Region Mühlviertel
- rund 200 Produzenten (Landwirte, Genuss-Manufakturen ...)
- mehr als 1.500 km Entdecker-Radtouren
- *Mühlviertler Hoch.Genuss* zum Hören – der Podcast:

www.muehlviertlerhochland.at/podcast





Die Spitzenköche Klemens Schraml, Max Rahofer und Lukas Kapeller kochen mit Kollegen bei *Tavolata* (www.tavolata.at) auf.

Gabauer, andererseits als exquisiter Edel-Brunch (8. und 9.6.).

Kulinarische Degustations-Spaziergänge und die ultimative Pizza

Bereits beliebte Klassiker sind die Schlierbacher Schmankerl Roas (7.6.) mit Verkostungen bei Genussbetrieben, die kulinarische Stadtführung durch Steyr (8.6.) mit launigen Anekdoten zu historischen Spezialitäten, der BBS Swing'in Brunch der Schüler der BBS Weyer (8.6.) sowie die Pop-up-Pizzeria Maria (8.6.) des Kultbäckers Wolfgang Schaupp.

Die Fußball-Europameisterschaft (auch) als Genuss-Erlebnis

Das Finale von *Tavolata* ist ein ungewöhnliches Public Viewing der Fußball-Europameisterschaft (14., 15. und 16.6.). Im Innenhof des historischen Quenghofs servieren Max Rahofer und Lukas Kapeller originelle kleine Gerichte als perfekte Matchbegleitung – alle kreierte mit raffiniertem Twist, denn Kulinarikfestival bleibt Kulinarikfestival, auch wenn (hoffentlich) viele Tore fallen.

Ein einzigartiges Konzept bietet das Gourmetfestival *Tavolata*: Die Spitzenköche der Region laden von 26. Mai bis 16. Juni zu originellen Kulinarikereignissen, und zwar an den schönsten und manchmal auch ungewöhnlichsten Plätzen rund um die Romantikstadt Steyr und den Nationalpark Kalkalpen. Hier holen wir uns Inspirationen für kommende Treffen.



also ohne Strom, dem „Geschmack der Wildnis“ (30. und 31.5.) nachspürt. Romantisch ist das Flying Diner während der Nostalgiefahrt auf der historischen Schmalspureisenbahn (30.5.), stimmungsvoll die beschauliche Floßfahrt mit Gourmetbrunch samt Champagner (26.5.) auf der aufgestauten Enns.

Magisches Glashaus-Dinner und Brunch über der Steyrer Altstadt

Gemeinsam mit den Open Studios Steyr, den Architekturtagen 24 und der Zukunftsregion Steyr verbindet *Tavolata* inspirierende Impulse rund um die Themen Bewegung, Arbeit, Wohnen, Design und Konsum mit kulinarischen Highlights von Lukas Kapeller (7.6.). Magisch und stimmungsvoll mit Klavierbegleitung wird es bereits am Vorabend (6.6.), wenn sich das Glashaus einer Gärtnerei in ein fantastisches florales Pop-up-Genussparadies verwandelt, wo die drei Meisterköche Klemens Schraml, Lukas Kapeller und Max Rahofer gemeinsam aufkochen.

Eine der verborgenen Dachterrassen in der Altstadt von Steyr wird gleich zwei Mal von Max Rahofer bespielt: einerseits als abendliches Romantikdinner (7.6.) mit Degustationsmenü und Musik des charismatischen Sängers Andie

TAVOLATA 2024 MIT GENUSSVOLLEM POP-UP-REIGEN Oberösterreichs Kulinarikfestival

Fine Dining mal ganz anders und alles andere als steif. Wenn die Spitzenköche Klemens Schraml, Lukas Kapeller, Max Rahofer und Kollegen bei *Tavolata* (www.tavolata.at) aufkochen, dann ist eines klar: Ein Erlebnis ist nicht nur die Küche, sondern auch der jeweilige Rahmen des kulinarischen Fests. Dieses Konzept sehen wir uns gleich genauer an.

Geschmack der Wildnis oder romantische Floßfahrt

Die wildromantische *Bergerwiesenhütte* am Eingang zum Nationalpark Kalkalpen wird etwa zur perfekten Naturbühne, wenn Top-Koch Klemens Schraml mit Produkten aus Wald, Wiese und von regionalen Produzenten unplugged,

1.: Klemens Schraml macht Lust auf „Geschmack der Wildnis“.

2.: Gourmet-Brunch einmal anders? Unsere Empfehlung: direkt am Floß auf der Enns

3.: Max Rahofer bietet ein Dinner über den Dächern von Steyr.





ausgewählte Zutaten, denen man ihre Geheimnisse entlockt, kreativ, bodenständig oder überraschend, immer aber ein Genuss für alle Sinne. Der virtuosen Kochkunst folgt nun auch schon Philipp Lukas, der mit großer Leidenschaft neue Wege beschreitet: „Ich bin begeistert von der asiatischen Küche. Daher geben die Geschmacksrichtungen Süß, Sauer und Scharf in vielen Gerichten den Ton an – stets mit voller Aromatik, die man am Gaumen genießt.“ Lukas’ Stil ist immer leicht, es darf gerne Fleisch und Fisch sein, aber nie zu üppig, ein Genuss für Magen, Laune und Wohlbefinden. „Wir arbeiten viel mit Produkten aus der Region, kaufen von Bauern aus der Umgebung, diese leichte, inspirierte Küche ist meine Leidenschaft“, so Philipp Lukas. Ein krönender Abschluss für unsere oberösterreichische Genussreise.

Philipp Lukas geht im Restaurant Verdi seiner Leidenschaft für leichte, genussvolle asiatisch inspirierte Küche nach.

Bevor es wieder zurückgeht, flanieren wir noch den Tag lang durch die Stadt Linz und lassen den Abend hier in der Hauptstadt ausklingen: Etwas oberhalb vom Linzer Stadtflair gibt es eine grüne Oase, das Restaurant *Verdi*, das mit Design, Flair und kulinarischem Angebot überzeugt.

LEICHTER GENUSS AUS LEIDENSCHAFT ÜBER DEN DÄCHERN VON LINZ

Restaurant Verdi

Hier fühlt man sich sofort wohl und umsorgt. Vom Restaurant *Verdi* aus, das am Gründberg liegt, hat man einen wunderbaren Blick

über Linz, und die Terrasse ist ein fabelhafter Platz zum Entspannen. Der Name ist hier Programm: Inspiriert vom italienischen Komponisten Giuseppe Verdi, genießt man hier kulinarische Freuden, die vom mediterranen Flair beeinflusst sind, aber auf regionalen Produkten basieren. Das *Verdi* ist ein Familienbetrieb im besten Sinne. Gegründet vom Vater von Erich Lukas, führen heute Erich und Helga Lukas sowie Next Generation Philipp Lukas den Betrieb mit Hingabe weiter. Das zeigen zahlreiche Auszeichnungen und schätzen neben den vielen Linzer Gästen auch wir. Die Küche von Erich Lukas ist ganz klar ausgerichtet. Statt Glamour und Show gibt es

PROMOTION · FOTOS: VOLKER WEIHBOLD

Oberösterreich

Adressen

1 Restaurant & Galerie Tanglberg

Pettenbacherstraße 3–5
4655 Vorchdorf
T 07614/83 97
office@tanglberg.at
www.tanglberg.at

**2 Mühlviertler Hügeltal
TVB Mühlviertler Alm Freistadt**

Lebensquellplatz 1
4283 Bad Zell
T 05/072 63-21
anfrage@muehlviertel.at
www.muehlviertel-urlaub.at

**3 Das Traunsee –
Das Hotel zum See**

Klosterplatz 4
4801 Traunkirchen
T 07617/22 16
traunsee@groellerhospitality.com
www.dastraunsee.at

4 Mühlviertler Hochland

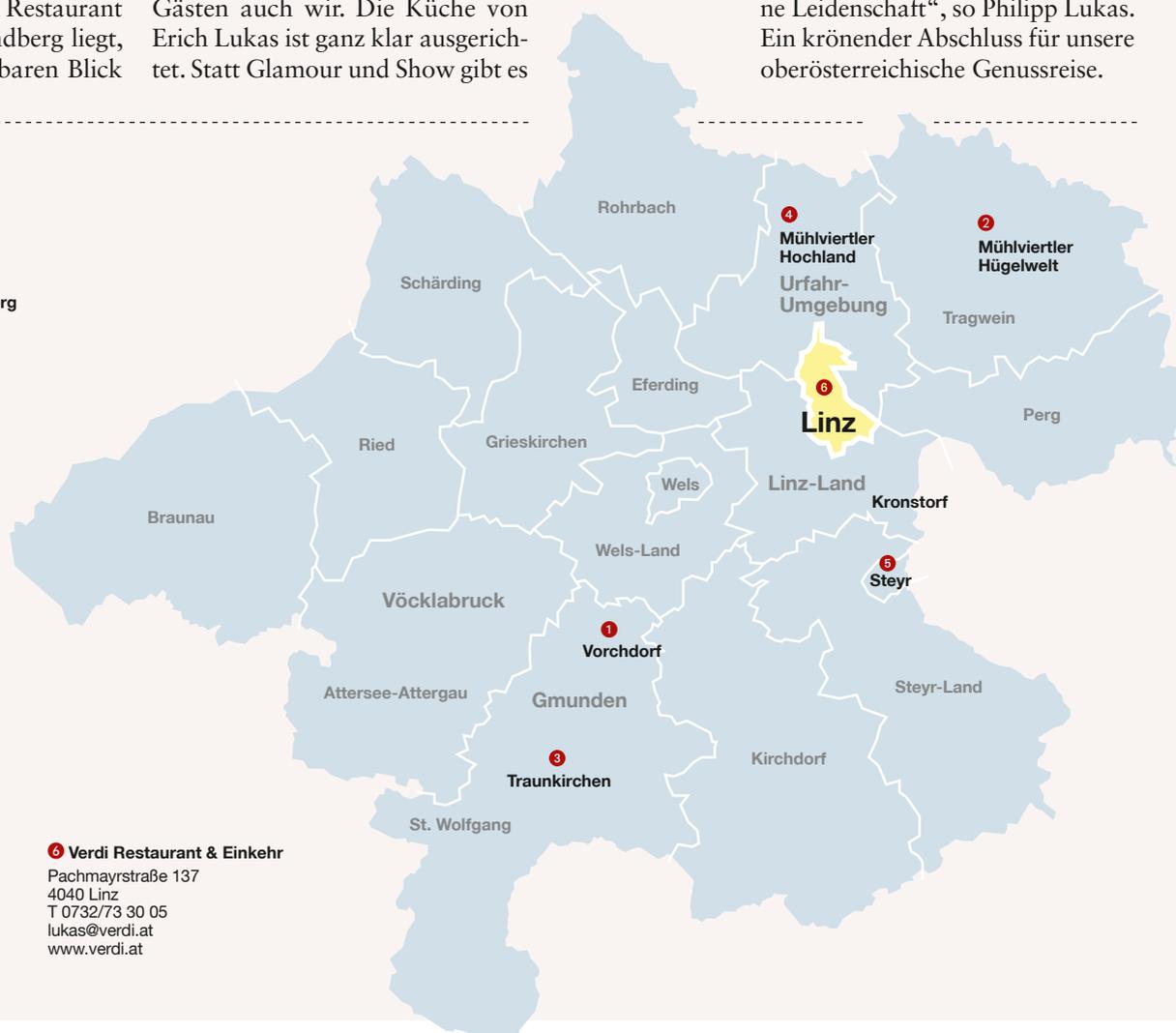
Hauptplatz 19
4190 Bad Leonfelden
T 07213/63 97
office@muehlviertlerhochland.at
www.muehlviertlerhochland.at

5 Tourismusverband

Steyr und die Nationalpark-Region
Stadtplatz 27
4400 Steyr
T 07252/532 29
info@steyr-nationalpark.at
www.steyr-nationalpark.at

6 Verdi Restaurant & Einkehr

Pachmayrstraße 137
4040 Linz
T 0732/73 30 05
lukas@verdi.at
www.verdi.at



Austro-Burgunder

Heimischer St. Laurent und Pinot noir machen den großen Rotweinen aus Frankreich ernsthaft Konkurrenz.

TEXT & VERKOSTUNG VON WILLIBALD BALANJUK

Für internationale Weinfachleute und Sommeliers gelten St. Laurent und Pinot noir aus Österreich zu den großen Rotweinsorten mit Potenzial. Beide Rebsorten sind aromatisch, vielschichtig und lebendig in ihrer Struktur. Die Herkunft kann mit beiden Rebsorten sehr gut ausgedrückt werden. Auch hinsichtlich Global Warming offeriert der St. Laurent dunkelbeerige Würze, er integriert Holzaromen sehr gut und brilliert mit lebendiger Textur. Höchste physiologischer Reife ergibt balancierte Körper, und das lebendige Säurespiel vermittelt viel „Trinkanimo“. Leider sind nur mehr rund 700 ha St. Laurent in Österreich ausgepflanzt. Die Mehrheit davon findet sich in der Thermenregion, im Carnuntum, auf der Parndorfer Platte und am Leithaberg.

Pinot noir kam mit den Zisterziensern im 12. Jahrhundert nach Österreich. Die transparente, hellere Farbe und die saftigen, rotbeerigen Fruchtnoten sind für Weine dieser Rebsorte ganz typisch und gelten für Liebhaber als hochwertig. Für die Mehrheit der Rotweintrinker aber wirken viele Pinots zu leicht und wenig tanninreich. Die knapp über 600 ha Rebflächen sind quer über alle Weinbaugebiete verteilt. Kalk, Ton und Mergel sind wichtige Komponenten der Bodenbeschaffenheit, um mit dieser Rebsorte erfolgreich zu arbeiten. Von der Steiermark über das Burgenland, Wien und das Weinviertel bis hin zu Kremis- und Kamptal arbeiten Winzer mit dieser Primadonna unter den Rebsorten. Die wärmere Witterung macht es für den Pinot noir schwierig, die aromatische Finesse zu bewahren. Veränderte Standortwahl, früherer Lesezeitpunkt und verstärktes Arbeiten mit den Stängeln erlauben es aber, straffe, dichte und lebendige Weine zu keltern.

A la Carte hat eine Grand-Cru-Probe ausgeschrieben, bei der rund 150 Weine aus St. Laurent und Pinot noir verkostet wurden.

Die Kategorie **St. Laurent 2022 & 2021 klassischer Ausbau und Ortswein** war mit rund 20 Weinen sehr prominent besetzt. Die besten Weine sind trinkanimierend und elegante Speisenbegleiter. Johanneshof Reinisch keltert mit dem *St. Laurent Tattendorf* die jüngeren Reben der Toplagen, wie auch Tinhof mit den jungen Reben der Spitzenlage Ried Feuersteig für seinen *St. Laurent Eisenstadt*. Bründlmayer, Gruber Röschitz und Andreas Gsellmann unterstreichen den Qualitätsanspruch des St. Laurent aus den letzten Jahren.

In der Kategorie **2021 St. Laurent Riedenweine und Reserven** waren auch rund 20 Weine im Rennen, und das Niveau war vorzüglich. Reinisch mit seinem *St. Laurent Ried Holzspur* legt die Benchmark. Aber alle Verfolgerweine von Tinhof, Philipp Grassl, Gruber Röschitz, Walter Glatzer, Johann Gisberg und Stift Klosterneuburg belegen die Breite der hohen Qualität, die St. Laurent erreicht hat.

Wie gut die Rebsorte St. Laurent reifen kann, wurde in der Kategorie **2020 und 2019 St. Laurent** mit 14 Weinen probiert. Auch hier waren wieder die Brüder Reinisch mit ihrem *2020 St. Laurent Ried Holzspur* vorne.

Die nächste Kategorie war für **2022 und 2021 Pinot noir klassisch und Ortswein** ausgeschrieben. Die knapp 20 Weine präsentierten die Stilvielfalt, die diese Rebsorte erlaubt. Der Siegerwein *2021 Pinot Noir Anning* von Fred Loimer aus Gumpoldskirchner Weingärten zeigt die starke Präsenz der Thermenregion sowohl bei St. Laurent als auch bei Pinot noir.

Die Kategorie **2021 Pinot noir Riedenweine und Reserve** war mit circa 30 Weinen die abwechslungsreichste; sehr hohes Niveau und Pinot noir in jeder Interpretation. Die Wahl des Siegerweins, *2021 Pinot Noir Reserve* von Tement, war nicht unbedingt zu erwarten. Da alle 21er-Pinot-noir-Grand-Cru-Weine – Paul Achs, Kollwentz, Josef Scharl, Albert Gesellmann und Karl Alphart – in ihrer individuellen Stilistik sehr viel Sortencharakter

vermitteln, war es ein großes Vergnügen, die Wahl zu treffen. Am besten alle verkosten und die eigenen Vorlieben für diese Rebsorte entdecken.

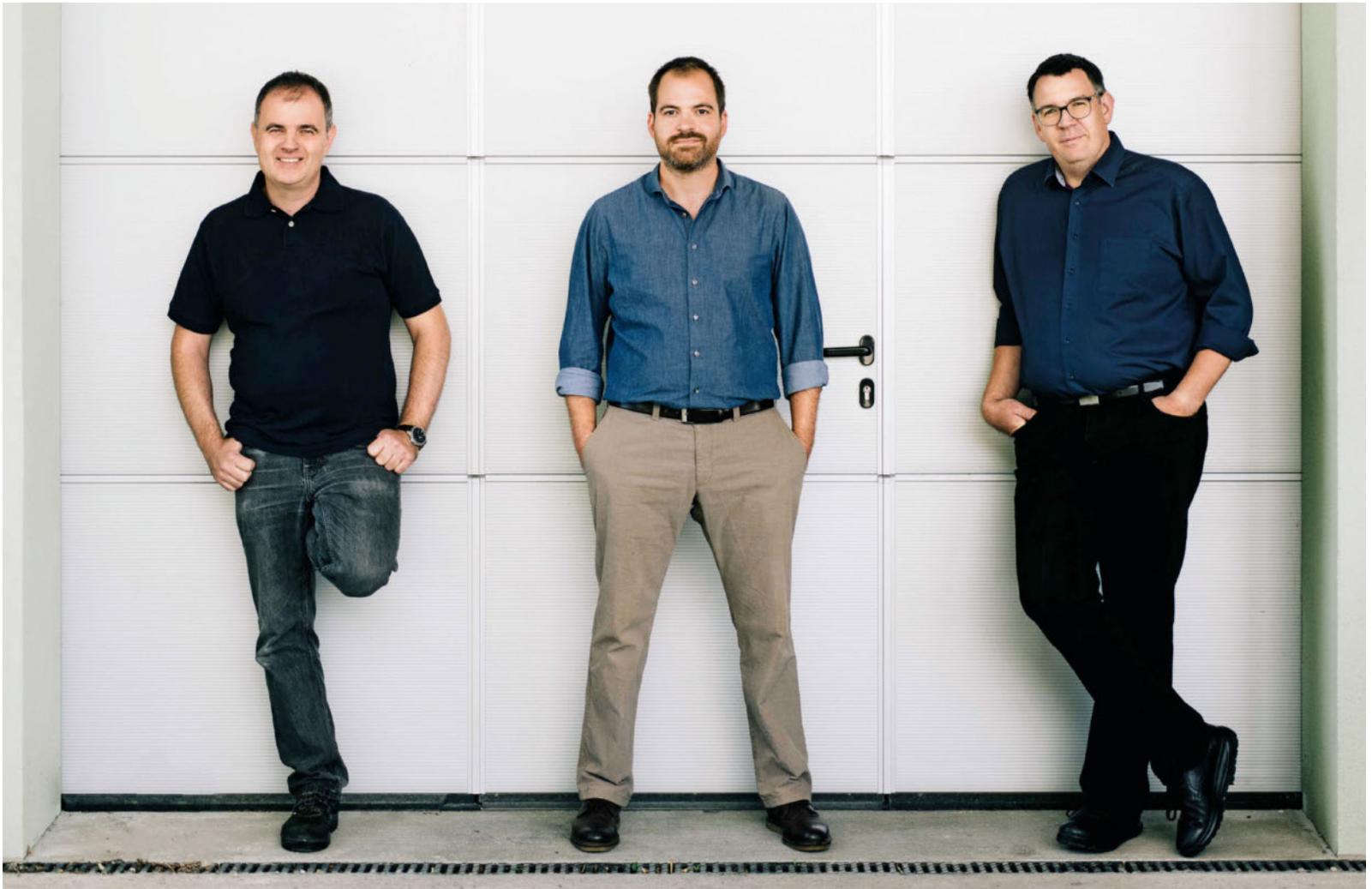
Kategorie **Pinot noir 2020 & 2019** mit über 30 Weinen war wieder ein Heimspiel für die Brüder Reinisch. Sowohl der *2019 Pinot noir Ried Kästenbaum* als auch der *2020 Pinot noir Ried Holzspur* aus dem Hause Reinisch hatten die Nase vorne. Vor allem der *Pinot noir Ried Kästenbaum* steht auf einem sehr hohen 1er-Cru- bis zu Grand-Cru-Burgund-Level.

In der Kategorie **Cuvées mit dominantem St.-Laurent- oder Pinot-noir-Anteil** wurden sieben Weine eingereicht. Beide Rebsorten sind in ihrer Jugend nicht ganz einfach in Cuvées zu integrieren. Lange Tradition und viel Erfahrung damit hat der Siegerwein *2020 Chorus* vom Stift Klosterneuburg.

Zusammenfassend kann man jedem Weinliebhaber und Burgunder-Freund empfehlen, sowohl österreichische Pinot noirs als auch St. Laurent zu verkosten. Da beide Rebsorten fast nur von Topbetrieben gekeltert werden (weil anspruchsvoll im Weingarten, geringere Erträge und schwierig im Keller), steht das Ausloten der Qualität im Vordergrund. Die Würze der 2021er-St.-Laurent dürfte darüber hinaus auch den Syrah und Cabernet-Franc-Fans gefallen. Für die Pinot noirs gilt: Wie im Burgund ist die Wahl das Winzerstils in der Jugend der größte Entscheidungsfaktor. Darüber hinaus sind österreichische St. Laurent wie auch Pinot noirs wahre Schnäppchen und echte Preis-Leistungs-Weine. —

Verkostet und bewertet wurden die Weine vom Autor in Zalto-Universalgläsern. Im Anschluss wurden die besten in den jeweiligen Kategorien von einer Fachjury in einer Blindverkostung bewertet und zum Grand-Cru-Wein nominiert.

Jurymitglieder waren Hans Martin Gesellmann (Kracher Fine Wine), Benjamin Mayr (Weinhandel Del Fabro/Kolarik), Dragos Pavelescu (Önologe), Johannes Tremel (Weinhandel), Philipp Schäfer (Weinakademiker & Weinhandel Schäfer), Simon Schubert (Rest. Reznicek) und der Autor.



97+
A LA CARTE
PUNKTE

Pinot noir 2020 & älter

Johanneshof Reinisch, Tattendorf

2019 Pinot Noir Ried Kästenbaum, 13,5 %, NK

Komplexes Bukett, kandierte Orange und Mandeln, Waldbeeren, Physalis, Bitterschokolade, stoffig, engmaschige Struktur, eleganter Trinkfluss, feines Tannin, Blutorange und Kornelkirsche im Rückaroma, sehr lang anhaltend, Potenzial.

Hannes Reinisch: „Der höchstgelegene Weingarten in Gumpoldskirchen wurde 2008 mit Reben aus einer Selektion unterschiedlicher Klone bestockt. Verarbeitet werden ganze Beeren und ganze Trauben und in neuen wie auch gebrauchten Fässern ausgebaut.“



97
A LA CARTE
PUNKTE

St. Laurent 2021 gehaltvoll oder Reserve

Johanneshof Reinisch, Tattendorf

2021 St. Laurent Ried Holzspur, 13 %, NK

Kräftige Farbe, vielschichtige Nase, Brombeere, Schwarzkirsche, Cranberry, Tabak, stoffig, dicht, engmaschiges, feinkörniges Tannin im Abgang, Kornelkirsche und Heidelbeere im Nachhall.

Hannes Reinisch: „Unsere Reben wurden 1956 und 1958 gepflanzt. Der geringe Ertrag dieser Riede garantiert jedes Jahr eine nahezu perfekte Reife und Säurebalance. Der Ausbau in gebrauchten Fässern mit französischer und Wienerwald-Eiche gibt den individuellen Charakter.“



95+
A LA CARTE
PUNKTE

St. Laurent 2020 & älter

Johanneshof Reinisch, Tattendorf

2020 St. Laurent Ried Holzspur, 13 %, NK

Kräftige Farbe, Wacholder, Kakao, Earl Grey, Heidelbeere, kräftig, balanciert und engmaschige Struktur, feiner Gerbstoff, Cranberry und Kumquat im Rückaroma, lang anhaltend.

Hannes Reinisch: „Der 2020er St. Laurent Ried Holzspur präsentiert sich durch den schwierigeren Vegetationsverlauf engmaschiger und etwas fester im Tanninern.“



93+
A LA CARTE
PUNKTE

St. Laurent 2022 & 2021 klassisch

Johanneshof Reinisch, Tattendorf

2021 St. Laurent Tattendorf, 13 %, DV

Jugendliche Farbe, intensive Nase, Brombeere, Verbene, Kumquat, straff, lebendige Struktur, engmaschige Textur, feines Tannin, fruchtig, lang anhaltender Abgang, trinkfreudiger St.-Laurent-Stil.

Hannes Reinisch: „Der Wein stammt von jüngeren Reben der Rieden Holzspur und Frauenfeld. Mit rund zehn Prozent Ganztrauben streben wir vielschichtigere Aromen und feinere Tannine an.“





Pinot noir 2021 gehaltvoll oder Reserve

Familienweingut Tement, Ehrenhausen

2021 Pinot noir Alte Reben, 12,5%, GL

95+
A LA CARTE
PUNKTE



Helle, transparente Farbe, komplexe Aromatik, Cranberry, Ribisel, kandierte Orange, straffe Struktur, engmaschiges Finish, Granatapfel und Kumquat im Nachhall, lang anhaltend, Potenzial.

Armin Tement: „Unsere Familie keltert diesen Wein seit den 1980ern; zu 100 Prozent entrappt und schonend extrahiert. Danach liegt er rund zwei Jahre in gebrauchten Piece.“



Pinot noir 2022 & 2021 klassisch

Weingut Loimer, Langenlois

2021 Pinot Noir Anning, 12 %, NK



Jugendliche Farbe, Ribisel, Brombeere, kandierte Orange, Bitterschokolade, stoffig, dicht und elegante Textur, feines engmaschiges Finish, lang anhaltend, Potenzial.

Fred Loimer: „Die Trauben stammen von rund 20-jährigen Reben aus den Gumpoldskirchner Lagen Braun und Stocknarrn. Der Ausbau erfolgt mit 100 Prozent Stielen, der Wein liegt rund 20 Monate im Holz – zwölf Monate in gebrauchten 300ern und acht Monate in großen Eichenfässern.“



Cuvées mit PN- und/oder SL-Anteil 2022 & älter

Stift Klosterneuburg, Klosterneuburg

2020 Chorus (CS/SL/ME), 14%, NK

94
A LA CARTE
PUNKTE



Kräftiger Farbkern, leicht gereifter Rand, vielschichtig, Bitterschokolade, Kirsche, Tabak, körperreich, balancierte Textur, Mandeln, Nougat und Lakritze im Abgang, lang anhaltend.

Peter Philipp (Kellermeister): „Die Trauben stammen von unseren Weingärten in Tattendorf, vor allem der Riede Stiftsbreite. Wir kelteren den Wein traditionell und bauen ihn in neuen und gebrauchten Barriques aus.“



St. Laurent 2022 & 2021 klassisch

Erwin Tinhof, Trausdorf

2021 St. Laurent Eisenstadt, 12,5%, DV



Jugendliche, kräftige Farbe, leichte Reduktion, gewinnt mit Luft Brombeere, Weichsel, Verbene, Pimentos, straff, lebendige Textur, festes, feinkörniges Tannin, langer Nachhall.

Erwin Tinhof: „Die jüngeren Reben der Riede Feiersteig und die schonende Verarbeitung im Holz sind Garant für die balancierte Textur. Der Anteil von 20 Prozent Ganztraubenverarbeitung unterstreicht den Jahrgang 2021.“

St. Laurent 2022 & 2021 klassisch

93



Weingut Bründlmayer, Langenlois

2021 St. Laurent, 12,5%, NK

Jugendliche Farbe, einladendes Bukett, Ribisel, Verbene, Earl Grey, stoffig, lebendige Struktur, engmaschiges Finish, Kirsche und Kumquat im Nachhall, lang anhaltend

92+



Gruber Röschitz, Röschitz

2021 St. Laurent Ried Galgenberg, 12,5%, DV

Tiefdunkler Farbkern, Brombeere, Heidelbeere, Verbene, straff, balanciert, festes Tanninfinish, Gewürznelke und Nougat im Rückaroma

Andreas Gsellmann, Gols

2022 St. Laurent, 12,5%, DV

Jugendliche, kräftige Farbe, zarte Reduktion, gewinnt mit Luft dunkle Beeren, Kräuter, straff, lebendige Struktur, feines Tannin, langer fruchtiger Nachhall

St. Laurent 2021 gehaltvoll oder Reserve

95



Weingut Philipp Grassl, Göttlesbrunn

2021 St. Laurent Alte Reben, 12,5%, NK

Jugendliche Farbe, komplexes Bukett, Brombeere, Verbene, Preiselbeere, kräftig, straff, eleganter Trinkfluss, feinstes Tannin und Kornelkirsche im Nachhall, Potenzial



Erwin Tinhof, Trausdorf

2021 St. Laurent Ried Feiersteig, 13%, NK

Kräftige Farbe, intensive Nase, zarte Reduktion, Wacholder, Weichsel, kandierte Orange, Pimentos, straff, dicht und engmaschige Struktur, feinkörniges Tannin, Verbene und Kumquat im Rückaroma, lang anhaltend

St. Laurent 2020 & älter

94



Weingut Heggenberger, Tattendorf

2019 St. Laurent Reserve, 13,5%, DV

Kräftiger Farbkern, nuanciertes Bukett, Brombeere, Nougat, Tabak, Bitterschokolade, körperreich, straff, engmaschiges Finish, Verbene und Kumquat im Nachhall, lang anhaltend



Gerhard & Brigitte Pittnauer, Gols

2020 St. Laurent Ried Rosenberg, 12%, NK

Kräftiger Farbkern, gereifter Rad, leicht animalische Noten, Pilze, Brombeere, straff, dicht, markantes Frucht-Säure-Spiel, feiner Gerbstoff und Cranberry im Finish, langer Nachhall



Weingut Prieler, Schützen am Gebirge

2019 St. Laurent, 12%, NK

Leicht gereifte Farbe, vielschichtige Nase, Cranberry, Wacholder, Verbene, Brombeere, straff, lebendige Struktur, eleganter Trinkfluss, Preiselbeere und Kumquat im Rückaroma



Schloss Gobelsburg, Langenlois

2015 St. Laurent Reserve, 13%, NK

Gereifte Farbe, vielschichtige Nase, Feige, Wacholder, Tabak, straff, engmaschige, trinkfreudige Struktur, feinstes Tannin, kandierte Orange und Nougat im Nachhall, am Punkt

Pinot noir 2022 & 2021 klassisch

93+



Weingut Loimer, Langenlois

2021 Pinot noir Dechant, 12%, NK

Gereifte Farbe, nuanciertes Bukett, Cranberry, Weichsel, Nougat, straff, lebendige Struktur, feinkörniges Finish, Lebkuchen und Kumquat im Abgang

93



Weingut Esterházy, Trausdorf an der Wulka

2021 Pinot noir Großhöflein, 13%, DV

Transparente Farbnoten, kandierte Orange, Kumquat, Kirsche, stoffig, dicht und harmonischer Trinkfluss, engmaschiges Finish, gute Länge



Herrenhof Lamprecht, Markt Hartmannsdorf

2021 Pinot noir vom Opok, 12,5%, DV

Jugendliche Farbnoten, ausgeprägte Frucht, Kirsch-Weichsel, Cranberry, straff, lebendige Struktur, eleganter Trinkfluss, fruchtig, pikantes Finish, gute Länge



Johanneshof Reinisch, Tattendorf

2022 Pinot noir Tattendorf, 13%, DV

Jugendliche, transparente Farbe, Weichsel, Cranberry, stoffig, balancierte Struktur, feines Tannin, Erdbeere und Nougat im Nachhall

Pinot noir 2021 gehaltvoll oder Reserve

95



Paul Achs, Gols

2021 Pinot noir Reserve Selektion P, 13,5%, NK

Jugendliche Farbe, intensive Nase, Cranberry, kandierte Orange, Kakao, ein Touch animalische Anklänge, stoffig, lebendige Textur, eleganter Trinkfluss, feines Tannin, Himbeere und Weichsel im Abgang, langer Nachhall



Weingut Kollwentz, Römerhof, Großhöflein

2021 Pinot noir Ried Dürr, 13%, NK

Jugendliche, transparente Farbe, kandierte Orange, Preiselbeere, Nougat, Bitterschokolade, stoffig, lebendige Textur, engmaschiger Trinkfluss, feines, samtiges Tannin, lang anhaltend, Kumquat und Nougat im Rückaroma



Weinhof Josef Scharl, St. Anna am Aigen

2021 Scharlemanje Pinot Noir Reserve, 12,5%, NK

Helle, transparente Farbnoten, kandierte Orange, Bitterschokolade, Kornelkirsche, straff, balancierter, eleganter Trinkfluss, feinstes Gerbstoff, Kumquat und Nougat im Rückaroma, lang anhaltend

Pinot noir 2020 & älter

96



Johanneshof Reinisch, Tattendorf

2020 Pinot noir Ried Holzspur, 13,5%, NK

Transparente Farbnoten, komplexe Aromatik, kandierte Orange und Erdbeere, Bitterschokolade, Granatapfel, körperreich, lebendige Struktur, harmonischer Trinkfluss, feines Tannin, Cranberry im Nachhall

95



Weingut Juris, Axel Stiegelmar, Gols

2019 Pinot noir Ried Hochreit Reserve, 13,5%, NK

Transparente Farbe, Cranberry, Verbene, zart röstig, stoffiger Wein, dicht und straff, fester Gerbstoff im Abgang, lang anhaltend Granatapfel im Rückaroma



Weinhof Josef Scharl, St. Anna am Aigen

2020 Scharlemanje Pinot Noir Reserve, 12,5%, NK

Transparente Farbe, Cranberry, Verbene, zart röstig, stoffiger Wein, dicht und straff, fester Gerbstoff im Abgang, lang anhaltend Granatapfel im Rückaroma

Cuvées mit PN- und/oder SL-Anteil 2022 & älter

93+



Weingut Juris, Axel Stiegelmar, Gols

2019 St. Georg Reserve (SL/PN), 15%, NK

Kräftige Farbe, nuanciertes Bukett, Brombeere, Wacholder, Bitterschokolade, opulenter Wein, weiche Textur, feines Tannin, Nougat und Pflaume im Nachhall



Winzerhaus Nittnaus, Gols

2019 Gols (ZW/BF/SL/PN), 14,5%, GL

Kräftige Farbe, intensive Nase, Kirsche, Kräuter, Brombeere, opulenter Wein, straffe Struktur, engmaschiges Finish, lang anhaltend, Kakao und Cranberry im Nachhall



Oben: Julia Häußler und Daniel Karl sorgen mit dem *Café Friedlich* für ein neues Gastronomieangebot im Weißgerberviertel.

Café Friedlich. Im KunstHausWien

Das *Café Friedlich* schafft eine symbiotische Verbindung zwischen Kunst und Kulinarik – ganz im Sinne der Nachhaltigkeit und der Denkweise von Friedensreich Hundertwasser.

Ende Februar stellte sich das nachhaltig sanierte KunstHausWien, ein Museum der Wien Holding, der Öffentlichkeit vor. Das Museumscafé präsentierte sich bei der Wiedereröffnung unter neuer Leitung und unter neuem Namen: *Friedlich* ist ab sofort Name und Mission der Gastronomie im Museum Hundertwasser.

Der Gastronomiebereich wurde komplett saniert: Lüftung, Elektrik, Küche, Schank, Möbel, Brunnen und Begrünung wurden erneuert.

Mit dem *Friedlich* zieht ein Café ins Museum, dessen kulinarisches Angebot die ökologischen und nachhaltigen Werte Friedensreich Hundertwassers widerspiegelt: Es werden hochwertige und möglichst regionale und saisonale Lebensmittel verarbeitet. Mit einem vielfältigen, auch vegetarischen und veganen Angebot soll das Grätzl rund um das Hundertwasserhaus gastronomisch belebt werden.

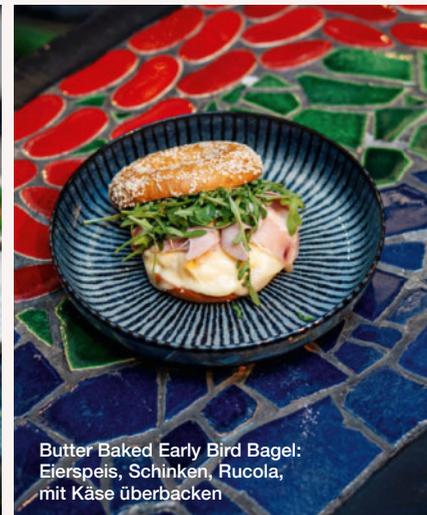
„Wir verstehen uns als einen Ort, der Kunst und Kulinarik verbindet. Einen Ort des Zusammenkommens, bunt und vielfältig. Auch auf dem Teller. Auf der Speisekarte darf Hundertwassers Lieblingsgericht natürlich nicht fehlen. Neugierig?“, so die Pächterinnen Daniel Karl und Julia Häußler, die bereits das *Hildebrandt Café* im Volkskundemuseum Wien betreiben. Ganz im Sinne Hundertwassers treten sie mit einem nachhaltigen und lokalen Restaurantkonzept an.

Zum Frühstück kann zwischen belegten Öfferl-Brotten, Bagels und Waffeltower gewählt werden.

Öffnungszeiten: täglich 10–18 Uhr (wie das Museum); Frühstück und Küche bis 16 Uhr



Der süße Waffeltower mit Mascarponecreme und Beerenröster



Butter Baked Early Bird Bagel: Eierspeis, Schinken, Rucola, mit Käse überbacken



Hell und freundlich präsentiert sich der neue Barbereich.

Weitere Informationen auf www.kunsthauwien.at

Alles im grünen Bereich

Die ersten Knospen sprießen, Krokusse, Narzissen, Weiden und die ersten Obstbäume locken die Bienen an. Die Zeichen sind eindeutig: Der Frühling zieht ein ins Land. Ein perfekter Grund, sich zusammenzupacken und den frischen Frühlingsduft zu riechen, die Sonne auf die Nase blinzeln zu lassen und die Natur zu bewundern, die

einen neuen Jahresreigen startet. Meine Freundin Petra nutzt diese Tage mit mir, um kulinarische und genussreiche Tipps für das kommende Jahr zu sammeln, und gemeinsam freuen wir uns auf unsere Reise durch Niederösterreich, wo Natur, Restaurants, Weingüter und auch Kulturelles nicht zu kurz kommen.

Besonders gerne kommen wir zu Events in den Regionen. Der Weinfrühling der drei Weinbaugebiete Kamptal, Kremstal und Traisental ist dafür eine perfekte Gelegenheit – wir recherchieren gleich alle wichtigen Details.

DER WEINFRÜHLING IM GENUSS-DREIECK Kamptal / Kremstal / Traisental

Am 27. und 28. April 2024 ist es wieder so weit: Die drei Weinbaugebiete Kamptal, Kremstal und Traisental laden zum gemeinsamen Verkosten des neuen Jahrgangs, bei dem 220 Weingüter ihre Weinkeller und Winzerhöfe öffnen.

Die drei Gebiete rund um Krems, Langenlois und Herzogenburg rufen am letzten April-Wochenende wieder den Weinfrühling aus. Über 220 Winzerinnen und Winzer öffnen dann ihre Kellertüren und präsentieren den Jahrgang 2023. Petras Herz schlägt hier höher: „Grüner



Einzigartige
Weinerlebnisse im
Weinfrühling

Veltliner und Riesling stehen als regionstypische Weißweinsorten im Mittelpunkt, ich bin schon gespannt auf die neuen Jahrgänge von Kamptal DAC, Kremstal DAC und Traisental DAC“. Ich freue mich, dass auch Burgunder, Muskateller, Sauvignon blanc, Rosé sowie vielschichtige Rotweine und erstklassige Sekte gebührend Raum bekommen werden. Neben den tollen Verkostungsmöglichkeiten in drei Regionen erwarten uns auch kulinarische Stärkungen, Side-Events wie Picknicks sowie Unterhaltung am Abend.

Stressfreie Fahrt

Wir schätzen auch besonders, dass wir ganz komfortabel ohne Auto unterwegs sein können. Mit der Bahn geht es in die Region, und dann sind die meisten der teilnehmenden Betriebe mit extra verkehrenden Shuttlebussen zu erreichen – mit Weinfrühlingsband sogar gratis. „Wenn wir mehr als zwölf Flaschen bei einem Weingut kaufen, wird der Wein innerhalb Österreichs gratis versandt“, weiß Petra auch schon. Eine tolle Gelegenheit, um Landschaft, Wein und Winzer zu besuchen.

Weinfrühling

27. und 28. April 2024

Kamptal | Kremstal | Traisental
220 Weingüter | 3 Täler | 10 bis 18 Uhr
40 Weingüter öffnen auch am 1. Mai

Eintritt: € 25,- | Vorverkauf: € 20,-
(bis 26. April) auf der Website

www.weinfruehling.info



Gute Vorbereitung macht fast genauso viel Spaß wie das Reisen selbst. Mit Petra verbindet mich eine große Leidenschaft für Ausflüge, wir lassen uns also zuerst einmal von der großen Vielfalt der Regionen Niederösterreichs inspirieren.

WENN DER APPETIT ALS KOMPASS DIENT

Entdeckertouren in Niederösterreich

Nicht wenige kommen des Essens und Trinkens wegen nach Niederösterreich, und das gilt auch für uns beide. Schließlich gibt es von Heurigenkultur über Haubenküche und Weltklasse-Weine bis hin zu sortenreinem Birnenmost vieles, worauf man in diesem Bundesland stolz sein kann.

Wer sich von der Wachau über das Kamptal bis nach Carnuntum durch die Weinbaugebiete an der Donau kostet, dem eröffnet sich von Sonne bis Urmeer ein ganzer Kosmos an Geschmäckern. Bei *Genuss on Tour* in der Wachau macht man sich zusammen zu Fuß oder mit der Zille, dem traditionellen Holzboot auf der Donau, auf den Weg zu den kulinarischen Hotspots, die bis zuletzt eine Überraschung sind.

Im Mostviertel dreht sich das ganze Jahr alles um das Beste aus der Birne. Man startet bei 300.000 blühenden Birnbäumen und endet beim veredelten Obst – als sortenreiner Birnenmost, limitierte Einzelbaumabfüllung, Bio-Birnen-dessertwein oder als Menü beim *Mostviertler Feldversuch* unter Birnbäumen und freiem Himmel.

Im Wienerwald liegt der Ursprung der Heurigenkultur. Diese Geschichtsstunde wird aber sicher nicht trocken. Mit fast vergessenen Rebsorten wie Zierfandler und Rotgipfler serviert man hier absolute Raritäten im Glas.

Bauernläden, Greißlereien und *Tafeln im Weinviertel* als köstliche Inszenierungen des Weinviertels sind ein Glück für die Produzenten – aber auch für uns Genussmenschen, die wir endlich wieder frischeste Produkte kaufen und diese, veredelt von den besten Köchen, inmitten der Weingärten und Kellergassen verkosten dürfen.

Im Kamptal herrschen ganz besondere Boden- und Klimabedingungen, die die Waldviertler Winzerinnen und Winzer findig nutzen. Doch nicht nur die Keller bringen große Terroirweine hervor, auch aus den Küchen werden

Niederösterreich kulinarisch entdecken? Inspiration sowie die kostenlose Broschüre *Der weite Landguide* gibt es unter: www.nieder-oesterreich.at/entdeckertouren-kulinarik



großartige Speisen auf internationalem Niveau serviert.

Der Köstlichkeit letzter Schluss? Niemals! Denn ein Aufstieg in den Wiener Alpen ist immer auch ein kulinarischer. Innovation, Tatkraft und Mut machen aus einem Problem eine regionale Kostbarkeit, wie etwa Bier aus Brotresten, ein Verjus-Drink aus unreifen Weintrauben oder nachhaltig produzierter reinsortiger Apfelmost.

So weit das Land, so viele Möglichkeiten. Petra und ich freuen uns auf das rege Treiben in Niederösterreich und werden bei einigen Highlights sicher gerne dabei sein.



Um Genuss mit allen Sinnen erleben zu können und zu schätzen, braucht es ein gewisses Grundverständnis und Wissen. Pionierarbeit leistet hier seit vielen Jahren der ADAMAH BioHof, wo wir heute zu Gast sind.

EINFACH KOCHEN & GENIEßEN – NATÜRLICH BIOLOGISCH
ADAMAH BioHof

Vor mehr als zwanzig Jahren gründeten Sigrid und Gerhard Zoubek eine Landwirtschaft der ganz besonderen Art, die bis heute immer wieder mit innovativen Ideen von sich reden macht. Im fruchtbaren Marchfeld baut man am ADAMAH BioHof auf kompromisslose Qualität, wenn es um Bio-Produkte geht. Bestens bekannt sind die Bio-Kistl, mit der Bio-Kochbox vom ADAMAH BioHof setzt man – wieder einmal – innovative Impulse.

Gesund genießen

Die Bio-Kochbox liefert jede Woche spannende Rezepte und alle dafür benötigten Zutaten in 100 % Bio-Qualität direkt nach Hause. „Die Gerichte unserer Kochbox wechseln wöchentlich und beinhalten alle Zutaten für jeweils zwei Personen, natürlich in Bio-Qualität. Die Anzahl der Gerichte kann man frei wählen, so ergibt sich der ideale Mix für Singlehaushalte bis hin zu Großfamilien“, erläutert Charlotte Dannenberg, die in akribischer Kleinarbeit und mit großer Begeisterung für die Entwicklung und Zusammenstellung der Rezepte sorgt. „Wir bieten die einzige Bio-Kochbox Österreichs“, unterstreicht Dannenberg stolz die Besonderheit. Regionalität spielt natürlich auch hier eine große Rolle, „soweit möglich, setzen wir auf saisonale und regionale Produkte“. Ich habe ja eigentlich zuerst einmal an eine vegetarische Version gedacht, aber die Kochbox vom ADAMAH BioHof gibt es auch vegan,



mit Fleisch, mit Fisch oder Varianten, die man in nur 30 Minuten zubereiten kann. „Es besteht auch eine große Nachfrage nach klassischer österreichischer Hausmannskost, also bieten wir auch Schnitzel, Linseneintopf mit Würstel, Schupfnudeln und Zwetschknödel“, schmunzelt Dannenberg.

Vom ADAMAH BioHof gibt es die einzige Bio-Kochbox Österreichs

und Gemüse ist bei kurzen Wegen los. Der Vergleich macht hier sicher“, erzählt sie stolz. Petra kann das als Kundin nur bestätigen: „Und das Allerbeste ist der große Genussfaktor“, ist sie begeistert.

Junge Pflanzen für zu Hause

Eine gute Gelegenheit, den ADAMAH BioHof kennenzulernen, ist der Bio-Pflanzenmarkt, das nehmen wir uns jetzt schon vor. Am 26. und 27. April sowie am 3. und 4. Mai 2024 kann man direkt am Hof kräftige Jungpflanzen kaufen. Das attraktive Rahmenprogramm – Hofführungen, Beratung, zahlreiche Aussteller, Hüpfburg und Kinderschminken – ist jedes Jahr ein Höhepunkt im Frühjahr.

Alle Jahre wieder ein Fest:
 Der Bio-Pflanzenmarkt findet am 26. & 27. 4. sowie am 3. & 4. 5. 2024 statt.
 Infos unter www.adamah.at/jungpflanzenmarkt



Großer Genuss mit kleinem Fußabdruck

„Unsere Kundinnen und Kunden lieben es auch, überrascht zu werden. Und wir bekommen sehr oft das Feedback, dass die Menschen das Gefühl haben, sich dank der Kochbox gesünder zu ernähren“, so die engagierte Leiterin. Und noch ein weiteres Ass packt sie aus: „Wir setzen auf ein Minimum an Verpackung und Mehrweg – kleine Schalen etwa sind auf Papierbasis, Obst



ADVERTORIAL · FOTOS: THOMAS APOLT, SANDRA TAUSCHER



Ein erstklassiger Tipp, wenn es um Wein und Events geht, ist immer der Winzerhof Dockner in Höbenbach. Das passt genau in unsere Planung und auf unsere Reiseroute.

SO EIN JAHR, SO WUNDERSCÖN WIE DIESES Winzerhof Dockner

Diesmal stehen die Zeichen bei unserem Besuch ganz auf Wein, denn Josef Dockner ist so begeistert wie selten: „Der Jahrgang 2023 ist wohl das Außergewöhnlichste, das wir je erlebt haben. Nach einer guten Austriebsphase und bestem Wetter während der Blüte bot der Sommer eine perfekte Balance aus Sonnenschein mit heißen Phasen und dazwischen kühlen Phasen mit Niederschlägen. Auch von Frost- und Unwetterschäden wurden wir in diesem Jahr gänzlich verschont“, erzählt er. Petra erinnert an den Rekordherbst mit viel Sonnenschein und der Winzer stimmt zu: „Die Trauben konnten optimal ausreifen und bei kühlerem Wetter völlig gesund geerntet werden.“ Die ersten Weine des Jahrgangs sind bereits auf der Flasche, die Begeisterung hält an: „Selbst mein Vater Sepp ist überzeugt, dass er so einen Vorzeigjahrgang in seiner Winzerlaufbahn bis jetzt noch nicht erlebt hat.“ Na, das will was heißen, und nach der Verkostung können wir nur zustimmen.



Ein Heuriger wie damals

Neben dem Jahrhundertjahrgang feiert man am Weingut aber auch etwas ganz Besonderes: Zu Ehren von Engelbert Göbl, dem Opa von Sepp, der am 30. Juni 2024 120 Jahre alt geworden wäre, gibt es im Stammhaus in Höbenbach einen viertägigen Nostalgieheurigen. „Wir servieren genau das, was es damals gab: Weißgipfler, Spezi und Gemischten Satz, Kaiserfleisch, Blunzen, a Kranzl Dürre und Nuri-Sardinen aus der Dose mit Butterbrot.“ Der Spezi ist übrigens ein Neuburger, ein Jahr lang gelagert im Holzfass. „Stilecht serviert in Dopplern mit Retroetikett“, lacht Josef Dockner. Da hätte Opa Engelbert wohl seine Freude daran.



Über einen besonders außergewöhnlichen Jahrgang freut man sich am Winzerhof Dockner.

Legendären Doppler „Spezi“ gibt es beim Nostalgieheurigen Ende Juni zu Ehren von Engelbert Göbl, dem Begründer der Dockner'schen Gastfreundschaft.

Winzerhof Dockner Verkostungsnotizen von A la Carte-Wein-Chefredakteur Willibald Balanjuk

2023 Grüner Veltliner Ried Himmelreich Kremstal DAC, 12,5%, DV 93

Jugendliche Farbe, fruchtig, einladende Nase, Verbene, stoffig, lebendige Textur, lebendiger Trinkfluss, fruchtig-pikantes Finish, langer Nachhall

2023 Grüner Veltliner Ried Frauengrund Kremstal DAC, 12,5%, DV 93

Jugendliche Farbe, Birnenquitte, Melone, zarte Würze, straff, lebendige Textur, pikantes, feinkörniges Finish, lang anhaltend, pfeffriger Nachhall, Kumquat im Rückaroma, Potenzial

2023 Riesling Antonius Kremstal DAC, 12,5%, DV 92+

Helle Farbe, kühle Steinobst-Frucht, Marille, Melisse, saftiger Wein, gut stützende Säure, feiner Gerbstoff im Abgang, Mandarine im Nachhall

2023 Gelber Muskateller Selektion J.D., 12%, DV 92

Helle Farbe, ausgeprägte Frucht, traubige Anklänge, zart floral, gelbe Frucht, stoffig, harmonische Struktur, fruchtig-präziser Abgang, gute Länge

2023 Sauvignon Blanc Selektion J.D., 12%, DV 92

Jugendliche Farbe, reife, gelbe Frucht, Melone, Cassis, Maracuja, kräftiger Wein, harmonische Textur, fruchtiger Schmelz im Abgang, langer Nachhall

2023 Grüner Veltliner vom Löss Kremstal DAC, 12% 92

Jugendliche Farbe, kandierte Noten, Kumquat, Mandarine, stoffig, harmonischer Trinkfluss, feiner Gerbstoff, pikanter Nachhall

2023 Gemischter Satz DOCK, 12%, DV 91

Blassgelb, gelber Apfel, Steinobst-Anklänge, stoffiger Wein, balancierte Textur, trinkfreudig, traubige Noten im Abgang, zarter Schmelz im Finish, gute Länge

2023 Rosé Selektion J.D., 12%, DV 90+

Kräftiges Rosé, pink, Kirsche, kandierte Orange, saftiger Wein, harmonisch, fruchtig-samtiges Finish, Mandeln im Nachhall

Termine am Winzerhof Dockner

**Heuriger
im Stammhaus Höbenbach**
10.–20. 4. 2024
Mi.–Sa. ab 15 Uhr geöffnet

Heuriger am Kremser Frauengrund
1.–11. 5., 12.–22. 6. 2024
Mi.–Sa. ab 15 Uhr geöffnet

**Nostalgieheuriger
im Stammhaus Höbenbach**
27.–30. 6. 2024
Ab 15 Uhr;
So.: Frühschoppen ab 10.30 Uhr

Winzerbrunch
2. 6. und 7. 7. 2024
Reservierung unbedingt erforderlich

Kremstaler Weinfrühling
27. & 28. 4. 2024
Weitere Termine unter:
www.dockner.at

Die Tour de Vin feiert ihr 30-Jahre-Jubiläum.



Da Petra ein Wochenende mit Gästen plant, die sehr genussaffin sind, widmen wir uns heute der Tour de Vin, an der die Gruppe teilnehmen möchte.

30 JAHRE – EIN JUBILÄUM ZUM FEIERN Tour de Vin

Veranstaltet wird die Tour de Vin vom Verein Österreichische Traditionsweingüter, kurz ÖTW, der 1991 gegründet wurde. Michael Malat hat Zeit für uns. Perfekt, so erfahren wir alles Wissenswerte aus erster Hand: „Die Tour de Vin feiert heuer ihr 30-Jahre-Jubiläum“, erzählt er uns. „Das Ziel war damals, Gäste in der Region zu begrüßen. Sie sollten mit den Winzern plaudern und Weine kaufen können. Diese Idee der offenen Kellertüren war damals praktisch konkurrenzlos“, erzählt er. Schon 2005 gab es auch die ersten Sammelpässe mit Informationen über die Weingüter, die Weine und die Region sowie Gewinnspiele. „Über die Jahre hat sich das dann gewaltig entwickelt, die Tour de Vin ist zu einem Fixpunkt für unsere nun 77 Mitgliedsbetriebe, aber auch für die Region und den Tourismus geworden“, so Malat.

Die Österreichischen Traditionsweingüter umfassen heute den Verein Donauregion, dem Kremstal, Kampthal, Traisental und Wagram angehören. Weiters gibt es die Regionen Wien, Carnuntum und die Thermen-

region. Diese Struktur findet sich auch im Ablauf der Tour de Vin wieder.

Präsentation in Baden, Party in Krems

Den glanzvollen Auftakt bildet eine Präsentation am Freitag, dem 3. Mai 2024, im Stadttheater Baden: „Unsere Mitgliedsbetriebe aus Wien, dem Carnuntum und der Thermenregion werden ihre Weine in diesem prächtigen Ambiente präsentieren“, so Malat.

Traditionell einer der Höhepunkte ist die Magnum-Party am Samstag, dem 4. Mai: „Die Magnum-Party findet das erste Mal in der Minoritenkirche in Krems-Stein statt, mit Livemusik und natürlich allen Weinen aus Magnums“, kündigt er eine Neuigkeit an.

Am Samstag, dem 4., und Sonntag, dem 5. Mai, gibt es schließlich – wie gewohnt – die eigentlichen Tage der offenen Kellertüren, an denen Betriebe aus Kampthal, Kremstal, Traisental und Wagram teilnehmen.

Kosten, plaudern, kaufen

Das Erfolgsrezept der Tour de Vin ist sich im Kern selbst treu geblieben: „Es geht immer um den Besuch am Hof, das Treffen mit der Winzerfamilie, das Verkosten der Weine und um einen Mehrwert.“ Und so stehen auch in diesem Jahr Kellerführungen und Riedenwanderungen ebenso auf dem Programm wie Vertikalverkostungen. „Viele Mit-



Ein Wochenende ganz im Zeichen des Weins: Auftakt in Baden, Offene Kellertüren und Magnum-Party

gliedsbetriebe laden auch Gastwinzer ein, es gibt zahlreiche kulinarische Angebote, aber auch Ausstellungen, extra Kinderprogramme und Events mit Musik. Unsere Winzerinnen und Winzer sind so vielfältig, daher bietet auch das Programm für jeden Geschmack etwas.“ Dass man die Buttons für die Teilnahme schon vorab online kaufen kann, ist noch ein zusätzlicher Vorteil.

Tour de Vin 2024

3. Mai, 15–20 Uhr: Auftaktveranstaltung im Stadttheater Baden mit Weinen von den ÖTW-Mitgliedern Thermenregion, Carnuntum und Wien

4. & 5. Mai, 10–18 Uhr: Offene Kellertüren im Kampthal, Kremstal, Traisental und Wagram

Eintritt: Im Vorverkauf bis 2. Mai 2024 um €30,-, vor Ort €35,-. Das Ticket kann man in jedem Weingut gegen einen Tour de Vin-Button eintauschen.

Magnum-Party: 4. Mai 2024, 20.30–1 Uhr: Magnum-Party in der Minoritenkirche in Krems-Stein. Eintritt mit Tour de Vin-Button €20,-, ohne Button €40,-.

www.tourdevin.at

Katrin und Franz Leth jun. übernehmen als nächste Generation die Geschicke am Familienweingut Leth, hier zu sehen mit Franz Leth.



Heute geht es weiter an den Wagram, wo wir mit dem Weingut Leth auch einem der Mitgliedsbetriebe der Österreichischen Traditionsweingüter einen Besuch abstatten.

VOM WAGRAM AUS DIE WELT EROBERN

Weingut Leth

Das Familienweingut Franz Leth zählt seit vielen Jahren zu den Top-Weingütern der Region. Der stark exportorientierte Betrieb unterstreicht immer wieder mit nationalen und internationalen Top-Bewertungen das Potenzial der Region und überzeugt mit Weinen, die über ausgeprägten Terroircharakter verfügen. Bei unserem heutigen Besuch erfahren wir spannende Neuigkeiten: Franz Leth junior, schon in den vergangenen Jahren als Kellermeister für die Top-Weinqualitäten verantwortlich, übernimmt mit seiner Frau Katrin nun auch formal die Leitung des Weinguts.

Die nächste Generation ist also am Start: „Wir wollen das Weingut langsam Schritt für Schritt weiterentwickeln, so wie bisher auch“, so Katrin Leth. Nach der Zertifizierung als nachhaltiges und Bio-Weingut erfolgt gerade zusätzlich die Umstellung auf vegane Produktion. „Wir sehen hier eine wachsende Nachfrage, und das entspricht auch unseren Werten“, so die Winzerin. „Insgesamt ist für das Weingut der Nachhaltigkeitsgedanke sehr wichtig, weil hier sehr umfassend auch ökologische, ökonomische und soziale Belange gefordert sind“, fügt Franz Leth hinzu, der auch weiterhin die nächste Generation tatkräftig unterstützt.

Für ein Wagramer Weingut sind natürlich Grüner Veltliner und Roter Veltliner die Vorzeigesorten, und auch hier gibt es Neues: Vom Roten Veltliner gibt es mit einer Beerenauslese erstmals auch einen Süßwein, „somit verfügen wir als einzige Winzer über eine komplette Sor-

timentspalette beim Roten Veltliner, von klassisch ausgebaut über Reserve bis Süß und auch Prickelnd“, so Franz Leth. Apropos prickelnd: Bei den hochwertigen Schaumweinen, ausschließlich in Reserve- und Großer-Reserve-Qualität und selbstver-



ständig in traditioneller Flaschengärung hergestellt, erfolgt nun die gesamte Produktion bis zur Abfüllung direkt am Weingut Leth. Von der Verkostung hier nehmen wir sehr gerne Weine mit, um sie bei passender Gelegenheit zu genießen.

Zeit für einen Seitenwechsel auf die südliche Seite der Donau. Auf einen Besuch in Langenlebarn beim *Floh* freue ich mich immer ganz besonders.

LANDGASTHAUS MIT REGIONALEM WEITBLICK

Der Floh

In die *Gastwirtschaft Floh* kommen die Gäste quasi von nah und fern, ganz im Gegensatz zu den angebotenen Speisen, denn die Zutaten stammen von ganz nah. *Radius 66* heißt dieses Konzept, bei dem Produkte von Unternehmen stammen, die eben maximal 66 Kilometer entfernt sind, oder nah, wie man es eben nimmt. Die Küche der *Gastwirtschaft Floh* liefert, was den Chef überzeugt und gerade Saison hat, aber das auf höchstem Niveau und in gemütlicher Wirtshausatmosphäre. Das individuelle Konzept des Vorreiters für Regionalität, gepaart mit immer herzlicher Gastfreundschaft, bewährt sich nun schon seit dreißig

Seit dreißig Jahren setzt die *Gastwirtschaft Floh* Maßstäbe als Vorreiter für Regionalität.

Jahren, so lange sind Josef Floh und seine Frau Elisabeth bereits Gastgeber. Neben der kurzweiligen Speisekarte ist die eindrucksvolle Weinkarte mehr als einen Blick wert, Petra ist begeistert. Und dann gibt es ja noch die legendären *Flühstücke* und den *Flohtomaten*, einen 24/7-Automatenshop vor Ort. Und im *Floh-Markt* schließlich kann man online stöbern und ausgewählte Produkte aus der *Floh-Küche* und von besonderen Freunden des Hauses aus dem *Radius 66* finden und nach Hause bestellen.



Ein Stück weiter östlich geht es weiter für uns nach Rohrendorf bei Krems. Hier ist der Sitz der Weinkellerei Lenz Moser, der wir heute einen Besuch abstatten.

TRADITION UND INNOVATION ALS ERFOLGSFAKTOREN

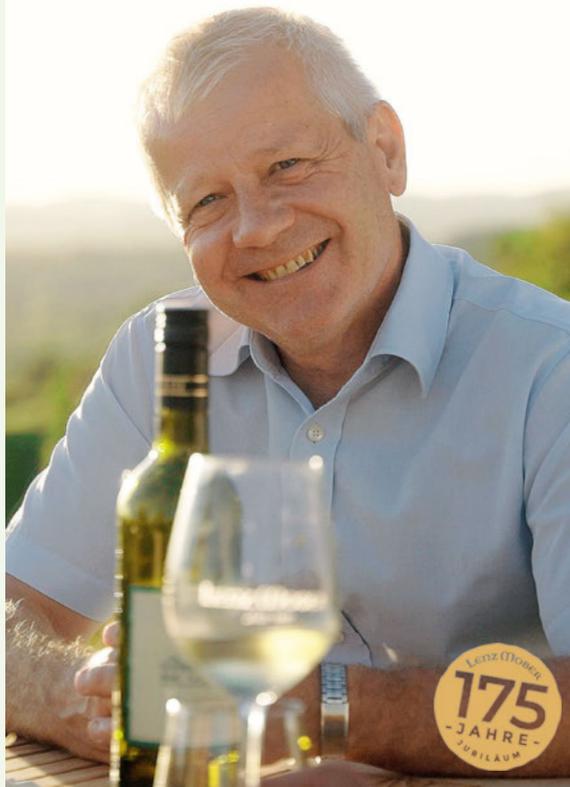
Weinkellerei Lenz Moser

In einer sich rasch verändernden Welt gewinnen Werte wie Tradition und Beständigkeit wieder verstärkt an Bedeutung. Bei Lenz Moser geschieht dies mit einem visionären Geist, der am Puls der Zeit ausgerichtet ist und die Weine dieser Kellerei umso begehrter macht, davon können wir uns hier selbst überzeugen.

Der Name der Weinkellerei Lenz Moser ist wie kein anderer untrennbar mit der Erfolgsgeschichte des österreichischen Weinbaus verbunden. Seit Beginn seiner bereits 175-jährigen Geschichte nimmt dieses Haus eine Vorreiterrolle im Weinbau ein. Den durchschlagenden Erfolg landete Lenz Moser III. im Jahr 1950 mit seinem Buch „Weinbau einmal anders“. Darin belegte er mit wissenschaftlichen Methoden die Vorteile der Hochkultur als neue Reberziehungsform und revolutionierte damit den Weinbau, nicht nur hierzulande, sondern weltweit. In den 1990er-Jahren statete die Kellerei Weinflaschen mit Schraubverschluss aus – zehn Jahre vor ihrer allgemeinen Verbreitung.

Hundertprozentig österreichische Herkunft

Während die Kellerei über modernste Standards der Weinbereitung verfügt, ist man doch traditionellen Werten treu geblieben. Als Herzstück davon gilt die hundertprozentige österreichische Herkunft aller Weine. Hierfür arbeitet Lenz Moser mit Winzerfamilien aus der näheren Umgebung zusammen, und mit dem Schlossweingut Souveräner Malteser-Ritter-Orden in Niederösterreich



Michael Rethaller führt das Traditionsunternehmen Lenz Moser in Rohrendorf bei Krems.

und der Klosterkellerei Siegendorf im Burgenland werden zwei Weingüter selbst bewirtschaftet und als eigenständige Marken geführt. In Zukunft wird Lenz Moser sein Engagement für Tradition, Innovation, Regionalität und Weiterentwicklung fortsetzen, um weiterhin höchste Qualität bieten zu können.

Wir bleiben heute beim Thema Wein und sind beim Bio-Weingut Urbanihof der Familie Paschinger am Wagram zu Gast.

WAGRAMER QUALITÄT UND NACHHALTIGKEIT

Bio-Weingut Urbanihof Paschinger

Der Familienbetrieb besteht schon seit über 400 Jahren. Sonja und Franz Paschinger leiten aktuell sehr erfolgreich die Geschichte, auch hier tut sich viel: „Mit unseren Kindern steht nun schon die zwölfte Generation in den Startlöchern“, erzählt Franz Paschinger. „Lisa und Jakob sind Absolventen der HBLA für Obst und Weinbau in Klosterneuburg, und Julia deckt als Traubensaftliebhaberinnen und angehende Juristin

weitere Bereiche ab“, so die stolze Mutter Sonja Paschinger.

Besonderes Augenmerk legt die Familie auf gesunde Weingärten und Weine, die begeistern. Seit dem Jahr 2000 arbeite man naturnah, schon seit 2016 ist man bioorganisch zertifiziert. „Die wertvollste Basis für langfristigen Erfolg sind gesunde Böden. Das wollen wir der nächsten Generation weitergeben“, so Franz Paschinger. „Wir befassen uns jeden Tag aufs Neue mit Qualität und Nachhaltigkeit und streben danach, unseren Kundinnen und Kunden nur das Beste zu bieten“, erläutert Sonja Paschinger. Die wichtigsten Rebsorten sind natürlich der Grüner Veltliner, der Rote Veltliner und der Riesling, die man neben anderen Sorten auch bei den kommenden Events verkosten kann. Da planen wir den einen oder anderen Besuch doch fix ein.

Weinevents am Bio-Weingut Urbanihof Paschinger

4. & 5.5.2024: Wagram ab Hof

18.5., 19. & 20.5.2024: Lössfrühling

9. & 10.8.2024: Tafeln im Weingut – mit Lucas Guggi, Souschef Hotel Rosewood Vienne und Lebenspartner von Lisa Paschinger

7.6.–5.8.2024: Pop-up-Restaurant von Lisa & Lucas im Urbanihof, Fr.–Mo., Infos dazu auf www.urbanihof.at

Erfolgreiches Familienbusiness: Sonja und Franz Paschinger sowie Lisa und Jakob





Aufwendige Überraschungsmenüs in vier oder sechs Gängen gibt es im Restaurant *Himmelreich*.

Heute entführe ich Petra ins *Restaurant Himmelreich* am Wagram. Chefkoch Marco Gangl sorgt hier für kulinarische Extrafinesse

PURISTISCHE KÜCHE MIT NORDISCHEM EINFLUSS

Restaurant Himmelreich

In der Nähe der namensgebenden Riede Himmelreich in Zaußenberg, neben dem Weingut der Familie Fritz, die auch Besitzer des Restaurants ist, hat sich Chefkoch Marco Gangl im idyllischen Bauernhaus einen Fixplatz in der kulinarischen Riege erkocht. Man kann zwischen vier und sechs Gängen wählen, der Rest bleibt eine Überraschung. „Wir setzen sehr viel auf Gemüse, ein Gang ist Fleisch und einer Fisch“, so viel verrät Gangl, der zuvor etwa im Restaurant *Frantzén* in Stockholm sein Können bewiesen hat. Den Zugang zur nordischen Küche – puristisch, regional, saisonal, geschmacksintensiv – setzt er hier im *Himmelreich* gekonnt um. Zur Seite steht ihm Sommelier Sven Wessel, der auch gemeinsam mit Gangl für den persönlichen Service sorgt. Die vielen Stammgäste schätzen diese Art „Chefbetreuung“ sehr, und auch wir sind von den Speisen begeistert.

Weinmenüs im Restaurant *Himmelreich*

- 5.5.2024: Weingut Kollwentz
- 2.6.2024: Weingut Reinisch Johanneshof
- 9.6.2024: Weingut Paul Achs
- 14. & 15.9.2024: Weingut Fritz



In der *Bäckerei Schmidl* schmeckt man die Liebe zur Backkunst und die Leidenschaft für echtes Brot.

Bei einer Reise durch Niederösterreich darf ein Besuch in der Wachau nicht fehlen. Wir statten der traditionsreichen *Bäckerei Schmidl* in Dürnstein einen Besuch ab.

DER DUFTENDE GESCHMACK DER WACHAU

Bäckerei & Konditorei Schmidl

ten ein Spiegel der Wachau“, erzählt sie uns. „In unseren Produkten haben wir auch den typischen Geschmack der Wachau eingefangen.“ Das sieht man gleich: Neben dem Original Wachauer Laberl – mit dem typischen „S“ auf der Unterseite als Erkennungsmerkmal für das Original – gibt es etwa auch Marillenbrot, Mohnweckerl und die Stift Göttweiger Marillenbreze.

Schmackhaftes Brot braucht Zeit

Das Hauptaugenmerk liegt aber natürlich auf Broten: „Wir haben uns in den letzten Jahren stark aufs Brotbacken konzentriert und auf neue oder verbesserte Rezepte. Brot ist etwas so Herrliches. Wenn man ein gutes Brot hat, dann reicht einfach Butter und etwas Salz. Dabei besteht gutes, echtes Brot aus nur wenigen Zutaten, nämlich aus Mehl, Wasser, Salz, Vorteig und Gewürzen. Die Kunst ist, diese zu Brot werden zu lassen, ohne künstliche Zusatzstoffe, ohne künstliche Aromen oder Farbstoffe“, kommt Schmidl ins Schwärmen. Zur Verwendung gelangt ausschließlich unbehandeltes Mehl, weitestgehend regional produziert, und man setzt auf Natursauerteig, auf alte Backverfahren wie Koch- und Brühstücke sowie lange Teigführung bis zu 23 Stunden. „Dies ermöglicht, dass wir weitestgehend auf Hefe verzichten können und sogar 100 % hefefreie Brote haben. Ein langer Gärvorgang macht das Brot zudem bekömmlicher“, so Schmidl. Für unsere Weiterfahrt decken wir uns hier natürlich mit einem ganzen Brotkorb an Wachauer Spezialitäten ein.



So wunderbar kann es nur in einer Bäckerei duften“, ist Petra schon beim Eintreten begeistert. In diesem Juwel in der Altstadt Dürnstens sorgt Barbara Schmidl, ihres Zeichens Bäckerin und Konditorin, mit viel Umsicht dafür, die regionalen Traditionen des generationenreichen Familienunternehmens mit viel Know-how weiterzuentwickeln. „Die *Bäckerei Schmidl* gibt es schon seit 1780 in Dürnstein. Wir sind daher fest in der Region verankert und mit unseren Produk-

Zur Abrundung unserer Genuss-tour wollen wir noch einmal dem Trubel der Stadt entkommen und loslassen und begeben uns ins Waldviertel nach Arbesbach, wo wir *Das Kolm* besuchen.

WENIGER KONVENTION, MEHR LEBENDIGKEIT

Das Kolm

Das Loslassen beginnen wir damit, dass wir uns in den ansprechenden Lodges des *Kolm* einquartieren. Wir machen uns auf und erkunden auf einem Spaziergang den erwachenden Frühling. Die frische Luft regt auch gleich unseren Appetit an. Unser Gastgeber Michael Kolm, der hier seinen idealen Wirkungsbereich gefunden hat, ist nach erfolgreichen Jahren in der Top-Küche hierher ins Waldviertel zurückgekehrt und zele-

briert nun seine ganz eigene, ausgezeichnete Art zu kochen. Er schöpft aus seiner Erfahrung, der Region um ihn und seinem Können gleichermaßen. Sein Credo ist klar: „Wir wollen die Region auf den Teller bringen, zu jeder Jahreszeit. So, wie wir sie selbst erschmecken und erleben. Ohne Kompromisse, aber immer mit der Lust auf Abenteuer. Unsere Leidenschaft für das Kochen und unsere eigene Art des Tuns wurzeln in den Besonderheiten des Waldviertels.“ Der oftmals ausgezeichnete Jeune Restaurateur Michael Kolm überrascht uns mit inspirierenden und fantasievollen Kreationen wie mit Ochsenfleisch gefüllten Einkorn-Grießknödeln sowie knusprigem Schweinebauch mit Kalamari – jeder Gang ein Gedicht. Natürlich lassen wir uns auch die einfallsreichen Verlockungen der Patisserie nicht entgehen. All das genießen wir in tollem Am-



Bodenständiges aus dem Waldviertel und Übersäumen des aus der Welt finden im *Kolm* auf einzigartige Weise und auf höchstem Niveau zueinander.

biente, denn das *Kolm* wurde vor Kurzem großzügig umgebaut und besticht nun mit viel Licht und Landschaft – ein wunderbarer Ausklang für unsere Reise, von der wir viele ebenso wunderbare wie auch bereichernde Eindrücke mit nach Hause nehmen.

ADVERTORIA · FOTOS: GERHARD WASSERBAUER/RESTAURANT KOLM

Adressen

1 Weinstraße Kamptal
Kamptalstraße 3
3550 Langenlois
T 2734/200 00
weinstrasse@kamptal.at
www.kamptal.at

2 Niederösterreich Werbung GmbH
T 0274/290 00 90 00
info@noe.co.at
www.niederoesterreich.at

3 ADAMAH BioHof
Sonnenweg 11
2280 Glinzendorf
T 02248/22 24
biohof@adamah.at
www.adamah.at

4 Winzerhof Dockner GmbH
Ortsstraße 30
3508 Höbenbach
T 02736/72 62
winzerhof@dockner.at
www.dockner.at

5 Tour de Vin 2024: 3.-5. Mai Österreichische Traditionsweingüter
T 0664/20 19 47 99
info@oetw.at
www.tourdevin.at

6 Weingut Leth
Kirchengasse 6
3481 Fels am Wagram
T 02738/22 40
F 02738/22 40-17
office@weingut-leth.at
www.weingut-leth.at

7 Gastwirtschaft Floh
Tullnerstraße 1
3425 Langenlebar
T 02272/628 09
floh@derfloh.at
www.derfloh.at

8 Weinkellerei Lenz Moser
Lenz Moser Straße 1
3495 Rohrendorf bei Krems
T 02732/855 41
office@lenzmoser.at
www.lenzmoser.at

9 Weingut Urbanihof Familie Paschinger
St. Urbanstraße 3
3481 Fels am Wagram
T 02738/23 44-12
weingut@urbanihof.at
www.urbanihof.at

10 Restaurant Himmelreich
Ortsstraße 4
3701 Zaußenberg
T 02278/282 41
office@restaurant-himmelreich.at
www.restaurant-himmelreich.at

11 Bäckerei & Konditorei Schmidl
3601 Dürnstein in der Wachau 21
T 02711/224
office@schmidl-wachau.at
www.schmidl-wachau.at

12 Kolm Restaurant Michael Kolm GmbH
Schönfeld 18
3925 Arbesbach
T 02813/242
info@kolm.restaurant
www.kolm.restaurant



WEIN AUS NIEDERÖSTERREICH.

GROSSE KUNST. OHNE ALLÜREN.



Niederösterreich – eine geschützte Ursprungsbezeichnung der EU für österreichischen Qualitätswein. Hier entstehen Weine, die vielfach ausge-

zeichnet und dennoch am Boden geblieben sind. Kunstwerke aus Natur, Tradition und Vision, komplex und leichtfüßig zugleich. oesterreichwein.at

ÖSTERREICH WEIN 
Große Kunst. Ohne Allüren.

Mit Unterstützung der Europäischen Union

WIR leben Land
Gemeinsame Agrarpolitik Österreich



Finanziert von der
Europäischen Union

WINEinMODERATION
WEIN | BEWUSST | GENIESSEN

Duftige Verführungen

Österreichs Weine aus Aromarebsorten gelten als Benchmark am duftigen Weißweinsektor.

TEXT & VERKOSTUNG VON WILLIBALD BALANJUK

Sauvignon blanc, Gelber Muskateller und Traminer überzeugen Weinliebhaber durch ihre einladende und präzise Aromatik. Jeder freut sich über intensive Holunderblüte, Cassis, traubige Noten oder Litschi- und Rosendüfte in der Nase und im Glas. Ein Grund, warum sich die heimischen Aroma-Rebsorten etabliert und eine Vielfalt von Stilen und Interpretationen entwickelt haben. Im Rahmen einer Grand-Cru-Verkostung hat *A la Carte* rund 160 Weine in 10 Kategorien verkostet.

Vom Sauvignon blanc sind in Österreich rund 1.700 ha ausgepflanzt, wovon die Mehrheit in der Steiermark steht.

In der Kategorie Sauvignon blanc 2023 (gefüllt, aber auch Fassproben) wurden zehn Weine eingereicht. Die jugendliche Ausprägung der Aromatik vereint Blütenanklänge und Fruchtnoten. Am Gaumen lebendiger Trinkfluss und teilweise noch CO₂-geprägt. Der 2023 Sauvignon Blanc Ried Obere Heide der Gebrüder Nittnaus präsentiert sich überraschend gut antrinkbar und elegant.

Die Kategorie Sauvignon blanc Klassik und Ortsweine des Jahrgangs 2022 war mit 34 Weinen stark besetzt. Die Verkostung war eine Art steirische Landesmeisterschaft. Die Usual Suspects wie Tement, Frauwallner, Kodolitsch, Schauer und Scharl überzeugten mit ihren Ortswein-Qualitäten gegenüber den klassisch ausgebauten Sauvignon blancs.

Die Kategorie SB Riedenweine & Reserven 2022 – es wurden sechs Weine verkostet – bestätigt den längeren Fassausbau der meisten Winzer dieser Stilistik. Hier kommen in diesem Jahr noch viele exzellente Weine auf die Flasche und werden den Sauvignon-blanc-Liebhabern mit dem charmanten 2022er-Charakter viel Vergnügen bereiten. Frauwallner mit seinem *Stradener Ried Rosenberg* ist ein exzellentes Beispiel für die verführerische, hohe Qualität des Jahrgangs.

Die Kategorie Sauvignon blanc Riedenweine und Reserven aus dem Jahrgang 2021 & älter war ein Hochgenuss. Nahezu alle eingereichten Weine präsentierten sich großartig. Ein Wein verzauberte die Verkoster: Der 2021 Sauvignon Blanc Ried Rosengarten T.M.S. von Kodolitsch vereint Intensität, Finesse und steirische Herkunft in Perfektion. 100 Punkte und ein Muss für Weinkenner!

Vom Gelben Muskateller sind in Österreich 870 ha ausgepflanzt. Die Rebsorte lädt mit intensiven Holunderblüten-Anklängen und traubigen Noten ein und reagiert besonders stark auf klimatische Einflüsse während der Vegetation.

In der Kategorie Muskateller 2023 waren 17 Weine eingereicht. Die jugendliche Aromatik der Weine wirkte in manchen Weinen noch nicht balanciert. Der Siegerwein von Niki Windisch hingegen verführt bereits jetzt zum Trinken.

Die Kategorie Muskateller 2022, in der 30 Weine verkostet wurden, präsentierte sich sehr homogen. Sowohl Aromatik als auch Balance waren quer durch die Weinbaugebiete mit viel Sortencharakter ausgestattet.

Die Kategorie Muskateller 2021 belegt auch mit dieser Rebsorte den individuellen Charakter des Jahrgangs; konzentrierter und etwas lebendiger als 2022 und 2023. Die Riedenweine von Katharina Lackner Tinnacher und Tement sind zwar bereits antrinkbar, verfügen aber auch über enormes Potenzial.

Potenzial ist das Stichwort für den Traminer. Diese hochwertige Rebsorte, von der knapp über 300 ha ausgepflanzt sind, wird immer noch unterschätzt. Die reife gelbe Frucht, Mango, Litschi sowie florale Noten, die an Eibisch und Rosenholz erinnern, harmonisieren mit vielen Speisen.

Die Kategorie Traminer 2022, es waren vier Weine eingereicht, zeigt, dass Traminer meist länger im Fass ausgebaut wird, um die Tiefe und Balance der Aromen zu garantieren.

In der Kategorie Traminer 2021 waren die zwölf eingereichten Weine von trocken bis halbtrocken im Ausbau. Die trockenen Varianten sind bereits früher antrinkbar. Hier legt das Vulkanland mit seiner Traminer-Geschichte die Qualitätslatte sehr hoch. Frühwirths Gelber Traminer und Neumeisters Roter Traminer sind Weine, die zum international Besten dieser Rebsorte zählen.

Bei der Kategorie mit den reiferen Traminern 2020 & älter zeigte sich die Vielfalt der Stile. Der knochentrockene Traminer von Wolfgang Maitz überzeugt durch Finesse. Die Fülle und zarte Restsüße vom Gelben Traminer von Frühwirth braucht noch Flaschenreife, um diese Balance zu erreichen. Der maischevergorene Stil von Andreas Gsellmann dokumentiert die hohe Qualität der Rebsorte, und die etwas reifere Variante von Josef Fritz untermauert das Potenzial des Traminers.

Zusammenfassend zeigt die Verkostung die großartige Position der österreichischen Aromarebsorten. Man kann sich bei den aromatischen Rebsorten auf einen sehr guten Jahrgang 2023 freuen. Die 2022er wirken harmonischer und früher antrinkbar, die besten verfügen aber über Potenzial. Die 2021er sind wahrscheinlich die langlebigsten Weißweine der letzten Jahre (vielleicht hat 2017 ein ähnlich hohes Potenzial) und sollten daher erst nach den 2022ern und 2020ern getrunken werden. —

Ablauf der Verkostung: Die eingereichten Weine wurden vom Autor in Zalto-Universalgläsern verkostet und bewertet. Im Anschluss wurden die besten in den jeweiligen Kategorien von einer Fachjury in einer Blindverkostung bewertet und zum Grand-Cru-Wein nominiert.

Jurymitglieder waren Hans Martin Gsellmann (Kracher Fine Wine), Benjamin Mayr (Weinhandel Del Fabro/Kolarik), Dragos Pavelescu (Önologe), Johannes Tremel (Weinhandel), Philipp Schäfer (Weinakademiker & Weinhandel Schäfer) und der Autor.



100
A LA CARTE
PUNKTE

Sauvignon blanc Riedenweine & Reserven 2021

Weingut Kodolitsch, Leibnitz

2021 Sauvignon Blanc Ried Rosengarten T.M.S.
Südsteiermark DAC, 13,5%, NK



Helle Farbnoten, ausgeprägtes, komplexes Bukett, Holunderblüte, rosa Grapefruit, Weingartenpfirsich, grüner Tee, kräftiger Wein, dicht, engmaschige Textur, eleganter Trinkfluss, leicht mineralisches Finish, sehr langer Nachhall, Cassis und Verbene im Rückaroma, Riesenpotenzial.

Mario Weber (Kellermeister): „Die Trauben der Einzelparzelle T.M.S. wurden selektiv gelesen und rund 24 Monate in 500er-Fässern ausgebaut.“

93+
A LA CARTE
PUNKTE

Muskateller 2022

Weingut Kodolitsch, Leibnitz

2022 Gelber Muskateller Ried Rosengarten MKT
Südsteiermark DAC, 12,5%, DV



Helle Farbe, intensive Nase, Melisse, Kamille, traubig, stoffiger Wein, lebendige Textur, harmonischer Trinkfluss, fruchtiger Schmelz im Abgang, langer Nachhall.

Mario Weber: „Die auf rund 350 Metern gelegene steile Riede ist ideal für Gelben Muskateller. Der herausfordernde Jahrgang konnte durch selektive Lese gemeistert werden, und der schonende Ausbau unterstreicht die reife Aromatik der Rebsorte.“



Traminer 2021

Weingut Frühwirth, Klöch

2021 Gelber Traminer Ried Hochwarth
Vulkanland Stmk. DAC, 13,5 %, DV

Helle Farbe, vielschichtige Aromatik, Kumquat, Mango, Rosenholz, kandierte Orange und Mandeln, kräftig, harmonische Textur, engmaschiger Trinkfluss, feines Tannin, fruchtiges Finish, Mandarine und Physalis im Rückaroma, sehr langer Nachhall.

Fritz Frühwirth: „Die starken Temperaturschwankungen durch Ostausrichtung der Riede führen zu einer intensiven Aromaausbildung. Der Jahrgangscharakter und Ausbau im Holz garantieren das große Potenzial.“

95+
A LA CARTE
PUNKTE



Traminer 2012

Weingut Neumeister, Straden

2021 Roter Traminer Ried Steintal
1 STK Vulkanland Stmk. DAC, 13 %, NK

Jugendliche Farbe, vielschichtige Nase, Weingartenpfirsich, Melisse, kandierte Noten, Physalis, körperreich, engmaschige Struktur, harmonisch, fruchtig-präziser Trinkfluss, feinstes Tannin, lang anhaltend, Kumquat und rosa Grapefruit im Rückaroma, Potenzial.

Christoph Neumeister: „Die leicht kalkige Riede auf rund 360 Metern Seehöhe und die kesselartige Lage ergeben konstant vollreife Trauben. Der Ausbau im großen Holz bewahrt die elegante Traminer-Frukt.“

95+
A LA CARTE
PUNKTE





Traminer 2020

Weingut Wolfgang Maitz, Ehrenhausen an der Weinstraße

2020 Gewürztraminer Ried Krois 1 STK
Südsteiermark DAC, 13,5 %, DV

Helle Farbe, ausgeprägtes Bukett, reife gelbe Frucht, Rosenholz, Eibisch, Quitte, kräftig, dicht und eleganter Trinkfluss, feinstes Tannin, Physalis und Nashi-Birne im Finish, eleganter Traminer-Stil.

Wolfgang Maitz: „Die Tradition dieser Steillage, das Alter der Reben und die perfekte Exposition garantieren die perfekte Reife der Trauben. Der Traminer wird in kleinen Fässern vergoren und bleibt dort ein Jahr lang unberührt.“

95+
A LA CARTE
PUNKTE



SB Klassik und Ortsweine 2022

Familienweingut Tement, Ehrenhausen

2022 Sauvignon Blanc Privat
Kalk & Kreide Südstmk. DAC, 13 %, GL

Helle Farbe, intensives, komplexes Bukett, Physalis, Cassis, zarte Blütenanklänge, Lemongrass, kräftig, dicht und straff, engmaschiger Trinkfluss, zarter Gerbstoff im Abgang, langer pikanter Nachhall, rosa Grapefruit im Rückaroma.

Armin Tement: „Der Jahrgang war durch herausfordernde Vegetation und Weingartenarbeit gekennzeichnet. Geringe Erntemenge führte zu guter Konzentration und finessenreicher Aromatik.“

95
A LA CARTE
PUNKTE





SB Riedenweine & Reserven 2022

Weingut Frauwallner-Straden, Straden

2022 SB Ried Stradener Rosenberg
1 STK Vulkanl. Stmk. DAC, 13,5 %, NK

Helle Farbe, vielschichtige Aromatik, Antipasti-Noten, Kumquat, Mandarine, leicht floral, körperreich, lebendiger, engmaschiger Trinkfluss, fruchtig-pikanter Abgang, feines Tannin, langer Nachhall, Physalis und Melisse im Rückaroma.

Walter Frauwallner: „Unsere kühlsste Lage, auf über 400 Metern. Die Reben stehen auf Opok und Muschelkalk, die geringe Erntemenge ergab enorme Konzentration und ausgeprägten Charakter.“

95
A LA CARTE
PUNKTE



Muskateller 2021

Lackner Tinnacher, Gamlitz

2021 Gelber Muskateller Ried Gamitz
Südsteiermark DAC, 13 %, GL

Helle Farbe, jugendliche Aromatik, feine Blütenanklänge, Melisse, Mandarine, stoffig, lebendige Struktur, fruchtiges Finish, zarter Schmelz im Abgang, lang anhaltend, Verbene und rosa Grapefruit im Nachhall.

Katharina Tinnacher: „1963 aus eigener Selektion gepflanzt, führt der Konglomeratsboden zu sehr kleinen Beeren, die Frucht und Kräuterwürze vereinen. Mittlere Maischezeit und Ausbau im großen Holzfass runden die Aromatik ab.“

94+
A LA CARTE
PUNKTE





Traminer 2022

Weingut Gilg, Hagenbrunn

2022 Gelber Traminer Ried Plankenfeld
Große Reserve, 14,5 %, DV

Jugendliche Farbe, vielschichtige Nase, Zesten, Rosenholz, Eibisch, Mandarine, gehaltvoll, dicht und straff, engmaschiges Finish, Kumquat und Mango im Rückaroma, lang anhaltend, Potenzial.

Stefan Gilg: „Perfekte Südlage, kalkhaltiger Sandstein und Lese Anfang Oktober, dazu lange Maischestandzeit und in 300er-Fässern auf der Feinhefe ausgebaut. Das gibt dem gelben Traminer seine Stilistik.“

94
A LA CARTE
PUNKTE



Muskateller 2022

Weingut Niki Windisch, Großengersdorf

2022 GM Ried Satzen Privat, 13 %, DV

Ausgeprägte Aromatik, kandierte Noten, Ananas, gelber Pfirsich, Kamille, kräftig, harmonischer Trinkfluss, feiner fruchtiger Schmelz im Abgang, Blutorange und Clementine im Nachhall.

Niki Windisch: „Die hohe Reife der Trauben der knapp zwanzig Jahre alten Reben wurde durch den Ausbau in gebrauchten Barriques balanciert.“

93+
A LA CARTE
PUNKTE



Muskateller 2023

2023 Gelber Muskateller, 11,5 %, DV, FP

Helles Gelb, jugendlich, intensive Nase, rosa Grapefruit, kandierte Ananas, florale Noten, Kamille, stoffig, lebendige Textur, fruchtig-balancierter Schmelz im Abgang, gute Länge-

Niki Windisch: „Der Schlüssel lag beim 2023er in der schnellen und punktgenauen Lese. Im Keller haben sich die Weine sensationell entwickelt.“

93
A LA CARTE
PUNKTE





Sauvignon blanc 2023

Weingut Gebrüder Nittnaus, Gols

2023 Sauvignon Blanc
Ried Obere Heide, 12,5 %, DV

Hellgelb, vielschichtige Nase, Verbene, Kumquat, Mandarine, leicht floral, kräftig, harmonische Textur, feines, engmaschiges Finish, fruchtig-pikanter Nachhall, lang anhaltend

H. M. Nittnaus: „Der 2023er ist für uns ein großartiger Jahrgang mit einladender Aromatik. Kühle Lage, ältere Reben und Ausbau in Stahl und Barrique ergeben einen individuellen Sauvignon-blanc-Charakter.“

92+
A LA CARTE
PUNKTE



Sauvignon Blanc 2022

94



Weingut Frauwallner-Straden, Straden
2022 Sauvignon Blanc Straden Vulkanland Stmk DAC, 13 %, DV
Helle Farbe, jugendliche Aromatik, Clementine, Holunderblüte, Pimentos, Kumquat, kräftig, lebendige Struktur, harmonischer Trinkfluss, pikanter Abgang, Antipasti-Noten und Grapefruit im Nachhall

93+



Weingut Kodolitsch, Leibnitz
2022 Sauvignon Blanc Kitzack Sausal Südsteiermark DAC, 13,5 %, DV
Blassgelb, intensive Nase, feine Blütenanklänge, Zitronenmelisse, Clementine, körperreich, lebendiger Trinkfluss, pikant und fruchtig im Abgang, lang anhaltend, Verbene und rosa Grapefruit im Rückaroma

93



Weinhof Josef Scharl, St. Anna am Aigen
2022 Sauvignon Blanc St. Anna Vulkanland Stmk DAC, 12,5 %, DV
Jugendliche Farbe, einladende Nase, rosa Grapefruit, Zesten, Kapern, feine Würze, stoffig, gut stützendes Säurespiel, fruchtig-würziger Abgang, Kumquat und Verbene im Rückaroma



Weingut Schauer, Kitzack im Sausal
2022 Sauvignon Blanc Kitzack Sausal Südsteiermark DAC, 13 %, GL
Helle Farbe, ein Hauch Reduktion, mit Luft Antipasti-Noten, Pimentos, Grapefruit, stoffig, lebendige Struktur, fruchtig-würziger Abgang, lang anhaltend, Physalis im Rückaroma

SB Riedenweine & Reserven 2021 & älter

98+



Lackner-Tinnacher, Gamlitz
2021 Sauvignon Blanc Ried Welles G STK Südsteiermark DAC, 13,5 %, GL
Jugendliche Farbe, intensiv, komplexe Nase, Kamille, Antipasti-Noten, Physalis, Cassis, körperreich, lebendige, engmaschige Struktur, fesselnreicher Trinkfluss, feinmineralisches Finish, lang anhaltend, Apfelquitte und Holunderblüte im Rückaroma, Potenzial

98



Weingut Frauwallner-Straden, Straden
2021 Sauvignon Blanc Ried Buch G STK Vulkanland Stmk DAC, 13 %, NK
Helle Farbe, vielschichtige, intensive Aromen, Cassis, Verbene, Antipasti-Noten, Aranzini, leichte Blütenanklänge, körperreich, dicht und engmaschiger Trinkfluss, feiner Gerbstoff, Zitronenmelisse im Abgang, langer Nachhall, Potenzial



Weingut Frauwallner-Straden, Straden
2019 Sauvignon Blanc Privat, 13 %, NK
Jugendliche Farbe, komplexes Bukett, intensive Frucht, dunkle Würze, Antipasti-Noten, Earl Grey, Melisse, kräftig, dicht und straffe Textur, engmaschiges, pikantes Finish, Kumquat und Verbene im Nachhall, sehr lang anhaltend, Riesenpotenzial

97+



Weingut Neumeister, Straden
2021 Sauvignon Blanc Ried Moarfeil G STK Vulkanland Stmk. DAC, 13 %, NK
Jugendliche Farbnoten, komplexe Nase, Weingartenpfirsich, Verbene, Cassis, Kräuter, Grüntee, körperreich, engmaschige Struktur, eleganter Trinkfluss, zart mineralischer Abgang, lang anhaltend, rosa Grapefruit und Kumquat im Nachhall

97



Weingut Kodolitsch, Leibnitz
2021 Sauvignon Blanc Ried Kogelberg Alte Reben Südsteiermark DAC, 14 %, NK
Helle Farbe, vielschichtiges Bukett, Zitronenmelisse, Antipasti-Noten, Holunderblüte, Zesten, Verbene, körperreich, lebendiger, animierender Trinkfluss, präzises, fruchtig-pikantes Finish, Physalis und Cassis im Nachhall, Potenzial



Weingut Wolfgang Maitz, Ehrenhausen a. d. Weinstr.
2021 SB Ried Schusterberg 1 STK Südsteiermark DAC, 13,5%, DV
Jugendliche Farbe, intensive, komplexe Nase, Anklänge von Holunderblüte und Cassis, Physalis, Pimentos, kräftiger Wein, straff, dicht und engmaschige Struktur, Antipasti-Noten und Melisse im Nachhall, sehr lang anhaltend



Weinhof Josef Scharl, St. Anna am Aigen
2021 Sauvignon Blanc Auron Ried Schenning Große Lage Vulkanland Stmk. DAC, 13%, NK
Jugendliche Farbe, vielschichtige Nase, Antipasti-Noten, Pimentos, Kumquat, Verbene, Aranzini, körperreich, lebendiger Trinkfluss, engmaschig, pikanter Abgang, lang anhaltend, Pomelo und Kräuteranklänge im Nachhall



Familienweingut Tement, Ehrenhausen
2021 SB Ried Graßnitzberg Riff 1 STK Südsteiermark DAC, 13,5%, GL
Jugendliche Farbe, intensive Nase, Antipasti-Noten, Limette, kräutrig, Pimentos, körperreich, dicht und engmaschiges Finish, feinminerale Abgang, langer Nachhall, Kumquat und Verbene im Rückaroma, Potenzial

Muskateller 2023

92+



Weingut Taferner, Göttlesbrunn
2023 Gelber Muskateller, 11,5%, DV
Blassgelb, jungliches Bukett, Blütenanklänge, weißer Pfirsich, Mandarine, straff, lebendiger Trinkfluss, fruchtig, leicht süßer Schmelz im Abgang, gute Länge, Melisse im Nachhall

92



Herwald Hauleitner, Wagram ob der Traisen, Weinkeller im Flohbergweg
2023 Gelber Muskateller Ried Bergen, 12,5%, DV, FP
Blassgelb, intensives Bukett, Melisse, Mandarine, zart kandierte Noten, straff, lebendiger Trinkfluss, CO₂ spürbar, fruchtiges Finish, zarter Schmelz, gute Länge

Muskateller 2022

93



Weinhof Josef Scharl, St. Anna am Aigen
2022 Gelber Muskateller Ried Annaberg, 12%, DV
Helle Farbe, intensive Nase, feine Blütenanklänge, Clementine, Pfirsich, traubig, stoffig, balancierte Textur, fruchtig-präziser Abgang, gute Länge

92+



Weingut Esterházy, Trausdorf an der Wulka
2022 Gelber Muskateller Amphora, 11%, DV
Jugendliche Farbe, komplexe Nase, Melisse, Verbene, zarte Blütenanklänge, straffer Wein, lebendiges Frucht-Säure-Spiel, pikantes Finish, Limette im Nachhall



LacknerTinnacher, Gamlitz
2022 Gelber Muskateller Gamlitz Südsteiermark DAC, 12%, GL
Helle Farbe, intensive Nase, Holunderblüte, Clementine, ein Hauch Ananas, saftiger Wein, lebendiger Trinkfluss, fruchtig, präzises Finish, Melisse im Nachhall



Weingut Schüller, Pillersdorf
2022 Gelber Muskateller, 12,1%, DV
Helle Farbe, intensive Nase, Maracuja, zart floral, Mandarine, stoffig, lebendiger Trinkfluss, fruchtig, präzises Finish, lang anhaltend



Strablegg-Leitner, Panoramaweinhof, Arnfels
2022 Gelber Muskateller Ried Wurzenberg Südstmk. DAC, 12,4%, DV
Helle Farbe, intensive Nase, Verbene, Mandarine, Zesten, kräftiger Wein, gut stützende Säure, fruchtiger Schmelz im Abgang, Melisse im Rückaroma

Muskateller 2021

94



Familienweingut Tement, Ehrenhausen
2021 Gelber Muskateller Ried Fürst 1 STK Südstmk. DAC, 12,5%, GL, FP
Helle Farbe, intensive Nase, gewinnt mit Luft Holunderblüte, Melisse, Grüntee, stoffig, lebendige Struktur, engmaschiger Trinkfluss, präzises Finish, rosa Grapefruit im Nachhall, gute Länge



Weingut & Heuriger Niki Windisch, Großengersdorf
2021 Gelber Muskateller Ried Satzen Privat, 13%, DV
Helle Farbe, intensive, vielschichtige Nase, traubige Anklänge, Melisse, Verbene, Steinobst, kräftig, dicht und lebendig-balancierter Trinkfluss, rosa Grapefruit und Physalis im Finish, lang anhaltend

Traminer 2021

95



Weingut Frauwallner-Straden, Straden
2021 Traminer Ried Stradener Rosenberg Vulkanland Steiermark DAC 1 STK, 14%, NK
Jugendliche Farbe, vielschichtige Nase, Eibisch, Litschi, Mango, zart Rosenholz, körperreich, dicht, druckvoll am Gaumen, engmaschige Textur, fein eingebundener Gerbstoff im Abgang, lang anhaltend, Kumquat und Aranzini im Rückaroma, Potenzial



Andreas Gsellmann, Gols
2021 Traminer, 13%, NK
(Maischevergoren) Kräftige Farbtöne, komplexe Nase, Litschi, Eibisch, Rosenholz, Mango, kräftig, straff, dicht und engmaschig, Mandeln und Zesten im Nachhall, lang anhaltend, Riesenspotenzial



Familienweingut Tement, Ehrenhausen
2021 GT Ried Wieltschberg 1 STK Südstmk. DAC, 13%, GL, FP
Jugendliche Farbe, intensive Nase, Kumquat, kandierte Orange und Mandeln, Eibisch, kräftiger Wein, straffe Struktur, feiner Gerbstoff im Finish, Kumquat und nussige Würze im Nachhall, Potenzial

Traminer 2020 und älter

95



Weingut Frühwirth, Klöch
2019 Gelber Traminer Ried Hochwarth Vulkanland Stmk. DAC, 13,5%, NK
Jugendliche Farbe, vielschichtige Nase, Eibisch, kandierte Orange und Mandeln, Honigmelone, Litschi, körperreich, straffe Textur, feiner Gerbstoff, Mango, Zesten und Mandarine im Rückaroma, lang anhaltend

94+



Josef Fritz, Zausenberg
2015 Roter Traminer Große Reserve, 13,5%, DV
Mittlere Farbtöne, Blütenhonig, kandierte Banane und Orange, dicht und straffe Struktur, feiner Gerbstoff und fruchtig-süßer Schmelz im Nachhall, lang anhaltend, Potenzial



Andreas Gsellmann, Gols
2020 Traminer, 13%, NK
(Maischevergoren) Orange Farbtöne, komplexes Bukett, Blütenhonig, Mango, Litschi, stoffig, lebendiger Trinkfluss, feines Tannin, Zesten und Kumquat im Rückaroma

Grand Cru / Pinot noir & St. Laurent

Fortsetzung von Seite 106 – die weiteren Weine des Klassements

St. Laurent 2022 & 2021 klassisch

92

Burgundermacher Weingut Johann Gisperg, Teesdorf

2021 St. Laurent Teesdorf, 13%, DI

Jugendliche Farbe, dunkelbeerige Noten, Heidelbeere, Nougat, stoffig, balancierte Struktur, fester Gerbstoff im Abgang, Kakao und Kirsche im Nachhall

St. Laurent 2021 gehaltvoll oder Reserve

95

Weingut Philipp Grassl, Göttlesbrunn

2021 St. Laurent Alte Reben, 12,5%, NK

Jugendliche Farbe, komplexes Bukett, Brombeere, Verbene, Preiselbeere, kräftig, straff, eleganter Trinkfluss, feinstes Tannin und Kornelkirsche im Nachhall, Potenzial

Erwin Tinhof, Trausdorf

2021 St. Laurent Ried Feiersteig, 13%, NK

Kräftige Farbe, intensive Nase, zarte Reduktion, Wacholder, Weichsel, kandierte Orange, Pimentos, straff, dicht und engmaschige Struktur, feinkörniges Tannin, Verbene und Kumquat im Rückaroma, lang anhaltend

94

Burgundermacher Weingut Johann Gisperg, Teesdorf

2021 St. Laurent Reserve Ried Holzspur, 13%, DI

Jugendliche, kräftige Farbe, Brombeere, Verbene, zarte Würze, kräftiger Wein, dicht und balancierter Trinkfluss, feines Tannin, Kakao und Kumquat im Nachhall, lang anhaltend

Walter Glatzer, Göttlesbrunn

2021 St. Laurent Alte Reben, 13%, NK

Kräftige Farbe, vielschichtige Aromen, Brombeere, Pimentos, feine Würze, kräftig, dicht und straffe Textur, feines Tannin im Abgang, Earl Grey und Verbene im Nachhall, gute Länge

Gruber Röschitz, Röschitz

2021 St. Laurent Black Vintage, 12,5%, NK

Kräftige Farbe, leichte Reduktion, mit Luft Wacholder, Brombeere, Kakao, pilzige Noten, straff, engmaschige Textur, feinkörniges Tannin, lang anhaltend, Nougat und Schwarzkirsche im Nachhall

Stift Klosterneuburg, Klosterneuburg

2021 St. Laurent Reserve Ried Striftsbreite, 13,5%, NK, FP

Jugendliche, kräftige Farbe, komplexes Bukett, Brombeere, Leder, Tabak, straff, balancierter Trinkfluss, feines Tannin, fruchtiger Nachhall, Feige und Bitterschokolade im Nachhall

St. Laurent 2020 & älter

93+

Ebner-Ebenauer, Poysdorf

2019 St. Laurent Alte Reben, 13%, DV

Reife Farbe, Mix aus dunkel- und rotbeerigen Noten, Verbene, straff, lebendiger Trinkfluss, feines Finish, Feige und Nougat im Rückaroma

Weingut Juris, Axel Stiegelmar, Gols

2019 St. Laurent Reserve, 13%, NK

Kräftiger Farbkern, vielschichtige Nase, Gewürznelke, Heidelbeere, Kakao, Tabak, stoffig, dicht und straffe Textur, fester Gerbstoff, fruchtig-pikanter Nachhall, lang anhaltend

Schloss Gobelsburg, Langenlois

2020 St. Laurent Reserve, 13%, NK

Jugendliche Farbe, nuanciertes Bukett, kandierte Orange, Verbene, Gewürznelke, straffe Struktur, feinstes Tanninfinish, Nougat und Weichsel im Abgang, lang anhaltend

Weingut Stiegelmar, Gols

2020 St. Laurent Ried Goldberg, 13,5%, NK

Kräftiger Farbkern, nuancierte Aromatik, Brombeere, Kornelkirsche, Gewürznelke, Earl Grey, Kakao, körperreich, harmonische Textur, feines Tannin im Abgang, lang anhaltend

Pinot noir 2022 & 2021 klassisch

92+

Burgundermacher Weingut Johann Gisperg, Teesdorf

2021 Pinot Noir Tattendorf, 13,5%, DI

Jugendliche, transparente Farbe, Weichsel, Kumquat, straff, lebendige Struktur, Kirsche im Abgang, gute Länge

Gruber Röschitz, Röschitz

2021 Pinot Noir Ried Galgenberg, 12,5%, DV

Jugendliche Farbe, Weichsel, Kornelkirsche, straffe Textur, feinkörniges, samtiges Finish, Nougat und Cranberry im Abgang

Weinhof Josef Scharl, St. Anna am Aigen

2021 Pinot Noir Klassik, 12,5%, NK

Jugendliche, transparente Farbe, Weichsel, Preiselbeere, Kirsche, stoffig, gut stützende Säure, fruchtig-pikanter Abgang

Weingut Stift Göttweig, Furth bei Göttweig

2022 Pinot Noir, 13%, DV

Jugendliche, transparente Farbe, intensive Frucht, Cranberry, Erdbeere, Nougat, stoffig, balancierte Textur, fruchtig-präzises Finish, langer Nachhall

Pinot noir 2021 gehaltvoll oder Reserve

94+

Weingut Alphant, Traiskirchen

2021 Pinot Noir Reserve Ried Rosenberg, 13,5%, DV

Jugendliche, transparente Farbe, komplexe Nase, Lebkuchen, Kornelkirsche, Bitterschokolade, stoffig, lebendig-balancierter Trinkfluss, feiner Gerbstoff im Abgang, langer Nachhall

Weingut Gesellmann, Deutschkreutz

2021 Pinot Noir Ried Siglos, 13,5%, NK

Jugendliche, transparente Farbe, einladendes Fruchtspiel, Himbeere, Cranberry, Kakao, körperreich, balancierte, straffe Textur, feines Tannin, Nougat und Kumquat im Nachhall

J. & F. Landauer-Gisperg, Bioweingut, Tattendorf

2021 Pinot Noir Ried Schönkirchen, 13%, DV

Jugendliche, transparente Farbe, intensives Bukett, Bitterschokolade, Waldbeeren, Tabak, Cranberry, stoffig, balancierte Struktur, eleganter Trinkfluss, feines Tannin, Ribisel und kandierte Orange im Nachhall, Potenzial

94

Burgundermacher Weingut Johann Gisperg, Teesdorf

2021 Pinot Noir Reserve Ried Holzspur, 13,5%, DI

Transparente Farbnoten, Weichsel, Cranberry, Verbene, gehaltvoll, weiche Textur, feines Tannin, Nougat und Feige im Nachhall

Hofkellerei des Fürsten von Liechtenstein,

Wilfersdorf

2021 Pinot Noir Ried Herawingert, 12,5%, NK

Transparente Farbnoten, Cranberry, kandierte Orange, Verbene, Nougat, Kakao, straff, lebendiger Trinkfluss, elegante Textur, feines Tannin, Kumquat und Kirsche im Nachhall

Pinot noir 2020 & älter

94+

Ebner-Ebenauer, Poysdorf

2019 Pinot Noir Black Edition, 13%, NK

Transparente Farbnoten, einladende, komplexe Aromatik, Kornelkirsche, Preiselbeere, Bitterschokolade, stoffiger Wein, lebendig, balancierter Trinkfluss, feinkörniges Finish, Kumquat und Kakao im Rückaroma, Potenzial

Weingut Loimer, Langenlois

2019 Pinot Noir Anning, 12,5%, NK

Transparente Farbe, vielschichtige Nase, Cranberry, Kakao, stoffig, dicht und lebendige Struktur, feiner Gerbstoff und Kumquat im Abgang, lang anhaltend, Kumquat im Rückaroma

94

Weingut Heggenberger, Tattendorf

2019 Pinot Noir Reserve, 13,5%, DV

Gereifte, transparente Farbe, intensive Nase, Weichsel, Cranberry, Zesten, körperreich, straff, balancierter Trinkfluss, feinkörniges, festes Tannin, Preiselbeere und Bitterschokolade im Nachhall

Cuvées mit PN- und/oder SL-Anteil 2022 & älter

93

Burgundermacher Weingut Johann Gisperg, Teesdorf

2021 Terroir de Pierre Tattendorf (SL/CS/ME), 13,5%, DI

Tiefdunkler Farbkern, Brombeere, Schwarzkirsche, Kakao, Tabak, körperreich, dicht und straffe Struktur, engmaschiges Finish, fester Gerbstoff, Cranberry im Rückaroma

92

Weingut Christian Steiner, Sooß

2020 Aus den Kalksteingärten (SL/ZW), 14,5%, NK

Jugendliche Farbe, kandierte Noten, Nougat, Kirsche, körperreich, balancierte Struktur, feinkörniges Finish, Weichsel im Nachhall

ABKÜRZUNGEN – PINOT NOIR & ST. LAURENT

BF	BLAUFRÄNKISCH
CS	CABERNET SAUVIGNON
DAC	DISTRICTUS AUSTRIAE CONTROLLATUS (KONTROLLIERTE HERKUNFTSBEZEICHNUNG)
DV	DREHVERSCHLUSS
ME	MERLOT
NK	NATURKORK
PN	PINOT NOIR
RA	RATHAY
SL	ST. LAURENT
ZW	ZWEIGELT

Das vollständige Listing der Weine finden Sie auf unserer Website unter

alacarte.at/trinken/austro-burgunder-2024-1

ABKÜRZUNGEN – AROMATISCHE SORTEN

DAC	DISTRICTUS AUSTRIAE CONTROLLATUS (KONTROLLIERTE HERKUNFTSBEZEICHNUNG)
DV	DREHVERSCHLUSS
GM	GELBER MUSKATELLER
NK	NATURKORK
RI	RIESLING
SB	SAUVIGNON BLANC

Das vollständige Listing der Weine finden Sie auf unserer Website unter

alacarte.at/trinken/duftige-verfuhrungen-2024-1

Grand Cru / Aromatische Sorten

Fortsetzung von Seite 125 – die weiteren Weine des Klassements

Sauvignon blanc 2023

91+

Weingut Zur Dankbarkeit, Podersdorf am See
2023 Sauvignon Blanc, 12,5 %, DV, FP
Jugendliche Farbe, ausgeprägte Nase, Pimentos, Kapern, zart hefig, Zitrus, straff, lebendige Textur, feiner Gerbstoff

Weinhof Rauch, St. Peter am Ottersbach
2023 Sauvignon Blanc Vulkanland Stmk DAC, 12,5 %, DV, FP
Blassgelb, intensive Nase, Paprika, zarte Blütenanklänge, Kapern, stoffig, lebendige Struktur, fruchtig-florales Finish

Strablegg-Leitner, Panoramaweinhof, Arnfels
2023 Sauvignon Blanc Panoramaedition, 12,5 %, DV
Helles Gelb, intensive, jugendliche Aromatik, Einlegegewürze, Limette, straff, lebendige Struktur, fruchtig-pikanter Nachhall, zarter Schmelz und Würze im Rückaroma, lang

Sauvignon blanc 2022 Klassik & Ortsweine

92+

Wein-Gut Nigl, Senftenberg
2022 Sauvignon Blanc, 13 %, DV
Jugendliche Farbe, intensive Nase, Paprika, Limette, Verbene, leicht floral, Zesten, stoffig, lebendiger Trinkfluss, fruchtig-würzig im Abgang, feiner Schmelz im Finish,

Weingut Daniel Pfeifer, St. Anna am Aigen
2022 Sauvignon Blanc St. Anna Vulkanland Steiermark DAC, 13 %, DV
Helle Farbe, jugendliche, intensive Nase, Einlegegewürze, zart florale Noten, Limette und Mandarine, kräftig, harmonische Struktur, würziger Abgang, gute Länge

Weingut Schauer, Kitzeck im Sausal
2022 Sauvignon Blanc Ehrenhausen Südsteiermark DAC, 13 %, GL
Helle Farbe, vielschichtige Nase, Kamille, Verbene, Maracuja, stoffig, balancierte Struktur, fruchtiger Nachhall

Weingut Taferner, Göttlesbrunn
2022 Sauvignon Blanc, 13 %, DV
Helle Farbnoten, zart florale Noten, Melisse, Steinobst, saftiger Wein, harmonische Textur, Verbene und Kumquat, fruchtig, pikantes Finish, lang anhaltend

Sauvignon blanc 2022 Reserve & Riedenweine

93

Weingut Frühwirth, Klöch
2022 Sauvignon Blanc Ried Kratzer Vulkanland Stmk DAC, 13,5 %, DV
Helle Farbe, ausgeprägtes Bukett, Melisse, Blütenanklänge, Steinobst, stoffig, balancierte, straffe Struktur, fruchtig-würziger Abgang, lang anhaltend, Pimentos und rosa Grapefruit

Landesweingut Silberberg, Leibnitz
2022 Sauvignon Blanc Ried Steinbruch Südsteiermark DAC, 14 %, NK
Jugendliche Farbe, ausgeprägtes Bukett, Antipasti-Noten, Fenchel, Verbene, Mandarine, opulenter Wein, harmonische Textur, feiner Gerbstoff und Frucht im Finish,

Weingut Karl & Gustav Strauss, Gamlitz
2022 Sauvignon Blanc Ried Gamlitzberg Südsteiermark DAC, 13,1 %, DV
Helle Farbe, jugendliche Aromatik, Verbene, Mandarine, Antipasti-Noten, Pimentos, lebendige Textur, feiner Gerbstoff und Kumquat im Abgang, langer Nachhall

92+

Strablegg-Leitner, Panoramaweinhof, Arnfels
2022 Sauvignon Blanc Ried Wurzenberg Südsteiermark DAC, 13,3 %, DV
Blassgelb, ausgeprägtes Bukett, Holunderblüte, Kamille, kräftiger Wein, balancierte Struktur, fruchtiger Abgang, Kumquat im Nachhall, lang anhaltend

SB 2021 und älter Reserve & Riedenweine

96+

Weingut Neumeister, Straden
2021 SB Ried Klausen 1 STK Vulkanland Stmk DAC, 13 %, NK
Jugendliche Farbe, ausgeprägtes Bukett, Pimentos, Antipasti-Noten, Quitte, Verbene, Cassis, stoffiger Wein, straff, feines Tannin, lang anhaltend, Physalis und Melisse im Nachhall

96

LacknerTinnacher, Gamlitz
2021 SB Ried Steinbach 1 STK Südsteiermark DAC, 13 %, GL
Jugendliche Farbnoten, komplexe Aromen, Weingartenpfirsich, Grüntee, Antipasti-Noten, Kamille, kräftig, engmaschiger, lebendiger Trinkfluss, präzises, elegantes Finish, lang anhaltend, Verbene und Kumquat im Nachhall

LacknerTinnacher, Gamlitz
2020 SB Ried Flamberg 1 STK Südsteiermark DAC, 12,5 %, GL
Jugendliche Farbnoten, komplexe Nase, rosa Grapefruit, Verbene, Sencha-Tee, Physalis, stoffig, lebendige Textur, gut stützendes Säurespiel, lang anhaltendes pikantes Finish, Kumquat und Kamille im Nachhall

95+

Weingut Kodolitsch, Leibnitz
2021 SB Ried Schiefer Terrassen Südstmk. DAC, 13,5 %, NK
Helle Farbe, intensives Bukett, dunkle Würze, Melisse, zart Holunderblüte, Mandarine, kandierte Orange, körperreich, straff, balancierte Textur, fruchtiger, balancierter Schmelz im Abgang, rosa Grapefruit und Cassis im Nachhall

LacknerTinnacher, Gamlitz
2021 Sauvignon Blanc Ried Steinbach Steinfass, 13,5 %, GL
Nuanciertes Bukett, komplexes Fruchtspiel, Steinobst, Pomelo, Mandarine, Antipasti-Noten, körperreich, lebendige Textur, eleganter Trinkfluss, feinfruchtiges Finish, sehr langer Nachhall

Weingut Schauer, Kitzeck im Sausal
2021 SB Ried Gaisriegel Südsteiermark DAC, 13 %, GL
Jugendliche Farbe, komplexes Bukett, Antipasti-Noten, Fenchel, Kräuter, Kumquat, Pimentos, stoffig, dicht und lebendiger Trinkfluss, feiner Gerbstoff, Limette und Verbene im Finish, lang anhaltend

95

Weingut Daniel Pfeifer, St. Anna am Aigen
2021 Sauvignon Blanc Ried Schemming Vulkanland Stmk. DAC GL Eruption, 13,5 %, DI
Helle Farbe, vielschichtige Aromatik, Clementine, Holunderblüte, Physalis, Pimentos, körperreich, lebendiger Trinkfluss, fruchtig-pikantes Finish, Verbene und rosa Grapefruit im Rückaroma

Weingut Schauer, Kitzeck im Sausal
2021 SB Ried Theresienhöhe Südsteiermark DAC, 13 %, GL
Helles Gelb, intensive, vielschichtige Nase, Pomelo, zart floral, feine Kräuternoten, Melisse, kräftiger Wein, straff, dicht und engmaschige Struktur, fruchtig-salziges Finish, lang anhaltend, Potenzial

Landesweingut Silberberg, Leibnitz
2021 SB Ried Meletin Südsteiermark DAC, 13,5 %, NK
jugendliche Farbe, komplexes Bukett, leichte Blütenanklänge, Melisse, Verbene, Kumquat, körperreich, dicht und lebendige Struktur, feines Tannin und Grapefruit im Abgang, lang anhaltend, Potenzial

Peter Skoff, Domäne Kranachberg, Gamlitz
2021 SB Ried Hoch Kranachberg Südstmk. DAC, 13,5 %, DV
Helles Gelb, komplexes Bukett, Paprika, Kumquat, feine Würze, Mandarine, gehaltvoll, straff, lebendige Struktur, präzises, pikantes Finish, lang anhaltend, Kumquat-Nachhall

94

Peter Skoff, Domäne Kranachberg, Gamlitz
2021 SB Finum Ried Kranachkogel Südstmk. DAC, 14 %, DV
Jugendliche Farbe, einladende gelbe Fruchtnoten, Anis, Gewürznelke, opulenter Wein, straff, fruchtiger Abgang, feiner Gerbstoff, lang anhaltend

Muskateller 2023

91+

Weingut Hofmann, Gamlitz
2023 Gelber Muskateller Südsteiermark DAC, 12 %, DV
Helle Farbe, intensive Nase, florale Noten, Maracuja, kandierte Anklänge, straff, lebendige Textur, feiner Schmelz

Hermann Moser, Rohrendorf bei Krems
2023 Gelber Muskateller, 12,5 %, DV, FP
Hellgelb, intensive Nase, leichte Blütenanklänge, Mandarine, Limette am Gaumen, straff, fruchtiger Nachhall, lang anhaltend

Wenzl-Kast, Gols
2023 Gelber Muskateller, 12,2 %, DV
(htr.) Helles Gelb, jugendliche Aromatik, florale Noten, Melone, kandierte Noten, stoffig, balancierte Struktur, fruchtiger Schmelz im Abgang, Kumquat im Nachhall

Muskateller 2022

92

Weingut Gilg, Hagenbrunn
2022 Gelber Muskateller, 11,5 %, DV
Helles Gelb, nuanciertes Bukett, zarte Blütenanklänge, Verbene und Mandarine, stoffig, lebendig-balancierter Trinkfluss, fruchtig, präzises Finish, langer Nachhall

Herwald Hauleitner, Wagram ob der Traisen, Weinkeller im Flohbergweg
2022 Gelber Muskateller Ried Bergen, 12,5 %, DV
Blassgelb, florale Noten, Mandarine, Zesten, stoffig, balancierte Textur, fruchtiger Abgang, Steinobst und fruchtiger Schmelz

Wein-Gut Nigl, Senftenberg
2022 Gelber Muskateller, 11,5 %, DV
Helles Gelb, jugendliches Bukett, zarte Blütenaromen, Kamille, Verbene und Mandarine, stoffig, balancierte Textur, fruchtiger Abgang, langer Nachhall

Weingut Daniel Pfeifer, St. Anna am Aigen
2022 GM Ried Schemming Vulkanland Stmk DAC, 13 %, DI
Intensives Bukett, leicht floral, Melisse, Clementine, körperreich, gut stützende Säure, zarter Schmelz im Finish, fruchtiger Nachhall

Josef Schmid, Stratzing
2022 Gelber Muskateller Ried Galgenberg, 12 %, DV
Helle Farbe, nuancierte Aromatik, Limette, Verbene, Kamille, straff, lebendiger Trinkfluss, fruchtig-präzises Finish, langer Nachhall

Muskateller 2021

93

Weingut Wolfgang Maitz, Ehrenhausen a.d. Weinstr.
2021 GM Ried Krois 1 STK Südsteiermark DAC, 13 %, DV
Helle Farbe, ausgeprägtes Bukett, zarte Blütenanklänge, Steinobst, rosa Grapefruit, körperreich, lebendige Textur, balancierter Trinkfluss, fruchtiger Schmelz im Abgang, gute Länge

Weinhof Josef Scharl, St. Anna am Aigen
2021 Gelber Muskateller Ried Annaberg, 12,5 %, DV
Helles Gelb, intensive Aromatik, florale Noten, Verbene und Kamille, Steinobst, stoffig, lebendige Textur, zarter Schmelz im Finish, lang anhaltend, Clementine im Rückaroma

Traminer 2022

93

Stift Klosterneuburg, Klosterneuburg
2022 Gewürztraminer, 13,5 %, DV
(htr.) Helle Farbe, kandierte Orange und Mandeln, Mango, körperreich, balancierte Textur, Mandarine und zart süßer Schmelz im Abgang, gute Länge und Potenzial

Traminer 2021 trocken bis lieblich

94+

Josef Fritz, Zaussenberg
2021 Roter Traminer Große Reserve, 13,5 %, NK
Jugendliche Farbe, komplexe Nase, Litschi, kandierte Frucht, florale Noten, körperreich, straff, dicht und feiner Gerbstoff im Abgang, lang anhaltend, fruchtiger Nachhall, Potenzial

Traminer 2020 & älter trocken bis lieblich

94

Weingut Frauwallner-Straden, Straden
2008 Traminer Ried Hochrosenberg, 12,5 %, DV
(htr.) Jugendliche Farbe, aromatisches Bukett, Aranzini, kandierte Mandeln, Rosenholz, kräftig, druckvoll, balancierte Restsüße, feiner Gerbstoff im Abgang, Karamell und Lebkuchen-Nachhall

SO SCHMECKT A LA CARTE DAS PROBIER-ABO

EINE FLASCHE CHAMPAGNE NORBERT DEUX-CŒURS BRUT
UND ZWEI AUSGABEN VON A LA CARTE UM NUR € 40,-



1+2

Bestellen Sie Ihr **A la Carte-Probier-Abo** um nur € 40,-: Sie erhalten dafür 2 Ausgaben des **A la Carte-Magazins*** und 1 Flasche Champagne Norbert Deux-Cœurs Brut** zugeschickt. E-Mail an: bestellen@alacarte.at oder Telefon: 02166/305 00-866

Dieses Angebot gilt nur in Österreich bis 31. Mai 2024 und solange der Champagner-Vorrat reicht. Druckfehler und Irrtum vorbehalten. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Barablöse nicht möglich. Die Zustellung des Champagners erfolgt nach verbuchtem Zahlungseingang.

* Normalpreis im Zeitschriftenhandel: € 10,- pro Ausgabe
** Empfohlener Verkaufspreis im Einzelhandel: € 40,90



Wir bitten um Ihre Bestellung per Tel.: 02166/305 00-866, Fax: Dw. 896, E-Mail: bestellen@alacarte.at oder auf www.alacarte.at

FOTO: ANOBIS

WINZER/WEIN	PAKETANZAHL	PREIS*
Erwin Tinhof, 2021 St. Laurent Eisenstadt		6 Flaschen: € 79,-
Weingut Heggenberger, 2019 St. Laurent Reserve		6 Flasche: € 120,-
Weingut Esterházy, 2021 Pinot Noir Großhöflein		6 Flaschen: € 123,-
Weingut Juris, Axel Stiegelmar, 2019 Pinot Noir Ried Hochreit Reserve		6 Flaschen: € 216,-
Weingut Gebürder Nittnaus, 2023 Sauvignon Blanc Ried Obere Heide		6 Flaschen: € 64,90
Weingut Kodolitsch, 2021 SB Ried Rosengarten T.M.S. Südsteiermark DAC		3 Flaschen: € 219,-
Weingut Niki Windisch, 2021 Gelber Muskateller Ried Satzen Privat		6 Flaschen: € 95,-
Weingut Gilg, 2022 Gelber Traminer Ried Plankenfeld Große Reserve		6 Flaschen: € 153,80

*Die angegebenen Preise sind Sonderpreise für A la Carte-Leser und inkludieren den Versand.

Weinbestellungen per Fax: 02166/305 00-896, T 02166/305 00-866 oder per bestellen@alacarte.at
Die Lieferung erfolgt nur innerhalb Österreichs.
Die Zahlung erfolgt per Nachnahme.

Vor-/Nachname

Straße

PLZ/Ort

Telefon/E-Mail

Datum/Unterschrift

Die Auswahl

Die *A la Carte*-Verkostung für den privaten Rahmen:
Degustieren Sie auf den Spuren unseres Test-Teams

Grand Cru PINOT NOIR & ST. LAURENT

St. Laurent 2022 & 2021 klassisch



Erwin Tinhof, Trausdorf **93+**
2021 St. Laurent Eisenstadt, 12,5%, DV
Jugendliche, kräftige Farbe, leichte Reduktion, gewinnt mit Luft Brombeere, Weichsel, Verbene, Pimentos, straff, lebendige Textur, festes, feinkörniges Tannin, langer Nachhall.
Preis für 6 Flaschen: € 79,-

St. Laurent 2020 & älter



Weingut Heggenberger, Tattendorf **94**
2019 St. Laurent Reserve, 13,5%, DV
Kräftiger Farbkern, nuanciertes Bukett, Brombeere, Nougat, Tabak, Bitterschokolade, körperreich, straff, engmaschiges Finish, Verbene und Kumquat im Nachhall, lang anhaltend
Preis für 6 Flaschen: € 120,-

Pinot noir 2022 & 2021 klassisch



Weingut Esterházy, Trausdorf an der Wulka **93**
2021 Pinot Noir Großhöflein, 13%, DV
Transparente Farbnoten, kandierte Orange, Kumquat, Kirsche, stoffig, dicht und harmonischer Trinkfluss, engmaschiges Finish, gute Länge
Preis für 6 Flaschen: € 123,-

Pinot noir 2020 & älter



Weingut Juris, Axel Stiegelmar, Gols **95**
2019 Pinot Noir Ried Hochreit Reserve, 13,5%, NK
Transparente Farbe, reifer Rand, kandierte Orange, Preiselbeere, Kakao, Tabak, körperreich, lebendige Textur, feines Tannin, lang anhaltend, Cranberry im Nachhall
Preis für 6 Flaschen: € 216,-

Grand Cru AROMATISCHE SORTEN

Sauvignon blanc 2023



Weingut Gebrüder Nittnaus, Gols **92+**
2023 Sauvignon Blanc Ried Obere Heide, 12,5%, DV
Hellgelb, vielschichtige Nase, Verbene, Kumquat, Mandarine, leicht floral, kräftig, harmonische Textur, feines, engmaschiges Finish, fruchtig-pikanter Nachhall, lang anhaltend
Preis für 6 Flaschen: € 64,90

Sauvignon blanc Riedenweine & Reserven 2021



Weingut Kodolitsch, Leibnitz **100**
2021 SB Ried Rosengarten T.M.S. Südsteiermark DAC, 13,5%, NK
Helle Farbnoten, ausgeprägtes, komplexes Bukett, Holunderblüte, rosa Grapefruit, Weingartenpfirsich, grüner Tee, kräftiger Wein, dicht, engmaschige Textur, eleganter Trinkfluss, leicht mineralisches Finish, sehr langer Nachhall, Cassis und Verbene im Rückaroma, Riesenpotenzial.
Preis für 3 Flaschen: € 219,-

Muskateller 2021



Weingut Niki Windisch, Großsengersdorf **94**
2021 Gelber Muskateller Ried Satzen Privat, 13%, DV
Helle Farbe, intensive, vielschichtige Nase, traubige Anklänge, Melisse, Verbene, Steinobst, kräftig, dicht und lebendigbalancierter Trinkfluss, rosa Grapefruit und Physalis im Finish, lang anhaltend
Preis für 6 Flaschen: € 95,-

Traminer 2022



Weingut Gilg, Hagenbrunn **94**
2022 Gelber Traminer Ried Plankenfeld Große Reserve, 14,5%, DV
Jugendliche Farbe, vielschichtige Nase, Zesten, Rosenholz, Eibisch, Mandarine, gehaltvoll, dicht und straff, engmaschiges Finish, Kumquat und Mango im Rückaroma, lang anhaltend, Potenzial.
Preis für 6 Flaschen: € 153,80

Zahlen, bitte!

Bevor Schluss ist: Zahlen, die vieles sagen

Degustationsmenü-Preise im Vergleich

Top 15 im <i>A la Carte</i> -Ranking 2024
1. Steirereck Wien, € 225,-
2. Konstantin Filippou Wien, € 265,-
3. Döllers Restaurant Golling, € 235,-
4. Landhaus Bacher Mautern, € 220,-
5. Bootshaus Traunkirchen, € 199,-
6. Amador Wien, € 350,-
7. Obauer Werfen, € 205,-
8. Taubenkobel Schützen, € 188,-
9. Silvio Nickol Wien, € 265,-
10. Yscla-Stüva Ischgl, € 234,-
11. Ikarus Salzburg, € 265,-
12. Rote Wand Chef's Table Lech, € 225,-
13. Aend Wien, € 225,-
14. Senn Salzburg, € 265,-
15. Mraz & Sohn Wien, € 166,66

Top 15 im <i>The World's 50 Best Restaurant</i> -Ranking 2023
1. Central Lima, 12 Gänge, € 270,-
2. Disfrutar Barcelona, € 275,-
3. DiverXO Madrid, € 395,-
4. Asador Etxebarri Axpe, € 280,-
5. Alchemist Kopenhagen, € 657,-
6. Maido Lima, € 150,-
7. Lido 84 Gardone Riviera, € 130,-
8. Atomix New York City, € 370,-
9. Quintonil Mexico City, € 245,-
10. Table by Bruno Verjus Paris, € 400,-
11. Trèsind Studio Dubai, € 225,-
12. A Casa do Porco São Paulo, € 55,-
13. Pujol Mexico City, € 150,-
14. Odette Singapur, € 340,-
15. Le Du Bangkok, € 140,-

(Preise für sieben Gänge; bei einigen, wie Amador, Aend, Central, DiverXO oder Alchemist, umfasst das Fix-Angebot zum Teil wesentlich mehr Gänge. Quelle: A la Carte-Magazin, Stand März 2024)

~~€ 482.000,-~~

Die meisten Blüten blühen in Wien — Die Kopierer werden offenbar immer besser. Die österreichische Polizei hatte es im Vorjahr mit so viel Falschgeld wie noch nie zu tun. 7.842 Banknoten im Wert von € 482.000,- wurden im Jahr 2023 aus dem Verkehr gezogen. 39% waren falsche Fünfte, der Rest verteilte sich gleichmäßig auf 20er und 100er. Der Anteil der nicht entdeckten Fälschungen wird wesentlich höher eingeschätzt. Die meisten „Blüten“ fand man in Wien. Insgesamt wurden 2023 laut Europäischer Zentralbank (EZB) rund 467.000 gefälschte Euro-Banknoten aus dem Verkehr gezogen.

(Quelle: Österreichische Nationalbank)



Weniger Bio-Anbau im Jahresvergleich

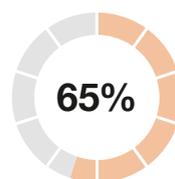
Auf 705.835 Hektar der gesamten Agrarflächen in Österreich wurde im Jahr 2022 Bio-Anbau betrieben. Im Jahr 2023 schrumpfte die so genutzte Fläche auf 695.180 Hektar. Ein Minus von 1,5%. Auch die Zahl der eingetragenen Bio-Betriebe schrumpfte von 25.081 auf 24.148 (-3,7%). Immerhin: Gesamt wurden im Jahresvergleich zwar weniger Bio-Lebensmittel gekauft, der Umsatz stieg aber um 5,3%.

Quelle: RollAMA/AMA-Marketing

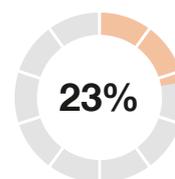
Ganz schön vernudelt: Österreich isst Pasta und Fleisch

Auf die Frage im Wedl Food Report, welche drei Gerichte im laufenden Jahr am häufigsten zu Hause gekocht oder im Restaurant bestellt wurden, gab es für daheim einen klaren Favoriten:

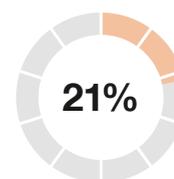
Nudelgerichte



zu Hause

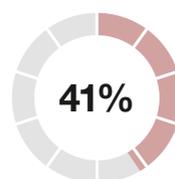


auswärts werktags

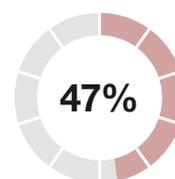


auswärts Wochenende

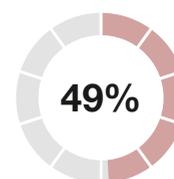
Fleischgerichte



zu Hause



auswärts werktags



auswärts Wochenende

(Quelle: Wedl Food Report/Imark Market, Innsbruck)



VILA VITA

PANNONIA

★★★★S



Residenzen am See

MIT DER NATUR IM EINKLANG - WELLNESS, KULINARIK & ERHOLUNG PUR
IN BURGENLANDS EINZIGARTIGEM NATURRESORT

GLÜCK IST DIE SUMME SCHÖNER MOMENTE.
ERLEBEN SIE EINE UNBESCHWERTE ZEIT UND GENIEßEN SIE
IHRE PERSÖNLICHE AUSZEIT VOM ALLTAG.



www.vilavitapannonia.at

VILA VITA Pannonia****S | Storchengasse 1 | 7152 Pamhagen | +43 2175/21800 | info@vilavitapannonia.at

KOCHEN IST HARTE
ARBEIT. **BIS ES ZUR
KUNST WIRD.**



**EIN HOCH
AUF DIE TIEFEN.**

SCANNEN &
ENTDECKEN

