



Das Magazin für
Ess- und Trinkkultur

A LA CARTE

www.alacarte.at

WINTER 2024 Ausgabe 06/2024
ÖSTERREICHISCHE POST AG MZ 182041354 M D+R VERLAGSGESELLSCHAFT M.B.H., NEUDORFERSTRASSE – BETRIEBSGEBIET 3, 7111 PARNDORF



€ 10,-



Dry-aged Karpfen mit Kürbis, Stermanis, Hühnerhaut & Tom Kha by Roland Huber, Esslokal, Hadersdorf

**Tiroler
Urforelle**
Das Original
aus kalten
Bergseen



Nikolaus Medgyesy

Karpfen wie noch nie
Rezepte aus
der Profiküche



**Zu Gast
im Inntal**
Johannes
Nuding kocht
das moderne
Tirol



$C_8H_{11}NO_2$: DOPAMIN PUR.

PURES DOPAMIN DANK EINES ABSOLUTEN HIGH-PERFORMANCE-AUTOS.
WIE DIESEM HIER MIT 816* PFERDESTÄRKEN.

AUS DIESER PASSION HERAUS HABEN WIR EINE PHILOSOPHIE ENTWICKELT:
„ONE MAN – ONE ENGINE“. DAS BEDEUTET: EIN AMG-MOTOR WIRD
IMMER NUR VON EINER PERSON GEBAUT. EINER PERSON, DIE IHRE GANZE
LEIDENSCHAFT HINEINSTECKT.

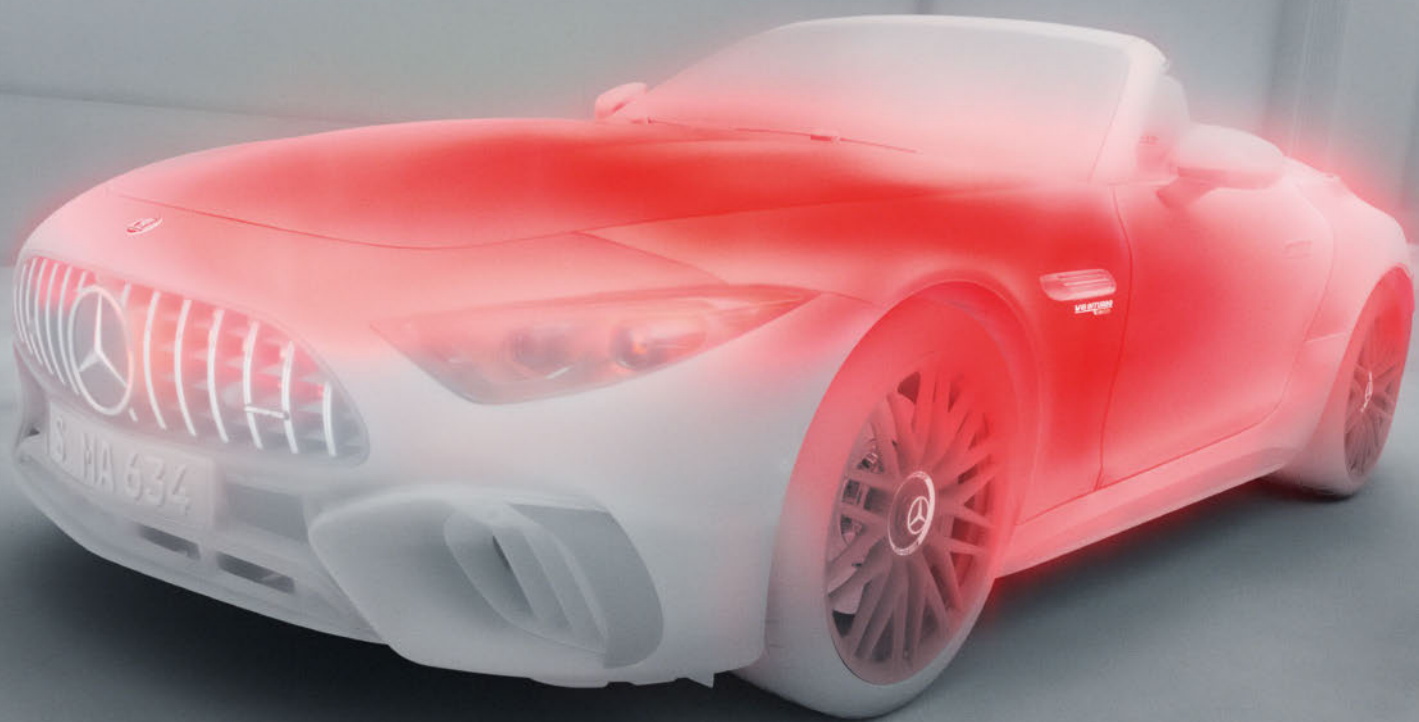
DAMIT SIE IHRE FREIHEIT UND 100 % DOPAMIN VOLL ENTFALTEN KÖNNEN.

BECAUSE IT'S MERCEDES-AMG.



* Angabe meint Systemleistung. Mercedes-AMG SL 63 S E PERFORMANCE: Kraftstoffverbrauch gewichtet (kombiniert): 7,7 l/100 km; CO₂-Emissionen gewichtet (kombiniert): 175 g/km.

Ermittelt nach WLTP, weitere Infos unter [mercedes-benz.at/wltp](https://www.mercedes-benz.at/wltp). Tippfehler vorbehalten. Abbildung ist Symbolfoto.



50 JAHRE
mehr wien zum leben.
wienholding

tickets mehr schenken.



GUTSCHEINE für Weihnachten.

Gutscheine von Wien Ticket, Wiener Stadthalle, Vereinigte Bühnen Wien, Twin City Liner, DDSG Blue Danube, Therme Wien und Donauturm bieten für Jung und Alt die perfekte Geschenkidee. Von Shows, Kabarett, Tanz & Ballett über Konzerte, Musicals, Theater, Oper und Operette bis hin zu Schifffahrten, Thermenbesuchen und der besten Aussicht auf Wien.

Gleich bestellen unter:

wienholding.at/gutscheine



IMPRESSUM

Herausgeber & Chefredakteur

Christian Grünwald

Chefin vom Dienst

Nina Kaltenbrunner

Redaktion Wein

Willibald Balanjk

Grafik

Stefan Vagner

Fotoredaktion

Joëlle Berndt-Bullens

Mitarbeiter Text

Philipp Braun, Georges Desrues, Andrea Karrer, Alexander Rabl, Claudia Schemerl-Streben, Christian Seiler

Coverfotos

Michael Reidinger

Mitarbeiter Foto

Michael Reidinger

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

Andrea Dridi-Koini, Richard Fassl
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/impressum

Editorial



Es hört und sagt keiner gerne, aber die Zeiten für Fine Dining sind nicht die besten.

Kommt Ihnen folgende Aussage bekannt vor? „Nein, also diese vielen Gänge und das ganze Chichi brauchen wir nicht mehr. Und was das kostet... Wir haben viel lieber unsere ehrliche österreichische Küche...“ So tönen immer lauter Gäste, die es sich finanziell eigentlich leisten könnten, eine der einschlägig bekannten Fine-Dining-Adressen zu besuchen.

Immer mehr Menschen haben aber derzeit tatsächlich nicht das Geld für einen Abend, der den halben Durchschnittslohn eines durchschnittlichen Arbeitnehmers kostet. Teuerung und Inflation haben einen disruptiven Einfluss auf die Spitzengastronomie.

International muss man als Gast in den ersten Häusern für ein Abendmenü mit einem Rechnungsbetrag von mindestens 600 bis 700 Euro pro Person rechnen, vorausgesetzt man verhält sich nicht zu exaltiert hinsichtlich Supplements und Getränken. An einigen Adressen in Österreich ist man von diesen Summen nicht mehr so weit entfernt.

Es ist das Geld, aber es sind oft auch die Begleitumstände. Viele zahlungskräftige Menschen haben keine Lust auf und Zeit für einen Abend, an dem sie für dreieinhalb Stunden an einem Tisch still sitzen sollen und mit langatmigen Warenkunde-Ansagen zwangsbeglückt werden. Auch der oft vorhandene Zwang zum Menü behagt vielen nicht. Man will abends lieber weniger essen, besser schlafen und sich nicht mit den komplizierten Modalitäten der Spitzengastronomie abmühen.

Bei den Motiven für einen Restaurantbesuch liegt außerordentlich gutes Essen nicht so oft an der Spitze, wie man es vermuten würde. Es geht um das Gesamterlebnis, eine außergewöhnliche Atmosphäre, positive Emotionen, kleine Aufmerksamkeiten. Auch die anderen Gäste sind ein Faktor. Wir suchen uns instinktiv ein Rudel, in das wir gemäß unseres Selbstbilds passen, beziehungsweise einen Platz, wo die Alpatiere sitzen, zu denen wir uns hingezogen fühlen.

Natürlich gibt es die großen Ereignisse und Spektakel am Teller, von denen in diesem Magazin oft und viel die Rede ist. Wir brauchen die Avantgardisten und Querdenker in unserem Land, um einen Rang als Gourmetnation beanspruchen zu können. Denn Fine Dining ist, besonders im internationalen Vergleich, so etwas wie Spitzensport geworden. Höher, schneller, weiter – ohne Limit.

It's the economy, stupid!

Alle Kostenstellen in der Gastro-Kalkulation haben sich massiv erhöht. Die Endpreise sind zwar auch gestiegen, aber nicht im selben Ausmaß. Wenn jetzt manche in der Branche über höhere Umsätze frohlocken, dann verwechseln sie scheinbar Umsatz mit Gewinn – das war noch nie eine gute Strategie.

Bei der Gelegenheit sei gesagt: Der Eigentümer von *A la Carte* fordert eine drastische Enthaltsamkeit bezüglich Spesen und Ausgaben aller Art. Das limitiert die Möglichkeiten für seriöse Testbesuche, wie ich sie für die Erstellung eines Rankings und damit zusammenhängende Detailbewertungen für unabdingbar halte. Darum wird es für 2025 kein Top-100-Ranking mehr geben. Mit unseren Reportagen und regelmäßigen Restaurantbesuchen für jede Ausgabe des *A la Carte*-Magazins wird es an wertenden Kommentaren und Einschätzungen nicht mangeln. *A la Carte* wird weiterhin Spitzengastronomie in jedem Detail unterstützen.

Ein Restaurant-Ranking dürfen Sie aber trotzdem in den ersten Monaten im Jahr 2025 erwarten: Wir stellen wieder die *A la Carte*-Chef-Frage und suchen beim Online-Voting unter österreichischen Spitzengastronomen die ihrer Ansicht nach besten Restaurants, Küchenchefs, Sommeliers und Gastgeber.

Christian Grünwald Herausgeber & Chefredakteur

KOCHEN ERFORDERT
LEIDENSCHAFT. **BIS**
ES ZUR KUNST WIRD.



EIN HOCH
AUF DIE TIEFEN.

Inhalt Nr. 6/2024

48

Die besten Seiten Tirols

In den *Tiroler Weinstuben*, einem der schönsten Restaurants des Landes, serviert Traudi Sigwart Kalb mit Weißer Trüffel.

Aufgetaucht

Der traditionelle Karpfen hat ein Imageproblem? Die heimische Kochelite räumt damit auf.

28

8

MISE EN PLACE

24

GROSSE PERFEKTION

Zu Besuch im *Chef's Table* at *Brooklyn Fare* in New York

28

AUFGETAUCHT

Vier heimische Spitzenköche katapultieren den Karpfen zurück auf den Festtagstisch

44

DER GROSSE VOGEL

Wissenswertes über den Truthahn plus Rezept von Richard Rauch

48

DIE BESTEN SEITEN TIROLS

Das Innatal kulinarisch: traditionell, weltläufig und reichhaltig

66

DUBAI

Warum in der Wüste neuerdings regionaler Genuss angesagt ist

78

MARSEILLE

Christian Seiler auf der Suche nach den besten Geschmäckern

106

GRAND CRU ZWEIFELT

Der rote „Underdog“ in der großen *A la Carte*-Verkostung

114

TRAISENTAL DAC

Für Sie verkostet: Grüner Veltliner und Riesling 2022 & 2023

118

GRAND CRU ALTÖSTERREICH

Neue Geschmackswelten in Weiß aus autochthonen Rebsorten



FOTOS: MICHAEL REIDINGER (2), CHEF'S TABLE AT BROOKLYN FARE, CHRISTIAN GRÜNWALD



126

LOKALAUGENSCHHEIN

Aktuelle Restaurantkritiken

130

ZAHLN, ZAHLN, ZAHLN



24

Große Perfektion

Der österreichische Spitzenkoch Max Natmessnig performt am Grill der offenen Küche des *Chef's Table* at *Brooklyn Fare* in New York City.

66

Dubai

Im Restaurant *Sufret Maryam* von Salam Daqqaq biegt sich der Tisch unter modernen levantinischen Speisen aus regionalen Produkten.



Mise en place

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



SEBASTIAN FRANK

Horváth gastiert in Wien

Zwischen 22. Jänner und 2. Februar 2025 kann man die Küche von Sebastian Frank, regulär im Berliner *Horváth* daheim, in Wien erleben. Für fast zwei Wochen wird das *Horváth* den Betrieb des *Restaurants Herzig* im 15. Bezirk in Wien übernehmen.

Wien-Bezüge hat das *Restaurant Horváth* in Berlin-Kreuzberg jede Menge. Das Lokal hat jene Adresse, an der 1973 Oswald Wiener das *Exil* gegründet hat. Die Einrichtung erinnert heute noch an ein Wiener Beisl mit Schank und Holzvertäfelung.

Küchenchef und Eigentümer Sebastian Frank bringt den Geschmack seiner in Österreich verbrachten Kindheit auf die Teller. Er tut dies in einer aufregend radikalen und abstrahierten Form, wie man es wohl nur macht, wenn man schon lange nicht mehr daheim wohnt. *Horváth*-Gäste erwartet eine „emanzipierte Gemüseküche“. Sebastian Frank serviert kein physisches Stück Fleisch oder Fisch, jedoch bleibt die Küche nicht strikt vegetarisch oder vegan. Zutaten wie Schmalz, Kalbsjus oder tierische Fette finden in subtiler Weise ihren Platz in den Gerichten.

Infos und Reservierung: restauranthorvath.de



LARISSA ANDRES & JONATHAN WITTENBRINK

Gepflanzt. Larissa Andres und Jonathan Wittenbrink eröffnen ihr zweites veganes Lokal. Während das am Salzgries in der Wiener Innenstadt als Fine-Dining-Restaurant geführt wird, möchte das Paar in seinem Zweitlokal *Lara* am nur wenige Schritte entfernten Passauer Platz unkomplizierte pflanzliche Küche zu fairen Preisen anbieten. Die Eröffnung ist für Ostern 2025 geplant.

jola.wien



WIENER SCHNITZEL À LA PLACHUTTA

Plachutta 7.0

Die Wiener Gastro-Familie Plachutta hat am Neuen Markt ihr siebentes Lokal eröffnet. Zelebriert wird an der neuen Adresse mit Blick auf den Donnerbrunnen vor allem Wiener Schnitzel, aber auch so manch mediterran gefärbtes Gericht soll für Abwechslung sorgen.

Neuer Markt 2, 1010 Wien
plachutta-neuermarkt.at

Unser Pro für alle
Fälle: **ViA Pro.**

hobex
PAYMENT SYSTEMS



Einfach
bezahlen mit
ViA Pro

Das ViA PRO ist das erste mobile POS-Terminal auf Android-Basis und erfüllt alle Anforderungen. Es überzeugt durch optimale Kassenschnittstellen-Kompatibilität und einfache Software-Integration. So können Sie mit einem Terminal bonieren und kassieren. Verschiedene Apps erweitern die Funktionen nach Bedarf.

Weitere Infos unter: **www.hobex.at**
Oder Sie schreiben uns: **office@hobex.at**

www.hobex.at

Wir sind Bezahlen.

Mise en place

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



Julian Stieger und Josef Walch bei den letzten Vorbereitungen für ihren *Chef's Table* im Schualhus in Zug/Lech am Arlberg

Culinary Lab in den Alpen

Die *Rote Wand* am Arlberg hat neben dem formidablen *Chef's Table* mit dem *Culinary Lab* eine zweite Kreativadresse im Angebot.

Was kochen wir heute?“ Das scheinen sich Josef „Joschi“ Walch und sein Küchenchef Julian Stieger auf dem Foto angesichts der gegebenen Produktfülle zu fragen. Die beiden wissen es natürlich schon längst ganz genau, denn die Produktpräsentation ist allabendlich Teil der Inszenierung für den *Chef's Table* im alten Schualhus im Ortsteil Zug in Lech am Arlberg. Die Palette reicht von alter Milchkuh, Bergkräutern, Milchprodukten von der eigenen Alm, Stör,

Saibling, Goldforellen, Flusskrebse aus sehr nahen Gewässern bis hin zu Holz, Hopfen, Steckrüben und Kartoffeln vom eigenen Acker.

Das 17-Gänge-Menü lotst die Gäste nicht nur durch die alten Stuben des 1780 erbauten Holzhauses, es bietet auch eine erstklassige kulinarische Heimatkunde, die jeden Restaurantguide zu Recht Höchstnoten verteilen lässt.

Josef „Joschi“ Walch nimmt alles recht persönlich – und das ist gut so. Er gestaltet die *Rote Wand* bereits sein ganzes Leben lang, hat laufend weitere Adaptionen und Extensions im Sinn. „Wir machen unser Haus so, wie wir es wollen, und nicht, wie es die Gäste fordern“, sagt er. „Wenn sie es dann aber auch mögen, dann lieben wir das natürlich.“

Wenn einer in die Enge des Tals so viel Weitsicht und offene Weltanschauung bringt, dann ist das schon etwas sehr Besonderes. Wer zum Beispiel leistet sich neben einem klassischen Restaurant und einem hochprä-

mierten Fine-Dining-Chef's Table auch noch eine extra Versuchsküche mit einem nur dafür abgestellten Team?

Im früheren Skikeller, der nun irgendwie wie eine schicke Garage im kalifornischen Start-up-Stil wirkt, hat Walch ein *Culinary Lab* eingerichtet. Es geht um neue kulinarische Ideen, um das Ausprobieren von neuen Techniken und Produkten. Vieles dreht sich um Fermentation und um Dinge, die rund ums Haus in Wald, Wiese und am Berg gesammelt werden. Ein Schritt zurück zu den landwirtschaftlichen Wurzeln, ein Schritt nach vorne in die kulinarische Zukunft.

Damit es nicht an technischen Möglichkeiten mangelt, hat Joschi Walch schon vor einiger Zeit eine Fact Finding Mission ins *Disfrutar* in Barcelona unternommen, der derzeitigen Nummer eins im *The World's 50 Best*-Ranking. Das Köchetrico dort gilt gemeinsam mit dem *Noma* in Kopenhagen als die absolute Instanz in Sachen Versuchsküche. Wir reden da von Gerätschaften zum Gefriertrocknen, zum Destillieren und zum Arbeiten im Vakuum. Um es kurz zu machen: Der komplette *Disfrutar*-Maschinenpark steht jetzt auch

in Zug am Arlberg. Andere Menschen kaufen sich für den Gegenwert einen vernünftigen Sportwagen.

Jedenfalls ist Jamie Unshelm, der Leiter des Labs, mit der perfekten Gerätschaft versorgt. Das schlägt sich in wunderbar kreativ-schrägen Innovationen nieder. Manches davon fließt in Folge in das eine oder andere Gericht am *Chef's Table*, anderes bleibt im *Culinary Lab*. Man kann im Rahmen der angebotenen Masterclasses etwas lernen oder auch einfach bei einem Menü am großen Tisch bemerkenswert gut essen.

In den letzten beiden Jahren ist das *Culinary Lab* so erfolgreich gewachsen, dass demnächst sogar ein Buch dazu mit jeder Menge Küchenideen erscheinen wird und damit die alpine Küche in ein neues Licht setzt.

Christian Grünwald

rotewand.com



DARIO CECCHINI

King of Beef. Dario Cecchini darf man mit Fug und Recht als Kult-Fleischhauer bezeichnen. Seine kleine Fleischerei *Antica Macelleria* in Panzano in Chianti ist vielen Karnivoren eine Toskana-Reise wert. Sowohl in der Metzgerei als auch in seinem Restaurant wird dem Rindfleisch nach dem Nose-to-Tail-Konzept gebräut. Das legendäre Bistecca alla Fiorentina ist natürlich trotzdem an erster Stelle der Beliebtheitsskala. Dario Cecchinis Popularität macht sich nun auch das 25hours-Hotel *San Paolino* in Florenz zunutze. Das dortige Restaurant *Cecchini in Città* wird somit ein weiterer Außenposten des kleinen Fleischimperiums. Von Rindstatar (oder wie man in Panzano sagt: Chianti-Sushi) bis zu Bistecca alla Panzanese kann man sich durch die komplette kulinarische Cecchini-Welt schmausen.

cecchini-firenze.com

A LA CARTE



HOCHWERTIGE GESCHENKE FÜR FEINSCHMECKER

Die besten Vulcano-Produkte
in einem Paket:
Vulcano-Bestseller, regionale
Köstlichkeiten und leckere
Snacks zum Verschenken oder
selbst genießen. Als Geschenk
verpackt, direkt zu den Liebsten.



JETZT ONLINE BESTELLEN
UND MIT DEM CODE 10% SPAREN

ALACARTE24

WWW.VULCANO.AT



Mise en place

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



Der Mythos lebt

Ins Pariser *Maxim's* kommt man vor allem wegen der Historie – die ist lang und mehr als beeindruckend.

Es gibt nur wenige Lokale, die als regelrechte Mythen gelten, die so gut wie jeder kennt und deren bloße Namensnennung Assoziationen weckt. Das *Maxim's* ist eines davon. Mit dem Unterschied, dass in diesem Fall nicht nur der Klang seines Namens, sondern auch sein Erscheinungsbild weltweit bekannt ist. Verantwortlich dafür ist der verstorbene Modedesigner Pierre Cardin, der das legendäre Lokal im Jahr 1981 erwarb und das *Maxim's* zu einer Marke ausbaute. Cardin eröffnete Ableger und Boutiquen und bedruckte alles Mögliche, darunter Parfums, Kleidung und sogar Käse mit dem Schriftzug aus den scheinbar tanzenden sechs Buchstaben.

Der Bekanntheitsgrad nahm weiter zu, der Mythos aber schwand. Eine Zeit lang kamen nur mehr Touristen, bis der tägliche Betrieb eingestellt wurde und eines der berühmtesten Restau-

rants der Welt zur reinen Event-Location verkam. Dann, im vergangenen November, beendete den Dornröschenschlaf die Firma *Paris Society*, die bereits weitere legendäre Lokale an spektakulären Orten in Paris betreibt, darunter das *Giraffe* gegenüber vom Eiffelturm oder das *Laurent* in einem prächtigen Stadtpalais nahe den Champs-Élysées.

Und so geht man heute wieder „zu Maxim“, wie es bereits Graf Danilo in der Operette *Die lustige Witwe* aus dem Jahr 1905 tat.

Tatsächlich war es ein Kellner namens Maxime Gaillard, der nur acht Jahre zuvor das Lokal in der Rue Royale, nahe dem Place de la Concorde, eröffnete und ihm eine anglierte Form seines Vornamens gab, was offenbar schon damals als cool galt.

Empfangen (und gründlich gemustert) wird man von einer sehr großgewachsenen Hostess, die genauso gut über einen Laufsteg schreiten könnte, sowie von einem sehr breit gebauten Rausschmeißer. Danach geht's zur Cocktailbar in den ersten Stock, über ein verspiegeltes Treppenhaus, das wirkt wie der Wiener Graben in der Adventzeit nach einer Überdosis Weihnachtspunsch.

So wie im gesamten Lokal wurde auch hier der Originalzustand weitgehend bewahrt, lediglich der Tresen etwas versetzt und adaptiert, um aus einer Champagner- eine Cocktailbar zu machen, wie der Barkeeper erzählt. Einrichtung und Dekors aus der Zeit der vorigen Jahrhundertwende stammen von verschiedenen Künstlern und wirken geradezu wie eine Karikatur jugendstilistischer Üppigkeit. Nymphen, Seerosen, schlängelnde Blüten und Pflanzen, funkelnde Spiegel, glänzendes Akazienholz, Kupfer, Messing und roter Samt, wohin man auch blickt.

In Zeiten der Belle Époque verkehrte hier das „Tout Paris“ – Künstler, Adel und Geldadel, Schauspielerinnen, Tänzerinnen und Damen von zweifelhaftem Ruf; und während der Besatzung im Zweiten Weltkrieg vor allem hochrangige Nazis. Nach der Befreiung kehrten die Promis zurück, der Mische-



lin vergab drei Sterne, bald galt das *Maxim's* als eines der besten und teuersten Restaurants der Welt.

Das legendäre *Maxim's* wurde aus seinem Dornröschenschlaf erweckt, der Originalzustand erhalten.

Heute stellt sich der Kellner mit Vorname vor, was zwar nicht unsympathisch, aber doch eher ungewöhnlich ist für Paris – und allemal für ein Restaurant mit diesem Anspruch. Die Speisekarte verspricht in erster Linie Klassiker der bürgerlichen französischen Küche, was wiederum, angesichts des Orts und seiner Fama, durchaus passend scheint. Darunter Lachs, Hummer, Kaviar, Entenleber und Froschschenkel. Einiges ist für zwei Personen gedacht, kommt auf hübschen Wägen daher und wird von Michel (dem Kellner) mehr oder weniger geschickt serviert. Darunter ein Brathuhn à la Henri IV. mit eher nichtssagenden Morcheln auf einem imposanten Berg Erdäpfel. Oder die weit aus befriedigenderen und gewohnt spektakulären Crêpes Suzettes.

Dass das Essen hier nicht die erste Geige spielt, erscheint nur folgerichtig und wird auch in allen anderen Lokalen der Betreibergruppe so gehalten. In erster Linie kommt man eben wegen der Historie, wegen des Mythos, der Location, des Dekors. Dass das Erlebnis dennoch nicht wirklich stimmig ist, der Zauber nicht richtig einsetzt, liegt am, gemessen an den Preisen, dann doch etwas zu wenig gepflegten Essen und Michels überraschend schleißigem Service, aber auch an der Musik.

Gegen 22 Uhr betreten drei Herren mittleren Alters in schlecht sitzenden Anzügen mit Krawatten und Gitarren die kleine Bühne und spielen „The Dock of the Bay“ von Otis Redding oder „Unchain my Heart“ von Joe Cocker. Allesamt Hadern, die hier, wo der Geist von Marlene Dietrich, Josephine Baker, Édith Piaf und dem Grafen Danilo weht, eigentlich rein gar nichts verloren haben. „Paris wird erst dann verdammt sein, wenn das *Maxim's* verschwindet“, schrieb einst der Stammgast und Schriftsteller Jean Cocteau. Doch der verstarb 1963, da war Paris noch eine andere Stadt. Und das *Maxim's* ein anderes Lokal.

Georges Desrues

restaurant-maxims.com

A LA CARTE

SCHENKEL

APPETIT AUF DIE WELT



DELIKATESSEN
SEIT 1883

SCHENKEL.AT

Mise en place

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



DIE HALLE DES BADRUTT'S PALACE IN ST. MORITZ

Pop-up im Palast. *Badrutt's Palace*, das altherwürdige und äußerst lebendige Grand Hotel in St. Moritz, ist ein magischer Ort für Gäste aus aller Welt. Der schönste Ort, um im *Badrutt's Palace* bezüglich Vergangenheit und Zukunft zu reflektieren, ist ohne Zweifel die stilvolle Hotelhalle, die dank ihres Lichts und der gebotenen Aussichten auf Land und Leute in ihrer Art einzigartig ist. In der kommenden Saison feiert man die Eröffnung eines neuen Gebäudes, gestaltet von ACPV Architects. Außerdem wurde ein Pop-up-Restaurant mit dem Gastspiel des *KOL* aus London angekündigt. Wobei man *Badrutt's Palace* mit elf permanenten Restaurants eigentlich als eigene Gourmetdestination in St. Moritz sehen kann.

badruttspalace.com

Aufgestockt.

Peter Friese hat den ersten Stock des *Schwarzen Kameel* zum Restaurant umgebaut. In der Beletage werden in die Logen Gerichte wie Brunnenkresse-Schaumsuppe mit Wiener Schnecke und schwarzem Knoblauch, Rieslingbeuschel mit Palffy-Knödel und Sauerrahm oder Herzbries mit Petersilwurzel, Staudensellerie und Räucheraal von Küchenchef Werner Pichlmaier serviert, der zuvor im *Imperial* und im *Sacher* tätig war.

Bognergasse 5, 1010 Wien
schwarzeskameel.at



WERNER PICHLMAIER



ÜBERSIEDELN: ECKART WITZIGMANN & MARTIN KLEIN

Re-Design

Noch bis Jänner des kommenden Jahres wird in dem 2003 eröffneten Restaurant *Ikarus* im Hangar-7 in Salzburg das internationale Gastkochkonzept umgesetzt. Dann wird umgebaut, allerdings ohne dass der Restaurantbetrieb pausieren muss. Als Ausweich-Location wurde die *Wolfschwang Alm* am Untersberg gewählt, zu der die Gäste in knapp 30 Minuten mittels Shuttlebussen anreisen können. Nach drei Monaten Baustellenphase soll das *Ikarus* im Mai wieder eröffnet werden.

hangar-7.com

AL BRONZO
DAL 1877
Barilla®



**PERFEKTE
SAUCENHAFTUNG**
AUF DIE ITALIENISCHE ART

NEUE GRÖSSE 500g

Mise en place

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



Bistro im Beisl. Till Wörner stand zuletzt bei Heinz Reitbauer im *Steirereck* am Herd, bevor er mit seiner Partnerin Emanuella Ndue das geschichtsträchtige *Herzog's Wirtshaus* in der Sechshauserstraße übernommen hat. In entspannter Beisl-Atmosphäre serviert das Kochtalent in seinem Bistro *Rosi* Gerichte, wie man sie an diesem Ort zunächst nicht erwarten würde: Hier stehen vegetarische Kreationen im Fokus. Donnerstag bis Samstag werden auch Frühstück und Mittagessen angeboten.

Sechshauserstraße 120, 1150 Wien
rosi.wien



Innere Werte

Gemüse und Obst, das es aus optischen Gründen nicht in die Supermarktregale schafft, hat es den Geschwistern Cornelia und Andreas Diesenreiter von *Unverschwendet* angetan. Begonnen hat alles mit dem Veredeln und Einrexen von Lebensmitteln, die nicht der Norm entsprechen, die zu groß, zu klein oder verbogen geraten sind. Der dazugehörige 40 Quadratmeter große Marktstand von *Unverschwendet* am Schwendermarkt wurde diesen Herbst neu designt (vom Wiener Studio Riebenbauer) wiedereröffnet.

Schwendermarkt 18, 1150 Wien
unverschwendet.at



Bressehuhn aus der Steiermark

2019 hat der Tiroler Patrick Birkel gemeinsam mit seiner Frau Katharina das französische Bressehuhn ins steirische Vulkanland gebracht, um es dort abseits von Massenproduktion und mit Bio-Siegel auf einem alten Streklhof mit groß angelegten Streuobstwiesen und eigens gezimmertem Hühnerstall zu züchten. Mit Michael Puntigam aus Feldbach und Gerhard Maier aus Kirchbach haben die Birkels heuer zwei Partnerproduzenten in der Steiermark gefunden. Bestellung und Verkauf über hendlhof.farm und in Kürze auch über Gastro-Lieferanten sowie Feinkosthändler.

FOTOS: LUKAS SCHNEIDER, UNVERSCHWENDET, K&P HENDLHOF

Festtagsgenuss mit Stil Prämierte Sekte und kulinarische Begleiter aus der A-Nobis Sektkellerei

Die A-Nobis Sektkellerei vereint handwerkliche Präzision und Leidenschaft für feinen Sekt in einem Sortiment, das Genießerherzen höherschlagen lässt. Mit Reifezeiten von bis zu 100 Monaten werden die mehrfach prämierten Sekte hier zur Perfektion gebracht. Die hauseigene Champagnermarke Norbert Deux-Coeurs rundet das Angebot ab und verspricht festliche Genussmomente in besonders edler Form.

Für die Festtage bietet A-Nobis die ideale Sektbegleitung für jeden Gang: Die fruchtig, frischen Sortensekte setzen Vorspeisen und Aperitifs elegant in Szene und sorgen für einen spritzigen Auftakt. Die trockenen Cuvées der 1217 Linie passen hervorragend zu herzhaften Hauptgerichten und verleihen dem Festessen eine klare, feine Note. Zum Dessert empfiehlt sich ein klassischer A-Nobis Rosé – ein stilvoller Abschluss, der mit seinen fruchtigen Nuancen den süßen Ausklang perfekt ergänzt. Die Kollektion der A-Nobis Sektkellerei ist somit nicht nur die perfekte Wahl für festliche Stunden mit Familie und Freunden, sondern auch ein echtes Highlight für Kenner und Genießer, die sich das Besondere ins Glas holen möchten.



Prickelnde Momente verschenken: Sekt, Champagner & mehr

Verschenken Sie unvergessliche Momente voller prickelnder Genussfreude! Mit hochwertigen Sekten und Champagnern von A-Nobis bereiten Sie Ihren Liebsten besondere Freude – ob als stilvolles Geschenk zu den Festtagen, oder als Einladung zu gemeinsamen Erlebnissen. Schenken Sie Zeit: Wie wäre es mit einem Gutschein für eine exklusive Kellerführung und Verkostung, die Sie zusammen genießen können?

Das A-Nobis Team hilft Ihnen gerne bei der Auswahl und stellt auf Wunsch individuell gestaltete Geschenkkartons für Sie zusammen. Entdecken Sie die erlesene Vielfalt der A-Nobis Sekte und erleben Sie unvergessliche Genussmomente. Birgit und Norbert Szigeti freuen sich auf Ihren Besuch, oder auf Ihre Bestellung im A-Nobis Onlineshop!

A-NOBIS Sektkellerei Norbert Szigeti GmbH

Am Eichenwald 3, 2424 Zurndorf, T 02173/208 99
sekt@a-nobis.at, www.a-nobis.at

Mise en place

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



Mathias Dahlgren, *Bocuse d'Or*-Gewinner und achtmaliger *Chef of Chefs*-Preisträger in Schweden, steht mit seinen beiden Restaurants im *Grand Hotel Stockholm* für eine unverschnörkelte und zugleich luxuriöse Seafood-Küche.

Der einfache Luxus

Während anderswo in Skandinavien Seafood in möglichst elaborierter Form zu Tisch gelangt, setzt Mathias Dahlgren im *Grand Hotel Stockholm* auf den möglichst unverfälschten, direkten Geschmack.

Das *Grand Hotel* hat in jeder Hinsicht Stil und Größe. Es beherrscht seit 1874 Berühmtheiten, bedeutende Veranstaltungen und bemerkenswert viele Gäste des täglichen Lebens. Es befindet sich in bester Lage am Stockholmer Hafen und bietet einen Blick auf die Altstadt und den Königspalast. Letzterer, so haben einmal Vermessungen ergeben, ist in der Gesamtfläche sogar etwas kleiner als das *Grand Hotel*. Man spricht darüber aber nicht so gerne. Lieber verweist man auf die tatsächlich formidablen Zimmer, die Beliebtheit des Afternoon Tea (mindestens einen Monat im Voraus reservieren) und die ausgezeichnete Gastronomie, die von Mathias Dahlgren gleich mit zwei Restaurants bespielt wird.

Im *Matbaren* darf man sich kreative schwedische Everyday-Klassiker mit den im Norden so beliebten mediterranen Noten erwarten. Ein wenig formeller geht es im Restaurant *Seafood Gastro* zu, das neben einer grandiosen Weinkarte den Fokus auf alles legt, was auf, neben oder im Wasser lebt.

Mathias Dahlgren schafft es mit erstaunlich wenigen, dafür stets umso sorgfältiger ausgewählten Produkten, die großen Töne anzuschlagen. Etwa beim Heilbutt-Sashimi, das mit Kaviar vom Weißfisch und etwas frischem Wasabi vermeintlich exklusivere Zutaten bei Weitem hinter sich lässt. Rohe Shrimps aus Norwegen finden in einer buttrigen Sauce mit etwas Gurke und Apfel die optimale Begleitung. Die riesigsten Kaisergranaten, die man sich vorstellen kann (Kaliber 1/1), kommen selbstverständlich in einer Sauce aus Kopf und Schale. So schlicht, so exzellent. Weshalb reichlich Kaviar ganz einfach auf gebuttertem Kartoffelstampf serviert wird. Ein würdiger

Hauptgang in so einem Menü ist ein dickes Stück vom Zehn-Kilo-Steinbutt, etwa zwei Wochen dry-aged. Dazu Eierschwammerl und Seehasenrogen.

Nein, es muss nicht immer Kaviar sein. „Das Ziel besteht für mich darin, immer etwas zu kochen, das wirklich verdammt gut schmeckt, unabhängig vom Status der Zutaten“, sagt Mathias Dahlgren mit dem ihm typischen Hang zum Understatement.

Wobei: Die im Herbst in Schweden am meisten begehrte Spezialität ist Kalix Ljörom, ein sehr feinkörniger Rogen, der von kleinen Maränen stammt. Mathias Dahlgren serviert im *Seafood Gastro* tagesfrischen Kalix in der Silberschüssel, an der Seite frisch gebackenes Brot aus der eigenen Bäckerei und etwas Sauerrahm. So einfach geht wahrer Luxus: „Ich denke, der Schlüssel zur Magie liegt oft darin, die Umsetzung in so wenigen Zutaten wie nur möglich zu finden.“

Christian Grünwald

grandhotel.se



Glenfiddich®



GRAND
CHÂTEAU
AGED **31** YEARS

SINGLE MALT SCOTCH WHISKY
BORDEAUX WINE CASK FINISH

LIMITED EDITION

Mise en place

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



Das Milka liegt in den Bergen von Kranjska Gora und am Jasna-See. David Žefran steht für eine fantastische, regional orientierte Küche.

Dringende Empfehlung

In Kranjska Gora, also wenige Kilometer nach der österreichischen Grenze, überzeugt David Žefran im Restaurant *Milka* mit einer außerordentlichen Fine-Dining-Performance.

Schokolade gibt es beim Dessert keine. Dabei ist der Name *Milka* zumindest in Österreich wohl auf ewig im ersten Reflex mit der populären Schokoladenmarke verbunden. Der Name des schmucken Boutique-Hotels samt Restaurant rührt allerdings vom Vornamen der Vorbesitzerin.

Slowenische Investoren haben das alte Gästehaus in der Covid-Zeit gekauft und luxuriös in sechs Zimmer samt Gourmetrestaurant umgebaut.

Jedes Textil, jedes Einrichtungsstück ist handverlesen und stets nicht nur nach ästhetischen und funktionalen Aspekten, sondern auch im Sinn der Nachhaltigkeit ausgewählt. Plastik hat hier konsequent keinen Zutritt.

Entsprechend lokal orientiert agiert auch die Küche. Jede verwendete Zutat wird bezüglich Herkunft und Verpackung durchleuchtet. Das bedeutet, möglichst biodynamisch im Wachstum und Glas statt Plastik bei der Verpa-

ckung. Mittlerweile klappt das mit den Lieferanten, viel Gemüse kommt aus dem eigenen Garten.

Slowenien ist reich an regionalen Produkten. Das wird im 20-gängigen Überraschungsmenü deutlich, das neben reichlich Saisongemüse- und -früchten auch mit erstaunlich vielen Molkereiprodukten, Pilzen, Süßwasserfischen und Wild umgeht. Jeder Teller ist sehr aufwendig gestaltet, bezieht sich entweder auf regionale Rezepturen oder auch auf die bestmögliche Umsetzung der Hauptzutat. Moderne Technik in der Zubereitung ist dabei selbstverständlich, so wie auch viele Zutaten, die einen Fermentationsprozess durchlaufen haben. Aus dem Sommermenü blieben Kombinationen wie Tomaten mit roten Beeren und geräuchertem Rahm oder auch die Zucchini mit Mandeln und Basilikum in sehr guter Erinnerung. Da war aber auch perfekt paniierter Schweinskopf mit Lauch und fermentiertem Sellerie oder Huchen mit Bienenpollen und Feige.

Jeweils ein Mitglied der *Milka*-Köche-Crew präsentiert den Gästen jedes Gericht bei Tisch. Da geht es auch um sehr erstaunliche, noch nie gehörte Details; etwa wenn bei einem der ersten Amuse-Gueules schon vom verwendeten Forellenbauchfett für die Bisikuitmasse die Rede ist. Fett kommt hier auch vom Bären, konkret als Fleischsauce im Verbund mit im Fichtenzweigrauch gedämpften Roten Rüben, Feigenblattöl und etwas Kaviar.



Außer- und ungewöhnlich kann man das begleitende Getränkeprogramm im *Milka* bezeichnen. Man wählt entweder aus mehrheitlich slowenischen Natural-Weinen oder aus hausgemachten Säften. Und da wäre auch noch ein Pairing-Offert, das sich „Unsere Geschichte“ nennt und neben Wein auch noch Cocktails, Alpin-Sake aus Salzburg, Bier und andere Getränke anbietet. Eine wirklich spannende, bereichernde Sache.

Wegen David Žefrans verschiedener Arbeitsstationen bei namhaften Restaurants in Skandinavien, (u.a. im *Frantzén*), ressortiert das *Milka* in manchen Beschreibungen und Restaurantguides in der Nordic-Cuisine-Schublade. Mit der Lage im Dreieck Österreich-Slowenien-Italien ein wenig verwirrend, und tatsächlich ist die Kategorisierung Alpine Cuisine wohl zutreffender. Einteilungen dieser Art sind Žefran aber ohnehin egal. „Ich mache von Beginn an das Restaurant, in dem ich selbst gerne Gast sein möchte.“

Žefran selbst hat erst über viele Umwege zur Spitzenküche gefunden. Er hat Soziologie studiert, ar-

beitete dann als DJ. Aus dieser Zeit resultiert auch die Playlist für die Musik im Restaurant, die er natürlich selbst erstellt. Es waren dann verschiedene Küchenjobs in Slowenien, die David Žefran auf den Geschmack und den aktuellen Karriereweg brachten. Zwei Michelin-Sterne für einen Autodidakten, das ist schon außergewöhnlich.

Wie koch- und produktverrückt man im *Milka* ist, wird auch beim Frühstück deutlich. Ein scheinbar nicht enden wollender Reigen an Angeboten kommt da zu Tisch, vieles davon auch frisch in der Küche zubereitet.

Die wohl größte Konkurrenz für David Žefran und das *Milka*-Team

lauert vor der Haustür. Der Blick auf den Jasna-See und das Bergpanorama ist farblich dermaßen betörend, dass man sich daran nicht sattsehen kann. Die blau-grünen Farben sind einfach magisch.

Bezüglich der früher üblichen Tourismus-Saisons erwartet David Žefran einen Perspektivenwechsel. „Kranjska Gora liegt auf 800 Metern, da können wir uns mit Schnee für die Wintersaison nicht mehr so sicher sein.“ Zumindest das Fine-Dining-Business scheint hier auf der sicheren Seite zu sein.

Christian Grünwald

hotelmilka.si

DIE BESTEN GESCHENKE FÜR EIN (BE)SINNliches FEST



ÖLMÜHLE FANDLER | PÖLLAU | WWW.FANDLER.AT

Mise en place

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



Beten um Sonne

Früher galt das Wetter als unverfängliches Smalltalk-Thema. Beim Gespräch mit Weinmachern ist die Wetterlage heutzutage allerdings zur Hauptsache geworden. Das ist auch bei *Dom Pérignon* nicht anders.

Jean-Baptiste Terlay spricht viel über das Wetter. Er ist nicht Meteorologe, sondern Önologe und Winemaker bei *Dom Pérignon*. Beim Besuch des Weinguts in Hautvillers im Juni scheint zwar gerade die Sonne, aber das sei eine echte Ausnahme in diesem Jahr. „Wir hatten hier bislang eine Periode mit acht Monaten täglichem Regen.“ Die Champagne hat 2024 die feuchte Seite der aktuellen Wetter- und Klimakapriolen abbekommen. Die kühlen, nassen Frühlingstage, mancherorts auch Frost und Hagel, brachten alles, was man sich als Winemaker im

Weingarten nicht wünscht: Verrieselung und Mehltau, dazu verhaltenes Wachstum und schließlich auch noch Pilzkrankheiten, denen durch den langfristigen Entschluss zum biodynamischen Anbau besonders schwer zu begegnen war. Entsprechend niedriger wurden die Ernteerträge angesetzt. Trotzdem könnte auch in diesem lausigen Jahr ein gar nicht mal so schlechter Jahrgangschampagner entstanden sein. Für eine endgültige Einschätzung ist es noch zu früh, aber die Geschichte des Champagners ist keineswegs fix mit Sonnenschein verknüpft. „In den Aufzeichnungen von *Dom Pérignon* ist viel von Jahren mit hohen Säurewerten und unbefriedigender physiologischer Reife zu lesen“, weiß Terlay. So gesehen ist es kein Wunder, dass die einst beschei-

denen Weine der Region gerade hier durch die *Méthode champenoise*, bei welcher Wein durch die Zugabe von Hefe in der Flasche gärt, erstmals veredelt wurden.

In der Abtei Hautvillers, wo sich heute das *Dom Pérignon*-Hauptquartier befindet, hat der Mönch Pierre Pérignon gelebt, gebetet und gearbeitet – und wurde wegen seiner Verdienste um die Bubbles auch hier begraben.

Jean-Baptiste Terlay hat mittlerweile 29 Ernten in der Champagne mitgemacht. „Früher haben wir damit im Oktober gestartet, jetzt ist zumeist im



Dom Pérignon-Winemaker Jean-Baptiste Terlay blickt auf ein verregnetes Jahr 2024 zurück. Ein Studieren der Aufzeichnungen des Mönchs Pierre Pérignon zeigt, dass das Wetter in der Champagne immer schon ziemlich lausig war. Der Qualität des Champagners kann das aber nichts anhaben.

August Erntebeginn. Bezüglich Reife, Zucker, Phenole und Tannin hatten wir früher ein komplett anderes Rebmateriail.“

Die aktuelle Herausforderung für den Winemaker besteht im Erhalt der Kontinuität des Produkts. „Wir bewegen uns hier im Vergleich zum Stillwein in einer komplett anderen zeitlichen Dimension. Unser Champagner wird schließlich erst neun bis 15 Jahre oder noch später nach der Ernte getrunken.“ Ganz gleich, ob regnerisches Sauwetter oder superheiße Hundstage, *Dom Pérignon* steht für eine bemerkenswerte Frische mit floralen und fruchtigen Noten, die auch nach vielen Jahren Reifung in der Flasche faszinierend präsent sind. „Wir müssen für das restliche Jahrhundert planen, müssen erkennen und verstehen, welche Änderungen im Weingarten und im Keller erforderlich sind, um auf die möglichen klimatischen Veränderungen vorbereitet zu sein.“ Der Erfolgsdruck ist also gewaltig.

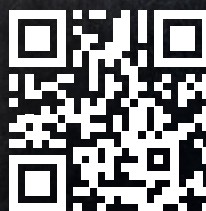
Wie es geht, ist an den beiden aktuellen Neuerscheinungen mustergültig nachzukosten. Der 2015er wirkt schon in diesem jugendlichen Stadium wunderbar frisch und zitrusfruchtig mit einem Hauch Pfirsich, unterstützt mit zarten Bitternoten und einer Idee von Brioche. 51% Pinot noir und 49% Chardonnay wurden in diesem heißen Jahr zu einem brillanten harmonischen Wein, der über die Jahre noch an Komplexität gewinnen dürfte. In den meisten Verkostungen wird der 2015er wohl mit 98 Punkten gelistet werden. Ungewiss, aber nicht unmöglich scheint, dass der 2015er eines Tages in einer späteren Plenitude-Version ähnlich grandios und 100-Punkte-reif dasteht wie der P2 2006. Der recht heiße Witterungsverlauf mit etwas Regen zwischendurch wurde optimal bewältigt, der Wein hat nach 15 Jahren Flaschenlagerung Eleganz und Fruchtfülle, die sich mit Aromen von Kakao und Haselnüssen zu einem großen Ganzen verbinden. Im Moment ist das wohl der beste derzeit im Handel erhältliche *Dom Pérignon*.

Christian Grünwald

domperignon.com

A LA CARTE

INTERNATIONALE SPEZIALITÄTEN FÜR DIE ANSPRUCHSVOLLE GASTRONOMIE.



ganz. nah. dran.



Max Natmessnig am Grill in der offenen Küche des Chef's Table at Brooklyn Fare in New York City

Große Perfektion

Das Restaurant Chef's Table at Brooklyn Fare in New York ist so etwas wie der Fine-Dining-Laufsteg für essbare Luxusprodukte. Der Österreicher Max Natmessnig steht gemeinsam mit dem Niederländer Marco Prins der ehrgeizigen State-of-the-Art-Küche vor.

TEXT VON CHRISTIAN GRÜNWARD

Es war dieser eine „once in a lifetime“-Moment, als Moneer „Moe“ Issa, Eigentümer des *Chef's Table at Brooklyn Fare* in New York, Max Natmessnig im Sommer 2023 anrief und ihn fragte, ob er gemeinsam mit Marco Prins neuer Küchenchef sein möchte. Was wie der Jackpot-Gewinn klingt, erzeugte für den Moment doch gewisse Troubles. Nur wenige Monate zuvor war Natmessnig von der *Roten Wand* in Lech zu *Dallmayr* nach München gewechselt, um dort das Restaurant in die Spitzenklasse zu kochen. Nach so kurzer Zeit zu wechseln, macht kein gutes Bild – so die Befürchtung. Viel Zeit zum Überlegen hatte er nicht. Und brauchte er auch nicht. Denn Natmessnig wusste: „Es ist New York, hier hast du Möglichkeiten und Chancen, die du anderswo nie bekommst.“ Dazu kommt, dass das anvisierte Terrain alles andere als Neuland darstellte. Max Natmessnig hatte schon einige Zeit in einer frühe-

ren Konstellation im *Chef's Table at Brooklyn Fare* gearbeitet, sogar gemeinsam mit Marco Prins, den er schon aus seiner Zeit bei Sergio Herman im *Oud Sluis* in den Niederlanden kannte.

Kurz zuvor gab es in New York eine ziemlich emotionale Trennung vom bisherigen Küchenchef César Ramirez. Verletzte Egos, verschwundene Weine und Werkzeuge, unklare Finanzen und beiderseitige Anschuldigungen. Ein Gastro-Beziehungsgossip nach 14 Jahren Zusammenarbeit, der bis heute für Gesprächsstoff sorgt. Und das zu einem Zeitpunkt, als kurz zuvor der *New York Times*-Food-Kritiker Pete Wells das *Chef's Table at Brooklyn Fare* als eines der 100 besten Restaurants der Stadt lobgepreist hat.

Dass es einen versteckten Wettstreit mit dem neuen César des Ex-Küchenchefs gibt, will niemand kommentieren, es liegt aber auf der Hand. Schließlich buhlen beide Lokale um



Die belgische Waffel mit reichlich Hokkaido-Seeigel und Trüffel (o.) ist in den letzten Monaten zum beliebtesten Signature geworden. Max Natmessnig und Marco Prins haben aber auch noch viele andere Kreationen in petto, etwa norwegischen Kaisergranat mit dem Schaum von Pandanblättern (re. Seite).

genug für mehrere Konzepte dieser Art ist. Gleichwohl ist aber auch in NYC der Markt für Luxus-Fine-Dining enger geworden. Das 345-US-Dollar-Preisschild für das Tastingmenü (plus Steuer plus Service plus Getränke) macht die Zielgruppe übersichtlich. Und mancher hat auch eine massive Allergie gegen stundenlanges Stillsitzen bei Tisch und vierzehn Gänge.

Absolut unique im *Chef's Table at Brooklyn Fare* ist nach wie vor die *Chef's Table*-Sitz-Situation. Das bringt Entertainment, küchenmäßige Einsichten und auch kommunikative Interaktion. 18 Gäste können an der Küchenbar auf den bequemen Barsesseln Platz nehmen, noch einmal so viele Personen haben an „normalen“ Tischen Platz.

Das *Chef's Table at Brooklyn Fare* wurde in der ersten Version 2009 im hinteren Teil eines Lebensmittelgeschäfts in Brooklyn eröffnet. 2016 verlegte man das Restaurant nach Manhattan. Ganz im Stil einer versteckten Speakeasy-Bar (die New

die alten Stammgäste. Auch was den Fokus der Küche betrifft – erlesene Luxusprodukte und mehrheitlich Seafood –, ähneln sich die Konzepte. Man sollte meinen, dass New York City groß

Yorker lieben versteckte Geheimtipps) muss man auch hier einen Supermarkt durchqueren, ehe man durch einen versteckten Eingang das Restaurant betreten kann.

Schon die ersten Bissen, hocharomatisches Blue-Fin-Tuna-Tatar und cremige Foie gras mit geräuchertem Aal, machen auf Anhieb klar, dass hier jedes Detail ein Ereignis sein will. Ein dritter Amuse-Bissen, A5-Wagyu mit Romanesco, krönt die Anfangssequenz, die man produktmäßig auch als heilige Dreifaltigkeit des Fine Dinings untertiteln könnte.

Nur das beste Produkt ist gut genug

In der Küche herrscht einsilbige Betriebsamkeit. Es ist ein schönes Schauspiel, wenn sich sechs Personen intensiv um einen Patienten namens Teller kümmern. Eine ziemliche Show ist dem Vernehmen nach auch die Beschaffung der hier verwendeten Produkte. Ganz gleich ob Buri Yellowtail, Ezo Abalone oder Wagyu – vieles wird über einen Spezialitätenhändler in Japan bezogen, der über Ware verfügt, die selbst superheikle

japanische Top-Chefs zufriedenstellt. „Wir bestellen drei Mal die Woche in Japan“, sagt Max Natmessnig. „Die Ware wird in Form einer kleinen Dokumentation mit Video, Fotos und Textinfo präsentiert. Auf dieser Basis entscheiden wir dann.“ Perfekt gefüllt und sehr aufwendig verpackt, kommt die Ware am nächsten Tag mit Luftfracht ins Restaurant.

So fanden auch die Hokkaido-Seeigelstücke ihren Weg nach Manhattan. Die orangefarbenen Preziosen bilden auf einer belgischen Waffel als Unterlage gemeinsam mit geräucherter Butter, karamellisiertem Kürbis und in der Saison nicht zu wenig Trüffel eine glücklich machende Umami-Attacke, an die man noch lange mit Wohlgefallen denkt.

Über die sonst üblichen Prozentsätze für Wareneinsatz in der Gesamtkalkulation spricht man nicht. „Zum Glück versteht Moe Issa die Erfordernisse für diese Art von Küche, es ist ein absolutes Privileg, so arbeiten zu dürfen.“ Tatsächlich ermutigen der *Brooklyn Fare*-Eigentümer Max Natmessnig und Marco Prins zur Suche



nach weiteren derart extrovertierten Qualitätsprodukten.

Der Buri-Yellowtail-Tuna stammt eigentlich aus Nordspanien, weil er beim Fang dort in der Saison am meisten Fett hat. Geliefert wird der Hamachi aber über Japan, und zwar nur die besonders fetten und am besten schmeckenden Bauchstücke. Noch kostspieliger sind die in Japan frisch gefangenen Ezo-Abalone-Muscheln. Sie werden lebend angeliefert und erfordern eine enorm sorgsame Behandlung. Anfangs muss man sie mit einem Holzhammer klopfen, dann zwei Stunden in einer Seetang-Essenz weich kochen. Der Kochfond ergibt später mit der frischen Leber der Muscheln eine unvergleichliche Sauce.

Die Seafood-Höhepunkte im Menü nehmen scheinbar kein Ende. Etwa mit den riesigen und natürlich megafrischen Kaisergranaten, die in einer geschäumten Spicy-Sauce auch von fruchtigen Mango- und Gurkenstücken begleitet werden. Da ist auf einem Teller auch ein Stück vom ganz großen Steinbutt, das mit der Sauce aus den inneren Werten einer King

Crab einen so nachhaltigen Geschmack bezüglich Meer aufführt, dass ein Weißwein aus dem Jura gerade recht als Kontrapunkt kommt.

Einige Produkt-Highlights stammen sogar aus den USA. Etwa die einzeln getauchten Jakobsmuscheln aus Main. Sie müssen drei Tage ruhen und Wasser verlieren, ehe sie ganz kurz auf dem Holz von Maple-Sirup-Fässern auf 40°C erhitzt werden. Die Innereien der Muscheln werden mit Vin Jaune zu einer cremig-seidigen Escabeche, Fingerlimetten, Forellenkaviar und Feigenblattöl besorgen das Finale. Eine Sensation hinsichtlich Textur und Geschmack. An Zubereitungen wie dieser tüfteln Max Natmessnig und Marco Prins oft wochenlang. So war es auch beim Gang mit der Ente.

Die Vögel werden von einem kleinen Farmer im Hudson Valley bezogen. Etwa drei Wochen Dry-aging und ein Einreiben der geschröpften Haut mit Honig machen das Fleisch unfassbar mürb-saftig. Der Saft entsteht mit den Karkassen in der silbernen Entenpresse aus Paris quasi von selbst. Mit etwas Foie gras findet das Gericht seine Vollendung. Auch der Fleischhauptgang, ein A4-Wagyu (mit Wasabisauce), das über Holzkohle gerade einmal abgeflammt wird, ist genial einfach wie denkwürdig. „Wir haben dafür einen Bauern in Japan als Vertragspartner. Er liefert exakt nach unseren Vorstellungen das Rib Eye Cap. Wir wollten ganz bewusst A4, damit es nicht zu fett wird.“

An die Zeit in der *Roten Wand* in Lech erinnert dann der letzte Dessertgang, das Fujisan-Brot, jenes mit Karamell und Kardamom gewürzte japanische Brioche, das Natmessnig in den Alpen erstmals kreiert hat. „Es ist eine gute Erinnerung an Japan und jetzt auch an den Arlberg. Für mich ist es der ideale süße Schlusspunkt im Menü; ein Ende, das dich irgendwie umarmt.“

Die nächsten Karrierejahre scheinen für Max Natmessnig vorgezeichnet zu sein. Gemeinsam mit seiner Frau, der US-Amerikanerin Bekah Roberts, ist er voll und ganz in New York angekommen. Die beiden lernen sich übrigens bei ihrer Arbeit für Daniel Humm im New Yorker *The Nomad* kennen. Im *Chef's Table at Brooklyn Fare* arbeitet Bekah Roberts nicht nur am Weinprogramm, sie ist auch für ein sehr atmosphärisch-emotionales Detail im Restaurant verantwortlich: die Playlist. Und auch wenn da Falcos *Junge Römer* einen fixen Platz haben, ist sonst kein Heimweh zu bemerken. —

brooklynfare.com/chefs-table





Aufgetaucht

Obwohl der Karpfen eine lange Tradition als Festtagsfisch in Österreich vorweisen kann, hat er noch immer ein Imageproblem. Vier Köche räumen damit auf.

TEXT VON CLAUDIA SCHEMERL-STREBEN
FOTOS VON MICHAEL REIDINGER



„Das Abfischen der Karpfenteiche muss kontrolliert ablaufen und funktioniert nur, wenn man vor Ort ist und Teichwache schiebt.“

FRANZISKUS SEILERN-ASPANG





Kräfte messen: Das alljährliche Abfischen der Karpfenteiche vom Schloss Litschau ist schweißtreibende Arbeit, Tonnen an Karpfen müssen den Teichen entnommen werden. Im Meierhof des Schlosses wurden die Hälterbecken vergrößert, darin tummeln sich die Fische nach Gewichtsklassen eingeteilt.



Geht man durch das schwarze Eisentor des Fischereibetriebs Gut Dornau im niederösterreichischen Leobersdorf, fällt sofort der prächtige Altbau bestanden der imposanten Parkanlage auf, die sich über mehrere Hektar erstreckt. Im nächsten Moment nimmt man das Motorengeräusch der Rasenmäher wahr, die lautstark über die Wiesen brummen und dabei ihre Auffangkörbe in ordentlichem Tempo bis zum Anschlag füttern. Die regelmäßige Rasenpflege mit akkurat gehaltenem Schnitt der Gräser hat für Gutsbesitzer Ferdinand Trauttmansdorff neben der Optik einen wertvollen Zusatznutzen: Der Output des Short-Cuts landet nicht im Kompost, sondern bei seinen Fischen.

Gras zählt für Amurkarpfen, auf die sich der Experte der Traditionsfischzucht ebenso spezialisiert hat wie auf Schuppen- und Spiegelkarpfen, Wels, Stör, Hecht, Saibling und Forelle zum Grundnahrungsmittel. Zwei Mal wöchentlich verändert sich daher auch die Teichfarbe bei dem Vegetarier unter den Fischen: Die gemähten Hapfen werden auf die Amurkarpfen-Teiche gekippt und verteilt, sodass die Wasseroberfläche einer grünen Graslandschaft gleicht. Sobald angerichtet ist, machen sich die behäbigen Flossentiere, die sonst ziemlich gelassen ihre Bahnen am Grund der Teiche ziehen, mit ihren ausstülpbaren Lippen gierig über die Delikatesse her. „Wichtig ist, tagesfrisches Gras zu füttern, sonst verschmähen sie es, die Halme verrotten, sinken ab und beeinflussen die Wasserqualität“, verrät Trauttmansdorff. Ist das Gras zu trocken, bietet der Züchter seinen Amurkarpfen mit eher lang gestreckter Statur, olivgrünem bis schwarz-grünem Rücken und weißem Bauch auch hofeigenes Getreide wie Roggen und Gerste an.

Die hohe Wasserqualität der insgesamt 20 Teiche – die ältesten stammen aus dem 17. Jahrhundert – mit 70 Hektar Wasserfläche wird durch natürliche Zuflüsse von Piesting und Triesting gewährleistet. Auch die radikal gering gehaltene Besatzdichte und die naturnahe Fütterung der Tiere machen die Qualität von Trauttmansdorffs Karpfen aus, die bewusst langsam wachsen. Bis sich ein Millimeter-Winzling zu einem Exemplar mit einem halben Kilogramm Gewicht entwickelt, braucht er ganze zwei Jahre. Erst im dritten Lebensjahr wird der Fisch mit etwa zweieinhalb Kilogramm ab Hof verkauft und an die Tür etlicher Restaurantküchen geliefert – nicht ohne vorher Zeit in sogenannten Hälterbecken in klarem Wasser zu verbringen, um einen unverfälschten Geschmack zu garantieren.





In Bottichen werden die Karpfen zu den Hälterbecken transportiert oder mit Pick-ups in andere Gewässer umgesiedelt. Re. o.: Herbstliche Teichidylle in Litschau; re. u.: Franziskus Seilern-Aspang (3. v. li.) mit Team und Schlosshund Sizu



Den Ruf, der Karpfen sei schlammig und fett, lässt Trauttmansdorff nicht gelten: „Die Fütterung des Karpfens hat sich vollkommen verändert und der Fettgehalt von früher acht bis neun Prozent wurde mittlerweile halbiert. Da ist sogar Lachs fetter.“ Recht bekommt Trauttmansdorff durch eine lange Liste an Gastronomen, die bei ihm bestellen. Jahrelanger prominenter Kunde des Fischvielfalt-Züchters ist auch Spitzenkoch Heinz Reitbauer, der den Karpfen besonders schätzt: „Er ist einer meiner Lieblingsfische“, gibt sich der *Steirereck*-Küchenchef betont euphorisch und kann mit Animositäten gegen diesen Friedfisch nichts anfangen. „Im *Steirereck am Pogusch* war Karpfen immer schon Standard, und seit knapp 20 Jahren ist er auch fixer Bestandteil der Speisekarte im Wiener Restaurant im Stadtpark.“

Bis zu sieben verschiedene Süßwasserfische hat der kulinarische Botschafter Österreichs stets als Gericht in seinen Menüs. Stör, Wels und Karpfen liefert ihm das Gut Dornau, wobei es beim Karpfen vor allem der Amur ist, von dem Reitbauer wöchentlich 60 Kilogramm bestellt: „Er

ist sicher der edelste aller Karpfenarten, hat ein wunderschönes helles und kompaktes Fleisch und ist vielfältig einsetzbar.“ Aufgrund seiner hohen Sashimi-Qualität wird er von Reitbauer auch roh serviert: „Wir beizen ihn nur für ein paar Stunden in einer Salz-Zucker-Mischung, schneiden ihn dünn auf und schicken ihn puristisch mit Fenchelsaft zum Gast.“ Gebraten werden die Filets stets nach einer dreistufigen Methode: zunächst kurz in der Pfanne auf der Hautseite, wandert das Filet in ein Becken mit geklärter Butter, wo es bis knapp vorm Punkt gegart wird, um dann zurück in der Pfanne fertig gebraten zu werden.

„Karpfen ist wahrscheinlich der beste Fisch der Zukunft.“

LUKAS NAGL

In seinem aktuellen Menü kombiniert Reitbauer den Karpfen mit Puntarelle-Rettich-Pomelo-Salat (den er in marinierten Rettichbahnen in Tropfenform füllt), glasierter Puntarelle, Weißwein-Butter-Sauce mit Anis-Ysop-Öl und Szechuan-Ribisel-Salz, das dem Fisch nicht nur eine ordentliche Portion Säure, sondern auch einen markanten Farbton verpasst. Abgelöst hat dieses Gericht einen Gang, bei dem Reitbauer ebenfalls auf fruchtige Komponenten setzt und damit unterstreicht, wie gut sich der Fisch damit verträgt: Ananaskirschen durften den Ton in der Sauce angeben; daneben wurde Melanzani platziert, die zunächst in eigener Marinade eingelegt eine schmelzende Textur annimmt und im Anschluss angedörnt und mit einer Melanzani-Kokos-Fischglasur überbacken auf den Teller kommt.

Respekt zollt der österreichische Spitzenkoch dem Fisch aufgrund seiner besonderen Y-Grätenstruktur: „Natürlich ist es schwierig und erfordert eine erprobte Schnitttechnik. Die Chinesen schröpfen den Fisch und übergießen in heiß, um der Gräten Herr zu werden. Wir finden, die beste Methode ist, das Fischfleisch vorsichtig herauszuschneiden. Das machen bei uns in der Küche zwei darauf spezialisierte Poissonniers, denn wenn die Erfahrung fehlt, hat man ein Drittel Fleischverlust.“

Fachmännisch zerteilt wird Karpfen auch von Lukas Nagl. Der Oberösterreicher steht in der Küche des Restaurants *Bootshaus* am Traunsee und hat ein 22 Kilogramm schweres Prachtstück vor sich liegen. „Das ist der Größte, den ich bisher zerlegt habe“, kommentiert er den über ein Meter langen Wildfangkarpfen, dessen Innenleben beim Aufschneiden ein rotes Fleisch preisgibt, das dem eines Thunfischs gleicht.

Zehn Fischer hat Nagl bei der Hand, die ihn stets mit Frischfang von Atter-, Mond- und Traunsee beliefern. Im Jahr sind das in Summe unglaubliche drei bis sechs Tonnen. Nagl nimmt, was die Seen der Region hergeben. „Da hat der Karpfen, den ich bekomme, natürlich keine Einheitsgröße, sondern wiegt einmal drei Kilogramm, einmal sieben und das nächste Mal 18.“ Der Koch nimmt's

gelassen und überschlägt sich geradezu mit Rezeptideen. Das ist auch notwendig, sind doch Speisekarten von drei Gastronomiebetrieben – das Fine-Dining-Restaurant *Bootshaus* im *Hotel Traunsee*, das Wirtshaus *Poststube 1327* und die neu eröffnete *Belétage* im *Gasthof Post* in Traunkirchen – mit unterschiedlicher Ausrichtung zu füllen. Während Nagl den Bauch des Karpfens („der war so fett wie Lardo“) aufschneidet, auf einen blauen Krim-Paradeiser setzt, kurz abflämmt und mit roter Shisosauce im *Bootshaus* serviert, darf es in der szenigen *Belétage* ein Karpfenleberkäse sein, der beim Grätenschnitt aus den Resten hergestellt wird und klassisch mit Essiggurkerl, Kren und Senf im Semmerl landet. Als Pflichtprogramm poppen auch regelmäßige Karpfenripperl auf der Karte auf, für die der Spitzenkoch das Fischfleisch mit einem intensiven Lack aus Soja-sauce-Apfelsaft-Reduktion bestreicht; oder die würzige Karpfen-Szechuan-Bolognese, „die mit Erdäpfelnudeln ein megagutes Löffelgericht abgibt“, schwärmt der Fischkoch, während er zeitgleich vier Portionen Karpfendashi mit Zitronenverbene und brauner Butter als Gruß aus der Restaurantküche schickt. Gewinnend auch seine Fischversion von Knacker in Essig-Öl-Marinade, die Nagl mit Brot als Gedeck vom Service einstellen lässt und damit für ein Schmunzeln bei den Gästen sorgt. „Karpfen ist wahrscheinlich der beste Fisch der Zukunft“, subsummiert Nagl. „Er ist CO₂-neutral, man kann ihn ohne Fischmehl-Fütterung züchten und er hat keine hohen Ansprüche.“

Kein Wunder, dass Nagls nächstes Projekt ebenfalls mit Karpfen zu tun hat: „Katsuobushi (= Bonitoflocken) sind ja die Basis der japanischen Küche. Von der Schlossfischerei Litschau im Waldviertel habe ich die Anfrage bekommen, ob ich das auch aus Karpfen herstellen kann.“ Drei Tage verbrachte Nagl daher heuer beim Traditionsbetrieb Makurazaki

in Japan und begleitete den gesamten Produktionsprozess des intensivwürzigen Umami-Produkts. „Der Fisch wird zerlegt, relativ lange gekocht, entgrätet und erneut zugeputzt. Alles, was übersteht, wird heruntergekratzt, zu einer Paste vermahlen und wieder aufgestrichen, bevor die Stücke in der Räucherammer mit vier verschiedenen Hölzern vier Mal am Tag (über 30 Tage!) geräuchert und im Anschluss mit Edelschimmel geimpft reifen. Beim Reifen wird er mit Musik beschallt, das soll den Schimmel anregen. Es ist total schräg, wir machen das dann mit Mozart“, scherzt Nagl. Ob das Experiment gelingt, Karpfenbushi herzustellen, ist noch offen: „Der Karpfen eignet sich aber sicher gut, weil er hochrückig ist, weshalb ich ihn genauso zerlegen kann, wie es mit dem Thunfisch in Japan gemacht wird. Noch zerbröseln die Stücke allerdings zu sehr und lassen sich nicht so gut hobeln wie Bonito, der ja hart wie Holz ist. Geschmacklich ist unser Produkt top, nur schaut es noch nicht so edel aus wie das Original. Wir bleiben aber dran.“

Im 200 Kilometer entfernten Schloss Litschau im Waldviertel steigt Franziskus Seilern-Aspang in seine Wathose. Er ist Herr über 50 Teiche – der kleinste misst 5.000 Quadratmeter, der größte 26 Hektar –, die Namen wie Lukastaler, Schönanauer-, Föhren- oder Kufsteinteich tragen und Heimat für Millionen von Fischen sind. 14 Fischarten werden in der Schlossfischerei des Grafen gezüchtet, darunter auch Schuppen-, Silber-, Spiegel- und Amurkarpfen, auf die man sich der Waldviertler Tradition entsprechend spezialisiert hat. Ausgewachsen übersiedelt die Mehrheit dieser Tiere als Besatzfisch in die March, die Ybbs und die Donau.

Die Hauptumzugszeit dafür ist von Anfang September bis Mitte November angesetzt. Dann beginnt die anstrengendste und schweißtreibendste Arbeit für den Züchter, denn es gilt,

Teiche, die sich über 136 Hektar Fläche im nördlichen Waldviertel erstrecken, abzufischen. „Meine Frau sieht mich in dieser Zeit kaum“, gibt er offen zu. Der Wecker von Seilern-Aspang läutet dann bereits frühmorgens, denn ab vier Uhr beginnt er, einen Teich abzulassen. „Das funktioniert wie bei der Badewanne. Stöpsel raus und wieder hinein, sobald zehn Prozent Wasserfläche erreicht sind. Das muss kontrolliert ablaufen, deshalb funktioniert es nur, wenn man vor Ort ist und Teichwache schiebt.“ Ist der Punkt erreicht, steht man am sogenannten Fischwasser mit rund einem Meter Höhe Wasserstand, und Seilern-Aspang beginnt ab Sonnenaufgang mit tatkräftiger Unterstützung von freiwilligen Helfern, in mehreren Zügen zwanzig bis vierzig Meter lange Netze durch den acht Grad kalten Teich zu ziehen. „Dabei hat man durchaus mehrere Tonnen Fische gleichzeitig im Netz“, erzählt der Züchter. Die Methode der Abfischung hat sich übrigens seit Jahrhunderten nicht geändert. „Nur unsere Wathosen sind nicht mehr aus Leder, sondern aus Naturkautschuk oder PVC und die Netze nicht mehr aus Hanf, sondern aus Polypropylen.“

„Der Amurkarpfen ist sicher der edelste aller Karpfenarten. Er hat ein wunderschönes helles und kompaktes Fleisch und ist vielfältig einsetzbar.“

HEINZ REITBAUER

Jeder gefangene Fisch wird einzeln am Sortierbrett kontrolliert, in Altersklassen eingeteilt und ein Großteil im Anschluss als Besatzfisch in Wassertanks mit Pick-ups und Anhängern an seine neue Wohnadresse geführt. Der Rest landet entweder nach Größe geordnet bis zum Frühjahr in Hälterbecken, wird ab Hof verkauft oder an die Gastronomie geliefert. Verfügbar ist Karpfen das ganze Jahr. Vier Jahre wächst er gemächlich bis zu einem Gewicht von rund zweieinhalb Kilogramm in den Waldviertler Teichen, wobei der Friedfisch ab einer Wassertemperatur von 15 Grad seinen Stoffwechsel auf Reserve umstellt und nichts mehr frisst. „Deshalb ist der Herbst auch die beste Zeit fürs Abfischen, weil die Tiere dann weniger Stress haben.“

Die elterliche Forst- und Teichwirtschaft hat Seilern-Aspang gemeinsam mit seiner Ehefrau Amelie vor zehn Jahren übernommen und begonnen, die



Ferdinand Trauttmansdorff vom Gut Dornau beim Füttern seiner Amurkarpfen. Gras ist die Leispeise des Vegetariers unter den Karpfen.

bis dahin verpachteten Teiche selbst zu bewirtschaften. Während in der Region vor allem Wirtshäuser mit seinem Karpfen beliefert werden, streckt der Herr über Schloss, Wald und Teiche seine Fühler auch verstärkt nach der Spitzengastronomie in ganz Österreich aus. So wird mit Lukas Nagl in Traunkirchen und Clemens Schraml (Restaurant *Rau* in Großraming) seit Monaten intensiv mit Karpfen experimentiert, um beim *Kochcampus* (mehrmals im Jahr treffen sich die kulinarische Spitze und Top-Produzenten aus Österreich, tauschen sich intensiv über ein Thema aus und sehen sich über die Schulter) im Frühjahr 2025 von ihren Erkenntnissen zu berichten. Andreas Döllerer aus dem Salzburger Golling lässt sich mit seinen Fischen beliefern, und in unmittelbarer Umgebung hat Seilern-Aspang mit Michael Kolm im niederösterreichischen Arbesthal einen Spitzenkoch an der Seite, der seit der ersten Stunde bei ihm bestellt: „Die Schlossfischerei ist für mich ein perfekter Partner. Der Karpfen ist immer sauber im Geschmack, und dementsprechend nimmt auch die Skepsis bei den Gästen sichtbar ab.“ Geliefert

wird ihm der Karpfen bereits geschöpft. Auch geräuchert kann er das Produkt von Seilern-Aspang ordern und fabriziert daraus etwa, gemeinsam mit Apfel und Mohn, eine Füllung für falsche Cannelloni, die er aus dem Saft von Roten Rüben herstellt. Oder er verwandelt das geräucherte Fischfleisch in ein Tatar, das er mit Rote-Rüben-Haut, geräucherter Mayonnaise, Mohnpesto und Liebstöckelöl am Teller platziert. Für eine Waldviertler Ausgabe von Vitello tonnato will Kolm Karpfen statt Thunfisch in Öl einlegen, um daraus eine Sauce herzustellen, mit der er das hauchdünn aufgeschnittene Kalbfleisch servieren will. Auch wenn der Spitzenkoch selbst Karpfen längst für sich entdeckt hat, ist ihm bewusst, dass an seinem Status noch gearbeitet werden muss: „In Sachen Imagepflege ist noch einiges zu tun. Deswegen sehe ich es auch irgendwie als meine Aufgabe zu zeigen, dass Karpfen nicht modrig oder altbacken schmeckt.“

Dass der Karpfen auch in der Spitzengastronomie polarisiert, gibt etwa Spitzenkoch Roland Huber offen zu. „Vielleicht liegt's daran, dass ich nicht aus dem Waldviertel komme“, scherzt er. Im seinem Restaurant *Esslokal* in Hadersdorf am Kamp wird durchaus mit Süßwasserfisch hantiert, Karpfen gehört bisher aber nicht dazu. „Bei einer Forelle muss man nicht diskutieren, die ist Everybody's Darling, aber beim Karpfen eckt man

schon bei einigen an.“ Dennoch wagt der Koch den Versuch, blendet seine Abneigung gegen die Melligkeit des Karpfenfleisches aus, die für ihn beim Braten durchaus entstehen kann, und nimmt sich einen Vier-Kilogramm-Spiegelkarpfen vor.

„Die Lösung war für mich, ihn trocken gereift zu verwenden, sodass das Fleisch viel fester wird.“ Wenn man ihn dann mariniert und grillt, wird er wunderbar fleischig. Außerdem ist es beim Karpfen ein bissl wie bei der Pekingente: Die Haut ist oft das Beste, und wenn die richtig knusprig gebraten ist, dann hat das schon etwas.“ Am Teller sieht Hubers Experiment dann so aus, dass er das Karpfen-Karreestück auf der Hautseite scharf über Holzkohle angrillt, an der Gräte mit intensiver Karpfen-Shiitake-Sternanis-Sauce anrichtet, in Dashisud getauchte Tom-Kha-Kürbiscrème und luftige Karpfen-Kombualgen-Makronen daneben platziert und sein Gericht mit Hühnerhautchips und Kaffernlimettenöl finalisiert. Wenn schon ein Spitzenkoch mit seinem Dogma bricht – warum nicht auch wir? —

ADRESSEN

Bootshaus
Klosterplatz 4
4801 Traunkirchen
T 07617/22 16
dastraunsee.at

Esslokal
Hauptplatz 16
3493 Hadersdorf am Kamp
T 0664/88 74 70 20
esslokal.com

Restaurant Kolm
Schönfeld 18
3925 Arbesbach
T 02813/242
kolm.restaurant

Steirereck im Stadtpark
Am Heumarkt 2a
1030 Wien
T 01/713 31 68
steirereck.at

Produzenten

Gut Dornau
2544 Dornau 1
T 02256/626 66
gutdornau.at

Schloss Litschau
Langauer Straße 3
3874 Litschau
T 0664/503 77 86
schlosslitschau.at



Fürs Fest der Feste – Keringer, das Beste!

Mit unerschöpflicher Leidenschaft und einer klaren Vision haben Marietta und Robert Keringer ihr Weingut im idyllischen Mönchhof zu einem wahren Aushängeschild des österreichischen Weinbaus gemacht – ein Ort, an dem Tradition auf Innovation trifft und wo Weine mit höchstem Anspruch entstehen.

Die zahlreichen nationalen und internationalen Auszeichnungen sprechen für sich: Keringer-Weine machen Weihnachten unvergesslich. Besonders stolz sind die Keringers in diesem Jahr auf den Landessieg bei der Burgenländischen Weinprämierung mit 100 DAYS Merlot. Auch der diesjährige Trophysieg bei der AWC Vienna mit MASSIV Top-Rotweincuvée ist ein weiterer Beweis für die kompromisslose Qualität, die Winzer Robert in jeder Flasche verwirklicht.

Diese und viele weitere preisgekrönte Tropfen aus dem Erfolgsweingut Keringer stehen für unvergleichliche Genussmomente. Sie sind ein Muss für besonders festliche Momente im Kreis Ihrer Liebsten. Feiern Sie mit uns Wei(h)nachten – genießen Sie Keringer!

Termine, Bezugsquellen und Infos unter:
www.keringer.at







Wildkarpfentatar mit Gazpacho und Karfiolparfait

Lukas Nagl, Bootshaus, Traunkirchen

Zutaten für 4 Personen

Tatar

200 g Wildkarpfenfilets
50 g Ketchup, hausgemacht
25 ml Chilisauce, hausgemacht
1 EL Olivenöl
½ EL geräuchertes Paprikaöl
1 EL helle Sojasauce
1 Prise Kreuzkümmel
1 Prise Salz

Gazpacho

2 Gurken, geschält
2 Paprika, entkernt
4 Paradeiser
100 g Paradeiser aus der Dose
100 g aromatische Erdbeeren
Olivenöl
Knoblauch
Salz, Tabasco
Paprikapulver
etwas Zucker
Paradeiseressig zum Abschmecken
Basilikum- & Petersilienstängel

Karfiolparfait

¼ l Karfiolmilch
120 g Karfiolcreme
5 g Salz
10 g getrocknetes Essiggurkerl-Pulver
15 ml helle Sojasauce (von Luvi Fermente)
1 Zitrone, Saft und Schale
4 Blatt Gelatine
110 ml Obers

Anrichten

halbgetrocknete Erdbeeren
blanchierte Kapuzinerkresse-Blätter
Kapuzinerkresse-Blüten
Paprikaöl



„Der Wildfangkarpfen hat ein wunderschön rotes Fleisch wie Thunfisch und eignet sich perfekt für Tatar.“

Lukas Nagl

Zubereitung

Tatar

Fisch von Hand in 5 mm große Würfel schneiden. Dazu am besten vorher einfrieren, so lässt sich das Fleisch schön exakt schneiden. Im Anschluss mit allen Zutaten vermengen.

Gazpacho

Alle Zutaten gemeinsam mixen und einfrieren. Dann durch Etamin abhängen.

Karfiolparfait

Alles bis auf Obers und Gelatine vermengen. Gelatine einweichen und in Milch auflösen. Obers schlagen und unterheben. Einfrieren.

Anrichten

Tatar auf einem Stück Salat anrichten, darauf das Karfiolparfait geben. Ein paar Scheiben halbgetrocknete Erdbeeren dazu. Alles mit blanchierten Kapuzinerkresse-Blättern abdecken und mit Blüten garnieren. Mit abgetropftem Gazpacho-Sud, vermischt mit Paprikaöl, servieren.





„Die Würzung mit Ribiselsalz bringt durch die frische Säure Spannung in das Gericht und gibt ihm Farbe.“

Heinz Reitbauer

Amurkarpfen mit Puntarelle, Ribisel und Verbene

Heinz Reitbauer, Steirerack, Wien

Zutaten für 4 Personen

Weißwein-Butter-Sauce mit Anis-Ysop-Öl
(für 12 Portionen)

2 l Fischfond von Süßwasserfischen
600 g Zwiebel, geschält und grob geschnitten
200 g Stangensellerie, grob geschnitten
300 ml Noilly Prat
400 ml Weißwein
200 g Sauerrahm
100 g Butter und Maizena zum Binden
Karpatsensalz
Anis-Ysop-Öl

Zubereitung

Weißwein-Butter-Sauce mit Anis-Ysop-Öl
Zwiebel in einer hohen Kasserolle mit etwas Karpatsensalz weich schmoren. Sellerie zufügen, kurz mitschmoren. Mit Noilly Prat und Weißwein mehrmals ablöschen, Alkohol verkochen lassen, anschließend Fischfond zufügen und etwa 1,5 Stunden sanft auf 1,2 Liter Weißweinansatz einköcheln lassen. Durch ein Sieb passieren, mit Maizena leicht abbinden, mit Butter und Sauerrahm montieren und mit Karpatsensalz abschmecken. Vor dem Servieren erhitzen, aufschäumen und mit Anis-Ysop-Öl abschmecken.

Ribisel-Szechuanpfeffer-Salz

Alle Zutaten vermengen, gekühlt über Nacht beizen lassen, am Folgetag durch eine Flotte Lote passieren. In kleinen Einheiten vakuumieren und frieren.

Ribisel-Trester-Salz

Trester auf einer Silikonkautschukmatte verteilen und bei 45°C für etwa 2 Tage trocknen. Trester abwiegen und 3 % Karpatsensalz auf Trestermenge zufügen. Im Thermomix pulverisieren. In Becher abfüllen, trocken und kühl lagern.

Monarden-Verjus

Verjus gemeinsam mit gesäuberten Blüten vakuumieren und bei 72°C im Wasserbad für 30 Minuten garen. Herausnehmen, abkühlen lassen und bis zur Verwendung verschlossen und gekühlt lagern.

Eingelegte Perlzwiebeln

Perlzwiebeln längs blanchieren. Monarden-Verjus abseihen, mit Perlzwiebeln einmal aufkochen. In ein steriles 580-ml-Einkochglas füllen, mit einem neuen Deckel verschließen und bei 93°C für 8 Minuten im Dampf garen. Zügig abkühlen und bis zum Gebrauch gekühlt lagern.

Ribisel-Szechuanpfeffer-Salz

(für 12 Portionen)
1.000 g rote Ribiseln (frisch oder TK)
200 g brauner Zucker
30 g Szechuanpfeffer, ausgelöst, ganz geröstet
2 Prise Karpatsensalz
20 g getrocknete Verbene

3 % Karpatsensalz
100 % Ribiseltrester

Monarden-Verjus

(für 30 Portionen)
500 ml roter Verjus (von Öhlzelt)
10 g Wilde Bergamotte
Indianernessel
Wilde Monarde
Monardenblüten

Eingelegte Perlzwiebeln

(für 30 Portionen)
30 Perlzwiebeln, geschält
ca. 400 ml Monarden-Verjus

Puntarelle vorbereiten & infundieren

(für 4 Portionen)
1 Puntarelle

Puntarelle vorbereiten & infundieren

Von der Puntarelle äußere Blätter entfernen, bis man zum „Herz“ gelangt. Diese Segmente so vom Rest ablösen, dass sie ganz bleiben. Die feinen Puntarelle-Triebspitzen zum Garnieren aufbewahren. Bittere Puntarelle-Segmente drei Mal mit kaltem Wasser im Vakuumsack vakuumieren, um Bitterstoffe zu entziehen. Mit gesalzenem Wasser vakuumieren und gekühlt lagern. Kurz vor dem Servieren 90–120 Sekunden in Salzwasser blanchieren.

Puntarelle glasieren

Schalotte grob, Knoblauch fein schneiden und in der Butter ohne Farbe anschwitzen. Mit Fond aufgießen, leicht einköcheln. Thymian zufügen und ziehen lassen. Die gekochten, gesteamten Puntarellen zufügen. Mit etwas kalter Butter glasieren und mit Karpatsensalz würzen.

Marinierter Bierrettich

Den Rettich schälen und in 20 cm große Stücke portionieren. Auf einer Aufschnittmaschine auf Stufe vier der Länge nach aufschneiden. Rettich-Bahnen der Länge nach in etwa 3 cm breite Streifen schneiden; über die gesamte Länge einseitig kreisförmig zuschneiden. Streifen in Ribisel-Szechuanpfeffer-Marinade einlegen und kurz durchbeizen. Vor dem Anrichten aus dem Mark nehmen, überschüssiges Mark entfernen, mit etwas Ribisel-Szechuanpfeffer-Salz würzen. Am Teller zu einer Träne formen.

Puntarelle-Rettich-Pomelo-Salat

Von der Puntarelle die nicht bitteren Stielsegmente in feine Würfel schneiden. Für die weißen Zwiebeln Essig, Salz und Zucker gemeinsam aufkochen. Zu den geschnittenen Zwiebeln zufügen, einmal aufkochen und in

Puntarelle glasieren

1 Schalotte
1 Knoblauchzehe
80 g Butter
250 ml Geflügelfond
2 Thymianzweige
20 g Butter zum Montieren
Karpatsensalz
Puntarelle-Segmente

Marinierter Bierrettich

(für 8 Portionen)
1 Bierrettich
Ribisel-Szechuanpfeffer-Marinade/Salz

Puntarelle-Rettich-Pomelo-Salat

(für 8 Portionen)
Puntarelle (Stielsegmente)
100 g weiße Zwiebel, gewürfelt
100 ml weißer Balsamessig (von Bertolli)
2 g Karpatsensalz
70 g Kristallzucker
¼ Pomelo
Bierrettich-Abschnitte
Karpatsensalz

Anis-Ysop-Öl

(für 100 ml)
60 g Anis-Ysop, gezupft, gesäubert
120 ml Traubenkernöl

Amurkarpfen

(4 Portionen)
600–800 g Amurkarpfen-Filet, entgrätet
Pflanzenöl
Karpatsensalz
½ EL Butter

Anrichten

Verbene

Schraubverschlussgläser abfüllen. Bei 93°C für 10 Minuten steamen. Rasch abkühlen und bis zum Gebrauch gekühlt lagern. Pomelo schälen und in einzelne Spalten teilen. Spalten vorsichtig in einzelne Zellsegmente zupfen, Albedohaut entfernen. Bis zum Gebrauch gekühlt lagern. Restlichen Bierrettich in feine Würfel schneiden. Für 4 Portionen 8 TL Puntarelle-Würfel, 8 TL Zwiebel-Würfel mit Flüssigkeit, 8 TL Pomelo-Segmente und 4 TL Bierrettich-Würfel vermengen. Mit Karpatsensalz abschmecken.

Anis-Ysop-Öl

Anis-Ysop und Traubenkernöl im Thermomix fein mixen. Öl in einer Kasserolle unter ständigem Rühren auf ca. 85°C erhitzen. Zügig durch ein feines Haarsieb in eine auf Eis stehende Schüssel gießen. Passieren, schnellstmöglich kaltrühren. Dem Öl Wasser entziehen: erkaltetes Öl in Einweg-Spritzsäcke abfüllen. Für etwa 12 Stunden hängend gekühlt lagern, damit sich das im Öl enthaltene Wasser sowie mögliche Trübstoffe in der Spitze unten absetzen können. Bis zum Gebrauch gekühlt und dunkel lagern.

Amurkarpfen

Filet nur auf der Hautseite würzen und mit der Hautseite nach unten in einer beschichteten Pfanne bei ca. 210°C für 1 Minute (mit Softistep beschwert) anbraten. Softistep entfernen, Hitze etwas reduzieren. Filets für 6–12 Minuten, je nach Fleischstärke, auf der Hautseite leicht glasig und saftig fertig braten. Kurz vor Ende der Garzeit Butter zugeben. Auf der Fleischseite ebenfalls mit Karpatsensalz würzen, umdrehen und nach 30 Sekunden aus der Pfanne nehmen.

Anrichten

Glasierte Puntarelle-Segmente am Teller anrichten. Mit Perlzwiebel-Segmenten sowie Verbene garnieren. Ribisel-Rettich-Schleifen wie am Bild zwischen der Puntarelle platzieren. Mit Puntarelle-Pomelo-Rettich-Salat füllen. Ribisel-Szechuanpfeffer-Salz aufsieben. Amurkarpfen in gut fingerdicke Stücke portionieren und mit der Fleischseite in Ribisel-Szechuanpfeffer-Salz legen. Vorsichtig herausheben und neben dem Puntarelle-Gemüse anrichten. Sauce erhitzen, aufschäumen und mit dem Anis-Ysop-Öl abschmecken.





Dry-aged Karpfen mit Kürbis, Sternanis, Hühnerhaut & Tom Kha

Roland Huber, Esslokal, Hadersdorf

Zutaten für 4 Personen

Karpfen

1 Karpfenkarree vom dry-aged Karpfen (von Gerhard Wolf, 1 Woche gereift, oberes Rückenfilet mit Gräten und Haut)
50 ml helle Sojasauce
50 ml Mirin
2 EL Butter

Karpfen-Sternanis-Sauce

2 Schalotten, fein geschnitten
10 Shiitakepilze, fein geschnitten
1 EL Butter
50 ml dunkler Balsamico
50 ml Madeira
100 ml Kalbsjus
20 g Sternanis
30 ml Trüffeljus
100 g Karpfen-Bauchlappen, über Holzkohle gegrillt

Kürbiscreme

150 g Butternusskürbis, fein geschnitten
20 g Butter
1–2 TL Tom-Kha-Paste
Salz
100 ml Geflügelfond
1 EL Schlagobers
Gelatine

Tauchbad

250 ml Dashifond
14 g vegetarische Gelatine (von Sosa)

Karpfen-Kombu-Macarons

Karpfen-Kombufond
1 Kombualge
2 Karpfen-Bauchlappen, geräuchert
20 ml Sake
20 ml Mirin
100 ml Sojasauce
10 g Muscovadozucker
30 ml Glukosesirup
200 ml Dashifond

Macarons

150 ml Wasser
150 g Zucker
150 ml Karpfen-Kombufond
75 g Albumin

Zum Anrichten

knusprige Hühnerhaut
Kürbiscreme
Kapuzinerkresse, ausgestochen
Brickteigblätter, gebacken
Kaffernlimettenöl
Kürbis, roh mariniert
Brandteigstangerl

Zubereitung

Karpfen

Fisch für ca. 15 Minuten in Soja-Mirin-Mischung einlegen. Anschließend abtropfen lassen und die Haut mithilfe eines Skalpells einschneiden. Karpfen auf der Hautseite langsam über Holzkohle knusprig grillen, in einer Pfanne nochmals in etwas Butter nachbraten. In Stücke schneiden und die noch vorhandenen Gräten mit einer Pinzette entfernen.

Karpfen-Sternanis-Sauce

Schalotten und Shiitakepilze in Butter mit etwas Farbe anbraten, mit Balsamico und Madeira ablöschen. Jus zugießen und Flüssigkeit etwas reduzieren. Sternanis, Trüffeljus und gegrillte Karpfenbauchlappen beifügen. 20 Minuten ziehen lassen, die Sauce sollte dabei nicht mehr kochen. Fein passieren und eventuell etwas binden.

Kürbiscreme

Kürbis in Butter anschwitzen, Tom-Kha-Paste und Geflügelfond zugeben und weich kochen. Zum Schluss Obers zugeben, fein mixen und salzen. Passierte Creme mit Gelatine binden (1 Blatt pro Liter), in Silikon-Halbkugelformen füllen und tiefkühlen.

Tauchbad

Dashifond mit Gelatine aufkochen und die Kürbiscreme-Halbkugeln kurz darin eintunken (am besten mit einem Zahnstocher fixieren und kurz eintauchen).

Karpfen-Kombu-Fond

Alle Zutaten aufkochen und abgedeckt für ca. 3 Stunden bei 120°C in den Hold-o-Mat geben. Im Anschluss passieren.

Macarons

Alle Zutaten in einer Rührmaschine steif schlagen. Auf eine Silikonmatte dressieren und trocknen (im Backrohr oder am besten in einem Dörrschrank).



„Dry-agen beim Fisch war bisher kaum ein Thema bei uns. Es macht den Karpfen richtig spannend.“

Roland Huber





„Wir versuchen, das
Waldviertel mit Welt gewürzt
am Teller umzusetzen.“

Michael Kolm

Geräucherter Karpfen mit Waldviertler Graumohn und Roter Rübe

Michael Kolm, Restaurant Kolm,
Arbesbach

Zutaten für 4 Personen

Karpfen

250 g geräucherter Karpfen
(von Schloss Litschau)
200 g Sauerrahm
1 Zitrone
1 Granny Smith
100 g ganze Rote Rübe
Salz, Pfeffer
1/8 l Balsamico
1 TL Wacholderbeeren
2 Lorbeerblätter

Rote-Rüben-Haut

200 ml Rote-Rüben-Saft
2,2 g Agar-Agar
2 Blatt Gelatine
Salz, Pfeffer

Räuchermayonnaise

2 Eier
70 ml Rapsöl
1 EL Estragonsenf
1 TL Salz
Pfeffer, Zitronensaft

Rote-Rüben-Rose

2 Rote Rüben
100 ml Cassissaft
20 ml Balsamico
Salz, Pfeffer
1 TL Wacholderbeeren

Mohnpesto

150 g gequetschter Graumohn
50 g ganze Mandeln
50 g Parmigiano Reggiano
1/8 l Graumohnöl (vom Mohnhof Greßl)

Rote-Rüben-Gel

250 ml Rote-Rüben-Saft
3 g Xanthan
1 g Agar-Agar

Waldstaudekornchips

250 g Waldstaudekornmehl (vom
Biohof Brenner)
1 TL Kümmelsamen
Wasser

Räuchersud

500 g Haut und Karkassen vom
geräucherten Karpfen
1 Stange Staudensellerie
1/4 Sellerieknolle
1 Bund Petersilie
1 Bund Liebstöckel
1 TL Pfefferkörner
1 TL Wacholderbeeren
500 ml Wasser

Liebstöckelöl

1 Bund Liebstöckel
250 ml Rapsöl
1 Tasse Vene-Kresse zur
Dekoration

Zubereitung

Karpfen

Rote Rübe in einem Sud aus Wasser, Balsamico, Wacholder und Lorbeerblättern weich kochen. Anschließend schälen und brunoise schneiden. Sauerrahm in einen Topf geben, erhitzen und unter ständigem Rühren „abbrennen“, bis der Rahm eine kompakte Masse annimmt. Den geschöpften, geräucherten Karpfen brunoise schneiden. Den Apfel waschen, entkernen und kleinwürfelig schneiden. Alle Zutaten in einer Schüssel vermengen und mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

Rote-Rüben-Haut

Rübensaft kurz aufkochen, eine Prise Salz und Pfeffer zugeben. In Wasser eingeweichte Gelatine ausdrücken, gemeinsam mit Agar-Agar in den Rübensaft einrühren, kurz aufkochen. Auf ein Blech eine ca. 2 mm dünne Schicht eingießen und kalt stellen. Wenn die Masse kalt ist, kleine Ringe ausstechen.

Räuchermayonnaise

Smoker auf die niedrigste Temperatur vorheizen (75 °C). In der Zwischenzeit die Eier hart kochen und schälen. Eier für ca. 60 Minuten in den bereits vorgeheizten Smoker legen. Im Anschluss mit Senf und Salz in ein hohes Gefäß geben und pürieren. Ein paar Tropfen Zitronensaft zugeben und langsam das Öl zugießen. Zum Schluss mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Mohnpesto

Alle Zutaten in einen Blender geben und grob mixen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Rote-Rüben-Rose

Rote Rüben schälen und auf der Aufschnittmaschine in dünne Scheiben schneiden (ca. 5 mm dick). Die Scheiben in ein Vakuumsackerl geben. Anschließend Cassissaft und Balsamico aufkochen und zu den Rüben-Scheiben in das Vakuumsackerl gießen. Vakuumieren und 1 Stunde ziehen lassen. Die Scheiben mit Küchenpapier trocken tupfen und auf einer mit Folie ausgelegten Arbeitsfläche auflegen. Mit Mohnpesto bestreichen, einrollen und halbieren.

Rote-Rüben-Gel

Rübensaft aufkochen, Xanthan und Agar-Agar zufügen, aufkochen und kalt stellen. Mixen, passieren und in einen Dressiersack füllen.

Waldstaudekornchips

Waldstaudekornmehl in einen Weiting geben, so viel Wasser zugeben, bis eine dickflüssige, homogene Masse entsteht. Masse auf eine Silikonmatte streichen und mit Kümmel bestreuen. Bei 170 °C 15 Minuten backen.

Räuchersud

Alle Zutaten in das Wasser geben und ca. 2 Stunden köcheln. Abseihen, nochmals aufkochen und Xanthan einrühren. Kalt stellen.

Liebstöckelöl

Rapsöl mit Liebstöckel im Thermomix für 30 Minuten bei 60 °C mixen. Abseihen und in eine Dash Bottle füllen.

Anrichten

Karpfentatar in einem Ring zentral am Teller anrichten, Rote-Rüben-Haut darauflegen. Auf die Haut kleine Tupfer von der Räuchermayonnaise geben. Darauf die Rote-Rüben-Rose mit der Schnittfläche nach unten setzen. Rote-Rüben-Gel in kleinen Tupfern auf der Rose verteilen. Auf das Gel die Vene-Kresse setzen. Die Waldstaudekornchips in die Rose stecken und den Räuchersud eingießen. Zum Schluss kleine Augen vom Liebstöckelöl auf dem Sud verteilen.





Der große Vogel

Der Truthahn sprengt so manche Backrohr-Dimension und entspricht nicht nur wegen seiner Herkunft dem amerikanischen Klischee, wo alles größer und fanatischer sein muss.

TEXT VON ANDREA KARRER
ILLUSTRATION VON KERSTIN LUTTENFELDNER

Gegen Ende des 17. Jahrhunderts bürgerte sich der „Indian“ in Europa als Star in den Himmel der Geflügelprominenz ein. „Das schönste Geschenk der Neuen an die Alte Welt“ nannten ihn verfressene Enthusiasten. Der Truthahn, auch „Schusterpockerl“ oder „kalkuttische Henn“ genannt, bewirkte nicht nur am Hühnerhof, sondern auch in den Küchen eine kleine Revolution. Bisher hatten inszenierte Schaugerichte mit Pfauen, Adlern, Kranichen, Schwänen und Reiher lange Tradition. Das heroische Geflügel hatte allerdings einen Nachteil, und zwar schmeckte es zumeist scheußlich. Schwäne waren zäh, Reiher tranig, das Fleisch des Adlers war grobfaserig – und nun kam der große Auftritt für den Truthahn. Er war pompös und wunderbar schmackhaft zugleich. Die Feinschmecker waren hingerissen, der „Indian“ verscheuchte das bisherige Schaugeflügel. Er wurde zum Prestigegericht reicher Leute. Heinrich IV. adelte einen Bankier, weil ihm dieser sein Truthahn-Nachtmahl überlassen hatte. So viel Opfermut und Königstreue mussten belohnt werden. Und der sächsische Kurfürst ließ einen Truthahn in einer Sänfte von Berlin nach Dresden eskortieren.

Lange Zeit erinnerte noch die bei uns gebräuchliche Bezeichnung „Indian“ an seine Herkunft, eine Kurzform für „Indianischer Hahn“. Heute schätzt man Truthahnfleisch – als Ragout, Geschnetzeltes oder Schnitzel – vor allem wegen sei-

nes geringen Fettanteils das ganze Jahr über. Als Festtagsbraten hat der Truthahn seinen großen Auftritt hingegen zu Weihnachten. Da ist er – mit pikanter Fülle versehen – durchaus eine schlanke Alternative zum traditionellen Ganslbraten.

Wurden früher riesige Truthähne mit einem Gewicht von bis zu 15 oder 20 Kilogramm verkauft, die kaum ins Backrohr passten und geschmacklich doch einiges zu wünschen übrig ließen, wurden in den letzten Jahren hauptsächlich junge Tiere mit drei bis sechs Kilogramm angeboten.

Ein ernst gemeinter Tipp: Vor dem Einkauf das Backrohr vermessen! Ideal zum Braten im Ganzen sind Truthähne mit einem Gewicht von etwa 3,5 kg, sie haben besonders zartes Fleisch und lassen vier bis sechs Esser satt werden. Entsprechend lange dauert die Zubereitung. Zuerst sollte man den Truthahn ein bis zwei Stunden vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen, damit er Zimmertemperatur annehmen kann. „Den küchenfertigen Truthahn waschen, das Fleisch auf Federkiele prüfen und bei Fund entfernen. Anschließend innen und außen mit Salz und Pfeffer würzen“, erklärt Richard Rauch, Eigentümer und Küchenchef des Restaurants *Geschwister Rauch*. „Je nach Gusto kann man eine Füllung zubereiten (zum Beispiel aus Äpfeln, Zwiebeln und Rosinen) und in

die Bauchhöhle füllen. Danach werden die Keulen zusammengebunden. Den Truthahn auf einem Rost braten, den man am besten in eine Auffangform stellen kann.“

Die ikonische US-amerikanische TV-Köchin und „Amerikas beste Hausfrau“ Martha Stewart schwört unter anderem auf ein in Butter und Wein getränktes Tuch. Das Tuch aus der Flüssigkeit nehmen und leicht ausdrücken, sodass es sehr feucht bleibt. Dieses gleichmäßig über die Brust und etwa zur Hälfte über die Seiten des Truthahns legen. Anschließend das Tuch sowie die frei liegenden Teile des Truthahns mit der Butter-Wein-Mischung erneut bestreichen und weiterbraten. Die Garzeit wird nach Gewicht des Truthahns berechnet. Je nach Rezept wird pro Kilogramm eine Garzeit von 45 Minuten kalkuliert. Dies bedeutet, dass beispielsweise ein Truthahn mit einem Gewicht von drei Kilogramm circa zwei Stunden und 15 Minuten bei 180 Grad im Ofen garen würde. „Braten Sie den Truthahn, bis das Fleischthermometer 80 Grad anzeigt, es muss in der dicksten Stelle des Fleisches stecken. Oder wenn beim Einstechen in den Oberschenkel klarer Saft austritt“, erklärt Richard Rauch. Um eine schöne Kruste zu bekommen, muss in der letzten halben Stunde die Temperatur des Ofens erhöht werden. Außerdem kann der Trut-

Nur etwa 50 Prozent des in Österreich konsumierten Putenfleisches stammen aus dem Inland. Da heißt es beim Einkauf besonders aufmerksam sein – Stichwort artgerechte Haltung der Tiere.



Gefüllter Truthahn





hahn mit Honig, Butter oder Öl bestrichen werden. Hier ist allerdings Obacht geboten, da er schnell zu dunkel werden kann. Vor dem Tranchieren sollte der gegarte Truthahn noch mindestens 30 Minuten ruhen.

Bei der Niedergarmethode wird der Truthahn in einem Zeitraum von mindestens neun Stunden bei einer Temperatur von etwa 85 bis 100 Grad bei Umluft langsam durchgegart. Je niedriger die Temperatur dabei ist, desto langsamer gart der Truthahn und umso saftiger bleibt das Fleisch. Wichtig dabei ist, dass auch bei dieser Methode der Truthahn immer wieder mit dem austretenden Bratensaft übergossen wird. Und als Beilage? „Da passen zum Beispiel Kohlsprossen mit karamellisierter Zwiebel, Dörrobst, Rotkraut, Erdäpfel, Kürbis oder Erdäpfelpüree.“ —

Gefüllter Truthahn

Rezept von Richard Rauch

Zutaten für 6–8 Personen

1 junger Truthahn (3–3,5 kg),
küchenfertig
Salz, Butter
100 g Lardo, in dünne Scheiben
geschnitten
Geflügelfond

Für die Semmelfülle:

250 g Semmelwürfel
40 g Butter
30 g Schalotten, geschält und
fein geschnitten
Petersilie, gehackt
3 Eier (getrennt in Dotter und Eiklar)
etwa 1/16 l Milch
Salz, Muskatnuss
getrocknete Zwetschken od. Preiselbeeren

Für das Cassoulet:

200 g Maroni, gekocht
200 g Kohlsprossen, blanchiert
100 g Dörrozweitschken
150 g Schalotten
Rosmarin, Petersilie
Butter

Zubereitung

Für die Fülle die Milch mit den Eidottern verrühren und über die Semmelwürfel gießen. Die Schalotten in Butter ganz leicht anschwitzen, ohne Farbe nehmen zu lassen, und über die Semmelwürfel gießen. Petersilie und geschnittene Dörrozweitschken dazugeben und gut verrühren; mindestens 15 Minuten stehen lassen. Das Eiklar mit etwas Salz zu einem cremigen Schnee aufschlagen und unter die Semmelmasse heben, mit Salz und geriebener Muskatnuss abschmecken. (Zusätzlich kann man die Fülle mit Schwarzen Trüffeln oder gebratenen Pilzen verfeinern.)

Den bratfertigen Truthahn mit Salz einreiben und den Bauchraum mit der Semmelmasse füllen. Die Öffnung mit einer Rouladennadel verschließen. Die unteren Flügelteile abschneiden und in eine Bratpfanne legen. Etwas Fond zugießen, den Truthahn darauflegen und im Rohr bei 160 °C etwa 3 Stunden braten. Hinweis: Den Truthahn zuerst auf dem Bauch, dann auf dem Rücken braten. Regelmäßig mit dem entstehenden Saft übergießen. Nach der halben Bratzeit den dünn geschnittenen Lardo auf den Haxerln verteilen. Den fertig gebratenen Truthahn an einem warmen Ort etwa 30 Minuten rasten lassen.

Das Fett aus der Bratpfanne abgießen, den Bratrückstand mit etwas Suppe oder Geflügelfond aufgießen. Einkochen lassen, mit eiskalter Butter verrühren und den Saft nochmals abseihen. Den Truthahn tranchieren und mit dem Saft umgießen.

Für das winterliche Cassoulet Butter in einer Pfanne aufschäumen und die geschälten ganzen Schalotten darin anschwitzen. Die halbierten Kohlsprossen mit den Maroni und den Dörrozweitschken zugeben und mitbraten. Zum Schluss noch Petersilie und Rosmarin untermengen.

Den Truthahn mit Semmelfülle und dem Cassoulet anrichten, etwas Saft zugießen.

ADRESSE

Restaurant Geschwister Rauch
Trautmannsdorf/Bad Gleichenberg
geschwister-rauch.at

Island
ropa
and
erreich
en
tschaft
anzen
uilleton
ort
batte
in Geld
htspanorama
schichte
ssen
nnovation
mobilien
nagement
arriere
dung
se

Unabhängiger Qualitätsjournalismus.
Bürgerlich-liberal.

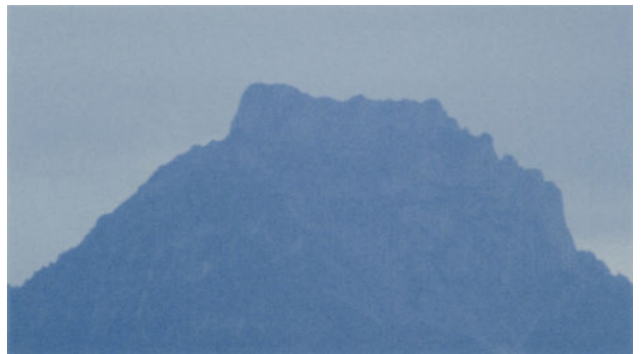
Die Presse
Seit 1848

Nachrichten. Meinung. Magazin.
Gedruckt. Digital. Audio. Video. Events.

Ode.

Ausland
Europa
Inland
Österreich
Wien
Wirtschaft
Finanzen
Feuilleton
Sport
Debatte
Mein Geld
Rechtspanorama
Geschichte
Wissen
& Innovation
Immobilien
Management
& Karriere
Bildung
Reise

Die Presse
Die Presse am Sonntag
Schaufenster
Spectrum
Fahrstil
Geschichtemagazin
Kulturmagazin
Gesundheitsmagazin
Die Presse im Ersten
UniLive
Private Banking
Luxury Estate
Luxury Living
Luxury Times



Die Presse



Das wunderschöne Stadtzentrum von Hall ist zu allen Jahreszeiten einen Besuch wert: Hinter alten Mauern warten kleine Cafés, Bars und so manche Feinschmeckeradresse.

Re. Seite: Ein emblematisches Gericht der Tiroler Küche, die Schlutzkrapfen im Wilden Mann

Tirol von seinen besten Seiten

Zwischen dem oberen und dem unteren Inntal lagen einst Welten, jetzt ist es nur noch Innsbruck. Die Küche ist traditionell und weltläufig, das Angebot an gut geführter Landwirtschaft ist reichhaltig.

TEXT VON ALEXANDER RABL
FOTOS VON MICHAEL REIDINGER





In den *Tiroler Wein-*
stuben der Familie
Sigwart isst und
trinkt der Gast in
einem der schöns-
ten Restaurants
Österreichs.

Li. Seite: Kann man
Kalb aus Tirol noch
verbessern? Traudi
Sigwart serviert
dazu Weiße Trüffel.



Im Schwarzen Adler
kocht Johannes Nuding
in wunderschöner Am-
biente. Seinen Co-Koch
Thomas (unten re.)
kennt er bereits aus
Paris, wo die beiden bei
Robuchon kochten.





INNTAL

So schön wohnt
Gemüse: Am
Franzelerhof holt
die Familie Zanon
das Beste aus
dem Boden.







Nikolaus Medgyesy
führt die älteste Fisch-
zucht Tirols. Seine
Beschäftigung mit der
Urforelle hat durchaus
akademischen und
nicht nur kulinarischen
Charakter.



In Tirol wurde immer schon musiziert. „Das Musikinstrument der Oberinntaler war die Maultrommel, während die Unterinntaler Ziehharmonika und Streichinstrumente hatten.“ Das erzählt Hotelier Franz Josef Pirktl aus Mieming und beschreibt das Wohlstandsgefälle entlang des Innflusses, der aus dem Schweizer Engadin kommt, Tirol durchquert und schließlich nach Deutschland abfließt. Seit den 60ern hat der Tourismus in den Tälern den Menschen Einkommen gebracht und ein Equilibrium des Wohlstands hergestellt. Jetzt zählt nicht mehr, wo man herkommt, sondern wie viele Seilbahnen man besitzt. Franz Josef Pirktl, der mit seiner Frau Katharina das *Alpenressort Schwarz* führt, hat aus einer Landwirtschaft eines der besten Hotels der Alpen gemacht, das sein Geschäft nicht dem Skitourismus verdankt. In Mieming gibt es nämlich keinen. Zum Hotel gehört seit vergangenem Frühjahr das *Restaurant 141* – die Hausnummer des alten *Gasthof Schwarz*, der einst aus der Landwirtschaft entstand. Hier kocht Joachim Jaud, aus Telfs stammend, ein Koch mit beachtlichem Lebenslauf, der diese Adresse gleich nach ein paar Monaten zu

den besten in den Alpen gekocht hat. Vielleicht muss man erwähnen, bei welchen Stationen sich Jaud sein Können erworben hat. Zwei davon hören auf die Namen Christian Jürgens und Thomas Bühner. Jaud kann die Phasen seiner Arbeit dort anhand von einzel-

„Schlutzkrapfen lernten die Tiroler auf ihren Ausflügen nach Südtirol kennen.“

Sieglinde Schatz

nen Gerichten jahresmäßig einordnen. Schon die Zwiebelvinaigrette zum gebeizten Saibling aus dem Ötztal fällt auf, sie hebt den Fisch, der naturgemäß eher durch die wächserne Textur gefällt als durch den Geschmack. Bouillabaisse-Safran-Sauce, die Jaud zum Carabinero serviert, hat etwas Arn-

aud-Donckele-artiges, lebendig und belebend. Carabinero grillt Jaud in seiner Schale auf Holzkohle, was den begrüßenswerten Effekt hat, dass der Carabinero innen noch ein wenig knackig-roh ist und von einem leichten Holzkohlearoma umgeben. Kaviar, davon ein gescheiter Löffel, thront auf einem Stück Kabeljau, das mit einer Sauce auf der Basis von Vin Jaune mit Walnüssen serviert wird. Wachtel kommt als rosa gegrillte Brust mit einem kleinen Pastetchen, das mit der faschierten Keule gefüllt ist, hier beeindruckt wieder die Sauce auf Basis von grünem Pfeffer, vor allem mit ihrer Zitrusnote, die dem ebenfalls auf Holzkohle gegarten Vogel gut steht. Komplex, aber geschmacklich höchst eingängig ist das Dessert aus Orange, Joghurt und Schokolade. Gibt es auch einen zarten Hinweis der Kritik? Joachim Jaud, der viel Zeit in Deutsch-





Li. Seite: Kabeljau mit Kaviar und einer Sauce auf Basis von Vin Jaune mit Walnüssen; perfekt komponiertes Dessert aus Orange und Pistazie; Franz Josef Pirktl, Joachim Jaud und Maître-Sommelier Christian Auer

Oben: Wer bei Joachim Jaud im 141 einkehrt, muss mit Produkten der 1-a-Klasse rechnen, etwa Carabinero mit einer Sauce, die Südfrankreich auf den Teller bringt.

land verbracht hat, wird noch besser werden, wenn er die gewisse Strenge, die in der deutschen Hochgastronomie festzustellen ist, mit etwas Tiroler Lokalkolorit ergänzt. Wer die Regeln so gut drauf hat, kann sie dann auch mal entspannt brechen.

Weil vorhin von der Tiroler Liebe zur Musik die Rede war: Manchmal lärmt es im Restaurant *Schwarzer Adler* in der Altstadt von Hall derartig, als würde ein Bauarbeiter ein Loch in die jahrhundertalte Bausubstanz bohren. Der Lärm, der den gekonnt kuratierten Soundteppich des Lokals unterbricht, sei leider notwendig, erklärt Küchenchef Johannes Nuding. Nämlich, um ein paar Sekunden vor dem Servieren die Bouillon Zézette zu finalisieren. Jo-

hannes Nuding erkochte drei Sterne im *Sketch* in London, er zählte zu Pierre Gagnaires innerem Kreis, vorher arbeitete er bei Joël Robuchon. Pierre Gagnaires Bouillon Zézette ist aufgebaut auf Weißwein, trocken und süß, Olivenöl, Kokosmilch und Champignons de Paris (in unserem Fall weiße Tiroler Bio-Champignons), und kurz vorm Anrichten kommen frische Kräuter hinzu, Koriander, Schnittlauch, Petersilie und andere, und damit sich die nicht beim

Kontakt mit der heißen Suppe braun färben, muss die Flüssigkeit à la minute gemixt werden. Nuding serviert darin bei Niedrigtemperatur zwölf Stunden poelierten Kabeljau, Wakame und Katsuoboshi sowie ein paar darüber geriebene rohe weiße Champignons. Sein Restaurant wirkt im mittelalterlichen Hall wie ein kreativer Urknall, obwohl Nuding es beim Kochen, wie er selbst sagt, verhalten angeht, da und dort noch nicht die letzte Raketenstufe gezündet hat. In der Küche waren sie bis vor Kurzem zu zweit, Jo-

hannes und sein Buddy Thomas, mit dem er sich anfangs ein Neun-Quadratmeter-Appartement teilte, als sie in Paris bei Robuchon angingen.

„Mir ist wichtig, dass der ganze Fisch verwertet wird. Ein Fischfond aus den Karkassen ist die Basis von vielen Suppen und Saucen.“

Johannes Nuding

Vom Fischzüchter Nikolaus Medgyesy bekommt Nuding Saiblinge und Urforellen. Die Fischzucht Thaur mit 25 Fischteichen gibt es seit fünfhundert Jahren, es handelt sich um die älteste Fischzucht Tirols. „Die Wasser-

A close-up photograph of a man with a beard and curly hair, wearing a white shirt. He is holding a large, thick slice of cured ham (speck) with both hands and bringing it close to his face, appearing to smell it. The ham has a thick layer of white fat on the outside and a reddish-pink meaty interior. The background is a soft-focus outdoor scene with green and yellow foliage.

Es gibt Tiroler Speck
und es gibt Tiroler
Speck von der Metz-
gerei Juffinger; ge-
reift auf über 1.000
Metern. Man beachte
(re.): Auf den Fett-
rand kommt es an.



qualität hier ist ein Segen“, sagt Medgyesy. Der Mann ist ein Idealist. Er hat in einer HTL Maschinenbau gelernt, führt die Zucht als Einmannbetrieb. Bei den Preisen kann Medgyesy mit der Konkurrenz, die den Besatz aus Italien holt, während er die Fische aus eigenem Bestand aufzieht und hochwertig füttert, schwer mithalten. „Mir ist wichtig, dass der Fisch komplett verwertet wird“, sagt er dann den Kunden und gibt ihnen Köpfe und Karkassen der Saiblinge und Forellen mit. Die Idee einer Fischsuppe mit Safran, in der die Filets des Fisches sanft auf den Punkt gezogen werden, gibt er gerne weiter. „So einen Fischfond aus den Karkassen der Fische kann man dann auch einfrieren und später daraus eine Sauce zubereiten.“ Es sei schwierig, diese Saiblinge zu züchten, so der Fischzüchter, weil die Männchen ein ausgeprägtes Revierverhalten an den Tag legen. Saiblinge und Forellen leben etwa vier Jahre. „Die Fische werden nicht aufgeblasen, haben mehr Zeit zum Wachsen, während bei den Zuchten in Italien die Fische einhalb Jahre Zeit bis zur Schlachtung haben.“ Eigentlich ist es auch ein Artenschutzprojekt, die Urforelle ist ein Eiszeitrelikt, das der Vater Medgyesy in einem Bergsee auf über 2.000 Metern entdeckte. Interessant, dass es für dieses spannende Projekt keine öffentlichen Förderungen gibt.

Im sonnigen Absam stehen gepflegte Einfamilienhäuser neben Bauernhöfen. Einer davon beherbergt die Familie Zanon, die gleich neben dem Wohnhaus ihren Hofladen führt. Die junge Familie von Johannes und seiner Frau, die in Wien in der Marketingbranche arbeitete, bevor sie sich für etwas Handfesteres und die Arbeit am Bio-Bauernhof entschied, wird von den Eltern unterstützt. Der Franzelerhof steht hier stellvertretend für viele kleine Betriebe, die direkt verkaufen. „Wir wollen leistbar bleiben, obwohl der Aufwand natürlich größer ist“, erzählt Johannes Zanon. Das geht, wenn man den Zwischenhandel ausschaltet. „Absam war immer kleinteilig, was die Landwirtschaft betrifft, meistens handelte es sich um Nebenerwerbsbauern und Selbstversorger. Denn die Hauptsache hier war ja das Salz.“ Macht Bio den Boden robuster? „Zumindest verhindern wir Krankheiten und Schädlinge.“ Ein Biss in eine Tomate aus der Oktoberernte: sehr gut.

„Absam war immer kleinteilig in der Landwirtschaft. Das Salz war wichtiger.“

Johannes Zanon

Zurück zu Johannes Nuding. Er startet das Menü mit einem Paukenschlag: Geschmortes und gezupftes Duroc-Schwein vermischt er mit cremigem, mit Kümmel parfümiertem Kohl, bedeckt das Ganze mit einem sanft gratinierten Kohlblatt und fügt Kümmeljus hinzu. Das Schwein kommt von einem Bauern aus der Wildschönau, der auf mehreren Hektar Grund lediglich fünf Schweine hält. Zur mit Montbazillac aus dem Südwesten

Frankreichs marinierten Gänseleber gibt es Quitte und Brioche, ein Teller aus der Reihe großer französischer Klassik nach der Schule von Robuchon. Den in Butter gegarten Rücken von der Gams aus der Jagd von Terfens spickt Nuding mit Lardo di Colonnata, dazu gibt es Püree von weißer Rübe, gewürzt mit Haselnussöl, außerdem Pommes dauphines mit einem Hauch Sumach und als weiteren Side Dish Salat von Roten Rüben mit einem Sorbet von schwarzer Johannisbeere, dessen Geschmack im Hirn einfährt und dort lange sitzen bleibt. Nur bei der Jus aus Crème de Cassis und Haselnüssen fährt die Küche mit angezogener Handbremse. Nuding führt seine vornehmlich aus der Tiroler Nachbarschaft stammende Klientel sanft an diese Art der Saucenküche heran, die man in Paris kennt, in Tirol aber weniger. Ein Spaziergang vor oder nach dem Essen im *Schwarzen Adler* oder gleich nebenan im auch zu Mittag geöffneten *Bistro Secco* ist eine gute Idee. Kleine Bars und Cafés locken zur entspannten Rast, darunter etwa die italophile Weinbar *Ombra*, ein Kellerlokal mit nicht mehr als 18 Sitzmöglichkeiten und einem feinen Angebot.

Nur ein paar enge Kurven sind es, und man gelangt auf die alte Römerstraße in der Ortschaft Lans. Die 400 Jahre alte Gastwirtschaft *Wilder*



Mann ist Tirol in seiner schönsten Form. In alten Stuben wird der Mund beim Studium der Speisekarte wässrig. Maître Peter ist seit 30 Jahren im Haus, er führt die Gäste souverän durch den Abend. Terlaner Weinsuppe mit Croûtons schmeckt wie ein guter Wein, perfekte Balance aus Frucht und Säure. Der Teig der Schlutzkrapfen ist fast filigran. „Schlutzkrapfen und andere Teigwaren lernten die Tiroler auf den Ausflügen nach Südtirol kennen“, erzählt Sieglinde Schatz, elegante Patronne des Hauses, die den *Wilden Mann* und das dazugehörige Hotel mit ihrer Tochter Regina führt. Die Tiroler waren eine Generation zuvor bekennende Ein-Gang-Besteller.

Damals schon galt die Tiroler Leber mit Speck als beliebtes Gericht. Im *Wilden Mann* kommt sie vom Kalb von den Bauern aus Tirol, wird mit knusprigem Speck und Kapern serviert, dazu gibt es Schupfnudeln, und man kann das nicht anders beschreiben als herzerwärmend gutes Comfort Food.

Auch in den *Tiroler Weinstuben* in Brixlegg bestätigt sich die Vorahnung, dass die Wirtshäuser und Restaurants in Tirol, besonders die Betriebe außerhalb der Skizentren, zu den schönsten in Österreich zählen. Liebevoll gepflegte und herausgeputzte Stuben, jahrhundertealte Tischlereien, handgehäkelte Tischtücher, silberne Platzteller, jede Perspektive, jeder Blick in die verschiedenen Stuben ein Augenschmaus. Traudi Sigwart, die mit ihrem Mann und seiner Schwester das Haus führt, gehört zu den unangefochtenen Spitzenköchen (nicht -köchinnen, denn davon gibt es zu wenig) des unteren Inntals. Stilistisch ist ihre Karte nicht leicht einzuordnen, das macht Spaß. Man kann Kaviar mit Eis haben oder eine würzige, aber nicht zu würzige Frühlingsrolle. Zum Einstieg gibt es Hirschcarpaccio mit schwarzen Nüssen. Frau Sigwart scheint einen hundertprozentigen Geschmackssinn zu haben. Neuerdings wird sie unterstützt von Markus Pichler, der als Küchenchef des leider verblichenen *Schloss Hohenfels* zeigen durfte, wie viel er kann. Zander mit Blutwurst-Ravioli und Sauerkrautbutter ist kein neues Rezept, aber in dieser Güte bekommt man das selten zubereitet. Das Kalbsmedaillon mit den letzten Steinpilzen des Jahres ist so zart und gut, wie es dem Ruf des Tiroler Kalbs entspricht.

Nur eine Flussüberquerung neben den *Tiroler Weinstuben* steht die Bäckerei Sigwart. Phillip Sigwart arbeitete fünf Jahre in der Patisserie und in der Küche bei Norbert Niederkofler. Seit er wieder daheim ist, brennt er vor Ideen. Erstmal wurde die Bäckerei um ein kleines Lokal erweitert, wo Sigwart einen feinen Mittagsteller anbietet. Dazu ge-



hört auch die Pizzeria, in der Phillips Schwager aus Südtirol arbeitet. Die Margherita schmeckt fast so wie bei den guten Adressen in Neapel.

Man könnte Tage und Wochen im Inntal verbringen, anstatt einfach durchzurasen, was dank Geschwindigkeitsbegrenzung ohnehin ein Wunschgedanke ist. Gleich neben dem Festspielhaus in Erl und in Nachbarschaft zum Naturereignis Blaue Quelle befindet sich das gleichnamige Gasthaus. Forelle Müllerin gehört zu den Standards, heiße braune Butter macht den von Natur aus mageren, in eiskaltem Wasser gewachsenen Fisch bekömmlich. Aber Küchenchef Alexander Struth, der das Restaurant mit den schönen alten Stuben gemeinsam mit seiner Frau Gaby führt, kann noch viel mehr. Lachsforelle aus der

Oben: *Wilder Mann* – nicht nur auf dem Teller, sondern auch im Ambiente einnehmende Tiroler Klassik und Würde

Li. Seite: Sabrina und Katrin Steindl führen den *Unterwirt* als Mischung aus Tradition und kunstaffiner Modernität.



Pizza zwischendurch: In Brixlegg schmeckt sie wie in Italien.

Zucht am Walchsee richtet er wie ein Sashimi an und trifft dabei den Grundgeschmack des japanischen Klassikers ziemlich genau. Die *Blaue Quelle* zählt zu den beliebtesten Ess-Adressen im Unterland, an den Tischen auch viele Gäste aus dem benachbarten Bayern, die solches bei sich zu Hause vergeblich suchen.

Nicht weit entfernt wartet der *Unterwirt*. Sabrina und Katrin Steindl führen das denkmalgeschützte Haus, das aus dem Jahr 1490 stammt. Die Metzgerei Juffinger liefert Fleisch und Innereien. Kalbsleber kommt in der beliebten Kombination mit Zwiebel und Apfel. Zum Lammfilet serviert Küchenchef Christian Ranacher Kürbis und Kürbiskerne. Schön als Abschluss: Paunzen mit Mango. Ein Konzept, das sich durch die Küchen des Inntals zieht, heimatverbunden und weltoffen in einem. —

ADRESSEN

Gastronomie:

Schwarzer Adler, Hall

Mit seiner Frau Lilit hat Johannes Nuding in alten Gewölben ein bemerkenswertes Lokal geschaffen, das sich jeglicher Kategorisierung entzieht. schwarzeradler-hall.tirol

141 – Alpenressort Schwarz, Obermieming

Joachim Jaud hat bei Deutschlands besten Köchen gearbeitet und ist nach vielen Jahren in die Heimat zurückgekehrt. Sein 141 zählt jetzt schon zu den besten Restaurants in den Tiroler Alpen. schwarz.at

Unterwirt, Ebbs

Zwei Schwestern führen das Hotel mit Restaurant. Ein guter Ort, um für mehrere Tage Rast zu machen und die Umgebung zu erkunden. unterwirt.at

Wilder Mann, Lans

Musterbeispiel eines Inntaler Wirtshauses. Das Gebäude atmet 400 Jahre Geschichte. Die Küche pendelt vorzüglich zwischen Tradition und Jetzt. wildermann-lans.at

Sigwarts Weinstuben, Brixlegg

Traudi Sigwart und ihr Küchen-Partner Markus Pichler stehen für eine der besten Küchen im Unterland. Hier geht es leger und mehrgängig luxuriös zu. tiroler-weinstuben.at

Blaue Quelle, Erl

Nicht nur Fische bereitet Alexander Struth gekonnt zu, sondern auch indisches Huhn und Birne mit Schokosauce. blauequelle.at

Fisch:

Alpengarnelen, Hall

Einer der ersten Garnelenzüchter mit Süßwasser-Aquakultur, sauber und nachahmenswert. alpengarnelen.at

Fischzucht Thaur

Mischung aus Artenschutz und hochstehender Fischzucht in urwaldähnlicher Umgebung. Pflichtbesuch. hall-wattens.at

Gemüse:

Franzelerhof

Familie Zanon führt ihren Franzelerhof in Absam erst seit ein paar Jahren im Vollerwerb. Bio-Gemüse für den täglichen Gebrauch und auch abseits des Alltäglichen. Dörferstraße 45/2, 6067 Absam T 0660/762 86 15 hall-wattens.at/de/absam/info/franzelerhof-absam.html

Lumpererhof

Clemens und Diana Lutz führen eine der innovativsten Gemüselandwirtschaften Tirols. lumpererhof.at

Fleisch:

Biometzgerei Juffinger, Thiersee

Auf höchstem Niveau arbeitende Metzgerei: Speck, Würste, Lamm, Kalb, Schwein und Rind. biometzgerei.at

Wohnen:

Wilder Mann

Gemütliches Landhotel gleich neben dem Gasthof. Geräumige Zimmer mit tollem Blick auf die Nordkette und andere Schönheiten. Beste Frühstückssammel der Welt oder zumindest fast. wildermann-lans.at

Alpenressort Schwarz

Die Familie Pirktl erweitert ihr schönes Hotel am Sonnenplateau Mieming Schritt für Schritt. Das Spa bietet Raum für Ruhebedürftige wie für Familien. Für österreichische Verhältnisse beträchtlich geräumiger Fumeur, auch „Raucherzimmer“ genannt. schwarz.at

Kontor

Wunderschön ausgeführtes Boutique-Hotel in der Altstadt von Hall, nur weniger Schritte von Johannes Nudings *Schwarzem Adler* entfernt. Keine täglich besetzte Rezeption, den Zimmerschlüssel erwirbt man mithilfe eines Zahlencodes. hotel-kontor.at

Bed on Bakery

Phillip Sigwarts Hotelinnovation in Brixlegg. Beindruckend die Wahl der Stoffe und Materialien in den eher urban gehaltenen Zimmern. Am Morgen duftet es hier nach der Bäckerei der Familie Sigwart, zu Mittag nach Pizza, gebacken von Phillips Schwager aus Südtirol. phillip-sigwart.at



Perfekte Saucenhaftung

Exklusiver Genuss und außergewöhnliche Qualität: Die Premium-Pasta AL BRONZO von Barilla ist dank ihrer einzigartigen Textur und rauen Oberfläche besonders kochfest, sodass die Pasta perfekt "al dente" bleibt. Aufgrund ihrer rauen Oberfläche kann sie Saucen wie Sugo oder Pesto ideal aufnehmen.

Bewährte Premium-Qualität

Eine sorgfältig ausgewählte, hochwertige Hartweizenmischung verleiht der AL BRONZO Pasta nicht nur den vollmundigen Geschmack, sondern auch einen hohen Proteingehalt von über 14% aus rein pflanzlichem Eiweiß.

Mehr Genuss im neuen Look

Ab sofort gibt es noch mehr Genuss in der neuen 500g Packung im stilvollen Design. Die ikonische rote Verpackung vermittelt durch ihre markante Haptik bereits von außen einen ersten Eindruck der rauen Pasta-Textur. Ein Sichtfenster gewährt zudem einen Blick auf die charakteristische Oberflächenstruktur.

Italienische Tradition trifft auf

Innovation – Ein kulinarisches Erlebnis

Die verschiedenen Sorten der Premium Pasta wurden mit Sorgfalt kreiert um jeden Tropfen Sauce perfekt aufzunehmen. Mit Linguine, Spaghetti, Mezzi Rigatoni, Fusilloni, Penne oder Tortiglioni bietet AL BRONZO Pasta somit vielseitige Pasta-Formen für perfekte Saucenhaftung.

SCHON GEWUSST?

Für die Barilla AL BRONZO Pasta wird der Teig unter hohem Druck durch traditionelle Bronze-Formen gepresst.

Mit einer speziellen Methode erhält die Pasta dabei eine ausgeprägte raue Oberfläche, an der die Sauce perfekt haftet.

Weitere Infos auf www.barilla.com



Al Bronzo Spaghetti mit dreierlei Tomaten und Basilikumöl

Zutaten für 4 Personen

400g Barilla AL BRONZO Spaghetti
1 Glas Barilla Sugo Pomodoro e Datterini
300 g halbierte Kirschtomaten
12 Kirschtomaten
1 Esslöffel Puderzucker
1 Bund frischer Thymian
1 Bund frisches Basilikum
140 ml natives Olivenöl extra
1 Knoblauchzehe
Salz

Zubereitung

Schritt 1: Für die karamellisierten Kirschtomaten: Die Kirschtomaten waschen und halbieren. Danach die halbierten Kirschtomaten der Länge nach auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, mit 40 ml nativem Olivenöl extra bepinseln und Puderzucker, Salz und Thymian über die Tomaten streuen. Im Backofen bei 120 °C etwa 60 Minuten backen.

Schritt 2: Für das Tomatensugo: Barilla Sugo Pomodoro e Datterini in einem kleinen Topf erwärmen.

Schritt 3: Für die Kirschtomaten in Öl: 12 Kirschtomaten waschen, die Haut leicht einschneiden und eine Minute lang in kochendem Wasser blanchieren, dann schnell in Eiswasser abkühlen und schälen. Danach die Tomaten in einer Auflaufform mit 100 ml nativem Olivenöl extra bedecken und bei niedriger Temperatur (ca. 80 °C) 30 Minuten lang im Ofen garen. Das Öl mit frischen Thymian und eventuell mit einer Knoblauchzehe aromatisieren und dann sieben.

Schritt 4: Für das Basilikumöl die frischen Basilikumblätter mit dem warmen Öl mischen und ziehen lassen. Anschließend filtern und beiseite stellen.

Schritt 5: Die Spaghetti 2 Minuten vor Kochende laut Packungsanweisung abgießen und in einer Pfanne mit dem Sugo Pomodoro e Datterini fertig garen. Die Spaghetti auf einem Teller anrichten und mit den in Öl gekochten und karamellisierten Kirschtomaten garnieren. Mit Basilikum und Basilikumöl anrichten.

Buon appetito!

DUBAI

Die neuzeitlichen hängenden Gärten von Dubai. Aus den Hochregalen der Hydrokultur-Farm *Bustanica* kommen pro Jahr knapp 1,1 Millionen Kilogramm Gemüse. Auch Salam Daqqaq arbeitet mit der *Bustanica*-Ware in ihrem gefeierten Restaurant *Sufret Maryam*.





Neues aus der Wüste

Seit kurzer Zeit ist Gemüseproduktion in der Wüste das große Business. Wie das funktioniert und warum auch in Dubai neuerdings regionaler Genuss angesagt ist.

TEXT & FOTOS VON CHRISTIAN GRÜNWALD



Wer im Flugzeug von oder nach Dubai sitzt, befindet sich mit großer Wahrscheinlichkeit an Bord eines Emirates-Jets. Mit ein wenig Glück ist es ein A 380-800 im neuen Design. Noch mehr Glück, wenn man im Oberdeck einen Business-Class-Platz hat, am besten im hinteren Bereich, wo es nicht weit zur Bar ist. Fliegen kann also doch noch Stil haben. Was sich nicht nur an der Existenz einer Bar, sondern auch in der Qualität des servierten Essens ausdrückt. Der zur Vorspeise servierte Salat hat bemerkenswerte Frische und eine spezielle Geschichte. Denn er kommt aus der Wüste von Dubai.

Etwas eine Autostunde von Downtown Dubai entfernt haben der US-Konzern *Crop One* und *Emirates Flight Catering* eine vertikale Indoor-Farm errichtet, die in vielerlei Hinsicht einen Meilenstein setzt. *Bustanica* ist die größte Hydrokultur-Farm der Welt. In einem geschlossenen System, das ohne Humus, Sonne oder Regen auskommt, werden hier seit Sommer 2022 Nahrungspflanzen hergestellt.

Mit 330.000 Quadratmetern verfügt die Anlage über die Kapazität, mehr als eine Million Kilogramm qualitativ hochwertiges Blattgemüse pro Jahr anzubauen. Dies entspricht drei Tonnen pro Tag. Dabei ist der Wasserverbrauch um 95 Prozent geringer als in der herkömmlichen Landwirtschaft. Die Produkte von *Bustanica* werden ohne Pestizide oder Herbizide angebaut. Verschiedene Salatsorten (vor allem Batavia und Rucola), Spinat, Petersilie, Koriander, Kohl sowie Kresse und andere Microgreens wachsen hier unter optimalen Bedingungen. Geschmack und Optik sind konventionell hergestelltem Gemüse absolut ebenbürtig.

Die Betreiber stützen sich auf leistungsstarke Technologien – maschinelles Lernen, künstliche Intelligenz und andere patentierte Technologien – sowie auf ein hochspezialisiertes internes Team, zu dem Agrarexperten, Gartenbauspezialisten und Pflanzenwissenschaftler gehören.

Vom Setzen des Samens an gedeihen die Pflanzen auf schaumstoffartigen Matten, die wiederum in niedrigen Tassen platziert sind. Die Wurzeln werden so punktgenau mit der von der Software errechneten Menge an Wasser und Nährstoffen versorgt.

Die Pflanzen gedeihen auf Matten, die Wurzeln werden mit der von der Software errechneten Menge an Wasser und Nährstoffen versorgt.

Dubais grünes Wunder

Am Anfang bekommen die zarten Knospen blaues Licht, später wird auf Licht mit rötlichen Anteilen gewechselt, das animiert das Blattwachstum.

Der hydroponische Anbau ohne Erde kommt mit extrem wenig Wasser aus. Ein in sich geschlossenes

Kreislaufsystem sorgt für die optimale Nutzung der Ressourcen. Wenn das Wasser verdunstet, wird es zurückgewonnen und dem System wieder zugeführt. Während in einer konventionellen Anbauweise für ein Kilogramm Salat 317 Liter Wasser benötigt werden, sind es hier lediglich 15 bis 17 Liter.

Die Pflanzen haben absolut perfekte Bedingungen hinsichtlich Licht, Feuchtigkeit und Temperatur. Dabei wird eine Tag-Nacht-Abfolge simuliert, Dämmerung inklusive. Je nach Pflanze sorgen auch Ventilatoren für den belebenden Windstrom zum besseren Wachstum.

„Die Pflanzen haben bei uns ungleich weniger Stress als in der freien Natur, sind keinerlei Schädlingen oder widrigen Wittersituationen ausgesetzt“, frohlockt Kieran Dowd, Vice President, der seit Beginn beim Projekt dabei ist.

Alles erfolgt dermaßen klinisch sauber, dass die Pflanzen nach der Ernte „ready to eat“ sind.

Auf der Verpackung wird extra darauf hingewiesen, das Produkt nicht zu waschen. Denn gewöhnliches Wasser bringt laut Dowd nur Keime ans Gemüse.

Die Ernte erfolgt manuell mit dem Messer. Die erfahrenen Mitarbeiter wissen genau, wo sie bei Salat oder Kräutern den Schnitt ansetzen, damit die Pflanze wieder neu austreibt. Das erhöht die Produktivität ungemein.

Die Szenerie erinnert atmosphärisch an einen Science-Fiction-Film. Und vielleicht ist es ja auch wirklich die Zukunft der Landwirtschaft in vielen Regionen der Welt. Schutzkleidung, Maske, Haarnetz und zuvor desinfizierte Schuhe sind für die Erntehelfer Pflicht; so wie auch für eventuelle Besucher. Kein Bakterium oder gar Insekt soll die heile künstliche Welt stören.

Die möglichen Ausbaustufen lassen viel Fantasie zu. Sowohl was die Anbaufläche anbelangt wie auch die Produkte. Erdbeeren, Himbeeren und Tomaten wurden schon ausprobiert.

Der Tisch ist bei Sufret Maryam dann gut gedeckt, wenn kein Platz mehr ist.



Und vielleicht dehnt man auch die Absatzmärkte bald auf weitere Gebiete im Nahen Osten aus

Punkto Energiebilanz arbeitet man ebenfalls an Optimierungen. Das Wasser kommt aus Entsalzungsanlagen, die ziemlich viel Strom benötigen. Reichlich Energie braucht man auch für die Klimasteuerung des Gebäudes. Gut möglich, dass der Strom eines Tages aus erneuerbaren Energiequellen kommen wird. Derzeit sind es noch fossile Brennstoffe, von denen man in den Vereinigten Arabischen Emiraten bekanntlich reichlich hat.

Mittlerweile hat *Emirates* die Unternehmensanteile von *Bustanica* komplett übernommen. Ein Teil der Produktion geht ohnehin an den Airline-Caterer, aber auch Lebensmittelgroßhändler und Supermärkte in den Vereinigten Arabischen Emiraten (VAE) werden beliefert. Eine Tatsache, die in den VAE völlig neue Dimensionen bezüglich lokal produzierter Lebensmittel eröffnet.

Zwar ist auch in dieser Region der Welt nicht alles – Stichwort Oasen – karge Wüste, aber natürlich spricht die Statistik der importierten Lebensmittel eine klare Sprache. Etwa 90 Prozent kommen aus dem Ausland, mit der Indoor-Farm ist zumindest ein erster entschlossener Schritt getan.

Wenn die ganze Welt hinsichtlich regionaler Küche und Produkten aus der nahen Umgebung reflektiert, so ist das auch in Dubai nicht viel anders. Dubai und vor allem das benachbarte Abu Dhabi haben auch Zonen mit ausgedehnten Oasen, in denen Agrarkulturen betrieben werden. Und im an der Grenze zum Oman gelegenen Hadschar-Gebirge mit bis zu 3.000 Meter hohen Gipfeln kümmert man sich neuerdings auch wieder verstärkt um die dortige Fauna und die schon von den Beduinen begründete Landwirtschaft.

Palästina am Teller

Besonders begierig erwarten die regionalen Produkte Küchenchefinnen wie Salam Daqqaq. Mit ihren Restaurants *Bait Maryam* und *Sufret Maryam* eroberte die charismatische Köchin in kürzester Zeit die Herzen von Gästen und Kritikern. Von *World's 50 Best* wurde sie als beste Köchin des Nahen Ostens und Nordafrikas ausgezeichnet.

Wörtlich übersetzt bedeutet Sufret Maryam „Maryams Ess-tisch“ – und auf diesen kommen stets viele verschiedene Teller zum Kosten und Teilen. Traditionelle levantinische Gerichte, die mit zeitgenössischen Akzenten der Dubai-Restaurant-Küchen vermählt werden. Da ist ein wenig Syrien, da ist etwas mehr Libanon – „die haben immer schon exakter als die Syrer gekocht“ – und natürlich auch ein gehöriger Anteil Indien, der Nation mit dem größten Bevölkerungsanteil in Dubai. Wer in Dubai lebt, geht viel auswärts essen. Daheim kochen ist nicht die Regel, lieber geht die ganze Familie aus; vielleicht sind auch darum die Tische so groß. „Wir machen hier Küche mit Homie-Feeling“, sagt Salam Daqqaq, die sich selbst an der Küche ihrer Mutter, die immer gekocht hat, orientiert. Mezze mit viel Gemüse und Frittiertem sind hier Pflicht, etwa Klassiker wie Baba Ghanoush, einige Hummus-Varianten sowie auch „Kibbeh bil laban“, die beliebten Laibchen aus Bulgur und Lammfaschier-

tem. Sumach, Tamarinde und sämtliche Gewürze des Orients sorgen für viel Aroma. Beim Hauptgang ist „La'Moshet Maryam“, eine langsam gegarte Lammshulter, zuvor ausgiebig mariniert, Pflicht.

Dass ihre Küche für so viele Gäste eine Art Heimat bedeutet, ist für Salam Daqqaq das größte Glück. Schließlich ist ihre persönliche Geschichte – geboren in Palästina, aufgewachsen in Jordanien und Saudi-Arabien, später auch einige Jahre in den USA – eine, die kaum Möglichkeiten zur Wurzelbildung bot. Erst spät, als ihre Kinder schon erwachsen waren und sie in Dubai 2017 ihr erstes Lokal eröffnete, fügte sich alles wie von selbst. Viele Expats lieben das Lokal, weil es für sie Heimat bedeutet. Wer Dubai verstehen will, sollte unbedingt hier essen. Man bekommt ein gutes Gefühl für die Community, die sich hinter der internationalen Glamour-Fassade verbirgt.

Regionale Emirati-Schätze

Einen ähnlichen Publikumskreis spricht das *Arabian Tea House* an. Es liegt etwas außerhalb von Downtown im Stadtteil Al Fahidi, dort, wo die Häuser nur mehr zwei Stockwerke haben. Mit den lehmverputzten Wänden und der halboffenen Bauweise im Stil einer arabischen Garten-oase entspricht man einschlägigen Klischees, die einen aber nicht weiter irritieren sollten. Die Bezeichnung Teehaus sollte man nicht zu wörtlich nehmen. Von morgens bis abends wird hier eine Art Best-of der VAE-Küche serviert, die so vielfältig wie die schon zuvor erwähnte Multikulti-Herkunft der Einwohner ist. Und wer möchte, der kann hier auch eine ausführliche arabische Kaffeezeremonie mit reichlich Kardamom genießen.

Hier regiert ebenfalls Frauenpower. Rania Saied besitzt mittlerweile sechs Restaurants, eines davon skurrilerweise in Mon-



tenegro (was aber jetzt wirklich eine andere Geschichte ist). Die aus einer ägyptischen Familie stammende Unternehmerin bemüht sich bei jeder Gelegenheit um die Verwendung regionaler Ware. Neben den *Bustanica*-Greens kommen aus den Oasen unter anderem Datteln, Karotten, Mais, Zucchini und Tomaten. „In den Bergregionen haben sich Honigfarmen etabliert. Auch die Situation mit Fleisch von Lamm und Ziege wird immer besser.“ Und an der Küste, man glaubt es kaum, sind seit einigen Jahren Aquafarmen für die Zucht von Fischen und Austern in Betrieb.

Sämtliche Entwicklungen gehen in den Vereinigten Emiraten rasant schnell vor sich. „Vor 60 Jahren“, sagt Rania Saied, „war hier praktisch nichts“, und zeigt zur Untermauerung Fotos mit armseligen Hütten in der Wüste. „Und heute gelten wir als historischer Stadtkern.“ Rania Saied ist Emirati mit ganzem Herzen und leidenschaftlicher Überzeugung. Sie liebt ihr Land für alle Möglichkeiten, die sie hier hat. Eines ist ihr ganz besonders wichtig: „Dass wir nicht vom kriegerrischen Wahnsinn in der Region betroffen sind, das wissen wir alle hier sehr zu schätzen.“

Pakistani-Grill-Legende

Das im Satwa-Viertel gelegene *Ravi* ist eine echte Institution, bekannt für authentische pakistani-sche Küche und erschwingliche Preise. Das Lokal wird gleichermaßen von Einheimischen und Touristen bevölkert. Letztere werden vorzugsweise im Extrazimmer namens „Family Room“ platziert. Ambiente und Speisenangebot sind mit „archaisch authentisch“ ziemlich treffend zu beschreiben. Was hier vom Grill kommt, saftig-würzige Fleischstücke voll von Holzkohlenaroma, macht Appetit auf immer mehr. Etwa eines der vielen Currygerichte; oder lieber doch noch eine weitere Mixed-Grill-Ladung. Das 1978 gegründete Restaurant zieht auf magische Art Stars jeden Genres an, darunter viele Bollywood-Stars und Cricketspieler, Snoop Dogg, One Republic, Craig David. Sehr schräg auch, dass an der Wand Schilder mit dem Adidas-Logo samt dem *Ravi*-Restaurant-Schriftzug prangen. Was aufs Erste wie ein Fake aussieht, ist echt. Im Rahmen der *Adilicious*-Serie wurde

2022 tatsächlich ein grün-weißer *Ravi*-Sneaker kreiert. Auf der Innenseite der Schuhzunge sind übrigens die sechs Lieblingsgerichte der *Ravi*-Chefs verewigt. Dem Vernehmen nach ist da auch das als Signature Dish

Drei Küchen, drei Welten: Dubais kulinarische Welt ist vielfältig wie selten wo. V.o.n.u.: Der Pakistani-Grill *Ravi*, die Küche des *Arabian Tea House*, die Küche von *La Dame de Pic*

gepriesene „Chicken Ginger“ dabei. Wer *Kitchen Impossible* regelmäßig verfolgt, hat jetzt vielleicht ein Aha-Erlebnis. Jan Hartwig wurde einst von Tim Mälzer und Tim Raue hierhergeschickt, um zum Ingwerhuhn am Tandoor-Ofen frisches Brot zu backen. Die Übung gelang dem Münchner Meisterkoch erst nach einigen Anläufen.

Die Skyline von Dubai wirkt nachts besonders spektakulär. An drei Abenden die Woche hat Chef Kuv seinen privaten *Secret Supper Club* geöffnet.



Begegnungen bei Tisch

Beim Reisen am spannendsten ist nach wie vor die Begegnung mit Locals. Wie sonst könnte man eine Destination aus erster Hand kennenlernen? Eine geniale Idee, um Menschen unterschiedlichster Herkunft für ein gemeinsames Essen an einem Tisch zusammenzubringen, ist der *Secret Supper Club*. Dabei bucht man über eine Website einen Platz für ein Abendessen im privaten Rahmen, bei dem zumeist etwa ein Dutzend Personen zusammenkommen.

Kuvam Sharma, alle nennen ihn Chef Kuv, hat eigentlich sehr erfolgreich als Architekt gearbeitet, ehe er eine Leidenschaft für das Kochen entwickelte. Wirtschaftliche und private Ereignisse gaben ihm dann den Anstoß für den Wechsel in ein neues Genre. Seit 2017 veranstaltet er nun mehrmals in der Woche in seinem Haus samt Garten *Supper-Club*-Abende mit unterschiedlichsten kulinarischen Mottos. Das Essen darf man wirklich als hervorragend bezeichnen, Gerichte und Tischkultur sind erstaunlich aufwendig und individuell gemacht. Im Mittelpunkt steht aber die Idee, andere Menschen kennenzulernen sowie Kultur und Alltagsleben in Dubai zu vermitteln.

Man erfährt nebenbei Erstaunliches, etwa dass kaum jemand in Dubai sein Haus absperrt; Einbrüche und Diebstähle kennt man nicht in den VAE; dass man die Miete hier stets für ein Jahr im Voraus deponiert. Oder dass man in Dubai keine Einkommenssteuer bezahlen muss.

Hotels für jeden Geschmack

Als Tourist hat man für seinen Aufenthalt bezüglich des Hotels die Qual der Wahl. Die Auswahl unter tollen Angeboten erscheint endlos. Als mögliche Kriterien gelten neben dem Preis die präferierte Lage (die Verkehrssituation in Dubai ist ziemlich stauanfällig) sowie der persönliche Style.

Wer es gerne elegant und entspannt hat, ist mit dem neuen *The Lana* der *Dorchester Collection* gut beraten. In dem von den Architekten Foster+Partners entworfenen Haus ist nichts vom



DUBAI



sonst so gerne gepflegten Goldbordüren-Orient-Pomp zu finden. Auch fehlt im Haus am Dubai Kanal die sonst so oft gepflegte Bar-Disco samt lärmender Soundorgel. Als Ausgleich bietet die Terrasse atemberaubende Aussichten auf unvergessliche Sonnenuntergänge.

Wie jedes gute Hotel legt auch das *Lana* viel Wert auf exzellente Gastronomie. Mit dem *Jara* hat der spanische Küchenstar Martín Berasategui sein erstes Lokal in der Middle-East-Region etabliert. In der Küche lodert das offene Feuer. Wie im Baskenland gelingen Fisch und Fleisch aus dem Dry-ager vorzüglich, und sogar Kokotxas sind im Angebot.

Die wunderbare Madame Pic

Wie sehr der persönliche Geschmack bei der Hotelwahl einen Unterschied machen kann, wird klar, wenn man das ebenfalls ganz neue *One&Only One Za'abeel*-Hotel im architektonisch durchaus ikonenhaft wirkenden *The Link* betritt. Die Größe ist im wahrsten Sinne des Wortes umwerfend, Anlage und Ausstattung

wirken mehr wie ein gigantischer Beachclub mit 24-Stunden-Party – ein Publikumsmagnet, wie es scheint. Ein unvermutet charmant-eleganter Ort in dieser Gigantomanie ist das Restaurant *La Dame de Pic*, eine Filiale der weltberühmten Anne-Sophie Pic in Valence. Der Name bürgt für Qualität und löst jedes Versprechen auch tatsächlich ein. Zumindest wenn es um französische Küche geht, setzt das Restaurant hier in Dubai Maßstäbe. Ausgezeichnete Produkte, bestechend gut gemachte Saucen und auch die bemerkenswerte Weinauswahl lassen keinen Wunsch offen und bestehen jeden Vergleich.

Fantastische Küche im Trésind Studio

Wenn es ein Restaurant gibt, dass man sich derzeit in Dubai keinesfalls entgehen lassen darf, dann ist es das *Trésind Studio* in *St. Regis Gardens* im *The Palm Jumeirah*-Komplex.

Küchenchef Himanshu Saini zelebriert hier die vielfältige Küche Indiens auf spektakulär hohem Niveau und macht das 17-gängige Menü zu einer faszinierenden Reise durch den Subkontinent. Das ist großes Theater. Nicht nur, weil jeder Gast freie Sicht in die offene Küche hat, sondern vor allem, weil das von Vipin Pawar geleitete Serviceteam für viel Info und Aktion am Tisch sorgt.

In vier Akten, die nach geografischen und kulinarischen Gesichtspunkten gegliedert sind, werden

INFO DUBAI

Sufret Maryam

Herrliche levantinische Küche im neuen Restaurant der als Best Female Chef ausgezeichneten Salam Daqqaq.
sufretmaryam.com

Arabian Tea House

Vom Frühstück bis zum Dinner authentische Emirati-Küche im stilvollen Rahmen.
arabianteahouse.com

Frying Pan Adventures

Die beiden Schwestern Arva und Farida Ahmed sind in Dubai aufgewachsen und präsentieren ihre Heimatstadt in zwei- bis vierstündigen kulinarischen Rundgängen, bei denen man zugleich „Old Dubai inside“ erlebt.
fryingpanadventures.com

Ravi

Äußerst authentischer Pakistani-Grill mit legendärem Ruf bei Einheimischen und Touristen.
[@ravirestaurantsuae](http://ravirestaurantsuae)

Secret Supper Club by Chef Kuv

Im Secret Supper Club von Chef Kuv isst man nicht nur hervorragend gut, man lernt im privaten Rahmen auch Land und Leute kennen.
@kuvsecretssuppers

La Dame de Pic

Erlasene French Cuisine von Anne-Sophie Pic im neuen The Link des One&Only One Za'abeel-Hotelkomplexes.
thelinkdubai.com/ladamedepic

The Lana Dorchester Collection

Neues elegantes Haus am Dubai Kanal mit exquisiten Räumen und toller Servicequalität in allen Bereichen. Ausgezeichnete Gastronomie, unter anderen von Martín Berasategui.
dorchestercollection.com/dubai/the-lana

Trésind Studio

Grandiose indische Küche mit Wow-Faktor von Himanshu Saini, dessen Serviceteam für eine perfekte Inszenierung auf spektakulär hohem Niveau sorgt.
tresindstudio.com

Gigi Beach Club

Wenn schon Strand, dann bitte mit Superluxus à la Gigi. Der neue Beach Club am J1 Beach von Dubai bietet alle Annehmlichkeiten für Kulinarik und Party.
j1beach.com,
gigi-restaurant.com/dubai

Dubai-Schokolade, das Original

Via TikTok wurde ein noch nie zuvor dagewesener Hype um ein Produkt ausgelöst. Das süße Original von Fix Dessert Chocolatier besteht aus Vollmilchschokolade, gefüllt mit Pistaziencreme, Sesammus (Tahini) und Kadayif-Fäden. Sarah Hamouda, die Erfinderin, verkauft täglich 500 Stück über den Essenslieferdienst Deliveroo. Wer auf der Website nicht schnell genug ist, muss sich mit einer der zahlreichen Kopien begnügen.
@fixdessertchocolatier

Direkt nach Dubai

Emirates fliegt pro Woche 14 Mal zwischen Wien und Dubai. Flug-Aficionados bevorzugen die mit dem Airbus A 380 durchgeführten Strecken. Bezüglich Komfort, Mahlzeiten und Inflight-Entertainment bietet Emirates in allen Buchungsklassen Spitzenqualität.
emirates.com

Compliance-Hinweis:

Die Reise erfolgte auf Einladung von Dubai Tourismus.

den Gästen Gerichte serviert, die Traditionen und Produkte der jeweiligen Region veranschaulichen. Das reicht vom einfachen Pani Puri bis zum supraufwendigen Curry. Geschmacksensationen in Serie; man verliebt sich mit jedem Bissen ein Stück mehr in diese wunderbare Küche.

Die Präsentation der einzelnen Gerichte erfolgt auf extra angefertigten Keramiken, jedes Detail ist genial vorbereitet und durchdacht.

Die Service-Herren in ihren schwarzen Anzügen und mit ihren schwarzen Krawatten wirken wie smarte Geheimagenten des guten Geschmacks. Sie agieren ungemein kompetent und aufmerksam. Einzigartig auch die Getränkebegleitung, die mehrheitlich vom Küchenchef und dem Mixologen der In-House-Bar zubereitet wird.

Dass das *Trèsind Studio* der erklärte Liebling sämtlicher Restaurantkritiker in Dubai ist, auf internationalem Parkett mit zwei Michelin-Sternen und Platz 13 im aktuellen *The World's 50 Best-Ranking* einnimmt, soll die Empfehlung für einen Besuch untermauern. Allein wegen des *Trèsind Studio*-Menüs ist Dubai eine Reise wert. —

Jedes Gericht im *Trèsind Studio* ist ein ausgeklügeltes Kunstwerk (Bilder li.). Restaurantchef Vipin Pawar kümmert sich fürsorglich um jeden Gast.



WEIHNACHTEN ENTSPANNT GELIEFERT

Bio-Köstlichkeiten fürs Fest
Genussvolle Geschenkideen
Bio-Tannenbäume
Adventmarkt am 14.12.



ADAMAH
BioHof



„Diese Aufgaben sind nicht immer einfach, aber sie sind wertvoll – und es ist wunderschön zu sehen, wie positiv die Kinder all das annehmen, wie sie sich entwickeln und als integraler Teil der Familie (auf-)wachsen können.“

Manfred Lachner,
Pflegevater

PFLEGEELTERN *dringend gesucht*

Wenn Eltern für ihr Kind nicht mehr sorgen können, braucht es hilfreiche Hände, die das Kind auffangen und liebevoll versorgen: Pflegeeltern.

Die Stadt sucht Pflegeeltern

In Wien werden pro Jahr rund 90 Kinder in der Altersgruppe von 0 bis 3 Jahren aus ihren Familien genommen – etwa weil sie vernachlässigt werden, Gewalt erleben mussten oder ihre Eltern mit Süchten kämpfen. Diese Kinder kommen zunächst in die Krisenpflege. Und die leiblichen Eltern bekommen Auflagen. Bessert sich ihre Situation, können die Kinder zurück. Ist das nicht der Fall, suchen die Sozialarbeiter*innen Pflegeeltern, die auf unbestimmte Dauer die Aufgaben der leiblichen Eltern übernehmen. Und zwar für Kinder jeder Altersstufe und für Geschwister, die natürlich zusammenbleiben sollen.

Pflegekinder brauchen besonders viel Verständnis, Geduld, Aufmerksamkeit, Vertrauen und Einfühlungsvermögen. Pflegeeltern sollen den Kindern in Not Schutz und Geborgenheit bieten, offen für ihre Herkunftsgeschichte sowie stabile und belastbare Bezugspersonen sein und ein liebevolles Zuhause bieten können. Dabei ist nicht wichtig, ob Pflegemamas oder Pflegepapas alleinstehend oder verheiratet sind oder in einer (auch gleichgeschlechtlichen) Partnerschaft leben, ob sie eigene Kinder haben oder nicht. Wichtig ist nur, dass sie bestimmte Voraussetzungen und Fähigkeiten mitbringen (siehe Checkbox).

Gut vorbereitet

Pflegeeltern brauchen psychische, ökonomische und zeitliche Ressourcen, um den Anforderungen eines Kindes gerecht zu werden. Sie müssen keine pädagogische Ausbildung haben, Freude an der Arbeit mit Kindern ist aber unbedingt Voraussetzung. In Wien werden Pflegeeltern sehr gut auf ihre vielschichtigen Aufgaben vorbereitet. Das Vorbereitungsprogramm im Referat für Adoptiv- und Pflegekinder besteht aus mehreren Modulen, einem dreitägigen vertiefenden Seminar und schließt mit einer Eignungsbeurteilung ab. Die Schulungen werden von Sozialarbeiter*innen aus dem Fachbereich sowie von einer ausgebildeten Pflegemama oder einem ausgebildeten Pflegepapa geleitet.

Unterstützt werden die Pflegeeltern bei ihren Aufgaben von der Stadt Wien – Kinder- und Jugendhilfe mit einem breiten Angebot:

- › Beratung und Begleitung durch Expert*innen
- › kostenlose Weiterbildungsangebote
- › psychologische Beratung in Erziehungsfragen, Möglichkeit des Pflegeelterncoachings
- › professionelle Unterstützung im Umgang mit den leiblichen Angehörigen und bei auftretenden Problemen.

Kosten sind gedeckt

Als Pflegeeltern erhalten Sie eine monatliche Aufwandsentschädigung. Dieses Pflegekindergeld deckt die mit der Pflege und Erziehung verbundenen Kosten ab. Wiener Pflegeeltern können auf Wunsch auch beim *Verein Eltern für Kinder Österreich* angestellt werden.

› Checkbox für potenzielle Pflegeeltern:

Wenn Sie vier der sechs Fragen mit Ja beantworten, bringen Sie bereits wichtige Voraussetzungen mit, Ihr Glück mit einem Pflegekind zu teilen:

- › Empfinden Sie sich als Familienmensch, der gern mit Kindern zusammenlebt?
- › Ist Ihre Lebenssituation auf finanzieller und sozialer Ebene stabil und zufriedenstellend?
- › Ist Ihnen wichtig, Ihr Leben mit etwas Sinnvollem zu bereichern?
- › Sind Sie offen für Neues und reagieren Sie flexibel auf Veränderung?
- › Haben Sie Kraft und Zeit, neue Herausforderungen anzunehmen?
- › Sehen Sie Probleme und Konflikte als Chancen zur positiven Entwicklung?

Übernehmen Sie eine
Pflegeelternschaft!
Informationen unter
Tel. 01/4000-90800 oder
wien.gv.at/pflegeeltern



„Wir wünschen uns
Pflegeeltern, die
genauso vielfältig und
bunt sind wie unsere
schöne Stadt Wien.“

Ingrid Pöschmann,
Leiterin der Öffentlichkeitsarbeit
in der Abteilung Wiener Kinder-
und Jugendhilfe

Bei liebevollen
Pflegeeltern
machen viele
Kinder den
ersten Schritt
in eine glückli-
chere Zukunft.



„Schon nach wenigen Wochen sind die Kinder so verändert, die Augen strahlen, sie haben Farbe bekommen und sind nicht mehr so still wie am Anfang.“

Susanna Fingl,
Teamleiterin PKZ Süd,
Sozialarbeiterin

Elternschaft auf Zeit

Die leiblichen Eltern haben das Recht, die Rückgabe des Kindes zu beantragen. Die meisten möchten so bald wie möglich wieder selbst für ihre Kinder sorgen. Wenn das – innerhalb eines für die Entwicklung des Kindes vertretbaren Zeitraums – möglich ist, kann es sein, dass sich Pflege-mama oder Pflegepapa von ihrem Pflegekind wieder trennen müssen. Vor allem für Krisenpflegeeltern, die spontan und kurzfristig für Familien in der Krise da sind, heißt es immer wieder Abschied nehmen. Bis es so weit ist, sorgen sie liebevoll für die Kinder, als wären es ihre eigenen. Sie interessieren sich für eine Pflegeelternschaft? Dann beantworten Sie doch gleich für sich die folgenden Fragen:

- › Ihre Lebensweise und Ihr Haushalt sind auf Kinder eingestellt?
- › In Ihrer Familie herrscht ein harmonisches, kindgerechtes und verständnisvolles Klima?
- › Sie sind bereit, eng mit den Sozialarbeiter*innen der Kinder- und Jugendhilfe zusammenzuarbeiten?

Vermittlung und Übernahme

Die Vermittlung eines Pflegekinds ist in Wien dem Magistrat und einzelnen zugelassenen Einrichtungen vorbehalten. Die Übernahme eines Pflegekinds ermöglicht das Zusammenleben mit einem Kind und verpflichtet zur Übernahme der Erziehungsverantwortung. Mit der Übernahme sind aber nicht die vollen Elternrechte verbunden. Sie erfolgt zwar auf unbestimmte Zeit, das Gericht kann das Kind aber auf Antrag der leiblichen Eltern wieder in deren Obsorge übergeben, wenn diese wieder für das Kind sorgen können. Die Pflegeeltern sollen den

Kontakt des Kindes zu den leiblichen Eltern ermöglichen und fördern, sie müssen also auch selbst Kontakt mit diesen halten. Das kann eine herausfordernde Aufgabe sein, denn die leiblichen Eltern sind oftmals in einer schwierigen Lebenssituation, die es ihnen ja verunmöglicht, selbst für ihr Kind zu sorgen.

Adoption

Wenn das Pflegekind nicht mehr in die Familie zurückkehren kann, besteht die Möglichkeit der Adoption. Der Fachbereich Pflegekinder bzw. das Referat für Adoptiv- und Pflegekinder bringt Kinder mit Adoptiv- oder Pflegefamilien zusammen, die am besten zu ihnen passen. —

Pflegekinder brauchen Schutz und Geborgenheit, stabile, belastbare Bezugspersonen und ein liebevolles Zuhause.

➤ Online-Informationsabend für Pflegeeltern

Haben Sie Interesse daran, Pflegeeltern zu werden? Der kostenlose Online-Informationsabend bietet den besten Einstieg in das Thema.

Bitte geben Sie den gewünschten Termin sowie Ihren Vor- und Familiennamen an.

Termin: Donnerstag,
13. Februar 2025, 17–19 Uhr
Anmeldung: per E-Mail an
kanzlei-rap@ma11.wien.gv.at



KRISENPFLEGEELTERN

kümmern sich kurzfristig und zeitlich begrenzt um gefährdete Kinder

Schnelle Hilfe für Kinder

Manchmal wird eine Familie aus der Bahn geworfen. Dann muss ein Baby oder auch ein älteres Kind innerhalb weniger Stunden liebevolle Aufnahme finden. Diese Aufgabe übernehmen Krisenpflegeeltern. Sie bieten den Kindern sofortigen Schutz vor Gewalt und Vernachlässigung und sind stabile, konstante Betreuungspersonen, die rund um die Uhr für die Kinder da sind und ihre Bedürfnisse wahrnehmen. Krisenpflegeeltern brauchen besonders viel Einfühlungsvermögen, Zeit und Toleranz für eventuell schwieriges Verhalten und ein hohes Maß an Feinfühligkeit für den Kontakt mit den Angehörigen.

Krisenpflegeeltern bieten den Kindern sofortigen Schutz, sind rund um die Uhr für sie da und nehmen ihre Bedürfnisse wahr.

Krisenpflegeeltern übernehmen für einen kurzen, befristeten Zeitraum die Elternschaft für ein Kind. Sie sind Expert*innen im Umgang mit Kindern und geben in schwierigen Situationen Halt und Betreuung. Und sie können sich immer wieder verabschieden, wenn die Kinder nach einigen Wochen zu ihren leiblichen Eltern zurückkehren oder in einer anderen Pflegefamilie aufgenommen werden.

Kosten sind gedeckt

Als Krisenpflegeeltern erhalten Sie eine monatliche Aufwandsentschädigung. Dieses Pflegekindergeld deckt die mit der Pflege und Erziehung verbundenen Kosten ab. Wiener Krisenpflegeeltern können auf Wunsch angestellt werden:

- › Monatliches Nettoeinkommen von 1.500 €, das alle sozialversicherungsrechtlichen Ansprüche deckt.
- › Verpflichtende Erreichbarkeit nach einem Dienstplan.
- › Hauptwohnsitz in Wien.
- › Die Anstellung beträgt zwölf Stunden pro Woche und richtet sich nach dem sozialpädagogischen Mehraufwand, der Fortbildung, Gruppensupervision und Dokumentation.
- › Die Anstellung bezieht sich nicht auf die Betreuung der Kinder.
- › Bei Aufnahme eines weiteren Kindes gibt es eine aliquote Aufwandsentschädigung von 500 €.

Informationen und Unterstützung erhalten Krisenpflegeeltern und Pflegefamilien sowie Interessierte zudem durch speziell geschulte Sozialarbeiter*innen. –



➤ Erfahren Sie mehr zum Thema Pflegeeltern:
01/4000-90800 oder wien.gv.at/pflegeeltern



Die Schöne am Alten Hafen

Abenteuertage in Marseille. Auf der Suche nach den besten Geschmäckern. Und nach einer Portion Sicherheit.

TEXT VON CHRISTIAN SEILER
ILLUSTRATION VON MARKUS ROOST

Während ich in der *Mercerie* gerade meine erste Vorspeise bewunderte, die aus Melonenstücken, Ricotta, einer wundervollen salzigen Melonencreme, Orangenzesten und Zitronenbasilikum bestand, hörte ich draußen die ersten Detonationen. Zugegeben, Detonation ist ein eher großes Wort in einer Gegenwart, die uns permanent erwachsene Detonationen in die Wohnzimmer zoomt, Ukraine, Gaza, Beirut. Im Vergleich dazu hörten sich die Explosionen, die ich auf den Straßen von Marseille hörte, wie die Anlaufzeit für einen ausgelassenen Silvesterabend an, obwohl es nicht Silvester war, sondern Hochsommer.

Ich saß im Inneren des Restaurants, deshalb nahm ich den Krach auf der Straße gar nicht wirklich wahr. Ich freute mich über das Tatar vom Beef, das jetzt serviert wurde, mit dem Messer geschnitten, gewürzt mit Kapern, gehackten Essiggurken, fermentierten Senfkörnern und vermischt mit, was der Hammer war, einer gehackten Auster. Selten habe ich ein Tatar so genossen. Jeder Bissen nahm mich mit auf einen neuen Ausflug in den mindestens vierten Geschmackshimmel.

Eigentlich ärgerte ich mich, dass ich keinen Tisch im Garten bekommen hatte. Die *Mercerie* liegt am Cours Saint-Louis, nur ein paar Gehminuten vom Vieux Port entfernt, und von den kleinen Tischen auf der Restaurantterrasse hat man einen netten Blick auf den Boulevard und die benachbarte Fußgängerzone.

Ich sah, dass draußen einiges los war. Menschengruppen zogen durch die Stadt. Ich hörte Sprechchöre, Trillerpfeifen und immer wieder diese Explosionen. Sie stammten von Knallkörpern, die auf die Straße geworfen wurden. Noch immer hatte ich keine Ahnung, was draußen auf der Straße tatsächlich los war. Ich dachte, es könnte ein Fußballspiel stattgefunden haben oder ein Volksfest.

Die Menschen, die draußen auf der Terrasse saßen, ließen sich nicht stören, also widmete auch ich mich meinem Zwischengang, fingerkleinen Zucchini, die im Big Green Egg gegrillt worden waren, und mit Dille, gelben Kirschen, Pecorino

und einer Pinienkerncreme serviert wurden. Es war ein überzeugender Gang, so wie die Vorspeisen auch. Ich war zufrieden mit der Wahl des Lokals, mit der Wahl des Weins (eines provenzalischen Weißen) und mit der Qualität der Speisen. Gerade stand der Teller mit dem Hauptgericht vor mir, ein Pulpo mit grünen und weißen Bohnen und Jalapeños, cremig, würzig, rauchig, kurz: sechster Geschmackshimmel, als mein Handy vibrierte. Meine Volvo-App informierte mich darüber, dass mein Auto angeblich offen sei.

Das irritierte mich. Ich hatte das Auto selbst in die Garage gefahren, die zum *Grand Hôtel Beauvau* gehört, wo ich abgestiegen war, und ich war sicher, es versperrt zu haben. Ich ignorierte also die Warnung und beschloss, nach dem Dessert einen Abstecher in die Tiefgarage zu machen, um nach dem Rechten zu sehen.

Das Dessert bestand aus einer Mandelmilch-Pannacotta, die zart und samtig und einschmeichelnd war, einer Granita vom Hibiskus, pink und wild und säuerlich, dazu Himbeeren und Kirschen. Es war die perfekte Mahlzeit, und wie immer, wenn ich der Kunst begegne, Subtilität, Frische und „Yummie“ auf einen Teller zu bringen, war ich ein bisschen glücklich. Satt, das auch, plus glücklich. Die Musik war laut, irgendwelcher Elektropop, der mir gerade Spaß machte. Ich fühlte mich wohl in dem Kokon, den gute Gastronomie um ihre Gäste spinnt, und dachte erst, als ich gezahlt und aufgestanden war, wieder an das Leben auf der Straße, das vom Soundinge-

neur der *Mercerie* geschickt übertönt worden war.

Auf der Terrasse saß niemand mehr. Es roch nach Pulver und Rauch. Auf der Straße waren vor allem junge Männer unterwegs, in Rudeln, ein bisschen einschüchternd. Ein paar versprengte Touristen drückten sich an den Schaufenstern der Geschäfte vorbei. Aus dem Off Polizeisirenen. Irgendwo raste ein Wagen mit Blaulicht vorbei. Mistkübel waren ausgeleert, ihr Inhalt auf die Straße verteilt worden.

Dann sah ich Flammen. Ein Müllcontainer lag auf der Seite und brannte. Es roch beißend nach Rauch und Dreck. Erst jetzt begriff ich, dass hier nicht irgendwelche Fußball-Hooligans unterwegs waren, sondern Demonstranten, die einmal mehr gegen die Politik von ihrem Staatspräsidenten opponierten. Macron ist in Marseille ungefähr so beliebt wie ein Schluck Wasser bei einer Weinverkostung in Bordeaux, und ich erinnerte mich schlagartig an die Probleme, die in Marseille in den letzten Jahren immer wieder auf der Straße verhandelt wurden: Rassismus, Diskriminierung, Polizeigewalt. Ein gutes Viertel der Bewohner der Hafenstadt hat Wurzeln in Nordafrika. Die Arbeitslosenquote liegt bei 40 Prozent.

Gerade in den nördlichen Vierteln der Stadt, wo die arabische Bevölkerung lebt, hat der organisierte Drogenhandel längst die Macht übernommen. Kriminalität ist eine Aufstiegschance, kein Makel.

Als ich in die Parkgarage hinunterstieg, war mir ein bisschen mulmig zumute. An einen willkürlichen Alarm der App wollte ich nicht mehr glauben. Als ich zu meinem Auto kam, sah ich schon das eingeschlagene Fenster. Ein Koffer, den ich, fahrlässig genug, im Auto gelassen hatte, lag aufgerissen und durchwühlt auf dem Rücksitz. Ich schloss das Auto wieder zu, Sicherheitsstufe drei, ich weiß, und suchte den Typen, der die Garage bewachte. Dabei stieg ich



Ich fühlte mich wohl in dem Kokon, den gute Gastronomie um ihre Gäste spinnt, und dachte erst, als ich gezahlt und aufgestanden war, wieder an das Leben auf der Straße, das vom Soundingengineur der *Mercerie* geschickt übertönt worden war.



überall auf Glasscherben. Praktisch alle Autos mit einem ausländischen Kennzeichen hatten eingeschlagene Seitenscheiben. Der Security-Typ war megainteresstiert, als ich ihm vom Vorfall ein Stockwerk tiefer erzählte. „Und was soll ich jetzt tun?“, fragte er mit ironischer Würde, und ich kann ihm gar keinen Vorwurf machen, denn was sollte er tatsächlich tun? Jedenfalls brüllte er plötzlich laut „Hey!“ und rannte zwei Teenagern hinterher, die sich gerade davonmachen wollten. Keine Ahnung, ob es meine Einbrecher waren oder irgendwelche andere, die den Wirbel auf der Straße nutzten, um Touristenauszuräumen.

Doch, ein bisschen durch den Wind war ich schon, als ich durch immer dichtere Gruppen von Jugendlichen bei meinem Hotel ankam, dessen Eingang von zwei Security-Gorillas bewacht wurde. Die drängende Frage, wo ich mein offenes Auto in Sicherheit bringen könnte, ergab nach ein paar Telefonaten, dass im *Sofitel Vieux Port* noch ein bewachter Platz frei sei. Ich holte also, zusehends besorgt, mein Auto und begab mich auf eine veritable Geisterbahnfahrt. Polizeiautos blockierten den direkten Weg. Ich musste mich durch die Gassen schlängeln, überall Männer, überall Feuer, zum Beispiel sah ich den ersten brennenden Lieferwagen mei-



Im Geschmackshimmel: *La Mercerie* ist ein junges Restaurant am Cours Saint-Louis mit Industrial-Interieur, einer Küche mit Vorliebe für lokale Produkte und dem Know-how, daraus Gerichte zuzubereiten, die Subtilität, Frische und „Yummie“ auf einen Teller bringen.

nes Lebens, schwarz gekleidete Polizeieinheiten mit Helmen und Schildern rückten an, und ich, wusste ich, wo ich gerade war? Nur so viel: zur falschen Zeit am falschen Ort.

Aber ich schaffte es mit dem Auto in die bewachte Garage, und ich schaffte es auch zu Fuß zurück in mein Hotel, und als ich mir aus der Minibar noch ein Bier pflückte, um mich ein bisschen zu beruhigen, überlappten sich die Eindrücke des großartigen Abendessens und seiner verstörenden Begleitumstände, und zwischen den Bildern der zum Kampf entschlossenen Jugendlichen und der bis an die Zähne bewaffneten Polizisten schob sich das Bild des mit einer Auster verfeinerten Tatar vor mein Auge, geradezu als Metapher für die kognitive Dissonanz, in der wir Kulinariker unserer Leidenschaft nachgehen, während es andernorts knallt, in diesem Fall eben nicht irgendwo weit weg, sondern direkt vor der Haustür.

Am nächsten Morgen war es ruhig. Vom Frühstücksraum des *Beauvau* aus sah ich die ausgebrannten Lokale am Alten Hafen. Die Korbmöbel, in denen man sonst aufs Wasser hinausschaut und einen Pastis einnimmt, waren zu Gerippen ver-

kohlt. Als ich mich in der nahen Fußgängerzone umsah, waren zahlreiche Schaufenster eingeschlagen. In der Zeitung las ich später, dass es Plünderungen gegeben hatte. Ich hatte mir vorgenommen, wegen der eingeschlagenen Scheibe an meinem Auto eine Anzeige bei der Polizei zu machen, aber als ich mich dem Kommissariat an der berühmten Cannabière näherte, sah ich, dass auch auf sie ein Brandanschlag verübt worden war. Ich drehte um. Mit einem eingeschlagenen Autofenster konnte ich mich heute brausen gehen.

Dann geschah etwas Bizarres und irgendwie auch Wundervolles. Der Tag, der so schräg begonnen hatte, schüttelte sich und verströmte plötzlich: Normalität. Die Sonne, das Licht, der Duft des Meeres, und ich streunte beseelt durch das Quartier du Panier, das vielleicht pittoreskeste Viertel der Stadt, schaute mir in der „Maison de la Boule“ die besten Pétaut-Kugeln an, die es auf der Welt gibt, kam an der Place des Pistoles vorbei, wo die berühmte TV-Serie *Plus belle la vie* spielt, Galerien, kleine Restaurants, Buffets, viele Gassen voller Pflanzentöpfe, die von den Bewohnern einfach auf die Straße gestellt werden, ein beseelendes Auf und Ab, das manchmal in all seiner kleinteili-

gen Buntheit zu Orten führt, die plötzlich Übersicht gewähren, zum Beispiel von der Place de Lenche auf die Kathedrale Notre-Dame de la Garde.

Ich ließ mich ins benachbarte Stadtviertel Noailles treiben, einen Knotenpunkt der Geschäftigkeit. Gemüsehändler, Gewürzhändler, Handwerker, winzige Küchen, bunte Möbel, enge Gassen, kein Durchkommen für Automobile, der Blick in die Häuserschluchten mit den von Fassade zu Fassade gespannten Wäscheleinen und wehenden Unterhosen, exakt deckungsgleich mit den Bildern, die hier in den Dreißiger- und Vierzigerjahren geschossen wurden. In der *Épicerie l'Idéal* nahm ich ein kleines Mittagessen ein, ein paar Artischocken, geschmortes Gemüse. Ich saß auf einem Kinderstuhl draußen auf der Straße, trank ein Glas Wein dazu und fand das Getümmel und die Hast und die Mopeds, also die Normalität in dieser Stadt, enorm tröstlich.

Am Nachmittag besuchte ich das *Musée des civilisations de l'Europe et de la Méditerranée* am Alten Hafen, das „Museum der Zivilisationen Europas und des Mittelmeeres“. Nicht nur der Bau, auch die Ausstellung ist überwältigend. Ich saß anschließend noch lange auf der Terrasse des von Rudy Ricciotti entworfenen Gebäudes und blickte durch das gestalterische Geflecht, das das „Museum“ einhüllt, hinunter aufs Meer, auf seine Spiegelungen, seine sich ständig verändernden Farben.

Und natürlich dachte ich darüber nach, wo ich mein Abendessen einnehmen würde. Das war eine heikle Frage, denn für das Stadtzentrum waren für den Abend neuerlich Unruhen prognostiziert. Zwar hatte die Stadtverwaltung die U-Bahn-Linien ins



RENOMMIERTE
WEINGÜTER BURGENLAND

12 Winzer | 12 Weine

Weinpaket Vielfalt RWB

Kollwenz | Feiler-Artinger | Umathum | Leberl
Juris | Giefing | Paul Achs | Ernst Triebaumer
Hans Igler | Kerschbaum | Krutzler | Gesellmann

Ganz Burgenland
in einem Weinpaket!



Jetzt bestellen
rwb.at





Scharf, salzig und süß: Im angesagten Gastropub *Regain* wird frische Marktküche serviert, die das Spiel mit den Gegensätzen perfekt beherrscht.

Zentrum eingestellt und die Stationen verbarrikadiert, um die Anreise zum Alten Hafen zu erschweren, zur Sicherheit hatten aber auch zahlreiche Geschäfte und Restaurants zugesperrt, die Schaufenster vernagelt und die gesamte Hafengegend in eine Festung verwandelt.

Ich stand also vor der Abwägung folgender Werte: Entweder ein Stück abseits des Hafens essen oder mich mit einer Flasche guten Rotweins, Brot und Käse im Hotel verschanzen. Natürlich entschied ich mich nach schwierigen Abwägungen, aber vor allem deshalb, weil das *Limmat* sich an diesem Abends lieber fürs Zusperrern entschied, für den Weg ins *Regain*, eines der fantastischen Gastropubs, wie sie in Frankreich gerade aus dem Boden wachsen wie die Schwammerl. Ich liebe die Fünf-Gänge-für-vernünftiges-Geld-Strategie dieser neuen Generation von Gastgeberinnen und Gastgebern und kam etwas zu früh in die Rue Saint-Pierre, wo das *Regain* einen wundervollen Hinterhof und eine schlichte Gaststube bespielt.

Ich hatte mir nämlich für den Abend eine großartige Strategie zurechtgelegt: früh essen, dann ins Hotel, bevor der Wirbel überhaupt losgeht. Allerdings sperrte das *Regain* wegen meiner Strategie keine Minute vor sechs auf. Ich hatte also genug Zeit, die Kundeninformation des Lokals zu studieren, die neben dem Eingang hing: „Jede Woche bekommen wir neue Lebensmittel,



und jedes Mal sind diese Dinge supergut. Also machen wir daraus etwas Köstliches. Wenn Sie scharfe, salzige oder auch süße Gerichte mögen, sind Sie hier richtig.“

Das traf sich gut, denn ich mag scharfe, salzige und süße Gerichte. Vier Gänge, 55 Euro, auch das eine Ansage. Ich bekam, weil ich der Erste war, einen schattigen Platz im Garten, und dann ging es Schlag auf Schlag. Zur Vorspeise bestellte ich ein in saftige Scheiben geschnittenes Schweinskarree mit Brokkoli und Portulak, es ging also deftig los.

Wobei: Die Walnusscreme, auf der das Fleisch lag, und die reife, in Stücke geschnittene Marille verwandel-

ten die Komposition eleganzmässig in etwas Höheres.

Der zweite Gang war ein atlantischer Bonito, roh, den die Küche mit Gurke, Basilikum und in Limettensaft und Paprika gesäuerten Sauer-teigbrotbröckchen servierte. Ich mochte das Spiel der Scharfen und Fruchtigkeiten, das den „Pélamide Crue“ über eine simple Ceviche hinauswachsen ließ.

Während ich aß, füllte sich das Restaurant sukzessive, zuerst der Garten, dann auch innen jeder einzelne Tisch. Das *Regain* ist ein guter Tipp, keine Frage. Ob an diesem Abend viele Menschen aus dem Stadtzentrum hierher auswichen, weiß ich nicht. Aber ich

„Komm lieber mit“, rief mir eine Frau zu, die, wie sich später herausstellte, von einer Ausstellungseröffnung kam, „da unten ist die Hölle los.“

weiß, dass ich es nicht erstaunlich fand, dass die Hütte voll ist. Denn auch die Hauptspeise war überzeugend: eine Lammkeule mit Zucchini, Austernpilzen, Salbei und Kirschhälften, die mit Senfkörnern eingelegt worden waren. Spätestens jetzt hatte ich begriffen, dass im *Regain* gern mit Fleisch, Fisch und Obst gekocht wird, also tatsächlich: scharf, salzig, süß.

Ich hatte noch keine Lust zu gehen, deshalb ließ ich mir noch ein Glas Wein kommen und bestellte anstelle eines Desserts die lackierte Aubergine mit kandiertem Eigelb, die so fancy war, wie sie klingt, außerdem

mit Oregano-Joghurt und knackiger Stangensellerie. Man könnte fast meinen, Ottolenghi sei hier zu Besuch gewesen, bevor er zum Weltstar wurde. Die Typen vom *Regain* waren beeindruckt von meiner Bestellung, und trotzdem war es noch vor acht, als ich mich auf den Heimweg Richtung Hotel machte. Aus Sicherheitsgründen, wie bereits skizziert.

Weil ich schlau bin, dachte ich mir, ich steuere das *Beauvau* nicht auf direktem Weg durchs Zentrum an. Lieber schlage ich einen großen Haken. Als ich in Richtung des Stadtteils Castellane schlenderte, unterschied sich Marseille in nichts von jeder anderen mediterranen Stadt. Die Farben der Hausfassaden strahlten im roten Abendlicht besonders kräftig. Vor den Eckkneipen hatten ein

paar ältere Typen die Tische auf die Straße gestellt und tranken Bier oder Tee. Pärchen spazierten Hand in Hand in den Abend, und ich war schon fast versucht, mich selbst hochmütig auszulachen und alles, was ich bisher gesehen hatte, für halb so wild zu halten, als mir eine Gruppe von Menschen mit großen Schritten und besorgten Gesichtern entgegenkam.

„Komm lieber mit“, rief mir eine Frau zu, die, wie sich später herausstellte, von einer Ausstellungseröffnung kam, „da unten ist die Hölle los.“

Als sie das sagte, nahm ich auch schon das Echo des Tränengaseinsatzes wahr, der um die Ecke passiert sein musste, während ich mir meine Aubergine zu Gemüte geführt hatte.

Ich folgte also der Gruppe, die sich jetzt verabschiedete und zerstreute.

ORF ON

faszinati on

Die neue Streamingplattform
Jetzt App downloaden

ORF
ON



Adresse mit Geschichte:
Das elegante *Grand Hôtel Beauvau* am alten Hafen von Marseille

Zwei Frauen blieben übrig, die mich aufforderten, mit ihnen zu kommen: „Es ist besser, wenn du jetzt nicht auf der Straße bleibst.“ Wir gingen auf verschlungenen Wegen irgendwohin, ich verlor völlig die Orientierung. Einmal kam uns ein gepanzertes Fahrzeug der Polizei entgegen, was ich auch nicht unbedingt angenehm fand, dann betraten wir ein altes, mondänes Haus, das, wie sich herausstellte, in der Nähe von Notre-Dame de la Garde lag, der Kirche, die hoch über dem Alten Hafen die Vorherrschaft der katholischen Kirche markiert.

Dort wohnte Swan, eine Amerikanerin, die auf verschlungenen Wegen nach Marseille gekommen – und geblieben war, in einer wundervollen kleinen Wohnung. Sie war nicht auf Besuche eingerichtet und hatte nichts zu trinken, nur warmen Prosecco. Nun ist warmer Prosecco genau das richtige Getränk, wenn man in Marseille in Sicherheit ist und auf eine Stadt voller Blaulicht und Rauch hinunterschaut, denn Swans Wohnung hatte gleich zwei Balkone. Einer schaute zum Hafen hinunter, der andere zur Kathedrale hinauf. Dort verbrachten wir diesen Abend.

Die zweite Frau, Sylvie, war Sängerin. Die atemberaubende Schönheit ihres Mittelmeer-Albums *Topografia*, das sie ein Jahr davor mit ihrer Gruppe Zoppa aufgenommen hatte, lernte ich erst später kennen, als ich wieder an Musik denken konnte. Aber an diesem Abend redeten wir über alles andere, was uns durch den

Kopf ging, zufällig zusammengewürfelt und für einen Abend an einen gemeinsamen Ort bestellt. Der Mond stand hoch, wir redeten über Gott und die Welt. In der Zwischenzeit hatte die zweite Flasche Prosecco Zeit gehabt, kalt zu werden, und irgendwann wirkte Marseille dort unten müde und schläfrig und schön, und das war der Zeitpunkt, als ich mich auf den Rückweg zum Hotel wagte.

Der Lärm war vorbei. Die Spuren der Auseinandersetzungen waren überall zu sehen. Verkohlte Müllcontainer, eingeschlagene Scheiben, ein ausgebrannter VW-Bus. Vom Hafen strömten mir Menschen entgegen, die so wie ich die Gelegenheit nutzten, schnell nach Hause zu kommen. Sie wirkten wie eine Menge, die gerade von einem Konzert kommt, wahrscheinlich ernste Musik.

Am nächsten Morgen ist die Verwandlung Marseilles in eine unschuldige Schöne ein weiteres Mal perfekt. Die Stadt wacht im zartesten Morgenlicht auf. Die Schlagzeile von *La Provence* lautet „Le Chaos“.

Und ich kümmere mich um genau zwei Dinge: ein Gaffa-Band, mit dem ich mein kaputtes Autofenster zukleben kann, um die Flucht aus Marseille antreten zu können; und um einen Tisch im *Limmat*, zum Mittagessen. Das *Limmat* wird, wie der Name vermuten lässt, von einer Exilzürcherin geführt. Lilian Gadola hat in der *Alpenrose* bei Tine Giacobbo ihr Handwerk gelernt, eine viel bessere Referenz gibt es nicht.

Das Lokal liegt direkt an den Escaliers du Cours Julien, an den Stiegen, die vom Cours Lieutaud hinauf zum Cours Julien führen, zwischen Graffiti, Palmen und bunten Geländern.

Es gibt heute Carpaccio von der Meerbarbe mit einer köstlichen grünen Sauce. Nachher nehme ich einen Ricottakuchen mit Mangoldragout und gedämpftem Brokkoli und genieße den farbenfrohen Platz und die Luft von Marseille in vollen Zügen.

Auf meiner Liste, die ich immer dabei habe, kontrolliere ich die Orte, die ich noch besuchen wollte: die *Femme du Boucher*, ein Gastropub in einer ehemaligen Fleischerei; das *Tripletta*, das nur Pizza serviert; das libanesische Restaurant *Mouné*; die *Poissonerie du Golfe*, nur mittags geöffnet, aber für ihre Bouillabaisse über Marseille hinaus bekannt; die Brasserie *Chez Michel* und das Restaurant *Chez Fonfon*, beide in Sachen Fisch in der ersten Reihe.

Und natürlich *Alexandre Mazzia*, den einzigen Dreisterner in der Stadt.

Aber nicht heute und nicht morgen. Denn für diesmal verabschiede ich mich von Marseille, und zwar mit den Worten von Joseph Roth aus dessen fantastischem Reisebuch *Rot und Weiß*:

„Hier löst sich alles scheinbar Bleibende auf. Hier schließt es sich zusammen. Hier ist fortwährender Aufbau und Zerstörung. Keine Zeit, keine Macht, kein Glaube, kein Begriff ist hier ewig. Was nenn' ich Fremde? Die Fremde ist nah.

Was nenn' ich Nähe? Die Welle trägt es fort.

Was ist das Jetzt? Schon ist es vergangen. Was ist das Tote? Schon schwimmt es wieder heran.

Während ich dies schreibe, sieht Marseille schon anders aus. Und was ich in tausend Worten berichte, ist ein kleiner Tropfen aus dem Meer des Geschehens, mit dem freien Aug' nicht zu sehn, zitternd auf der dünnen Spitze meiner Feder.“ —

INFOS

La Mercerie
lamerceriemarseille.com

Grand Hôtel Beauvau Marseille
all.accor.com/hotel/1293/index.fr.shtml

Épicerie l'Idéal
epicerielideal.com

Regain
regain-marseille.com

Limmat
limmatmarseille.com

WINTERGENUSS

Geschenkset "Alles Riesling"

Domäne Wachau, Dürnstein



€ 32⁹⁰

The Legends & Big John Geschenkset

Erich Scheiblhofer, Andau



€ 33⁹⁰

3er-Set Best of K+K Kirnbauer

Weingut Kirnbauer, Deutschkreuz



€ 49⁹⁰

2er-Weihnachtsset Huber

Weingut Markus Huber, Reichersdorf



€ 24⁹⁰



€ 35⁹⁰

Genusspaket "Steiermark"

Hannes Sabathi, Gamlitz



Mehr Weingenuss
unter www.vinorama.at

 VINORAMA

Wörgler Boden 13-15 | A-6300 Wörgl | Telefon: +43 (0) 50 220 500 | info@vinorama.at

 @VINORAMA_AT

 @VINORAMA



Genussvolle Feste feiern und Gäste verwöhnen

Die Feiertage stehen vor der Tür – eine Zeit, die abseits des Trubels vor allem die Möglichkeit bieten soll, mit unseren Familien, Freunden und Lieblingsmenschen zusammenzukommen und wertvolle Zeit miteinander zu verbringen. Die kulinarische Welt bietet aktuell eine spannende Rückbesinnung auf lokale Produkte und handwerkliches Können, stets in Verbindung mit modernen Einflüssen.

Essen und Trinken an den Feiertagen heißt für viele von uns, sich Zeit zu nehmen, in außergewöhnliche Geschmackserlebnisse einzutauchen, sei es zu Hause oder auch bei den vielen Gastronomen Österreichs, die gerade zur Winterzeit mit einem Feuerwerk an kulinarischen Festtagsgenüssen auf höchstem Niveau aufwarten. Es zeigt sich, dass man sich gerne das Außergewöhnliche gönnt, besonders hochwertige internationale Spezialitäten und Getränke sind zu dieser Zeit immer gefragt. Spannend ist aber auch, dass auch in der gehobenen Feiertagsküche neben den schon lange gelebten Säulen Regionalität, Saisonalität und Qualität nun auch Aspekte wie Nachhaltigkeit und die Wiederentdeckung traditioneller Fertigkeiten und Zubereitungsarten an Bedeutung gewinnen und so für manchmal überraschende, aber immer wohlschmeckende Aha-Effekte sorgen.

Klassisch Festliches und alpiner Touch

Gerade in der heimischen Festtagsküche spielt natürlich Wild eine berechtigt große Rolle, hier, aber auch bei Braten haben Alpenkräuter eine wachsende Bedeutung. Verfeinerungen mit eingelegten Waldpilzen, Trüffelöl oder hervorragenden Käsezutaten sorgen für authentischen Geschmack auf kreative Weise. Auch Fisch spielt eine zunehmend große Rolle. Während Meeres-

früchte und Meeresfisch weiterhin ihren Status als Gourmetspeisen in unserem Binnenland behalten, setzen viele Köche, Gastwirte, aber auch private Kochfans zunehmend auf hochwertigen Fisch aus regionalen Bergseen und Flüssen. Forelle und Saibling sind besonders beliebt und finden als gebratene, marinierte oder geräucherte Varianten den Weg auf festliche Tische; aber auch Waldviertler Karpfen, heimischer Kaviar, Gebirgsgarnelen oder Flusskrebse begeistern Gourmets. Für die wachsende Zahl an Menschen, die vegetarische Gerichte bevorzugen, ist die alpine Festtagsküche ohnehin ein Schmaus: Neben Maroni, Kürbis, Rüben oder Kohl sorgen Gerichte mit Bergkräutern, Pilzen, Urgetreideformen oder auch eine immer größer werdende Zahl an wiederentdeckten Raritäten aus dem traditionellen Obst- und Gemüsegarten für wahre Geschmacksexplosionen.

Mit dem Beginn der festlichen Saison öffnet sich auch die perfekte Gelegenheit für Gastronomen, ihren Gästen unvergessliche Genussmomente zu bieten.

Genuss für die Festtagstafel

Transgourmet etwa unterstützt Profis mit einem umfangreichen Sortiment, das keine Wünsche offenlässt: Von erlesenen Fleisch- und Fischspezialitäten bis hin

Die Feiertage bieten die ideale Gelegenheit für kulinarische Freuden mit exklusiven Speisen:

Rebhuhn im Ganzen mit Schwarzer Trüffel – eine Festtagsdelikatesse.

Transgourmet Cook liefert
Topqualität, ausgereifte
gastronomische Konzepte und
fundierte Beratung.
Kaisergranat – exzellent serviert

zu kreativen Beilagen und raffinierten Desserts wird alles angeboten, um Festtagsmenüs auf höchstem Niveau zu zaubern. Ob traditionelle Klassiker oder innovative Neuinterpretationen – mit den hochwertigen Zutaten und Produkten von *Transgourmet* ist es ein Leichtes, kulinarische Raffinesse auf den Teller zu bringen.

Oh du fröhliche Produktwelt

Von „ganz nah bis ganz exotisch“ reicht das Angebot bei *Transgourmet*. Wer also keine Weltreise antreten mag, um von überall das Beste des Besten zusammenzusammeln, greift auf die sorgfältig kuratierte Auswahl bei *Cook* zurück: Exzellenter Geschmack, der von Land, Klima, Wasser und Boden genauso geprägt ist wie von den Menschen, die diese Produkte herstellen, ist allen gemein. Etwa Kaisergranat aus den Niederlanden: Das Fleisch der edlen Krustentiere erinnert im Biss dezent an Marzipan. Amur Beluga Caviar ist geschmacklich einzigartig, ebenso wie die begehrten Kaltwasserlangusten von Tristan. Die zarteste Versuchung im Bereich Rind bietet das Bio-Bergweiderind



ebenso wie Produkte von Kalbin Gourmet – mit Fokus auf besondere Cuts. Alba-Trüffel, Kapaun und Premium-Trüffelpasta – *Transgourmet Cook* liefert alles, was das Herz begehrt.



TRANSGOURMET

COOK

EXZELLENZ MACHT DEN UNTERSCHIED



Transgourmet Cook – Österreichs führender Premium-Foodservice-Partner
für die Besten der Besten. **Don't dream it. Cook it.**



„Pleasure Plates“ – süßer Abschluss, schnell serviert

In Sachen Süßes empfiehlt *Transgourmet* Leckerbissen aus der Dessertmanufaktur Göttinger. Die Kreationen verwöhnen Gaumen und Auge. Oder Lust auf Schokolade, der die Profis vertrauen? Produkte von Original Beans stehen für exzellenten Geschmack und Nachhaltigkeit und werden in Toprestaurants in ganz Europa verarbeitet. „Geschmack first“ nennen das die Schokolademacher aus den Niederlanden, deren Ziel ist, die seltensten und fairsten Kakaobohnen der Welt zu beschaffen, weil sie „mit Schokolade die Welt zum Guten verändern möchten“.

Wertvolles, schmackhaftes Fleisch für die Feiertage

Wer als Privatkonsument sein Festtagsgericht mit höchster Fleischqualität zubereiten möchte, dem sei der Besuch beim Fleischer des Vertrauens ans Herz gelegt, denn dort erhält man Qualität und Regionalität, gepaart mit persönlicher Beratung. In einer Zeit, in der Transparenz und Qualität beim Lebensmitteleinkauf immer wichtiger werden, sorgt eine regionale Wertschöpfungskette, die auf enger Zusammenarbeit mit kleinstrukturierten lokalen Landwirtschaftsbetrieben beruht, für den besten Geschmack für das Festtagsfleisch. „Gerade bei hochwertigem Fleisch geht es immer um ein einzigartiges, geschmackvolles Genusserlebnis“, erläutert auch Horst Stierschneider, Innungsmeister der Wiener Fleischer. Der Einkauf beim lokalen Geschäft bietet privaten Konsumenten natürlich auch den Vorteil, dass man besondere Spezialitäten

Die *Schinkenwelt* lädt mit vorweihnachtlicher Stimmung zum Besuch ein – Ferkel streicheln inklusive.

Der *Vulcano-Shop* bietet eine Vielfalt an genussreichen Geschenkpaketen: www.vulcano.at/online-shop

ten für das Festtagsgericht vorbestellen kann, eventuell nicht alltägliche Cuts bekommt, alles abgestimmt auf die Personenanzahl der Gäste. Gerade bei der Zubereitung von festlichen Braten oder nicht alltäglichen Fleischgerichten ist man beim Fleischer des Vertrauens auch genau richtig, wenn es um Tipps für die Zubereitung geht.

Wer als Kulinarikfan an regionalen Schinkenspezialitäten von höchster Güte interessiert ist, für den führt wohl kaum ein Weg an *Vulcano* vorbei.

Genussvolles aus der Schinkenwelt

Im beschaulichen Auersbach im oststeirischen Vulkanland verfolgt die Familie Hable seit mehr als 20 Jahren einen außergewöhnlichen Weg: Mit der Vision, unverfälschte, echte und beseelte Produkte zu bieten, möchte man gleichzeitig ein neues Bewusstsein für mehr Tierwohl und Qualität schaffen. Bewusst wachsen die Schweine in einem gesunden Lebensraum langsam heran. Artgerechte Tierhaltung bedeutet eben Lebensqualität für die Schweine – vom Respekt für das Leben über ausgewogene Futtermischungen und ausreichend Platz bis hin zum Suhlen, Wälzen, Vergraben und Spielen-Können. In der Produktion entwickeln die Schinken dann mit viel Zeit und einer Mischung aus einfachen Gewürzen und perfekten Reifebedingungen ihren einzigartigen Geschmack und zählen so wohl zu den besten weltweit.

Vorweihnachtliche Schinkenwelt

Am besten, man überzeugt sich persönlich – und gerade in der Vorweihnachtszeit gibt es bei *Vulcano* etwas ganz Besonderes: In der weihnachtlich geschmückten



Ultrafrische Spezialitäten sind
das Motto von *R express*,
weitere Infos gibt es unter
www.r-express.com/at



Schinkenwelt wartet nämlich mit einer Krippe mit 24 Ferkeln zum Streicheln und Füttern eine ganz außergewöhnliche Atmosphäre auf die Gäste. Hier kann man vor Ort die Seele baumeln lassen, gemütlich in stimmungsvollem Ambiente den vorweihnachtlichen Stress vergessen und mit der Familie Zeit und genussvolle Gerichte genießen. Während man Punsch, Glühwein oder regionale Spezialitäten gustiert, bietet sich die perfekte Gelegenheit, um im *Vulcano-Shop* edle kulinarische Genüsse als Geschenk auszuwählen. Das *Vulcano-Team* hat eine vielfältige Auswahl an Geschenksets dafür zusammengestellt: Von bis zu 36 Monate luftgetrockneten, gereiften Rohschinken über Schinkenchips-Variationen oder edle Speckvarianten bis hin zu Käsespezialitäten, Süßem, natürlich steirischem Kürbiskernöl oder Weinen reicht die Auswahl aus mehr an 400 Produkten, die keinen Genusswunsch offenlassen. Auch der Onlineshop bietet ein breites, ausgewähltes Sortiment.

Wer seinen frischen Fisch in allen Facetten sowie Meeresfrüchte von höchster Qualität servieren möchte, der ist mit *R express* als Partner im Hotel-, Restaurant- und Gastronomiebereich auf der sicheren Seite.

R express als Garant für frische Qualität bei Fleisch, Fisch, Obst und Gemüse

Heute zählt das deutsche Unternehmen *R express* zu den Toppartnern in der Gastroszene. Dabei begann alles mit der fixen Idee des Küchenchefs Karl-Heinz Wolf, ganz frischen Hochseefisch servieren zu wollen. Das war Mitte der 70er-Jahre quasi unmöglich, und so fuhr er schließlich kurzerhand selbst nach Frankreich und kaufte am Großmarkt im Pariser Vorort Rungis den gewünschten Frischfisch für sein Restaurant. Das sprach sich in der

Szene schnell herum, die Transporte wurden rasch umfangreicher und regelmäßiger, und so kam es zur Geburtsstunde des schnell wachsenden Frischfisch-Express.

R express führt mittlerweile ein umfangreiches Lebensmittelsortiment, das auch Fleisch, Obst und Gemüse umfasst sowie viele hochwertige und erlesene Produkte aus aller Herren Länder von mehr als 600 Lieferanten. Als Trendsetter bespielt *R express* immer neue Märkte, darunter etwa das Boom-Thema Frühstück, und wartet auch mit einer Reihe hochwertiger veganer Lebensmittel quer durch die Bank auf.

Fisch in allen Facetten

Der Gründungsidee entsprechend, steht noch immer alles im Zeichen von Fisch. Die leicht verderbliche Ware braucht ein schnelles Handling, damit die Qualität erhalten bleibt. So recherchiert das Team von *R express* frühmorgens auf Fischauktionen, und mit vielen Lieferanten hat man direkt Kontakt. So stellt man sicher, dass mittels ausgeklügelter Logistik die frischen Fische und Meeresfrüchte binnen weniger Stunden an ihrem Bestimmungsort landen. Damals wie heute sind die Ansprüche im Unternehmen hoch. Es werden nur ausgesuchte Lebensmittel von hervorragender Qualität ins Sortiment aufgenommen. Bei der Beratung der Kunden aus Gastronomie und Hotellerie sowie dem Handel überlässt man nichts dem Zufall. Daher sitzen auf Seiten des Vertriebs zahlreiche gelernte Köche, die die „Sprache der Kunden“ sprechen. Seit 2016 verwöhnt *R express Österreich* seine Kunden mit internationalen und regionalen Spezialitäten. So zählt beispielsweise Österreichs erster echter Stör-Kaviar-Produzent Grüll zu den ausgewählten heimischen Bezugsquellen des Gastro-Lieferanten.



*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.idee-exclusiv.com

GLOBAL®
Kitchen Knives Made in Japan



Gourmet-Forelle

Für Schenkel kennt guter Geschmack keine Grenzen. Die Suche nach dem Exklusiven führt uns um die ganze Welt. Fangfrisch aus Dänemark holen wir das feinste Stück von ausgewählten Regenbogenforellen – das zarte Rückenfilet – mild gesalzen und traditionell wacholdergeräuchert zu uns nach Hause. Und zu Ihnen.

Wohl temperiert ist der feine Bissen der pure Genuss für alle Sinne. Wir empfehlen, diesen Moment mit Ihren Liebsten zu teilen.

Schenkel Delikatessen – Appetit auf die Welt.
www.schenkel.at

PROMOTION



Wildbret ist mit seinem unvergleichlichen Geschmack und der exzellenten Qualität idealer Hauptdarsteller für Feiertagsgerichte.

Wer an den Festtagen auf österreichische Qualitätsprodukte zurückgreifen möchte, der wird bei der großen Auswahl an schmackhaftem Wildbret sicher fündig – das exzellente Fleisch ist besonders für festliche Gelegenheiten ein optisch und geschmacklicher Ausnahmekönner, der für exklusive Esserlebnisse sorgt.

Wildbret – ein Genuss für Kenner und die gesunde Wahl

In der heimischen Genussküche gilt Wildbret zu Recht als wahre Delikatesse, die nicht nur geschmacklich überzeugt, sondern auch durch ihre herausragenden ernährungsphysiologischen Vorteile punktet. Österreichs Qualitätsstandards für Wildfleisch garantieren, dass nur das Beste auf die heimische Festtagstafel kommt.

Gesundheit und Geschmack in perfekter Harmonie

Wildbret ist von Natur aus fettarm und enthält deutlich weniger Cholesterin als viele andere Fleischsorten, weshalb es sich auch für eine bewusste, moderne Ernährung bestens eignet. Der hohe Eiweißgehalt und die biologische Wertigkeit des Proteins machen Wildfleisch zu einer optimalen Proteinquelle. Besonders ernährungsbewusste Genießer wissen den nährstoffreichen Charakter von Wildbret zu schätzen. Doch es ist nicht nur die gesunde Zusammensetzung, die Wildfleisch auszeichnet. Durch die Bewegungsfreiheit und natürliche Nahrungsaufnahme der Tiere in freier Wildbahn entwickelt sich eine optimal durchblutete Muskulatur, die dem Fleisch seine charakteristische Zartheit und das aromatische, unverwechselbare Wildaroma verleiht, das auch an Festtagen für exklusiven Geschmack sorgt.

Ein einzigartiges Geschmackserlebnis

Das Wildfleisch-Aroma, das von der natürlichen Ernährung der Tiere und der feinen Faserstruktur des Muskelfleisches geprägt ist, lässt sich hervorragend in der gehobenen Küche einsetzen. Ob klassisch mit Kräutern veredelt, modern mariniert oder raffiniert mit Beeren kombiniert – Wildbret lädt zu kulinarischer Kreativität ein. Gerade in der kalten Jahreszeit, wenn kräftige Aromen und intensive Gaumenfreuden gefragt sind, bietet Wildfleisch zahlreiche Möglichkeiten, die Liebhaber der gehobenen Küche begeistern und für Festtagsgerichte bestens geeignet sind.

ADVERTORIAL · FOTO: THERESA ZINKL, NIKSTV

Österreichs hochwertige Weine sind ein Garant als Begleiter für gelungene Festtagsgerichte.



Zu all den fabelhaften Gerichten darf das passende Getränk nicht fehlen. Österreichs Winzerinnen und Winzer bieten ganz hervorragende Weine für die Winter- und Festtagszeit.

Wein-Highlights für Festgerichte

Die festliche Saison bietet den perfekten Anlass, in die Vielfalt unserer österreichischen Weinkultur einzutauchen. Vom eleganten Schaumwein über finessenreiche Weißweine oder komplexe Rotweine bis hin zum süßen Finale – österreichische Weine begleiten Festtagsgerichte mit Charakter und sorgen für Finesse. Die beste Gelegenheit, gut gehütete und bewahrte Schätze aus dem Keller zu bringen und zu genießen.

Zum Auftakt darf Schaumwein nicht fehlen. Österreich hat ja in den vergangenen Jahren dank engagierter Winzerinnen und Winzer erfolgreich eine großartige Entwicklung hingelegt. Zum Start des Festmahls darf es vielleicht dem Anlass entsprechend eine Sekt Austria Große Reserve sein? Ernte und Pressung der zugrunde liegenden Trauben erfolgt in einer einzigen Gemeinde, erlaubt sind ausschließlich Handlese und traditionelle Flaschengärung, gefolgt von mindestens 36 Monaten auf der Hefe – besser geht's kaum, und das schmeckt man auch.

Auch bei den Weißweinen dürfen es jetzt gehaltvolle Exemplare sein. Die Weinviertel DAC Reserven etwa überzeugen hier ebenso wie großartige Riedenweine aus der Steiermark, dem Kampthal, Kremstal oder Wien. Die Thermenregion mit ihren großartigen Burgundersorten bietet großartige Speisenbegleiter, ebenso wie lössige Wagramer und natürlich traditionelle Gewächse aus der Wachau. Bei den Rotweinen zählt am Festtagstisch die Aromatik – komplexer Blaufränkisch vom Eisenberg oder aus dem Mittelburgenland überzeugt hier ebenso wie fruchtiger Zweigelt vom Neusiedlersee oder aus Carnuntum. Weinkenner schätzen auch feine Pinot noirs zu eleganten Speisen.

Und endlich hat auch Süßwein seinen glanzvollen Auftritt. Die weltweit hochgelobten Prädikatsweine aus Österreich verfeinern jedes Dessert mit ihrem schmeichelnden, mächtigen und spielerischen Geschmack. Übrigens: Sollte die Feier länger dauern, einfach wieder mit Schaumwein beginnen.



NORDISCHE EXTRAVAGANZ

ZARTER RÄUCHERLACHS
VON SCHENKEL



Schenkel
SEIT 1883

AUS LIEBE ZUM GUTEN ESSEN
WWW.SCHENKEL.AT

Festliche Gastronomievielfalt

Wenn der Winter Einzug hält und die Festtage näherrücken, kann man Österreichs vielfältige Gastronomie von einer ihrer spannendsten und reichhaltigsten Seiten entdecken. Ob alpine Gourmet-Restaurants mit regionalen Zutaten auf Topniveau, gemütliche Gasthäuser mit herzhaften Klassikern, elegante Fine-Dining-Lokale oder der Lieblingswirt ums Eck – die österreichische Gastronomielandschaft bietet eine unendliche Vielfalt und das in außergewöhnlich hoher Qualität. Man verarbeitet saisonale und lokale Zutaten kreativ, interpretiert traditionelle Rezepte modern und bereitet festliche Menüs mit viel Liebe zum Detail zu. Die Wintersaison mit ihren langen Abenden lädt zum Verweilen und Feiern mit Ihren Lieblingsmenschen ein, bringt besondere Gaumenfreuden und verspricht Genuss in stilvollem Ambiente. Auf den kommenden Seiten finden Sie einige ausgewählte Tipps für Ihren Besuch.



FOTO: ANDAZ VIENNA AM BELVEDERE

EUGEN21

Kulinarisches Dreamteam

Das Eugen21, oftmals ausgezeichnetes Restaurant im Herzen Wiens, lädt Feinschmecker und Genießer zu einer unvergesslichen kulinarischen Erfahrung ein. Mit einer einzigartigen Fusion aus internationaler Küche und lokalen Einflüssen bietet es eine vielfältige Speisekarte, die jeden Gaumen erfreut. Das Restaurant besticht nicht nur durch seine außergewöhnlichen kulinarischen Kreationen, sondern auch durch sein stilvolles Ambiente.

Mit Matteo Sciacovelli als Executive Chef, Florian Villiger als Chef de Cuisine und Chef Patissier Alexander Bitz, der die Gäste im *Eugen21* mit seinen Dessertkreationen verzaubert, ist ein kulinarisches Dream-Trio am Werk. Der Italiener Matteo Sciacovelli bringt seine Passion für die heimische Küche mit einem internationalen Twist ins Restaurant *Eugen21*, wobei er traditionelle Aromen mit modernen Einflüssen vereint. Der gebürtige Schweizer Florian Villiger wiederum ist Chef de Cuisine im *Eugen21* und revolutioniert als aufstrebendes Talent in der Gastronomieszene das kulinarische Erlebnis im *Eugen21*. Mit seiner innovativen Herangehensweise und einem besonderen Fokus auf frische saisonale Zutaten zaubert er raffinierte Kreationen auf die Teller. Der Bayer Alexander Bitz, Chef Patissier im *Eugen21* und Zweitplatzierter der Kochserie „The Sweet Taste“ auf Sat.1, begeistert mit seinen süßen Gerichten jeden Gast. Besonders seinem Signature Dish, dem Kaiserschmarren, kann keiner widerstehen. Mit Bitz' Kreativität und Präzision wird jede Nachspeise zu einem Highlight. Mit Sciacovellis Liebe zum Detail, Villigers Fokus auf frische, saisonale Zutaten und Bitz' meisterhaften süßen Kreationen hebt das *Eugen21* die Gastronomieszene auf ein neues Niveau.

Rund um die Weihnachtszeit bietet das *Eugen21* besonders viele kulinarische Highlights: von köstlichen Abenden mit rustikalem Schweizer Fondue über delikate Spezialitäten an den Weihnachtsfeiertagen bis hin zur festlichen Silvesterparty. Infos unter: www.restaurant-eugen21.at/weihnachten-2024-silvester-2024

EUGEN21 IM HOTEL ANDAZ VIENNA AM BELVEDERE*****
ARSENALSTRASSE 10, 1100 WIEN
T 01/205 77 44-1234
EUGEN21@ANDAZ.COM
WWW.RESTAURANT-EUGEN21.AT

WELTOFFENE VIBES IM GASTEINER BLÜ

Mitten am Kaiser Franz Platz in Bad Hofgastein blü(h)en Winterbegeisterte in dem zeitgeistigen Hotel auf. Das *BLÜ* steckt voller Good Vibes, direkt in einer der schneesichersten Regionen Österreichs. Fröhliches Interieur, moderne österreichische Kunst und außergewöhnliche Details prägen das Haus. Die lässige Homebase für alle Abenteuer im Tal zeigt sich leger und unkompliziert, ganz so wie es die freiheitsliebende Urlauberseele wünscht.

Als Gastgeberin gibt Eva Maria Eder auch kulinarisch den Ton an, die Inspiration stammt von vielen Reisen. Kongenialer Partner ist der zu seinen Salzburger Wurzeln zurückgekehrte Küchenchef Marcus Langhammer. Das *BLÜ* setzt auf bewusste Ernährung: Frisches Gemüse, Bio-Olivenöl und Fleisch mit klarer Herkunft stehen im Vordergrund. Neben traditioneller österreichischer Küche ist es Weltküche, die im *BLÜ* gekocht wird. Man genießt Typisches aus Tel Aviv, New York, Bangkok, aber auch Italien, Wien oder dem Salzburger Land.

HOTEL BLÜ

KAISER FRANZ PLATZ 1, 5630 BAD HOFGASTEIN, T 06432/62 30
INFO@HOTELBLUE.AT, WWW.HOTELBLUE.AT



FOTO: HOTEL BLÜ – MANUEL MARKTL



FOTO: HERBURGERS MOHREN

HERBURGERS MOHREN

Seit 120 Jahren hat die Familie Herburger das Hotel und den Gasthof Mohren in Rankweil mit viel Engagement zu einem der regionalen Fixpunkte entwickelt.

Gemeinsam mit ihrem engagierten Team betreuen Michaela und Marcel Herburger ihre Gäste persönlich. Das *Herburgers Mohren* ist ein Ort mit Wohlfühlcharakter und hohem Qualitätsanspruch, wo Tradition gelebt und Gastfreundschaft großgeschrieben wird. Das Hotel bietet Ruhe und Entspannung mit Zimmern, die Gäste mit ihrem besonderen Charme und der liebevollen Einrichtung begeistern.

Die rustikalen Stuben, ein edles Restaurant mit behaglichem Wintergarten und der urige *Mohrenschopf* bieten den passenden Rahmen für viele Anlässe. Zahlreiche Auszeichnungen zeugen vom vielfältigen kulinarischen Angebot. Das Küchenteam um Küchenchefin Jessica Summer kocht vorwiegend mit regionalen Produkten, wobei Bodensee, Vorarlberg und österreichische Produkte im Mittelpunkt stehen. Es verwöhnt die Gäste mit feinsten, ernährungsbewussten Gerichten, die es mit Kreativität zubereitet.

HERBURGERS MOHREN ****

HERBURGERS MOHREN GMBH, STIEGSTRASSE 17, 6830 RANKWEIL
T 05522/442 75, OFFICE@MOHREN.AT, WWW.MOHREN.AT

GOOD LIFE RESORT RIEDERALM *****

Erleben und genießen mit Fokus auf regionalem Reichtum

In Salzburg lässt die Riederalm*** mit ihrem sensationellen Blick auf die Leoganger Steinberge auch verwöhnte Urlauberherzen höherschlagen.**

Die Familie Herbst bietet ein Gefühl von Heimat und ein wunderbares Flair, um die Seele baumeln zu lassen, wobei nachhaltige Konzepte hier eine besonders große Rolle spielen. Das Hotel bietet ein Rundum-Wohlfühlerlebnis. Im Winter lädt die direkte Lage an der Talstation der Sesselliftbahn unter dem Motto „Ski in – Ski out“ dazu ein, den großzügigen Skicircus Saalbach Hinterglemm Leogang Fieberbrunn zu genießen. Danach laden der erste Thermalpool der Region mit Heilwasser und 20 Meter Schwimmlänge, aber auch die Panoramasauna mit atemberaubendem Ausblick sowie das Tauchbecken „Gletschereis“ zur Entspannung ein.

Kulinarische Extraklasse im *dahoam*

Das *dahoam* ist das kulinarische Herz und Highlight der *Riederalm*: Jeune Restaurateur d'Europe Andreas Herbst verleiht hier seiner Vorstellung einer modernen, kreativ inspirierten und zugleich extrem bodenverwurzelten Alpinküche gekonnt Ausdruck. Der junge Patron bietet ein experimentierfreudiges, individuelles und sehr überzeugendes Kulinariikkonzept, inspiriert vom fantastischen Blick auf die Leoganger Bergwelt und verwurzelt in einer kreativen Alpinküche auf höchstem Niveau. Schon die Speisekarte ist ein Erlebnis: Symbole auf einer Landkarte zeigen das feine Netzwerk an speziell ausgewählten heimischen Manufakturen und bäuerlichen Betrieben, deren beste Produkte das alpine Menü bestimmen. So stehen Qualität und Frische an oberster Stelle. Seien es Gemüseraritäten, Lamm, Wild, Wagyu-Rind, Duroc-Schwein, Fisch oder auch Käse, Joghurt, Honig, Säfte und vieles mehr – die verarbeiteten Lebensmittel stammen vorwiegend aus der Region. Serviert werden sie auf speziell gefertigtem Geschirr, und die einzelnen Gänge haben Bezüge zur Geschichte Leogangs. So machen Gäste eine außergewöhnliche kulinarisch-regionale Erlebnisreise zum Staunen, Genießen und Zelebrieren.

GENIESSERHOTEL RIEDERALM *****

dahoam, FAMILIE HERBST
RAIN 100, 5771 LEOGANG
T 06583/73 42, INFO@RIEDERALM.COM, WWW.RIEDERALM.COM



FOTOS: CREATING CLICK



FOTOS: TROFANA ROYAL RESORT

ROYALES VERWÖHNVERGNÜGEN IM TROFANA ROYAL *****

Skiurlaub mit Glamourfaktor. Schneesicher von Ende November bis Anfang Mai auf höchstem Level. Kulinarik vom Feinsten. Tradition und Lifestyle auf höchstem internationalen 5-Sterne-Superior-Standard bietet man im *Trofana Royal******. Beweis für dieses Top-Niveau ist auch die vor Kurzem erfolgte Auszeichnung mit einem Michelin Key. Michelin zeichnete im Jahr 2024 erstmals Hotels aus, die sich durch herausragende Architektur, erstklassigen Service und ein einzigartiges Gästelerlebnis hervorheben. Das Erfolgskonzept der Familie von der Thannen beruht darauf, Individualität und Authentizität zu bieten, wobei man sich bewusst viel Zeit nimmt, um Gästewünsche zu erfüllen.

Skielerlebnis de luxe

Mitten im traumhaften Skigebiet von Ischgl-Samnaun gelegen, verwöhnt das *Trofana Royal* mit alpinem Winter-Lifestyle, exklusiver Kulinarik und royalem Wellness für alle Sinne. Als exklusives und ausgezeichnetes Hideaway liegt das *Trofana Royal* in unmittelbarer Nähe der Seilbahn und bietet neben dem grenzüberschreitenden Skigebiet Silvretta/Samnaun auch für Langläufer und Winterwanderer traumhafte Naturerlebnisse in der glitzernden Bergwelt.

Die Sinne beleben im Royal Spa

Im Gourmet und Relax Resort *Trofana Royal* bietet ein eigener Royal Spa eine opulente Inspirations-Oase: Feine Aromen, Farben und gedämpfte Klänge entführen die Sinne. Relaxen im exklusiven 2.500-m²-Spa- und Wellnessbereich bedeutet eine märchenhafte Verwöhnbelohnung für Körper und Seele.

Fine Dining auf Gipfelniveau

Last, but not least findet man hier kulinarische Einzigartigkeit: Eine Fusion aus traditioneller Tiroler und internationaler Küche erwartet die Hotelgäste in den mehrfach ausgezeichneten À-la-carte-Restaurants *Paznaunerstube* und *Heimatbühne*, die sich durch Geschmack, Atmosphäre und Service auszeichnen. Chefkoch Martin Sieberer kreiert mit seinem Team jedes einzelne Gericht mit Liebe zum Detail.

TIPP: Ein neues Food-Konzept verwöhnt die Gäste schon tagsüber mit schönen Genussmomenten in entspannter Atmosphäre der *Bistro Bar Royal*.



GOURMET & RELAX RESORT TROFANA ROYAL *****
 GASTGEBER: FAMILIE VON DER THANNEN
 DORFSTRASSE 95, 6561 ISCHGL
 T 05444/600
 OFFICE@TROFANA.AT
 WWW.TROFANA-ROYAL.AT

HOTEL POST****S LERMOOS

Außergewöhnlicher Logenplatz mit Zugspitzblick

Inmitten der Tiroler Bergwelt, mit einem herrlichen Ausblick auf das imposante Wettersteinmassiv der Zugspitze, liegt das 4-Sterne-Superior-Hotel Post idyllisch auf 1.000 Höhenmetern am Kirchplatz in bester Lage in Lermoos. Die Familie Dengg führt dieses alpine Hideaway mit viel Engagement und sorgt gemeinsam mit ihrem Team vor Ort für unvergessliche Magic Moments. Das Hotel ist eines der renommierten Best Alpine Wellness Hotels Österreichs und Mitglied der Genießerhotels. Zum 4-Sterne-Superior-Haupthaus mit seinen 59 Suiten und einem Luxus-Penthouse gehört auch das nebenan gelegene historische Postschlössl mit 16 Suiten.

Gerade für Wintersportler bietet sich hier paradiesisches Vergnügen, denn das Haus liegt in der großräumigen Tiroler Zugspitz Arena, die 90 Liftanlagen mit 213 Pistenkilometern umfasst, die Langlaufloipe startet direkt beim Hotel. Nach dem Skivergnügen lässt der großzügige 3.000-m²-Wellnessbereich keine Wünsche offen. Innen- und Außenpools, diverse Saunen und acht Spa-Behandlungsräume stehen bereit, um eine entspannte Wellness-Auszeit zu erleben, mit der man die persönlichen Akkus wieder vollständig aufladen kann.

Kulinarische und vinophile Höhepunkte jeden Tag

Einer der Angebotshöhepunkte ist die exzellente Küche im *Hotel Post Lermoos* und in der *Post Gourmet Stube*, die in zahlreichen renommierten Guides Höchstbewertungen erhält. Küchenchef Thomas Strasser bietet hier genussvolle Abende mit wahlweise sechs bis acht Gängen, welche die unverkennbare Küche der Alpen mit erfrischend kreativen Ergänzungen aus fernen Ländern vereint. Zur Wohlfühlstimmung in der gemütlichen Stube trägt zusätzlich noch das Feuer im offenen Kamin bei.

Weit über die Region hinaus bekannt ist auch die Weinkarte des *Hotel Post*, die aus mehr als 1.000 Positionen besteht: Die Vielfalt reicht von Klassikern bis zu spannenden Neuentdeckungen aus Österreich und der Welt. Gepaart mit der Erfahrung und Kompetenz des exzellenten Serviceteams unter der Leitung von Almin Begic, findet hier jede Speise ihren harmonischen Begleiter, jeder Gaumen das passende Wein-Pendant.

HOTEL POST LERMOOS*** & POSTSCHLÖSSL ******
FAMILIE ANGELIKA & FRANZ DENG, KIRCHPLATZ 6, 6631 LERMOOS
T 05673/22 81-0, WELCOME@POST-LERMOOS.AT, WWW.POST-LERMOOS.AT



FOTOS: GUENTER STAND



FOTOS: ROTE WAND GOURMET HOTEL | INGO PERTRAMER

ROTE WAND

Das Genuss-Gesamterlebnis für Kulinarikfans

In der Roten Wand kann man sich den Winterzauber sprichwörtlich auf der Zunge zergehen lassen. Starten Sie Ihren Tag mit dem À-la-carte-Frühstück, welches keine Wünsche offenlässt, bevor es auf die frisch präparierten Pisten oder verschneiten Winterwanderwege geht. Wenn Sie zurückkommen, erwartet Sie der legendäre Late Lunch der *Roten Wand* – warme Tagesgerichte, süße Kuchen und herzhaftes Köstlichkeiten verwöhnen dabei Ihre Sinne. Im Anschluss empfiehlt sich eine Auszeit im entspannten Ambiente des Spa-Bereichs im *Rote Wand Gourmet Hotel*. Lassen Sie sich von wohltuenden Beauty- und Massage-Behandlungen verwöhnen und tanken Sie neue Energie für kommende Abenteuer im Schnee. Am Abend erwartet Sie dann ein mehrgängiges Abendmenü, dabei begleiten Sie kulinarische Highlights durch den Abend, und an der Bar können Sie den Tag in gemütlicher Atmosphäre mit einem Digestif ausklingen lassen.

Das Rote Wand Culinary Lab

Mit dem Culinary Lab der *Roten Wand* beschreitet man besonders spannende Pfade: Hier experimentiert man mit professioneller Neugier und hohem Know-how, wie alpine Küche ist, was sie sein kann und sein soll. Egal ob Wild, Fisch, Pilze oder Wildkräuter – das Team des Culinary Lab unter der Leitung von Jamie Unshelm entwickelt auf der Basis uralter Kochtechniken und mit modernsten Mitteln eine neue Welt von Aromen und Texturen. Die besten daraus resultierenden Gerichte gibt es übrigens ab sofort im Kochbuch „Rote Wand Culinary Lab“. Oder man kommt in die *Friends & Fools Lounge*, um diese Schätze selber zu entdecken: Montags ist Gastwinzer- oder Gastköche-Abend, jeden Dienstag gibt es eine Cookery Class mit Gerichten aus dem Kochbuch, jeden Mittwoch eine Masterclass zum Thema Fermentation und jeden Donnerstag den Dinner Club mit einem exquisiten Menü von Jamie Unshelm und seinem Team. Also entweder auf in die *Rote Wand* zum Selbsterleben oder die Neuerfindung der alpinen Küche als Kochbuch zur Inspiration schenken – online bestellen: www.rotewandshop.com

ROTE WAND GOURMET HOTEL ****
MICHELIN KEY
ZUG 5, 6764 LECH AM ARLBERG, T 05583/34 35-0
GASTHOF@ROTEWAND.COM, WWW.ROTEWAND.COM

Mit Österreichs Weinen erlesene Feste feiern

Die Festtage sind der perfekte Anlass, um österreichische Weine zu genießen und mit Familie und Freunden unvergessliche Genussmomente zu schaffen. Kaum etwas bereichert ein festliches Zusammensein so wie ein exzellenter Wein, der mit seiner Qualität und Eleganz zum besonderen Anlass passt, und in Österreich können wir hier aus dem Vollen schöpfen.

Österreichs Winzerinnen und Winzer bieten eine beeindruckende Auswahl an exzellenten Weinen, die jede Festtafel bereichern – von leichten, frischen Weißweinen bis hin zu kraftvollen Rotweinen, die perfekt zu herzhaften Wintergerichten und außergewöhnlichen Speisen passen. Und zum Abschluss eines Festmahls laden edle Süßweine dazu ein, ein geselliges Treffen stilvoll abzurunden. Die hohe Qualität und Vielfalt der österreichischen Weine macht es möglich, für jeden Gang und jeden Geschmack den perfekten Tropfen zu finden. Folgend finden Sie einige Tipps heimischer Weingüter, die mit ihren Weinen und Schaumweinen für Festtagsstimmung sorgen.

EINE FAMILIE, EINE GESCHICHTE, ZWEI WEINGÜTER

Dass man als Familie zwei Weingüter in verschiedenen Weinbauregionen führt, hat seinen Ursprung in der Weinbauschule Klosterneuburg, wo die Eltern sich kennenlernten und das „doppelte Weingut“ aus der Taufe hoben. Heute führt Tochter Julia das Unternehmen in Wien Sievering gemeinsam mit den Eltern, Sohn Andi wiederum jenes in Illmitz. Die beiden eint nicht nur Name und Abschluss der Weinbauschule Klosterneuburg, sie verfolgen auch eine ähnliche Philosophie. Kompromisslos sauberes Arbeiten und der Respekt gegenüber der Natur sind die wichtigsten Grundsätze, was viel Handarbeit erfordert. Die qualitativ hochwertigen Weine bekommen viel Zeit, um zu reifen. Die Herkunft ist beiden sehr wichtig, das Terroir, seien es die Sandböden des Seewinkels oder die lehmigen Schotterböden Wiens, darf jedes Jahr seine Individualität zeigen. In Wien kann man in der familieneigenen Buschenschank erstklassigen Gemischten Satz, Riesling, Chardonnay und Grünen Veltliner genießen, in Illmitz stehen Chardonnay und Weißburgunder, aber auch Zweigelt und Süßweine im Vordergrund.



FOTO: STEVE HAIDER

WEINGUT & BUSCHENSCHANK KROISS
SIEVERINGER STRASSE 108, 1190 WIEN
T 01/320 39 92
SIEVERING@KROISS.WINE
WWW.KROISS.WINE

WEINGUT KROISS
UNTERE HAUPTSTRASSE 32, 7142 ILLMITZ
T 02175/21 37
ANDI@KROISS.WINE
WWW.KROISS.WINE



WEINGUT HIRSCHBÜCHLER WEINVIERTLER CHARME FÜR GENUSSVOLLE STUNDEN

Am Weinviertler Weingut Hirschbühlcher haben die Seniorchefs, Roswitha und Franz, Ende der 90er-Jahre entschieden, sich ganz dem Thema Wein zu widmen. Gemeinsam mit Sohn Daniel haben sie erfolgreich an der Etablierung des Weinguts mit Heurigern und Gästezimmern gearbeitet. Heute führen die Geschwister Daniel und Elisabeth das Familienunternehmen engagiert weiter und vinifizieren sortentypische Weine höchster Qualität. Als Familie ziehen sie im Weingarten, im Keller sowie beim Heurigen und den Gästezimmern an einem Strang. Die Weingärten des Weinguts Hirschbühlcher liegen rund um Wolkersdorf, eingebettet im sanften Weinviertler Hügelland am Rande des Marchfelds, auf unterschiedlichen Böden von Löss und Lehm bis hin zu Schwarzerde und Sandstein. Den besonderen Fokus legen Daniel und Elisabeth auf die schonende und nachhaltige Kultivierung der Trauben, das unterstreicht auch die Auszeichnung mit dem Gütesiegel „Nachhaltig Austria“, die im Frühjahr 2023 erfolgte. Im gleichen Jahr erfolgte der Neubau der Weinverarbeitungshalle, der eine weitere Professionalisierung der Weinproduktion auf qualitativ höchstem Niveau ermöglicht.

Einem Weinviertler Weingut entsprechend, ist der Grüne Veltliner hier die Hauptrebsorte, wobei besonders die Weinviertler DAC Reserve „Platzhirsch“ immer wieder mit tollen Bewertungen von sich reden macht. Daneben zählen aber natürlich auch klassische, frische Weiß- und Roséweine, sowie fruchtige Rotweine zum Sortiment. Mit dem Cabernet Sauvignon und dem Blaufränkisch barrique werden auch große Rotweine mit Reifepotenzial am Weingut vinifiziert. Seit dem Jahrgang 2023 hat man auch vegan zertifizierte Weine im Sortiment.

Ein besonderes Veranstaltungshighlight ist der „Advent am Weingut“, der am 13. und 14. Dezember 2024 jeweils von 16 bis 19 Uhr stattfindet. Neben Weindegustation und Weinverkauf erwarten die Gäste der Christbaumverkauf von Waldviertler Bäumen ebenso wie kulinarische Köstlichkeiten. Ab März ist dann der familieneigene Heurige in Obersdorf wieder geöffnet.

WEINGUT HIRSCHBÜCHLER
HAUPTSTRASSE 84, 2120 OBERSDORF
T 0699/11 70 15 79
WEINGUT@HIRSCHBUECHLER.AT
WWW.HIRSCHBUECHLER.AT



FISCHER
Weingut seit 1662



FISCHER

2017
Blaufränkisch
hundred cases
christian fischer
limited edition

Weingut Christian Fischer GmbH
Hauptstrasse 33, 2504 Sooß
T: +43 676 6035550
office@weingut-fischer.at
www.weingut-fischer.at



Feierliche „Hoffnungsschimmer“-Weintafe: hinten Josef Dockner (li.) und Sepp Dockner; vorne (v. li.) Diözesanbischof Alois Schwarz, Columban Luser, Verteidigungsministerin Klaudia Tanner und Dietmar Fährfeller, Landesfeuerwehrkommandant NÖ

FOTOS: WINZERHOF DOCKNER

WINZERHOF DOCKNER „HOFFNUNGSSCHIMMER“ FÜR HOCHWASSEROPFER DER FEUERWEHREN

Wem der Spendenertrag aus der alljährlichen Weintafe am Winzerhof Dockner zugutekommen soll, war in diesem Jahr eine leichte Entscheidung: Nach den verheerenden Überschwemmungen im September war klar, dass man Menschen, die vom Hochwasser betroffen sind, helfen will. Und zwar einer ganz besonderen Gruppe: Feuerwehrleuten, die selbst Opfer des Hochwassers geworden sind. Sepp Dockner betont: „Für mich sind das Helden. Sie haben Menschen gerettet, die Flut bekämpft und aufgeräumt, während bei ihnen zu Hause das Wasser im Keller oder im Wohnraum stand“, so Sepp Dockner.

Dass das Geld an jene geht, die es am meisten brauchen, garantiert das Wissen von Landesfeuerwehrkommandant Dietmar Fährfeller, der auch einer der Paten des heurigen Dockner-Taufweins ist. Weitere Taufpaten der feierlichen Weintafe waren Verteidigungsministerin Klaudia Tanner und Diözesanbischof Alois Schwarz, von dem auch der stimmige Name des Weins stammt: „Hoffnungsschimmer“. „Ein mittelkräftiger, fruchtbetonter Grüner Veltliner“, erläutert Kellermeister Joe Dockner.

Insgesamt geht es um die beachtliche Summe von 60.000 Euro, welche die Familie Dockner bereits vorstreckte, um für schnelle Hilfe zu sorgen, und bei der feierlichen Weintafe in Höbenbach an den Landesfeuerwehrverband übergab. Bis Weihnachten, so hofft die Familie Dockner, sollten alle 6.000 Flaschen „Hoffnungsschimmer“ verkauft sein. Ein ehrgeiziges Ziel, aber ambitioniert waren die Charity-Aktionen der Familie Dockner schon immer. Schließlich können alle Kunden so doppelte Freude bereiten: „Ein Karton ‚Hoffnungsschimmer‘ ist doch das perfekte Weihnachtsgeschenk“, so Sepp und Josef Dockner unisono.



WINZERHOF FAMILIE DOCKNER
ORTSSTRASSE 30
3508 HÖBENBACH
T 02736/72 62
WINZERHOF@DOCKNER.AT
WWW.DOCKNER.AT

Dockner Genuss-Shopping

Kosten, plaudern, shoppen – Weinerlebnis vor Weihnachten und für Weihnachten!

An den Vorweihnachtssamstagen hält Familie Dockner alles bereit, was zu einem hochklassigen vorweihnachtlichen Genuss-Shopping gehört: Top-Weine selbstverständlich – vor allem die Lagen-Weine von Gottschelle, Steinbühel und Leiten – und Dockner-Sekt, der an den Feiertagen einfach dazugehört. Wer neugierig auf die Weine aus 2024 ist, kommt natürlich auch auf seine Kosten.

Dazu ausgiebige Verkostungsmöglichkeiten, Prosciutto von der Schneidemaschine und Parmesan vom ganzen Laib.

Eintritt frei.

30. 11. / 4. 12. / 7. 12. / 21. 12.
10–18 Uhr

Aktion 5 + 1 (Nimm 6, zahl 5!) für folgende Festtags-Weine:
Grüner Veltliner Ried Gottschelle 1 ÖTW Erste Lage
Grüner Veltliner Ried Steinbühel 1 ÖTW Erste Lage
Grüner Veltliner Ried Leiten „Privatfüllung Gudrun“ Reserve
Riesling Ried Gottschelle 1 ÖTW Erste Lage
Riesling Ried Leiten „Privatfüllung Sepp“ Reserve
Sacra & Sacra Grande Reserve
Josef Dockner Brut Große Reserve Blanc de Blanc
Josef Dockner Brut Rosé Reserve

WEINGUT SCHLOSS GOBELSBURG ÖSTERREICHS WEINKULTURERBE ALS PRACHTVOLLES BUCH

Das Weingut Schloss Gobelsburg bietet mit seinem exklusiven Prachtband zu Österreichs Weinkulturerbe ein hochwertiges Geschenk, das Kenner und Interessierte begeistern wird: Die prächtige Publikation „Schloss Gobelsburg. Weinkulturerbe Österreichs“ präsentiert als umfassendes Werk die lange Geschichte des Weinbaus in Österreich, der ja oft auch eng verbunden mit der Geschichte der Klöster und ihrer Lebenskultur war. Das klösterliche Weingut Schloss Gobelsburg ist Teil und Zentrum dieser spannenden Geschichte, befindet es sich doch selbst im Besitz des Zisterzienserstifts Zwettl und blickt so bereits auf imposante 850 Jahre Bestehen zurück. Geschäftsführer Michael Moosbrugger hat diese Historie zum Anlass genommen, sich mit diesem Werk einen lang gehegten Traum zu verwirklichen.

Moosbrugger selbst ist Herausgeber des Werks und hat bereits vor mehreren Jahren begonnen, in der umfangreichen Stiftsbibliothek zu recherchieren, um dann mit Co-Autor und *A la Carte*-Redakteur Alexander Rabl die einzelnen Kapitel zu gestalten. „Das Buch versucht nicht nur, die Historie und Tradition eines der ältesten Weingüter Österreichs aufzuarbeiten, sondern einen Einblick in die kulturhistorische Entwicklung des österreichischen Weinbaus einst und jetzt zu gewähren.“ Das breite Themenspektrum umfasst Bereiche wie Wein und Sprache, Wein und Musik, Wein und Kontemplation, aber auch das Thema *Vin noble* und natürlich auch tiefe Einblicke in Weingärten und Weinbautechnik unter dem Aspekt Entwicklungen und eine Einordnung in aktuelle Trends. Zahlreiche renommierte Experten aus der Weinbranche fungieren als Gastautoren.

Das prachtvolle Buch ist somit ein langlebiges Collectors Item und ein Must-have für Weinfans – erhältlich im gut sortierten Fachhandel und direkt über das Weingut Schloss Gobelsburg.

**SCHLOSS GOBELSBURG.
WEINKULTURERBE
ÖSTERREICHS**
MICHAEL MOOSBRUGGER
UND ALEXANDER RABL,
BRANDSTÄTTER VERLAG,
240 SEITEN,
ISBN 978-3-7106-0576-5,
50 EURO

**WEINGUT SCHLOSS
GOBELSBURG**
SCHLOSSSTRASSE 16
3550 LANGENLOIS
T 02734/24 22
SCHLOSS@GOBELSBURG.AT
WWW.GOBELSBURG.AT

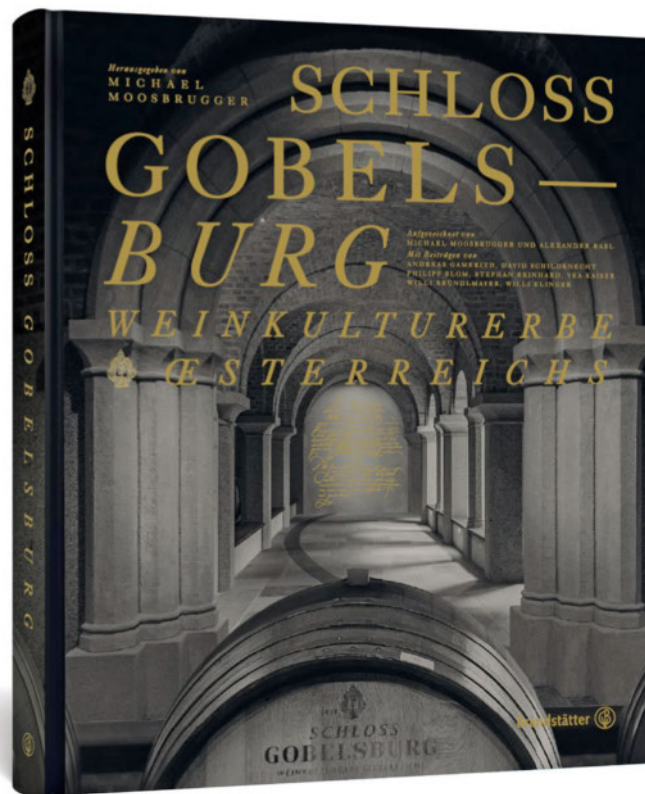


FOTO: SCHLOSS GOBELSBURG



FOTO: STEVE HAIDER

WWW.POECKL.AT



FOTOS: ASTRID BARTL

BIOWEINGUT GROISS: WO BIO LOGISCH WIRD

Früchte, Kräuter, Erde, Gewürze, Tradition und Innovation ... riecht man an dem Wein, erschließt sich ein ganzes Universum an Vielfalt und Komplexität.

Bereits seit drei Generationen betreibt das Familienweingut, welches heute Herbert und Karin Groß führen, den Anbau mit Passion und im Einklang mit der Natur. Seit 2016 offiziell biologisch zertifiziert, legt man großen Wert darauf, die Reben stark und gesund zu halten und setzt auf natürliche Helfer wie Schmetterling, Bienenfresser und Marienkäfer.

Diese starke Verbundenheit mit der Natur zeigt das Weingut auch stolz auf den Flaschenetiketten mit den entsprechenden Tier- und Pflanzenmotiven.

Gewachsen auf tiefgründigem Wagramer Löss, liegt der Fokus auf den traditionellen Wagramer Paradesorten Grüner und Roter Veltliner. Aber auch Gelber Muskateller, Riesling, Zweigelt und Cabernet Sauvignon haben ebenfalls ihren Platz in dem Sortiment der vielfältigen, veganen Bio-Weine. Einfach bestellbar im Webshop des Familienweinguts.

BIOWEINGUT GROISS
KLEINWIESENDORF 24
3701 GROSSWEIKERSDORF
T 02955/702 34
OFFICE@WEINGUTGROSS.AT
WWW.WEINGUTGROSS.AT

WEINGUT ERNST TRIEBAUMER ENKELTAUGLICH

Es stellt sich heraus, dass die Übermechanisierung in der Landwirtschaft die Klimaresilienz und die Kapazität der Böden drastisch herabsetzt.

Wir erforschen daher verschiedenste Ansätze der natürlichen Kooperation zwischen Tieren, Pflanzen, Pilzen und Menschen, um die Technisierung so weit wie möglich zu minimieren. Vollbegrünungen Vitiforest, Hecken, Schafhaltung im Weinbau und Terra preta sind einige dieser alten und doch wieder neuen Ideen.

So nutzen wir Synergien und kommen dem natürlichen Habitat der Rebe sehr nahe, sie fühlt sich wohl, ist gesund und leistungsfähig. Unsere Anlagen entwickeln sich zu Oasen des Artenreichtums und stellen ihre Ökosystemdienstleistungen und optimierte Flächenproduktivität nicht nur uns zur Verfügung, sondern fördern auch das Gemeinwohl.



FOTOS: STEFAN MANG

WEINGUT ERNST TRIEBAUMER RUST
RAIFEISENSTRASSE 9
7071 RUST
T 02685/528 ODER 0664/203 28 66
OFFICE@ERNSTTRIEBAUMER.COM
WWW.TRIEBAUMER.COM

SEKT AUSTRIA.

GESCHÜTZTER URSPRUNG. GEPRÜFTE QUALITÄT.

SEKT AUSTRIA
GROSSE RESERVE

SEKT AUSTRIA
RESERVE

SEKT AUSTRIA



Sekt-Genuss auf die Spitze getrieben!

Höchste Qualität mit gesetzlich geschütztem Ursprung ist durch die rot-weiß-rote Banderole garantiert. Drei Kategorien von duftig-leichtfüßig bis elegant und

vielschichtig versprechen einzigartige prickelnde Momente: Sekt Austria, Sekt Austria Reserve und Sekt Austria Große Reserve.

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

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 1. März 2025 und solange
der Champagner-Vorrat reicht. Druckfehler und Irrtum vorbehalten.
Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Barablässe 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: abo@alacarte.at oder auf www.alacarte.at

FOTO: A-NOBIS

WINZER/WEIN	PAKETANZAHL	PREIS*
Weingut Philipp Grassl, 2023 Zweigelt Rubin Carnuntum		6 Flaschen: € 76,80
Markus Iro, 2023 Zweigelt Ried Ungerberg		6 Flaschen: € 102,40
Lukas Markowitsch, 2022 Zweigelt Ried Haidacker Carnuntum DAC 1 ÖTW		3 Flaschen: € 89,-
Weingut Pöckl, 2022 Zweigelt Neusiedlersee DAC Reserve		3 Flaschen: € 173,-
Josef Fritz, 2023 Roter Veltliner Privat Ried Steinberg 1 ÖTW		3 Flaschen: € 96,-
Weingut Familie Reinisch, 2022 Rotgipfler Ried Satzing 1 ÖTW Gumpoldskirchen		6 Flaschen: € 131,40
Weingut Erwin Tinhof, 2021 Neuburger Ried Golden Erd Leithaberg DAC		3 Flaschen: € 109,-
Adam-Lieleg, 2022 MTH on the Rocks (MT)		3 Flaschen: € 56,-

*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.

Zweigelt klassisch 2023



Weingut Philipp Grassl, Göttlesbrunn 93+

2023 Zweigelt Rubin Carnuntum, 13,5 %, NK
Jugendliche Farbe, einladendes Fruchtspiel, Kirsche, Cranberry, Nougat, stoffig, lebendige Struktur, fruchtiger Abgang, feiner Gerbstoff und Zesten im Nachhall

Preis für 6 Flaschen: € 76,80

Zweigelt Reserve 2023



Markus Iro, Gols 93

2023 Zweigelt Ried Ungerberg, 14 %, NK
Tiefdunkle Farbnoten, Wacholder, rauchig-röstige Anklänge, Cranberry, gehaltvoll, dicht und balancierte Textur, fester Gerbstoff, lang anhaltend

Preis für 6 Flaschen: € 102,40

Zweigelt klassisch und Reserve 2022



Lukas Markowitsch, Göttlesbrunn 95+

2022 Zweigelt Ried Haidacker Carnuntum DAC 1 ÖTW, 14,5 %, NK
Jugendlich, intensive Farbnoten, einladendes Fruchtspiel, Schwarzkirsche, Preiselbeere, Kakao, körperreich, dicht, lebendiger und animierender Trinkfluss, feinkörniges Finish, sehr langer fruchtiger Nachhall, Potenzial

Preis für 3 Flaschen: € 89,-

Zweigelt und Cuvées 2022



Weingut Pöckl, Mönchhof 96

2022 Zweigelt Neusiedlersee DAC Reserve, 15 %, NK
Kräftige Farbe, vielschichtige Aromatik, Schwarzkirsche, Nougat, Kakao, rostige Anklänge, reife Brombeere, körperreich, balancierte Textur, feinkörniger Abgang, lang anhaltend, Zesten und Bitterschokolade im Nachhall

Preis für 3 Flaschen: € 173,-

Roter Veltliner 2023



Josef Fritz, Zausenberg 96

2023 Roter Veltliner Privat Ried Steinberg 1 ÖTW, 13,5 %, DV/NK
Jugendliche Farbe, intensive, vielschichtige Aromatik, Physalis, kandierte Orange, Mandarine, Ingwer-Honig, körperreich, dicht, engmaschige Struktur, harmonischer Trinkfluss, feinstes Tannin, fruchtig-pikanter Nachhall, Mandeln, Kumquat und Melone im Rückaroma, sehr lang anhaltend, Potenzial

Preis für 3 Flaschen: € 96,-

Rotgipfler 2023-2020



Weingut Familie Reinisch, Tattendorf 96

2022 Rotgipfler Ried Satzing 1 ÖTW Gumpoldskirchen, 14 %, NK
Helle Farbe, vielschichtiges Bukett, Kumquat, Verbene, Zesten, Birnenquitte, Melisse, gehaltvoll, engmaschige, straffe Struktur, feiner Gerbstoff, mineralischer Nachhall, Physalis und rosa Grapefruit im Finish, Potenzial

Preis für 6 Flaschen: € 131,40

Neuburger 2023-2020



Weingut Erwin Tinhof, Trausdorf 96

2021 Neuburger Ried Golden Erd Leithaberg DAC, 13,5 %, NK
Jugendliche Farbnoten, komplexes Bukett, Bratapfel, kandierte Orange, Quitte, Mandarine, nussige Würze, körperreich, dicht und straffe Textur, feines Tannin und Kumquat im Finish, langer Nachhall, Potenzial

Preis für 3 Flaschen: € 109,-

Österreichische Raritäten 2023-2020



Adam-Lieleg, Leutschach a.d. Weinstraße 93

2022 MTH on the Rocks (MT), 11,5 %, NK
Jugendliche Farbe, intensive Nase, florale Noten, Pfirsich, Melisse, stoffig, lebendige Textur, animierender Trinkfluss, fruchtig-pikantes Finish, lang, Physalis im Nachhall, gute Länge

Preis für 3 Flaschen: € 56,-

Alle Preise inklusive Versand!



Es weihnachtet in den Wien Holding Museen

Haus der Musik

In der Reihe „Live on Stage“ ist am 21. Dezember der britische Gitarrist, Singer und Songwriter John Smith mit seinem neuen Album „The Living Kind“ zu erleben. In den Bars und Clubs von Liverpool beginnend, hat John sechs Studioalben veröffentlicht, die über 100 Millionen Spotify-Streams verzeichnen. Er hat vor Publikum auf der ganzen Welt gespielt – in Wohnzimmern, Festivalzelten und ausverkauften Konzerthallen – und hat während seiner 18 Jahre als unabhängiger Vollzeit-Tourmusiker kaum eine Pause eingelegt. Sein zutiefst romantisches und lebendiges Songwriting, kombiniert mit seiner innovativen Gitarrenarbeit, hat ihm eine treue Fangemeinde eingebracht. Seine honigweiche, rauchige Stimme und sein hypnotisierendes Fingerstyle-Gitarrenspiel sind unverkennbar.

Die Adventzeit im Haus der Musik ist auch eine Zeit der Kinderkonzerte. In der Reihe Classic Cool sind Erzähltheater zum Mitma-

chen, „Der verlorene Handschuh“ (1. Dezember, zwei bis sechs Jahre) und „Frau Holle“ (15., 21. und 22. Dezember, ab drei Jahre), zu sehen. Advent- und Weihnachtslieder zum Mitsingen mit Bernard Fibich stehen am 6., 14., 20., 22. und 23. Dezember auf dem Programm (für Kinder jeglichen Alters). Marco Simsa gibt am 13. Dezember Klavier-Hits und Weihnachtslieder (ab 5 Jahre) zum Besten und Gernot Kranner am 15. Dezember „Die Fledermaus“ und am 24. Dezember „Die Bremer Stadtmusikanten“ (jeweils ab drei Jahre).

Mozarthaus Vienna

Im Mozarthaus Vienna wird erstmalig ein Kinoerlebnis geboten – das Kinderkurzfilmfestival KINOLINO am 14., 15. und 16. Dezember verwandelt den historischen Konzertsaal in einen kinderfreundlichen Kinosaal und lädt zu Klassikern des pol-

www.wienholding.at



nischen Kinderkurzfilms ein. Am Programm steht eine wundervolle Auswahl von preisgekrönten Zeichentrickfilmen, für Kinder von drei bis zwölf Jahren, aus der Serie der beliebten polnischen Trickfiguren Bolek und Lolek oder Reksio vom berühmten Studio Filmów Rysunkowych in Bielsko-Biala. Im Anschluss gibt es jeweils einen Mitmachworkshop, bei dem die jungen Besucher*innen die zuvor gesehenen Trickfiguren selbst aktiv und kreativ gestalten können. Das polnische Gromek-Quartett wird den Workshop musikalisch umrahmen. Gespielt werden Melodien aus den zuvor gezeigten Zeichentrickfilmen.

KunstHausWien

Im KunstHausWien werden die beiden Ausstellungen „The End is Where We Start From“/Anne Duk Hee Jordan und „Talking to Nature“/Emma Talbot noch bis Jänner 2025 gezeigt. Führungen finden jeweils sonntags am Vormittag statt. Atemübungen und Meditationen können Besucher*innen im Rahmen eines Workshops mit Sabine Winkler und Philipp Sharma am 4. Dezember (18 Uhr) kennenlernen.

Jüdisches Museum Wien

Das Jüdische Museum Wien zeigt am Standort Dorotheergasse noch bis März die Ausstellung „Die dritte Generation. Der Holocaust im familiären Gedächtnis“. Am Standort Judenplatz setzt das Jüdische Museum Wien seine Ausstellungsreihe fort, die einen Bogen von der mittelalterlichen Synagoge bis zum Mahnmal für die Opfer der Shoah am Judenplatz spannt. Die Schau begibt sich auf Spurensuche nach jüdischen Perspektiven auf das universelle Gefühl der „Angst“ – so der Titel der Ausstellung – und beleuchtet seine Bedeutung für das Individuum und die Gesellschaft.

www.bdm.at

www.mozarthausvienna.at

www.kunsthauswien.com

www.jmw.at

www.wienholding.at

Underdog, ganz groß

Zweigelt zeigt vermehrt auch als Solist Charakter und viel Potenzial.

TEXT & VERKOSTUNG: WILLI BALANJUK

Zweigelt, die meistverbreitetste österreichische Rotweinsorte, gilt als „Underdog“ unter den österreichischen Rebsorten. Er liefert viel Fruchtcharme in allen Qualitätsstufen und wurde dafür in seiner Geschichte als einfach und jung zu trinken abgetan. Der Aufstieg des österreichischen Rotweins, das Alter der Reben und eine Vielzahl an Spitzenweinen mit Zweigelt-Dominanz haben das Image dieses „Underdogs“ jedoch verändert. Im letzten Jahrzehnt hat Zweigelt sowohl reinsortig als auch als prägender Cuvée-Partner in unzähligen Weinen Topqualität erreicht und wurde sowohl von österreichischen als auch internationalen Jurys extrem hoch bewertet. Die rund 6.500 ha Zweigelt-Rebflächen (entspricht 13,6 % der gesamten Rebflächen Österreichs) sind über alle Weinbaugebiete verstreut. Neusiedlersee DAC und Carnuntum gelten als die Hauptanbaugebiete für diese Rebsorte. Der bessere Umgang mit Holz und die feinere Extraktion der Tannine ermöglichen komplexe Zweigelt, die intensive Fruchtaromen und engmaschige Strukturen mit perfekt verwobenen Tanninen ergeben.

A la Carte hat eine Zweigelt-Grand-Cru-Verkostung ausgeschrieben. Die rund 200 eingereichten Weine wurden in fünf Kategorien verkostet. Probiert wurden die Jahrgänge 2023 bis 2019. Damit zeigt sich, dass auch beim Zweigelt viele Winzer die Weine länger im Fass ausbauen und/oder sie erst mit einer gewissen Flaschenreife auf den Markt bringen.

In der Kategorie **Fruchtbetonte Zweigelt 2023** präsentierten sich die Weine sehr einladend im Fruchtcharakter und saftig am Gaumen. Viele unter ihnen zeigen noch malolaktische Noten (Aromen vom biologischen Säureabbau). Die besten Weine verbinden eine tiefe Kirsch-Wechsel-Heidelbeer-Aromatik mit harmonischem Trinkfluss und feinstem Gerbstoff im Abgang. Viele dieser Weine vermitteln Aromen von Nougat und Bitterschokolade. Das Match Göttlesbrunn gegen Gols und Andau konnte heuer Göttlesbrunn für sich entschei-

den. Der *2023 Rubin Carnuntum* von Philipp Grassl präsentiert sich komplex und trinkfreudig.

Die Kategorie **2023 Zweigelt Reserve** war mit wenigen Weinen und davon mehrheitlich Fassproben vertreten. Hier hatte Gols die Nase vorn. Sowohl der *Zweigelt Ried Luckenwald Neusiedlersee DAC* als auch der *Zweigelt Ried Ungerberg* bestätigen das Potenzial von 2023 durch Aromatiefe und balancierte Konzentration.

Die Kategorie **Zweigelt klassisch & Riedenweine 2022** war mit über 50 Weinen prominent vertreten. Der 2002er beginnt, sich sehr gut zu entwickeln, und die klassischen Riedenweine präsentieren eine vielschichtige Aromatik. Frucht und fein verwobene Holznoten (Würze, röstige Noten und Bitterschokolade) finden sich bei beinahe allen eingereichten Weinen. Die besten überzeugen durch Tiefe, Engmaschigkeit und feinsten Gerbstoff im Abgang. Die Weine öffnen sich langsam und sind gut antrinkbar. Göttlesbrunn führt mit den Rieden Haidacker, Schüttenberg und Kirchweingarten das Rennen an. Der *Zweigelt Ried Haidacker 1 ÖTW* war in den letzten Jahren immer im Spitzenfeld und hat die letzten zwei Jahre auch den ÖWM Salon-Sieger gestellt.

Die Kategorie **2022 Zweigelt Reserve & Cuvées** präsentierte sich am besten. Zweigelt als dominanter Cuvéepartner mit Blaufränkisch, Merlot und Cabernet Sauvignon ergibt großartige Aromanuancen, unter denen jeder Weinliebhaber seine bevorzugte Stilistik entdecken kann. Die Weine integrieren auch den Barriqueausbau bestens. Allesamt verfügen sie über riesiges Potenzial – um sie heute zu genießen, empfiehlt es sich, die Weine zu dekantieren. Die Qualität beider Siegerweine ist sensationell, der Unterschied bei der Stilistik wie Tag und Nacht! René Pöckls *Admiral* ist dicht und enorm konzentriert, er verfügt über feinstes Tannin – und davon viel. Gerhard Markowitschs *Ried Rosenberg* verführt durch finessenreiche, beinahe zart wirkende Konzentration. Barock versus Gotik könnte man als Vergleich heranziehen. Vielleicht verkosten Sie diese Weine einmal über zwei Tage. Beide Weine unterstreichen das hohe Qualitätspotenzial der Rebsorte Zweigelt.

Die Kategorie **Zweigelt & Zweigelt-Cuvées 2021–2019** war mit knapp 70 Weinen vertreten. Auch hier hat die Qualitätsdichte aus Göttlesbrunn überzeugt. Franz und Christine Netzl mit ihrem *Ried Bärenreiser „Anna Christina“* cuvétieren Zweigelt mit Blaufränkisch und Merlot, um diesen Spitzenwein zu komponieren. Wie gut sich Zweigelt in der Flasche entwickelt, belegt der *2019 Zweigelt Ried Oberkirchen* von Leo Aumann – vielschichtige Frucht, harmonisch und eleganter Trinkfluss.

Zusammenfassend unterstreichen die verkosteten Weine die Vielfalt der Zweigelt-Interpretationen und das enorme Qualitätspotenzial dieser Rebsorte aus den letzten fünf Jahrgängen. Zweigelt hat sich nicht nur im Cuvée-Bereich etabliert, sondern auch die riedenreinen Weine zeigen Herkunft und Charakter. Das Entwicklungspotenzial der Rebsorte ist heute besser denn je. 2023 Zweigelt klassisch, 2022, 2020 und 2019 kann man bereits antrinken. Die 2021er verfügen über enormes Potenzial, sollten aber erst in den kommenden Jahren getrunken werden. —

Verkostet und bewertet wurden die eingereichten Weine vom Autor in Zalto-Universalgläsern. Im Anschluss wurden die besten Weine jeder Kategorie in einer Blindverkostung von einer Fachjury bewertet.

Jurymitglieder waren Hans Martin Gesellmann (Kracher Fine Wine), Benjamin Mayr (Del Fabro/Kolarik), Dragos Pavelescu (Önologe), Johannes Tremel (Weinhandel), Philipp Schäffer (Weinhandel) und der Autor.



2022 Zweigelt Reserve & Cuvées

Gerhard Markowitsch, Göttlesbrunn

2022 Ried Rosenberg Carnuntum DAC 1 ÖTW (ZW/BF/ME), 14 %, NK



Intensive, dunkle Farbe, komplexes Bukett, Schwarzwälder Kirsch, Kakao, Kumquat, Preiselbeere, feine Holzwürze, gehaltvoll, dicht und balancierte Textur, engmaschiger, feiner Gerbstoff, langer Nachhall, Cranberry und Nougat im Rückaroma, Riesenpotenzial.

Gerhard Markowitsch: „Im Carnuntum war 2022 ein toller Jahrgang mit ausgewogener Vegetation. Die Cuvée aus Zweigelt, Blaufränkisch und Merlot vereint Kraft und Balance mit ausgezeichnetem Potenzial.“



2022 Zweigelt Reserve & Cuvées

Weingut Pöckl, Mönchhof

2022 Admiral (ZW/ME/CS/CF), 15 %, NK

98
A LA CARTE
PUNKTE



Jugendlich, kräftige Farbtöne, vielschichtiges Bukett, Schwarzkirsche, Cranberry, Cassis, Kakao, leicht röstige Anklänge, körperreich, engmaschige Textur, sehr feinkörniges Finish, sehr, sehr langer Nachhall, Riesenpotenzial.

René Pöckl: „Einer der Schlüssel für die Qualität des 2022er-Jahrgangs war das Weingarten-Management, um trotz der Trockenheit eine balancierte Vegetation zu erreichen.“

FOTOS: STEVE HAIDER, JULIUS HIRTZBERGER,
FLASCHENFOTOS: MICHAEL MARKL



Zweigelt & Cuvées 2021–2019

Franz & Christine Netzl, Göttlesbrunn

2021 Anna-Christina Ried Bärnreiser Carnuntum DAC 1 ÖTW (ZW/BF/ME), 14 %, NK

96+
A LA CARTE
PUNKTE



Intensive Farbe, vielschichtiges Bukett, Cassis, Kornelkirsche, Heidelbeere, rauchig-röstige Anklänge, körperreich, lebendige Textur, balancierter Trinkfluss, feiner Gerbstoff im Finish, Kakao und Cranberry im Rückaroma, Riesenpotenzial.

Christina Artner-Netzl: „Der Wein kommt von rund 30-jährigen Reben, vereint Zweigelt, Blaufränkisch und Merlot und wird 18 Monate in rund 30 % neuen Barriques ausgebaut.“



Zweigelt klassisch & Reserve 2022

Lukas Markowitsch, Göttlesbrunn

2022 Zweigelt Ried Haidacker Carnuntum DAC 1 ÖTW, 14,5 %, NK

95+
A LA CARTE
PUNKTE



Jugendlich, intensive Farbnoten, einladendes Fruchtspiel, Schwarzkirsche, Preiselbeere, Kakao, körperreich, dicht, lebendiger und animierender Trinkfluss, feinkörniges Finish, sehr langer fruchtiger Nachhall, Potenzial.

Lukas Markowitsch: „Die hochreifen Zweigelttrauben kommen von 45-jährigen Reben der Topriede Haidacker. Die physiologisch reifen Trauben werden in rund 30 % neuem Holz ausgebaut.“

FOTOS: REGINA HÜGLI (2), MIRIAM MEHLMAN,
FLASCHENFOTOS: MICHAEL MARKL



GRAND CRU – ZWEIFELT

94
A LA CARTE
PUNKTE



Zweigelt Reserve 2023

Weingut Gebrüder Nittnaus, Gols

2023 Zweigelt Ried Luckenwald
Neusiedlersee DAC Reserve, 13,5 %, DI, FP

Jugendlich, kräftige Farbe, komplexes Bukett, Kornelkirsche, Heidelbeere, Lakritze, Kakao, feine Röstaromen, körperreich, lebendige Struktur, feines Tannin und langer fruchtiger Nachhall, Potenzial.

Andreas & Michael Nittnaus: „Die Trauben stammen von rund 20-jährigen Reben. In den letzten Jahren haben wir durch zarte Extraktion und rund 30 % Neuholz-Anteil eine präzisere Zweigelt-Stilistik entwickelt.“



93+
A LA CARTE
PUNKTE



Zweigelt Klassisch 2023

Weingut Philipp Grassl, Göttlesbrunn

2023 Zweigelt Rubin Carnuntum, 13,5 %, NK

Jugendliche Farbe, einladendes Fruchtspiel, Kirsche, Cranberry, Nougat, stoffig, lebendige Struktur, fruchtiger Abgang, feiner Gerbstoff und Zesten im Nachhall.

Philipp Grassl: „Ein Jahr für den Zweigelt, von der Blüte bis zum Umfärben, immer genug Wasser und Sonne. Perfekte Lesebedingungen. Super-komplett.“

Zweifelt klassisch 2023

93



Werner Achs, Gols

2023 Blauer Zweifelt Goldberg, 14 %, DV

Kräftige Farbe, vielschichtiges Fruchtspiel, Zwetschke, Röstaromen, Kirsch-Weichsel-Noten, gehaltvoll, lebendige Textur, sehr feines Tanninfinish, Kakao und Preiselbeere im Abgang, langer Nachhall



Weingut Familie Pitnauer, Göttesbrunn

2023 Zweifelt Rubin Carnuntum DAC, 14 %, DV

Kräftige, tiefe Farbe, Brombeere, Kakao, Verbene, Weichsel, gehaltvoll, straff, fester Gerbstoff im Abgang, Kumquat und Zesten im Nachhall



Weingut Schmelzer, Gols

2023 Zweifelt Neusiedlersee DAC Reserve, 13 %, GL, FP

Kräftige Farbe, nuanciertes Bukett, Schwarzwälder Kirsch, Bitterschokolade, leicht röstig, Nougat, Hollerkoch, kräftig, balancierte Textur, feiner Gerbstoff im Abgang, langer Nachhall

92+



Allacher, Vinum Pannonia, Gols

2023 Zweifelt Neusiedlersee DAC, 13,5 %, DV

Jugendlich, kräftige Farbe, dunkelbeerige Frucht, Brom- und Heidelbeere, Kakao, körperreich, gut stützende Säure, feines Tannin, lang anhaltend, Nougat und Feige im Nachhall



Gerhard Markowitsch, Göttesbrunn

2023 Rubin Carnuntum, 13 %, NK

Jugendliche Farbnoten, einladende Kirsch-Weichsel-Noten, Kakao, stoffig, lebendige Textur, fruchtiges Tanninfinish, Nougat und Heidelbeere im Nachhall



Scheiblhof, The Wine, Andau

2023 Zweifelt Neusiedlersee DAC, 13,5 %, DV

Kräftige Farbe, nuanciertes Bukett, zarte Kirsch-Heidelbeer-Aromen, Verbene, körperreich, lebendige Textur, fester Gerbstoff, Nougat und Zesten im Rückaroma, gute Länge



Weingut Günter & Regina Triebebaumer, Rust

2023 Zweifelt Rust, 13 %, DV

Kräftige, jugendliche Farbe, dunkle Beeren, Kirsche, stoffig, balancierte Textur, animierender Trinkfluss, fruchtiger Abgang, gute Länge

Zweifelt Reserve 2023

93



Markus Iro, Gols

2023 Zweifelt Ried Ungerberg, 14 %, NK

Tiefdunkle Farbnoten, Wacholder, rauchig-röstige Anklänge, Cranberry, gehaltvoll, dicht und balancierte Textur, fester Gerbstoff, lang anhaltend



Lukas Markowitsch, Göttesbrunn

2023 Zweifelt Rubin Carnuntum, 13,4 %, NK

Kräftige Farbe, einladende Kirsch-Weichsel-Noten, Nougat, Bitterschokolade, kräftig, balancierter, lebendiger Trinkfluss, feines Tannin, feiner Fruchtnachhall im Abgang, lang anhaltend

92



Weingut Gebrüder Nittaus, Gols

2023 Zweifelt Neusiedlersee DAC, 13 %, DV, FP

Jugendliche Farbe, einladende Frucht, Schwarzkirsche, Cranberry, Nougat, stoffig, balancierte Textur, fruchtig-pikanter Abgang, gute Länge



Franz Leth, Fels am Wagram

2023 Zweifelt Reserve, 13,5 %, DV, FP

Kräftige Farbe, nuancierte Aromatik, Weichsel, Verbene, Heidelbeere, stoffig, balancierte Struktur, feiner Gerbstoff, gute Länge, Nougat und Zwetschke im Rückaroma

Zweifelt klassisch & Reserve 2022

95



Weingut St. Bayer, Weiden am See

2022 Zweifelt friend & foe Ried Bühl Reserve, 15 %, NK

Intensive, jugendliche Farbe, komplexes Bukett, Heidelbeere, Hollerkoch, Schwarzkirsche, röstige Noten, Bitterschokolade, harmonische Textur, feiner Gerbstoff, lang anhaltend, Nougat und Brombeere im Nachhall



Weingut Philipp Grassl, Göttesbrunn

2022 Zweifelt Ried Schützenberg Carnuntum DAC, 14 %, NK

Jugendliche Farbnoten, vielschichtige Aromen, Schwarzkirsche, Bitterschokolade, Zesten, Preiselbeere, körperreich, engmaschige Textur, balancierter Trinkfluss, feiner Gerbstoff, Lebkuchen und Heidelbeere im Nachhall



Gerhard Markowitsch, Göttesbrunn

2022 Zweifelt Ried Kirchweingarten Carnuntum DAC 1 ÖTW, 13,5 %, NK

Kräftige Farbnoten, vielschichtige Nase, süße Brombeere, Nougat, Bitterschokolade, Kirsche, kräftiger Wein, harmonischer Trinkfluss, feines Tannin, lang anhaltend, Cranberry und Zesten im Nachhall, Potenzial

94



Weingut Familie Reinisch, Tattendorf

2022 Zweifelt Ried Frauenfeld, 13,5 %, NK

Jugendlich, kräftige Farbe, vielschichtige Nase, Brombeere, feine Holzwürze, Verbene, Bitterschokolade, Kirsche, körperreich, dicht, straff, engmaschiges, feinkörniges Gerbstofffinish, sehr lang anhaltend, Kakao und Kumquat im Rückaroma, Potenzial

Zweigelt Reserve & Cuvées 2022

96

**Weingut Philipp Grassl, Göttesbrunn**

2022 Ried Bärnreiser Carnuntum DAC 1 ÖTW (ZW/BF/ME), 14,4 %, NK

Intensive Farbe, ausgeprägte, komplexe Aromatik, Kornelkirsche, Cranberry, Cassis, Kakao, zart röstig, gehaltvoll, balancierter Trinkfluss, sehr feiner Gerbstoff im Abgang, langer fruchtiger Nachhall, Preiselbeere und Schwarzwälder Kirsch im Rückaroma

**Weingut Pöckl, Mönchhof**

2022 Rosso e Nero (ZW/ME/CS/CF), 14,5 %, NK

Intensive Farbe, komplexes Bukett, Kakao, Wacholder, Verbene, Kornelkirsche, kräftig, dicht, harmonischer Trinkfluss, fester Gerbstoff, feinkörniges Finish, langer Nachhall, großartige Entwicklung im Glas

**Weingut Pöckl, Mönchhof**

2022 Zweigelt Neusiedlersee DAC Reserve, 15 %, NK

Kräftige Farbe, vielschichtige Aromatik, Schwarzkirsche, Nougat, Kakao, rostige Anklänge, reife Brombeere, körperreich, balancierte Textur, feinkörniger Abgang, lang anhaltend, Zesten und Bitterschokolade im Nachhall

95+

**Lukas Markowitsch, Göttesbrunn**

2022 Cuvée Lukas (ZW/BF/ME), 14,4 %, NK

Intensive, jugendliche Farbnoten, komplexe Nase, Brombeere, Wacholder, Schwarzwälder Kirsch, Kakao, gehaltvoll, harmonische Struktur, engmaschiges Tanninfinish, langer Nachhall, Bitterschokolade und Cranberry im Abgang

95

**Werner Achs, Gols**

2022 XUR (ZW/BF/SL), 14,5 %, NK

Kräftige Farbe, intensive, komplexe Aromatik, Wacholder, Kornelkirsche, Kakao, leicht röstig, körperreich, harmonischer Trinkfluss, feines Tannin, engmaschiges Finish, Brombeere und Bitterschokolade im Nachhall, Potenzial

Zweigelt & Cuvées 2021–2019

96

**Lukas Markowitsch, Göttesbrunn**

2021 Cuvée Lukas (ZW/BF/ME), 14,4 %, NK

Kräftige, intensive Farbe, komplexes Bukett, Schwarzkirsche, Verbene, Brombeere, Bitterschokolade, leicht röstig, gehaltvoll, dicht und engmaschige Textur, feines Tannin, sehr, sehr lang anhaltend, Zesten und Kakao im Rückaroma

95

**Franz & Christine Netzl, Göttesbrunn**

2021 Zweigelt Ried Haidacker Carnuntum DAC 1 ÖTW, 13,5 %, NK

Kräftiger Farbkern, intensives Fruchtspiel, Schwarzkirsche, kandierte Mandeln, Kakao, Brombeere, stoffig, lebendiger Trinkfluss, feinkörniges Finish, langer Nachhall, Heidelbeere und Nougat im Rückaroma

94+

**Hannes Artner, Höflein**

2021 Amarok (ZW/BF/ME/SY), 14 %, NK

Kräftiger, dunkler Farbkern, vielschichtiges Bukett, Brombeere, Kakao, zarte Holzwürze, fein röstig, gehaltvoll, gut stützende Säure, fester, feinkörniger Gerbstoff im Abgang, langer Nachhall, fruchtig-pikantes Finish, Potenzial

**Hannes Artner, Höflein**

2021 Ried Aubühl Carnuntum DAC 1 ÖTW (ZW/BF), 14 %, NK

Intensive, kräftige Farbe, vielschichtige Aromatik, Brom- und Heidelbeere, Earl Grey, leicht rauchig-röstig, körperreich, engmaschige, straffe Struktur, feines, pikantes Tannin, Kumquat und Lebkuchen im Finish, Potenzial

**Leo Aumann, Tribuswinkel**

2019 Zweigelt Ried Oberkirchen, 14,5 %, NK

Jugendlich, kräftige Farbnoten, einladendes Bukett, kandierte Orange, Nougat, Kirsche, opulent, harmonische Textur, engmaschiges, feinkörniges Finish, langer Nachhall, Zesten, Bitterschokolade und Kornelkirsche im Rückaroma

**Walter Glatzer, Göttesbrunn**

2021 Zweigelt Ried Haidacker Carnuntum DAC 1 ÖTW, 13,5 %, NK

Jugendlich, dunkler Farbkern, vielschichtiges Bukett, Brombeere, Verbene, Kornelkirsche, Bitterschokolade, leicht röstig, körperreich, straffe Textur, fester Gerbstoff im Abgang, lang anhaltend

**Weingut Migsich, Antau**

2021 Mister Zweigelt, 14,5 %, DI

Kräftiger Farbkern, ausgeprägte Frucht, Schwarzkirsche, Weichsel, Hollerkoche, Kakao, gehaltvoll, harmonische Struktur, feiner Gerbstoff, fruchtig, lang anhaltend, Cranberry und Nougat im Nachhall

ABKÜRZUNGEN

BF	Blaufränkisch
CF	Cabernet Franc
CS	Cabernet Sauvignon
DAC	Districtus Austriae Controllatus (kontrollierte Herkunftsbezeichnung)
DI	Diam-Kork
DV	Drehverschluss
FP	Fassprobe
GL	Glasverschluss
GV	Grüner Veltliner
ME	Merlot
NK	Naturkork
ÖTW	Österreichische Traditionsweingüter
RI	Riesling
SL	Sankt Laurent
SY	Syrah
ZW	Zweigelt

Das vollständige Listing der Weine finden Sie auf unserer Website unter alacarte.at/trinken/underdog-ganz-groß



Viel Frucht und Charme

Die Verkostung der Jahrgänge 2022 und 2023 bestätigt erneut den Aufwärtstrend im Traisental.

TEXT & VERKOSTUNG: WILLI BALANJUK

Das Traisental erlebte in den letzten Jahren einen spürbaren Aufschwung und eine enorme Qualitätssteigerung. Die Gründe dafür liegen bei einer mehrheitlich jungen Winzergeneration. Gut ausgebildet, konzentriert sich diese auf eine Definition der Lagen- und Ortswein-Charakteristik. Rund 160 Betriebe keltern Wein im Traisental. Viele davon vertreiben ihre Weine über die Buschenschank und den Ab-Hof-Verkauf. Rund 30 Weingüter verkaufen ihre Weine österreichweit und einige auch im Export. Die Mehrheit der Betriebe ist klein strukturiert, und aufgrund der limitierten Rebflächen wird sich daran auch nicht viel ändern.

Nach dem klassischen, kühleren Jahrgang 2022 begann 2023 mit einem feuchten Frühjahr und einem späten Austrieb. Alles deutete auf ein sehr spätes Jahr hin. Durch die Wärme gegen Ende des Sommers beschleunigte sich die Vegetation. Mitte September kühlte es dann aber sehr stark ab und die Reife verlangsamte sich wieder. Da keine Niederschläge vorhergesagt wurden, konnten die Winzer von Ende September bis Ende Oktober unter nahezu idealen Bedingungen lesen. Die Wahl des Lesezeitpunkts war daher eine der Schlüsselkriterien für die Interpretation des Jahrgangs. Diese Wahl wird natürlich auch vom Alter der Reben und dem Terroir der jeweiligen Lagen beeinflusst.

Von den geologischen Voraussetzungen her sind Schotter-Kalk-Konglomeratsböden, Kalk-, Löss- und Urgesteinsböden (Gneis, Schiefer und Granit) die prägenden Elemente der Region. Als weitere einflussreiche Faktoren kommen die Höhendifferenzen und die Terrassen hinzu. Die rund 800 Hektar Anbauflächen teilen sich auf Grünen Veltliner (mit mehr als 60 Prozent der Rebflächen) und als Spezialität auf Riesling (mit zwölf Prozent) auf. Die Mehrheit

der Weine wird klassisch ausgebaut, die Anzahl der Orts- und Riedenweine nimmt jedoch stets zu.

Die Traisentaler Rieden

Die **Ried Sonnleithen** (2,7 ha in der KG Wagram ob der Traisen) ist ein Konglomerat-Löss-Gemisch und vereint lebendige Struktur mit Würze. Die Winzer Karl Brindlmayer, Herwald Hauleitner und Johann Schöllner keltern daraus Grünen Veltliner; Hauleitner und Schöllner zusätzlich auch Riesling.

Die Weine der **Ried Pletzengraben** (5,1 ha sind terrassiert und liegen in den Gemeinden Inzersdorf und Getzersdorf) werden von den Weingütern Tom Dockner, Haslinger und Preiß vinifiziert.

Sowohl Grüner Veltliner als auch Riesling überzeugen mit Fruchtpräzision.

Die **Ried Alte Setzen** (54 ha, terrassierte Weingärten in Reichersdorf) wird von Markus Huber und Alex Siedler bearbeitet. Ihre Grünen Veltliner aus diesem von Lösskalk geprägten Weingarten sind durch komplexe Frucht und feine Würze gekennzeichnet.

Die **Ried Berg** (11 ha, die in der Gemeinde Getzersdorf-Inzersdorf liegen) ist eine höher gelegene Konglomeratslage und wird von Markus Huber, Friedrich Preiß und Rudolf Müllner bearbeitet. Sie ist eine terrassierte Steillage mit 25 Prozent Hangneigung. Der karge Boden besitzt einen hohen Eisengehalt. Damit präsentieren sich die Weine dicht und engmaschig in ihrem Finish, sie überzeugen durch Konzentration und Finesse.

Die **Ried Rothenbart** (2,9 ha in Inzersdorf) liegt auf 350 bis 380 Metern Seehöhe und gehört zu den am höchsten gelegenen Terrassenlagen des Traisentals. Der permanente Wind und die san-

dig-steinigen Böden mit Kalk, Mergel und einigen Eisenanteilen führen zu eleganten, lebendigen Weinen. Ludwig Neumayer und Markus Huber keltern exzellente Rieslinge von dieser Lage.

Ried Zwirch: Dieser Weingarten umfasst 22 ha und befindet sich in Inzersdorf in einer Kessellage, die auf 250 bis 350 Metern Seehöhe liegt. Ludwig Neumayer und Markus Huber arbeiten hier mit Grünem Veltliner. Der kalkige Konglomeratsboden mit Löss vereint die dichte, straffe Kalkstruktur und die Saftigkeit vom Löss.

Die **Ried Hochschopf** (23 ha) liegt in Nußdorf auf rund 300 Metern und hat einen kargen Kalk-Konglomeratsboden als Basis. Die Winzer Thomas Dockner und Friedrich Preiß keltern hier ihre Weine, wobei Grüner Veltliner die dominante Sorte dieser Lage ist. Die Weine zeichnen sich durch ihre gute Struktur und tiefe Fruchtaromen aus.

Auf der von Löss geprägten Lage **Ried Rosengarten** (38 ha liegen in der Gemeinde Wagram ob der Traisen) arbeiten die Winzer Leopold Figl, Viktor Fischer, Herwald, Hauleitner, Friedrich Preiß und Johann Schöller mit Grünem Veltliner. Die Weine dieser Lage vermitteln Körper und Balance sowie eine saftige Fruchtigkeit.

Ried Fuchsenrand (8,7 ha, meist GV) und **Ried Kogelberg** (11 ha, GV und RI) in der Gemeinde Oberndorf sind von Schotter und Kalk gekennzeichnet. Daher zeigen der Grüne Veltliner und Riesling von Rudolf Hofmann eine dichte, straffe Struktur mit pikantem Biss im Abgang.

Die **Ried Brunnndoppel** ist eine Theyerner Konglomeratslage, von der Friedrich Preiß seit Jahren einen seiner besten Grünen Veltliner keltert. Auch die **Ried Rampl** ist eine Konglomeratslage und vereint Körper und Textur sowohl bei den Rieslingen als auch den Grünen Veltlinern von Bernhard Steyrer.

Urgestein prägt die **Ried Stoaried**, die vom Weingut Steyrer bearbeitet wird, und vermittelt dadurch sowohl beim Riesling als auch beim Grünen Veltliner eine helle, klare Fruchtnote sowie feine Struktur. In der **Ried Gaisruck** stehen die Reben auf kalkreichem Löss und vereinen somit Kraft, Konzentration und Balance. Das Weingut Müllner kultiviert Grünen Veltliner in dieser Lage.

Die Inzersdorfer **Ried Himmelreich** umfasst 19 ha. Die Bodenformationen sind sehr vielfältig: Konglomerat, Kalk, Schotter und Löss, was pikante, körperreiche Weine ergibt. Das Weingut Deimel keltert ausgezeichnete Grüne Veltliner aus dieser Riede.

Ried Engelreich liegt zwischen Ried Berg und Ried Zwirch und umfasst 11 ha. Die nach Südost ausgerichteten Weingärten sind von kalkigen Konglomeratsformationen geprägt, in Teilen der Lage ist mehr Lössprägung vorhanden. Die Weingüter Neumayer und Alex Siedler keltern Grüne Veltliner aus dieser Riede.

Ried Buchhammer (21 ha in Reichersdorf) grenzt an die Ried Alte Setzen, und der ebenfalls kalkige Lössboden steht für gehaltvolle und pikante Grüne Veltliner, wie die vom Weingut Alex Siedler.

Die Frauendorfer **Ried Eichberg** umfasst 34 ha Weingärten und liegt in Richtung Nordosten zur Donau hin. Sie ist von Lösskalk geprägt. Karl Brindlmayer, Nolz und Thomas Heinrich keltern mehrheitlich Grünen Veltliner von dieser Lage.

Zusammenfassend präsentieren sich die 2023er mehrheitlich intensiv fruchtig. Die offenere Fruchtprägung und die unterschiedlichen Texturen spiegeln den Lesezeitpunkt und/oder die Rieden-Charakteristik wider. Die Weine aus dem Jahrgang 2022 haben sich sehr gut entwickelt und wirken etwas pikanter im Finish.

Beide Jahrgänge kann man im Traisental als sehr gut zusammenfassen, die Weine präsentieren sich einladend.

Grüner Veltliner 2023

96+



Markus Huber, Reichersdorf

2023 Grüner Veltliner Ried Berg Traisental DAC 1 ÖTW, 14 %

Jugendliche Farbnoten, komplexes Bukett, rosa Grapefruit, Kumquat, Mandeln, Verbene, Kamille, stoffig, dicht und balanciert, zarter Schmelz und feiner Gerbstoff im Abgang, langer Nachhall und Potenzial

94



Weingut Tom Dockner, Theyern

2023 Grüner Veltliner Ried Hochschopf Traisental DAC 1 ÖTW, 13,9 %

Jugendliche Farbe, komplexes Bukett, Kumquat, Fenchel, kandierte Noten, körperreich, dicht und feiner, pikanter Gerbstoff, lang anhaltend, Potenzial

93+



Weingut Leopold Figl, Traismauer

2023 Grüner Veltliner Ried Rosengarten Traisental DAC Reserve, 14,3 %

Helle Farbe, nuancierte Nase, Antipasti-Noten, Physalis, Mandeln, körperreich, druckvolle Textur, feiner Gerbstoff, Kumquat im Nachhall, Potenzial

95



Markus Huber, Reichersdorf

2023 Grüner Veltliner Ried Zwirch Traisental DAC 1 ÖTW, 13,5 %

Jugendliche Farbe, vielschichtiges Bukett, Gewürznelke, Grapefruit, Physalis, körperreich, dicht und engmaschige Struktur, feinsten Gerbstoff und fruchtig-pikanter Nachhall, lang anhaltend, Potenzial



Weingut Leopold Figl, Traismauer

2023 Grüner Veltliner Ried Sonnleithen Traisental DAC Grande Reserve, 14,5 %

Jugendliche Farbe, ausgeprägtes Bukett, Kumquat, Papaya, kandierte Orange und Mandeln, körperreich, dicht und balanciert, Potenzial



Herwald Hauleitner, Wagram ob der Traisen, Weinkeller im Flohbergweg

2023 Grüner Veltliner Ried Sonnleithen Traisental DAC, 13,1 %

Helle Farbe, einladende, offene, reife Frucht, Melone, zarte Würze, balancierte Struktur, feiner Gerbstoff im Abgang, lang anhaltend

93+



Weinkultur Preiß, Theyern

2023 Grüner Veltliner Ried Hochschopf Traisental DAC, 13,5 %

Helle Farbe, kräutrige Noten, Grapefruit, Papaya, körperreich, straff, lebendige Textur, fruchtig-würziger Abgang, lebendiger Trinkfluss



Weingut Siedler Alex., Reichersdorf

2023 Grüner Veltliner Ried Alte Setzen Traisental DAC, 14,6 %

Helle Farbe, nuanciertes Bukett, Papaya, Kumquat, Nashi-Birne, Würze, körperreich, dicht und feinsten Gerbstoff, sehr lang anhaltend

93

Karl Brindlmayer, Traismauer-Wagram

2023 Grüner Veltliner Ried Sonnleithen Traisental DAC Reserve, 14 %

Jugendliche Farbe, nuanciertes Bukett, nussige Würze, Mandeln, Verbene, kräftig, dicht und lebendige Textur, fruchtig-pikanter Abgang, lang anhaltend

Weingut Tom Dockner, Theyern

2023 Grüner Veltliner Ried Pletzengraben Traisental DAC 1 ÖTW, 13,7 %

Hellgelb, einladende gelbe Frucht, kandierte Orange und Mandeln, zarte Würze, gehaltvoll, harmonischer Trinkfluss, fruchtiger Schmelz im Abgang

Weingut Leopold Figl, Traismauer

2023 Grüner Veltliner Ried Sonnleithen Traisental DAC Reserve, 14 %

Helles Gelb, reife Steinobstnoten, kandierte Orange, nussige Würze, gehaltvoll, dicht und balancierter Trinkfluss, fruchtig-pikanter Abgang

Herwald Hauleitner, Wagram ob der Traisen, Weinkeller im Flobergweg

2023 Grüner Veltliner Ried Rosengarten Traisental DAC, 13,1 %

Jugendliche Farbnoten, kandierte Orange, zarte Würze, lebendige Struktur, zartes Tanninfinish, fruchtiger Nachhall

Winzerhaus Hans Schöller, Traismauer

2023 Grüner Veltliner Ried Sonnleithen Traisental DAC, 13,5 %

Helle Farbe, gelbfruchtig, Nashi-Birne, Kumquat, zarte Würze, straff, engmaschig, lebendiger Trinkfluss, pikanter, langer Abgang

92+

Weingut Tom Dockner, Theyern

2023 Grüner Veltliner Ried Theyerner Berg Traisental DAC, 12,7 %

Helle Farbe, nuanciertes Bukett, Grapefruit, Physalis, zarte Gewürznelke, stoffig, balancierte Textur, fruchtig-pikanter Abgang, gute Länge

Weingut Leopold Figl, Traismauer

2023 Grüner Veltliner Ried Setzen Traisental DAC, 13 %

Helle Farbe, dezente Reduktionsnoten, gewinnt mit Luft Grapefruit, zarte Würze, lebendige Textur, fruchtiger Schmelz im Finish

Winzerhaus Kattner, Reichersdorf

2023 Grüner Veltliner Ried Zwirch Traisental DAC, 13,7 %

Helles Gelb, ausgeprägte Frucht, Physalis, kandierte Orange, Papaya, nussige Würze, gut stützendes Säurespiel, feiner Gerbstoff im Abgang

Weingut Siedler Alex., Reichersdorf

2023 Grüner Veltliner Ried Buchhammer Traisental DAC, 13,7 %

Jugendliche Farbnoten, kandierte Orange, Kumquat, stoffig, balancierte Textur engmaschiges Finish, gute Länge

Weingut Steyrer, Kuffern

2023 Grüner Veltliner Ried Rampl Traisental DAC, 13,5 %

Helle Farbe, Kumquat, Grapefruit, nussige Würze, straff, animierender Trinkfluss, pikanter Gerbstoff, zarter Schmelz, langer Nachhall

92

Weingut Brachmann, Traismauer

2023 Grüner Veltliner Ried Rosengarten Traisental DAC, 12,5 %

Helle Farbe, ausgeprägtes Fruchtspiel, Limette, Antipasti-Noten, lebendiges Frucht-Säure-Spiel, fruchtiger Abgang

Bioweingut Viktor Fischer, Wagram/Traismauer

2023 Grüner Veltliner Ried Rosengarten Traisental DAC, 14,2 %

Helle Farbe, kandierte Orange, Antipasti-Noten, nussige Würze, Nashi-Birne, gehaltvoll, dicht und straff, engmaschiges Finish

Weinbau Thomas Heinrich, Hilpersdorf

2023 Grüner Veltliner Ried Eichberg Traisental DAC, 12,9 %

Helle Farbnoten, nuanciertes Bukett, Antipasti-Noten, Nashi-Birne, Mandeln, stoffig, balancierte Textur, feiner Gerbstoff, gute Länge

Weingut Wolfgang Müllner, Nußdorf ob der Traisen

2023 Grüner Veltliner Ried Hochschopf Traisental DAC, 14,8 %

Helle Farbe, Papaya, kandierte Orange und Mandeln, Nashi-Birne, körperreich, harmonische Textur, fruchtiger Schmelz im Abgang, gute Länge

Weingut Thomas Ott, Reichersdorf

2023 Grüner Veltliner Ried Mitterweg Traisental DAC, 12,7 %

Helle Farbe, dezentes Bukett, kandierte Orange, Physalis, Grapefruit, straff, lebendiger Trinkfluss, fruchtig-würziger Abgang

Winzerhaus Hans Schöller, Traismauer

2023 Grüner Veltliner Ried Rosengarten Traisental DAC, 13 %

Helle Farbe, reife, gelbe Fruchtnoten, Nashi-Birne, Melone, Papaya, stoffig, balanciert, fruchtig-würziger Abgang, gute Länge

Winzerhof Strasser, Reichersdorf

2023 Grüner Veltliner Ried Alte Setzen Edition Maria & Roman Traisental DAC Reserve, 14,5 %

Helle Farbe, nuanciertes Bukett, Nashi-Birne, Antipasti-Noten, körperreich, dicht und balancierte Struktur, feines Tannin, gute Länge

91+

Weingut Verena Dockner, Furth/Göttweig

2023 Grüner Veltliner Ried Alte Setzen Traisental DAC, 13,4 %

Hellgelb, kandierte Orange, Melone, zarte Würze, körperreich, dicht und balancierte Struktur, fruchtiger, leicht süßer Schmelz im Abgang

Weinbau Miestinger, Reichersdorf

2023 Grüner Veltliner Ried Alte Setzen Traisental DAC Reserve, 13,5 %

Helle Farbe, saftige gelbe Frucht, kräftiger Wein, lebendiger Trinkfluss, zarter Gerbstoff, Schmelz im Abgang

Weingut Steyrer, Kuffern

2023 Grüner Veltliner Ried Point Traisental DAC, 12,5 %

Helle Farbe, dezentes Fruchtspiel, Verbene, stoffig, lebendige Textur, feiner Gerbstoff, gute Länge

91

Bioweingut Viktor Fischer, Wagram/Traismauer

2023 Grüner Veltliner Ried Nussgarten Traisental DAC, 13,8 %

Helle Farbe, Einlegegewürze, Limette, straff, jugendliche Struktur, fruchtig-pikanter Abgang

Weingut Matthias Getzinger, Nußdorf ob der Traisen

2023 Grüner Veltliner Ried Gaisruck Traisental DAC, 12,5 %

Helle Farbe, dezentes Bukett, Limette, Granny Smith, straff, lebendige Struktur, fruchtiger Abgang

Weingut Matthias Getzinger, Nußdorf ob der Traisen

2023 Grüner Veltliner Ried Hochschopf Traisental DAC, 14 %

Jugendliche Farbnoten, zartes Fruchtspiel, Zesten, Birne, opulent, weiche Textur, fruchtig, süßer Schmelz im Abgang

Weingut Herzinger, Nußdorf ob der Traisen

2023 Grüner Veltliner Ried Hochschopf Traisental DAC, 13,7 %

Jugendliche Farbe, kandierte Orange, Nashi-Birne, Verbene, gehaltvoll, dicht und balanciert, fruchtig-pikanter Abgang

Winzerhaus Kattner, Reichersdorf

2023 Grüner Veltliner Ried Spiegeln Traisental DAC, 13,6 %

Helle Farbe, einladendes Fruchtspiel, gelber Apfel, Grapefruit, Verbene, straff, lebendiger Trinkfluss, fruchtig-pikanter Abgang

Winzerhof Markus Müller, Reichersdorf

2023 Grüner Veltliner Ried Spielberg Traisental DAC, 13,1 %

Helle Farbe, kandierte Noten, Honigmelone, Gewürznelke, körperreich, weiche Textur, fruchtiger Schmelz im Abgang

Winzerhof Schildberger-Böck, Getzersdorf

2023 Grüner Veltliner Ried Engelreich Traisental DAC, 13,7 %

Helle Farbe, dezentes, reifes Fruchtspiel, Papaya, kandierte Noten, Verbene, stoffig, ausgewogene Textur, zarter Gerbstoff im Abgang

Winzerhof Herbert Weissinger, Inzersdorf ob der Traisen

2023 Grüner Veltliner Ried Zwirch Traisental DAC, 13,5 %

Helle Farbe, nuanciertes Bukett, Physalis, Zesten, kräftiger Wein, lebendiges Frucht-Säure-Spiel, zarter Schmelz im Abgang

90+

Winzerhof Herbert Weissinger, Inzersdorf ob der Traisen

2023 Grüner Veltliner Ried Rafasetzen Traisental DAC, 12,7 %

Helle Farbe, zartes Frucht-Würze-Spiel, Grapefruit, Gewürznelke, straff, lebendig, pikanter Abgang

90

Bioweingut Viktor Fischer, Wagram/Traismauer

2023 Grüner Veltliner Ried Kagran Traisental DAC, 12,7 %

Helle Farbe, Antipasti-Noten, Kräuter, stoffig, lebendiger Trinkfluss, präsender Gerbstoff im Abgang

Weingut Herzinger, Nußdorf ob der Traisen

2023 Grüner Veltliner Ried Nussgarten Traisental DAC, 13,6 %

Jugendliche Farbe, dezente Aromatik, Mandeln, opulenter Wein, weiche Textur, Gerbstoff und Schmelz im Abgang

Weingut Herzinger, Nußdorf ob der Traisen

2023 Grüner Veltliner Ried Nußdorf Traisental DAC, 14,3 %

Jugendliche Farbe, zarte Reduktion, dahinter Mandeln, Nashi-Birne, mittlere Balance, Gerbstoff im Abgang

Weingut Wolfgang Müllner, Nußdorf ob der Traisen

2023 Grüner Veltliner Ried Gaisruck Traisental DAC, 13,8 %

Helle Farbe, Zesten, Melone, körperreich, harmonische Textur, feiner Gerbstoff, zarter Schmelz im Nachhall

Grüner Veltliner 2022

94



Karl Brindlmayer, Traismauer-Wagram
2022 Grüner Veltliner Ried Brunnberg Traisental DAC, 13%
Jugendliche Farbnote, Grapefruit, Zitrus, Fenchel, Kumquat, nussige Würze, körperreich, dicht und engmaschige Textur, feiner Gerbstoff, langer Nachhall



Weinkultur Preiß, Theyern
2022 Grüner Veltliner Ried Berg Traisental DAC Reserve, 13,5%
Helle Farbe, kandierte Orange und Mandeln, gehaltvoll, dicht und harmonisch, feines, pikantes Tanninfinish, lang anhaltend, Gewürznelke im Rückaroma

93+



Karl Brindlmayer, Traismauer-Wagram
2022 Grüner Veltliner Brigos Ried Bergen Traisental DAC Reserve, 13,5%
Jugendliche Farbe, Physalis, Papaya, Würze, Gewürznelke, straff, dicht und pikanter Gerbstoff, Mandeln im Nachhall, Potenzial



Weinkultur Preiß, Theyern
2022 GV Ried Brunnoppel Traisental DAC Reserve, 13,5%
Jugendliche Farbe, vielschichtige Nase, kandierte Orange, Kamille, Verbene, stoffig, lebendig-harmonische Textur, feiner Gerbstoff, langer Nachhall

93

Weingut Matthias Getzinger, Nußdorf ob der Traisen
2022 Grüner Veltliner Ried Hochschopf Traisental DAC, 13,7%
Jugendliche Farbe, komplexe Nase, Holzwürze, Nashi-Birne, Kumquat, straff, dicht und feines Tannin, langer Nachhall

Winzerhaus Kattner, Reichersdorf
2022 Grüner Veltliner Ried Zwirch Traisental DAC, 12,9%
Helle Farbe, komplexe Nase, Grapefruit, Antipasti-Noten, kräftig, lebendige Textur, CO₂ spürbar, feines Tannin und Frucht im Nachhall

Weingut Thomas Ott, Reichersdorf
2022 Grüner Veltliner Ried Alte Setzen Traisental DAC, 13,4%
Helle Farbe, reife, vielschichtige Frucht, Zesten, Kamille, straff, engmaschige Textur, balancierter Trinkfluss, pikanter Abgang, gute Länge

92

Winzerhof Erber, Oberwölbling
2022 Grüner Veltliner Ried Antingen Alte Stöcke Traisental DAC Reserve, 13,5%
Jugendliche Farbe, nuancierte Nase, Mandeln, kandierte Orange, körperreich, balancierte Textur, fruchtig-pikanter Abgang, zarter Schmelz im Nachhall

Riesling 2023 & 2022

98



Markus Huber, Reichersdorf
2023 Riesling Ried Berg Traisental DAC 1 ÖTW, 14%
Helle Farbe, vielschichtige Nase, Weingartenpfirsich, kandierte Ananas, Melisse, fruchtig, animierender Trinkfluss, elegante Textur, Mineralität und Physalis im Abgang

95+



Markus Huber, Reichersdorf
2023 Riesling Ried Rothenbart Traisental DAC 1 ÖTW, 13,5%
Helle Farbe, intensives, komplexes Fruchtspiel, Zitronenmelisse, Weingartenpfirsich, straff, engmaschiger Trinkfluss, zart mineralischer Abgang

94+



Weinkultur Preiß, Theyern
2023 Riesling Ried Pletzengraben Traisental DAC, 13,5%
Hellgelb, komplexe Frucht, saftiger Pfirsich, Mandarine, körperreich, dicht und gutes Frucht-Säure-Spiel, fruchtiger Schmelz und Physalis im Abgang

94



Weingut Tom Dockner, Theyern
2023 Riesling Ried Pletzengraben Traisental DAC 1 ÖTW, 13%
Jugendliche Farbe, komplexe Aromatik, gelber Pfirsich und Nektarine, kandierte Ananas, stoffig, lebendiger Trinkfluss, Kumquat und zarter Schmelz im Finish

93+



Karl Brindlmayer, Traismauer-Wagram
2023 Riesling Ried Sonnleithen Terrassen Traisental DAC, 13,5%
Helle Farbe, nuanciertes Fruchtspiel, Pfirsich, Passionsfrucht, kräftig, straffe Textur, Mandarine im Finish



Herwald Hauleitner, Wagram ob der Traisen, Weinkeller im Flohbergweg
2023 Riesling Ried Sonnleithen Spontan Traisental DAC, 13,6%
Helle Farbe, gelber Pfirsich, Melone, kandierte Ananas, kräftiger Wein, lebendiger Trinkfluss, fruchtiger Gerbstoff, zarter Schmelz

93

Weingut Brachmann, Traismauer
2022 Riesling Ried Rosengarten Traisental DAC, 13%
Helle Farbe, vielschichtige Nase, zart Petrol, Pfirsich, kandierte Orange, straff, lebendige Struktur, feiner Gerbstoff, langer Nachhall

92+

Weingut Brachmann, Traismauer
2023 Riesling Ried Rosengarten Traisental DAC, 13%
Blassgelb, Limette, Pfirsich, Mandarine, stoffiger Wein, markantes Frucht-Säure-Spiel, zarter Schmelz im Abgang

Weingut Verena Dockner, Furth/Göttweig
2023 Riesling Ried Spiegeln Traisental DAC, 12,9%
Hellgelb, reife Melone, kandierte Ananas, Pfirsich, kräftig, balancierte Struktur, fruchtiger Schmelz im Abgang

Weingut Matthias Getzinger, Nußdorf ob der Traisen
2023 Riesling Ried Hochschopf Traisental DAC, 14,2%
Helle Farbe, zarte Reduktion, gewinnt mit Luft kandierte Ananas, Melone, gehaltvoll, balancierte Textur, fruchtiger Abgang

Weingut Siedler Alex., Reichersdorf
2023 Riesling Ried Alte Setzen Traisental DAC, 13%
Helles Gelb, feine Steinobstnoten, Nektarine, Mandarine, Grapefruit, kräftig, balancierte Struktur, fruchtig-süßer Schmelz im Abgang

92

Weingut Verena Dockner, Furth/Göttweig
2022 Riesling Ried Spiegeln Traisental DAC, 13,3%
Helle Farbe, kandierte Ananas, Melone, körperreich, harmonische Struktur, fruchtiges Finish, gute Länge

Bioweingut Viktor Fischer, Wagram/Traismauer
2023 Riesling Ried Rosengarten Traisental DAC, 14,9%
Helle Farbe, Passionsfrucht, Mandarine, Pfirsich, Limette, gehaltvoll, gut stützende Säure, zarter Schmelz

Winzerhaus Hans Schöller, Traismauer
2023 Riesling Ried Sonnleithen Traisental DAC, 13,5%
Helle Farbe, reife Steinobst-Noten, gelber Pfirsich, Mandarine, körperreich, harmonische Textur, fruchtig-präziser Abgang

91+

Weingut Wolfgang Müllner, Nußdorf ob der Traisen
2023 Riesling Ried Spiegeln Traisental DAC, 13,5%
Blassgelb, jugendliches Fruchtspiel, Maracuja, Limette, straff, lebendige Struktur, CO₂-geprägt, fruchtiger Nachhall

Winzerhof Herbert Weissinger, Inzersdorf ob der Traisen
2023 Riesling Ried Zwirch Traisental DAC, 14,2%
Blassgelb, kandierte Ananas, Mandarine, gelbe Nektarine, zarte Petrolnoten, körperreich, balancierte Textur, zart süßer Schmelz im Abgang

91

Winzerhof Schildberger-Böck, Getzersdorf
2023 Riesling Ried Berg Traisental DAC, 13,7%
Helle Farbnote, kandierte Ananas, Maracuja, körperreich, dicht und straffe Textur, fruchtig-pikantes Finish, gute Länge

Das vollständige Listing der Weine finden Sie auf unserer Website alacarte.at/trinken/viel-frucht-und-charme

Austro-Raritäten

Heimische Winzer keltern aus autochthonen Rebsorten neue Geschmackswelten in Weiß.

TEXT & VERKOSTUNG: WILLI BALANJUK

Neben den etablierten und auch international wahrgenommenen weißen Rebsorten wie Grüner Veltliner, Riesling, Chardonnay und Sauvignon blanc gehören die Raritäten ebenfalls zu Österreichs Geschichte und Weinkultur. Roter Veltliner, Rotgipfler, Zierfandler, Neuburger und historisch wichtige Rebsorten wie Sylvaner, Furmint und Müller-Thurgau ergänzen die zuvor genannten in ausgezeichneter Weise.

Unter dem Motto „Altösterreich“ hat *A la Carte* eine Grand-Cru-Verkostung ausgeschrieben und rund 150 Weine in sieben Kategorien verkostet.

In der Kategorie **2023 Roter Veltliner** wurden ca. 30 Weine verkostet. Die Mehrheit der ca. 200 ha Roter Veltliner stehen im Weinbaugebiet Wagram, gefolgt von Kremstal, Kamptal, Weinviertel und vereinzelt Wien (dort meist im Gemischten Satz). Der Wagram hat hier also die Nase vorn. Einer der Benchmark-Betriebe für die Rebsorte ist Josef Fritz. Er matcht sich mit dem Mantlerhof (Kremstal), der mit seinem 1986er ein Highlight für die Rebsorte gesetzt hat, um Platz eins. Dazu kommen weitere Betriebe des Wagrams wie Leth, Schuster, Ecker Eckhof und Harald Ernst. Die Rebsorte bietet kandierte Frucht, reife gelbe Aromen von Melone bis Steinobst und verfügt über balancierten Gerbstoff im Abgang.

Um das Qualitätspotenzial der Rebsorte abzubilden, wurde in der zweiten Kategorie **Roter Veltliner 2022–2020** verkostet. Wie schon beim 2023er sind auch hier die oben genannten Betriebe im vorderen Feld zu finden. Die 2022er haben sich großartig entwickelt, und die 2021er überzeugen durch straffe, engmaschige Struktur.

Die Kategorie **Rotgipfler 2023–2020** wird von den Spezialisten dieser Spezialität aus der Thermenregion dominiert. Die ca. 110 Hektar stehen an den Hängen des Wienerwalds. Kalk- und Ton-Lehm-Kombinationen in der Bodenformation prägen den Charakter der Weine. Gelbfruchtigkeit, der feine Gerbstoff und dass er gut mit Barrique gekeltert werden kann machen den Wein eigenständig und zum wunderbaren Speisbegleiter. Die Familien Alphart und Reinisch stehen für unterschiedliche Rotgipfler-Interpretationen auf höchstem Niveau. Ein Vergleich ist zu empfehlen.

In der vierten Kategorie wurde **Zierfandler 2023–2020** verkostet. Nur mehr rund 70 ha sind in der Thermenregion mit Zierfandler (Synonym Spätrot) bestockt. Die ausgeprägte Frucht erinnert an Steinobst und Physalis. Durch das präsen Säurespiel sind Riesling-Assoziationen möglich. Die Familie Stadlmann hat mit der Riede Mandl Höh seit den 1990ern immer einen der Referenzweine für diese Rebsorte im Sortiment. Die besten Weine stammen aus den Jahrgängen 2022 und 2021. Beide erlaubten, Sortencharakter und Herkunft auszudrücken.

Die Kategorie **Neuburger 2023–2020** ist mit rund 25 Weinen vertreten. Historisch war diese weit verbreitete Rebsorte immer in der Wachau, in der

Thermenregion und am Leithaberg präsent. Die knapp 250 ha werden heute von Spezialisten und Traditionsbetrieben gekeltert. Erwin Tinhof forciert seit einem Jahrzehnt die Renaissance dieser Rebsorte. Riedenreine Weine von alten Rebanlagen und traditioneller Ausbau machen den Neuburger zu einem eleganten, balancierten Speisbegleiter, der auch wunderbar reifen kann. Tinhof hat hier mit seinem 2021er den besten Wein eingereicht, und 2023 bringt Johann Donabaum (Wachau) eine ausgezeichnete Smaragd-Version der Rebsorte auf den Markt.

Die Kategorie **Furmint 2023–2020** widmet sich einer Trendsorte der letzten fünf Jahre. Die Rebsorte der österreichisch-ungarischen Monarchie steht in Tokay für Süßwein und seit 15 Jahren auch für trockenen Weißwein. Am Leithaberg und vor allem in Rust wird diese Rebsorte seit Jahren von einigen Weinbauern gehegt und gepflegt. Auf den Kalk- und Schieferböden des Leithabergs vermittelt die Rebsorte Quitten- und Grapefruit-Aromen, straffe Textur und Mineralität im Abgang. Vom Eisenberg über einzelne Betriebe der Steiermark bis Rust sehen viele Winzer ein enormes Potenzial für die Rebsorte. Günter und Regina Triebaumer aus Rust keltern seit Jahren einen Rieden-Furmint auf höchstem Niveau. Auch die Ruster Kollegen Tremmel, Heidi Schröck, Wenzel und Giefing arbeiten mit Furmint; sowie Esterhazy und Hannes Schuster aus St. Margarethen. Im Vulkanland Südoststeiermark pflegt der Herrenhof Lamprecht Furmint mit großem Erfolg.

Die **offene Kategorie 2023–2020** für alle restlichen Raritäten aus den Jahrgängen umfasst alles von Sylvaner über Müller-Thurgau und Muskat-Otonel bis hin zu Österreichisch Weiß. Am besten konnte das Weingut Tement mit seinem Sylvaner überzeugen.

Zusammenfassend überzeugen die heimischen Spezialitäten mit sehr hohem Niveau. Raritäten-Winzer haben eine Stilistik für die jeweiligen Rebsorten entwickelt. Die Vielfalt lädt jedenfalls dazu ein, eine Weinreise durch die österreichischen/altösterreichischen Geschmackswelten anzutreten. Das Gute liegt so nah! —

Verkostet und bewertet wurden die eingereichten Weine vom Autor in Zalto-Universalgläsern. Im Anschluss wurden die besten Weine jeder Kategorie in einer Blindverkostung von einer Fachjury bewertet.

Jurymitglieder waren Hans Martin Gesellmann (Kracher Fine Wine), Benjamin Mayr (Del Fabro/Kolarik), Dragos Pavelescu (Önologe), Johannes Tremel (Weinhandel), Philipp Schäffer (Weinhandel) und der Autor



97+
A LA CARTE
PUNKTE



Roter Veltliner 2022–2020

Josef Fritz, Zaussenberg

2021 Roter Veltliner Privat Ried Steinberg
1 ÖTW, 13,5 %, NK

Jugendliche Farbnote, intensive, vielschichtige Nase, Mandarine, Mango, Apfelquitte, Zesten, gehaltvoll, dicht und straffe Struktur, engmaschiges, feines Tanninfinish, lang anhaltend, Kumquat und Pomelo im Nachhall, Potenzial.

Josef Fritz: „Ein sensationeller Jahrgang für den Roten Veltliner. 2021 vereint komplexe Aromen, Kraft und engmaschige Struktur mit lebendigem Trinkfluss.“

Roter Veltliner 2023

Josef Fritz, Zaussenberg

2023 Roter Veltliner Privat Ried Steinberg
1 ÖTW, 13,5 %, DV/NK

Jugendliche Farbe, intensive, vielschichtige Aromatik, Physalis, kandierte Orange, Mandarine, Ingwer-Honig, körperreich, dicht, engmaschige Struktur, harmonischer Trinkfluss, feinstes Tannin, fruchtig-pikanter Nachhall, Mandeln, Kumquat und Melone im Rückaroma, sehr lang anhaltend, Potenzial.

Josef Fritz: „Die Wasserversorgung war für uns der Schlüssel zur Qualität. Durch Ertragsreduktion konnten wir gut integrierte Säure bei hoher Reife erzielen.“

96
A LA CARTE
PUNKTE





Zierfandler 2023–2020

Weingut Stadlmann, Traiskirchen

2021 Zierfandler Ried Mandel-Höh, 13,5 %, NK

Jugendliche Farbe, ausgeprägte, vielschichtige Aromen, rosa Grapefruit, Physalis, Steinobst, Verbene und Zitronenmelisse, Zesten, kräftig, dicht und straffe Struktur, eleganter Trinkfluss, lang anhaltendes, engmaschiges Finish, Kumquat und Mandarine im Rückaroma, Potenzial.

Bernhard Stadlmann: „Die Trauben stammen von ca. 45-jährigen Reben. Wir ernten in einem Lesedurchgang und bauen die Weine in neutralen, großen 2.000-Liter-Holzfässern aus. Die Jahrgänge 2022 und 2021 befinden sich auf einem Niveau, wobei der 2021er in der Textur etwas straffer wirkt.“



FOTOS: MONIKA LÖFF, WEINGUT ALPHART,
FLASCHENFOTOS: MICHAEL MARKL



Rotgipfler 2023–2020

Weingut Alphart, Traiskirchen

2022 Rotgipfler Ried Rosenberg, 13 %, NK

Jugendliche Farbe, ausgeprägte, komplexe Aromatik, Zesten, Nashi-Birne, leicht röstige Anklänge, nussige Würze, kräftig, straff, engmaschiger Trinkfluss, feines Tannin und Pfirsich im Abgang, langer Nachhall, Verbene und Quitte im Finish, Potenzial.

Florian Alphart: „Die Riede Rosenberg ist eine höher gelegene Lage, die von Wald umrandet ist. Durch den frühen Schatten am Nachmittag ergibt sich eine Art ‚cool climate zone‘. Das ist der Grund für die straffe, engmaschige Struktur.“





96
A LA CARTE
PUNKTE



Rotgipfler 2023–2020

Weingut Familie Reinisch, Tattendorf

2022 Rotgipfler Ried Satzing 1 ÖTW
Gumpoldskirchen, 14 %, NK

Helle Farbe, vielschichtiges Bukett, Kumquat, Verbene, Zesten, Birnenquitte, Melisse, gehaltvoll, engmaschige, straffe Struktur, feiner Gerbstoff, mineralischer Nachhall, Physalis und rosa Grapefruit im Finish, Potenzial.

Hannes Reinisch: „Wir haben versucht, den barockeren Charakter des Rotgipflers beim 2022er durch zwei Lesedurchgänge eleganter zu interpretieren. Im Keller 80 % großes Holz und 20 % Amphore.“



96
A LA CARTE
PUNKTE



Neuburger 2023–2020

Weingut Erwin Tinhof, Trausdorf

2021 Neuburger Ried Golden Erd
Leithaberg DAC, 13,5 %, NK

Jugendliche Farbnoten, komplexes Bukett, Bratapfel, kandierte Orange, Quitte, Mandarine, nussige Würze, körperreich, dicht und straffe Textur, feines Tannin und Kumquat im Finish, langer Nachhall, Potenzial.

Erwin Tinhof: „Neuburger definiert sich über die Aromavielfalt am Gaumen und nicht nur über die Nase. Daher zeigt die Riede Golden Erd den Charakter des Leithaberg-Kalks.“



GRAND CRU – ALTÖSTERREICH

94
A LA CARTE
PUNKTE



Furmint 2023–2020

Weingut Günter & Regina Triebaumer, Rust

2023 Furmint Ried Geyrumriss, 13 %, DV

Hellgelb, ausgeprägtes Bukett, Pomelo, Apfelquitte, Mandarine, zarte Würze, kräftig, lebendiger Trinkfluss, feines Tannin, Kumquat und kandierte Orange im Rückaroma, lang anhaltend, Potenzial.

Günter Triebaumer: „Der Weingarten wurde mit Furmint-Reben aus Ruster Weingarten-Selektionen 1987 ausgepflanzt. Der rund sechsmonatige Ausbau findet in Fässern von der Loire und imahltank statt.“



94
A LA CARTE
PUNKTE



Weitere Raritäten 2023–2020

Familienweingut Tement, Ehrenhausen

2021 Sylva (GS), 13 %, GL, FP

Helle Farbe, intensive, komplexe Aromatik, ganz zarte Reduktionsanklänge, gewinnt mit Luft Kumquat, Mandarine, Verbene, stoffig, straff, engmaschige Struktur, feinsten Gerbstoff im Abgang, sehr lang anhaltend, Mandeln und Grapefruit im Rückaroma.

Armin Tement: „Die in den 1980er-Jahren gepflanzten Reben stehen auf Kalkböden. Der Ausbau findet im gebrauchten Pièce statt und der Wein bleibt zwei Jahre auf der Hefe.“

Roter Veltliner 2023

94



Weingut Ecker – Eckhof, Kirchberg am Wagram
2023 Roter Veltliner Ried Steinberg Wagram DAC, 14%, DV
Helle Farbe, intensives Bukett, kandierte Orange, Banane und Mandeln, opulenter Auftakt, dicht und balancierte Textur, feines Tannin, fruchtiger Nachhall, Potenzial



Harald Ernst, Großweikersdorf
2023 Roter Veltliner Ried Steinberg Reserve, 14,5%, DV
Helle Farbnoten, vielschichtige Nase, Zesten, Papaya, gelbes Steinobst, Mandeln, körperreich, harmonischer Trinkfluss, feines Tannin, fruchtiger Schmelz und Kumquat im Finish, Potenzial



Josef Fritz, Zausenberg
2023 Roter Veltliner Ried Mordthal 1 ÖTW, 13,5%, DV/NK
Helle Farbe, vielschichtiges Bukett, gelber Pfirsich, Papaya, kandierte Orange, Mandeln, körperreich, dicht und lebendige Textur, feines Tannin und fruchtiger Schmelz im Abgang, lang anhaltend

ABKÜRZUNGEN

DAC	Districtus Austriae Controllatus (kontrollierte Herkunftsbezeichnung)
DV	Drehverschluss
FP	Fassprobe
GL	Glasverschluss
GS	Grüner Sylvaner
MT	Müller-Thurgau
NK	Naturkork
ÖTW	Österreichische Traditionsweingüter

Das vollständige Listing der Weine finden Sie auf unserer Website unter alacarte.at/trinken/austro-raritäten



Josef Fritz, Zausenberg
2023 Roter Veltliner Gondwana, 13%, NK
Jugendliche Farbe, komplexes Bukett, zarte Reduktionsnoten, mit Luft Birnenquitte, Steinobst, Physalis, Mandeln, Verbene, straffe Struktur, engmaschiges Finish, fruchtig-pikanter Abgang, zarter Schmelz im Nachhall, lang anhaltend



Franz Leth, Fels am Wagram
2023 Roter Veltliner Ried Scheiben Wagram DAC 1 ÖTW, 13%, DV
Helle Farbe, vielschichtige Aromatik, Birnenquitte, Melone, Mandarine, kräftig, dicht, engmaschige Struktur, feines Tannin, lang anhaltend, Kumquat und Mandarine im Rückaroma, Potenzial



Weingut Mantlerhof, Geschwister Agnes & Josef Mantler, Gedersdorf
2023 Roter Veltliner Ried Reienthal, 13%, NK
Helle Farbe, komplexes Bukett, Zesten, Mandarine, Nashi-Birne, Kumquat, kräftiger Wein, harmonischer Trinkfluss, feines Tannin, lang anhaltend, zarter Schmelz und Physalis im Rückaroma, Potenzial



Familie Schuster, Großriedenthal
2023 Roter Veltliner Ried Berg Eisenhut Wagram DAC 1 ÖTW, 13,5%, DV
Helle Farbe, ausgeprägtes Fruchtspiel, Pomelo, Kumquat, Steinobst, kandierte Noten, gehaltvoll, dicht, lebendig-balancierter Trinkfluss, feiner Gerbstoff und Apfelquitte im Finish, langer Nachhall, Zesten und Physalis im Abgang, Potenzial

Roter Veltliner 2022–2020

95+



Josef Fritz, Zausenberg
2021 Roter Veltliner Josef vs Johannes, 13%, NK
Jugendliche Farbe, komplexes Bukett, Kumquat, Zesten, nussige Würze, stoffig, dicht und engmaschige Struktur, feines Tannin und Physalis im Finish, langer Nachhall, Pomelo, Quitte und gelber Pfirsich im Finish, Potenzial



Weingut Mantlerhof, Geschwister Agnes & Josef Mantler, Gedersdorf
2022 Roter Veltliner Ried Ungut, 13,5%, NK
Jugendliche Farbe, vielschichtiges Bukett, kandierte Orange und Mandeln, Kumquat, Birnenquitte, körperreich, balancierte Textur, feiner Gerbstoff, Physalis und Mandarine im Rückaroma, sehr lang anhaltend, Potenzial

Rotgipfler 2023–2020

95+



Weingut Alphart, Traiskirchen
2023 Rotgipfler Ried Rodauner Top Selektion 1 ÖTW, 14%, DV
Helle Farbe, intensive, vielschichtige Aromatik, Zesten, Ingwer-Honig, Steinobst, nussige Würze, gehaltvoll, dicht und balancierte Textur, feines Tannin, pikant-fruchtiger Nachhall, Kumquat und Mandeln im Rückaroma, Potenzial



Weingut Stadlmann, Traiskirchen
2021 Rotgipfler Ried Tagelsteiner, 13,5%, NK
Jugendliche Farbe, vielschichtiges Bukett, Zesten, Melone, Quitte, kräftiger Wein, straff und engmaschige Textur, feines Tannin und Frucht im Abgang, sehr lang anhaltend, Physalis und Mandarine im Nachhall, Potenzial

Zierfandler 2023–2020

97



Weingut Stadlmann, Traiskirchen

2022 Zierfandler Ried Mandel-Höh, 13,5 %, NK

Helles Gelb, ausgeprägtes Bukett, Physalis, reifer Pfirsich, Verbene, Grapefruit, gehaltvoll, engmaschige Textur, gut stützende Säure, fruchtig-pikanter Abgang, zart mineralischer Nachhall, Quitte und Mandarine im Rückaroma, Potenzial

95+



Weingut Familie Reinisch, Tattendorf

2022 Zierfandler Ried Spiegel 1 ÖTW Gumpoldskirchen, 14 %, NK

Jugendliche Farbe, komplexe Aromatik, kandierte Orange und Mandeln, Physalis, Grapefruit, gehaltvoll, straffe Struktur, engmaschiges, fruchtiges Finish, Kumquat und Pomelo im Nachhall, sehr lang anhaltend, Potenzial



Weingut Stadlmann, Traiskirchen

2022 Zierfandler Ried Igeln, 14 %, NK

Helle Farbe, intensives Fruchtspiel, Marille, Pfirsich, kandierte Noten, körperreich, harmonischer Trinkfluss, engmaschiges Finish, Kumquat und Grapefruit im langen fruchtigen Nachhall, Potenzial

Neuburger 2023–2020

95



Weingut Erwin Tinhof, Trausdorf

2022 Neuburger Ried Golden Erd Leithaberg DAC, 12,5 %, NK

Jugendliche Farbe, intensives Bukett, Apfelquitte, Kumquat, nussige Würze, Steinobst, kräftig, dicht und straff, eleganter Trinkfluss, feiner Gerbstoff im Abgang, sehr langer Nachhall, Mandeln und Physalis im Rückaroma

94+



Johann Donabaum, Spitz

2023 Neuburger Smaragd Spitzer Graben, 14 %, NK

Helle Farbe, einladende gelbe Fruchtnoten, kandierte Mandeln, opulenter Wein, straff, feines Tannin, langer Nachhall, Potenzial



Weingut Erwin Tinhof, Trausdorf

2022 Neuburger Ried Oberberg Leithaberg DAC, 12,5 %, NK

Jugendliche Farbnoten, einladende reife Fruchtnoten, Steinobst, Melone, Quitte, kräftiger Wein, straffe Textur, harmonischer Trinkfluss, Mandeln und Grapefruit im Nachhall, Potenzial

Furmint 2023–2020

93+



Weingut Esterházy, Trausdorf an der Wulka

2023 Furmint St. Margarethen, 12 %, NK

Helle Farbe, intensive, vielschichtige Nase, Kumquat, rosa Grapefruit, Steinobst, kräftig, dicht und straff, eleganter Trinkfluss, feines Tannin, Physalis und Verbene im Nachhall



Herrenhof Lamprecht, Markt Hartmannsdorf

2022 Furmint vom Sandstein, 12 %, DV

Helle Farbe, nuancierte Fruchtnoten, Pomelo, Mandarine, Physalis, kräftig, dicht, engmaschige Struktur, feiner Gerbstoff, langer Nachhall, Limette im Finish, Potenzial



Heidi Schröck & Söhne, Rust

2023 Furmint Ried Turner Rocks & Acid, 12,5 %, NK

Helle Farbe, ausgeprägtes Fruchtspiel, Zesten, Melone, gelber Pfirsich, kräftig, balancierter Trinkfluss, pikantes Tanninfinish, zarter Schmelz im Nachhall, Grapefruit und Physalis im Rückaroma



Harald Tremmel, Rust

2021 Furmint, 13 %, DV

Jugendliche Farbe, nuanciertes Bukett, Papaya, Kumquat, Grapefruit, stoffig, gutes Frucht-Säurespiel, feines Tannin, langer Nachhall, Physalis und Mandeln im Finish

Offene Kategorie 2023–2020

93+



Weingut Günter & Regina Trieblbauer, Rust

2022 Le Petit man sang (Petit Manseng), 14 %, DV

Jugendliche Farbnoten, komplexes Bukett, Antipastinoten, Mandeln, Steinobst, nussige Würze, gehaltvoll, harmonischer Trinkfluss, engmaschiges, feines Tannin im Abgang, langer Nachhall, Apfelquitte im Rückaroma

93



Adam-Lieleg, Leutschach a.d. Weinstraße

2022 MTH on the Rocks (MT), 11,5 %, NK

Jugendliche Farbe, intensive Nase, florale Noten, Pfirsich, Melisse, stoffig, lebendige Textur, animierender Trinkfluss, fruchtig-pikantes Finish, lang, Physalis im Nachhall, gute Länge

Lokalausweis

Tops & Flops

sowie Leistungen, die dazwischenliegen. Der *A la Carte*-Lokalausweis präsentiert aktuelle Momentaufnahmen der Gastronomieszene. Deshalb müssen die Wertungen auch nicht mit jenen im *Guide A la Carte 2024* übereinstimmen.

GASTHAUS STERN

ZINTERS INNERES SELBST

Das *Gasthaus Stern* von Christian Werner hat sich seit gut zehn Jahren einen hervorragenden Namen gemacht, als einzige Adresse, derentwegen es sich auszahlt, nach Simmering zu fahren. In den letzten Jahren hat der Hausherr weinmäßig kräftig zugelegt, die Weinauswahl darf sich jetzt, wenngleich auf der jüngeren Seite, mit den besten Restaurants Wiens durchaus vergleichen lassen. Weil die Weinpreise, etwa im Burgund, dieser Tage allerdings nicht gerade niedrig sind, muss der Gast dafür ein bisschen Geld ins Börserl tun. Überhaupt darf man sich hier wegen der Entfernung zum Stadtzentrum keine Preisabschläge erwarten, das *Stern* spielt diesbezüglich schon eher in der oberen Liga. Aber das kann es sich auch leisten. Neu im *Stern* ist nämlich, und das ist die eigentliche Sensation, Peter Zinter, der seit Ende Oktober am

Leber à la *Gasthaus Stern*: Der neue Küchenchef ist nur ein weiterer Grund, Simmering anzusteuern.



Herd steht. Werner und Zinter haben sich beim Jagen kennengelernt und fanden heraus, dass sie beide eine ausgesprochene Leidenschaft für die Zubereitung von Innereien besitzen. Werner gibt jetzt seit ein paar Wochen den Maître-Sommelier, in der Vorstadt könnte man es Oberkellner oder schlicht Patron nennen, kocht im Hintergrund aber immer noch mit. Zinter hat den Platz am Herd eingenommen und schöpft bereits aus dem Vollen. Restaurants einige Wochen nach der Eröffnung zu besuchen, überlasse ich eigentlich lieber anderen. Aber weil es ja keine Eröffnung ist, sondern bloß ein neuer Koch, ist es diesmal die Ausnahme. Vorweg sei gesagt, dass die Speisekarte für ein derart ambitioniertes Programm einfach sehr riesig geraten ist. Da wird Zinter noch justieren müssen, wenn er nicht ständig ins Schwitzen geraten will. Denn was er zubereitet, kann nicht im Nebenbei entstehen. Im Winter ist das Programm geprägt von den Ergebnissen der Jagdsaison. Zinter sagt, er jage ja wegen des Fleisches, nicht wegen der Trophäe. Zur Saison gibt es jetzt sauren Hasen mit Erdäpfelknödel. Reh und Hirsch stehen fast unentwegt auf der Karte. Aus Steinbock bereitet er ein Butterschnitzel zu, fest, wie das Fleisch des Tieres halt ist, sehr gut, allerdings ziemlich im Widerstreit zu einer für ihren Zweck zu sehr konzentriert reduzierten Wildsauce auf Basis einer Demi-Glace, die dem Steinbock wenig Chance lässt. Das ist einer von ganz wenigen Kritikpunkten, die es hier gibt, vieles andere schmeckt nämlich ausgezeichnet. Die Kalbsleber mit Kumquats und Backerbsen ist der erste Hit, sie wird rosa und als zimmerkühle Scheibe serviert, das ganze nennt

Zinter Roastbeef. Noch ärger gut ist die Kombination aus lauwarmem Kalbsfuß mit concassierten Tomaten, die dem galertigen Fuß die angemessene Dosis an fruchtiger Säure beisteuern. Ein Klassegericht, das weitaus beste des Abends (leider wird im *Stern* neuerdings nur noch abends gekocht, verständlich, aber schade). Seine Aussage, er würde am liebsten mit so wenig Komponenten wie möglich auskommen, widerlegt er gleich mit dem folgenden Teller: gebratene Gänseleber mit gegrilltem Aal auf einer gebratenen Scheibe Blutwurst vom Entenblut, dazu Weichseln und gebratene Entenherzen, unvergleichlich in ihrem kräftigen Biss. Das Ganze wird durch eine kräftige Sauce zusammengehalten, da kann und will Zinter seine klassische Schule nicht leugnen.

Das Beuschel, das eigentlich aus der Hand von Christian Werner kommt, hat mit der Wiener Schule nichts gemein. Es fehlen ihm vollkommen Cremigkeit und Eleganz der Kalbsbeuschel von Reitbauer oder Gerer. Dafür hat es Würze und Biss, Zunge, Lunge und Leber sind erkennbar und grob geschnitten. Man könnte es entweder als Vorstadt-Kalbsbeuschel bezeichnen oder gleich in Florenz oder Turin verorten. Jedenfalls schmeckt das sehr gut. Im Burgenland haben sie vor Kurzem Rebhühner geschossen – eine Rarität übrigens in Österreich, wo die Hühner immer mehr ihres Habitats beraubt und weniger werden. Zinter brät das Rebhuhn, sodass es seinen unvergleichlichen Geschmack behält, und serviert dazu Schupfnudeln aus Erdäpfelteig mit Knochenmark und Weißer Trüffel. Volltreffer. Ist das jetzt Jägersprache? Waidmannsheil zu sagen ist übrigens nur erlaubt, wenn der Sender der Botschaft eben-

so jagt wie der Empfänger. Wieder etwas gelernt.

ALEXANDER RABL

KÜCHE	●●●●○
ATMOSPHERE	●●●●○
WEINE	●●●●○

Gasthaus Stern

Braunhubergasse 6, 1110 Wien
T 01/749 33 70
gasthausstern.at

VOI.BIO

VOI SUPER, VOI GUAT

Zuerst einmal Grundsätzliches für alle, die mit dem Salzburger Idiom nicht ganz vertraut sind. „Voi“ unterstreicht die Wichtigkeit des darauffolgenden Wortes und bedeutet richtig viel. Wenn sich also das kürzlich neu eröffnete Restaurant in Puch-Urstein *VOI.bio* nennt, dann ist das auch genau so zu verstehen. Also nicht nur ein Feigenblatt-Gericht oder ein Getränk in Bio-Qualität auf der Karte. Nein, das ganze Lokal ist biozertifiziert. Dem nicht genug: Brot wird selbst gebacken, Essige werden selbst angesetzt, Kräuter vom Koch gesammelt und ein riesengroßer Korb an Lebensmitteln wird von kleinen Manufakturen aus der Umgebung bezogen. Als außergewöhnlich darf auch die alkoholfreie Getränkebegleitung bezeichnet werden, die der Weinkarte etwas den Rang ablauft. Und Hut ab vor dem Engagement der jungen Küchenmannschaft um den Steirer Erhard Schober und Mentor Maximilian Aichinger, der dem Team quasi den Rücken frei hält und es zu Höchstleistungen anspornt. Es gilt somit für alle Gourmets, die die Ausfahrt Puch-Urstein bislang ignorierten: ein Fehler, den sie bereuen könnten. Das Restaurant befindet sich im vierten Stock im außen etwas nüchtern wirkenden „Zentrum für Visionen“ und ist in drei Bereiche unterteilt: eine

hippe Bar, ein cooles Bistro mit trendigen Wohlfühlgerichten und das Fine-Dining-Restaurant, wo man leistungsmäßig nochmals draufdrückt – „Voigas“ würden die Salzburger dazu sagen. Gemütliche Sitznischen vermitteln ein angenehmes Gefühl der Diskretion, lassen aber zugleich viel Freiheit, sodass man ungestört den Blick auf den mächtigen Untersberg schweifen lassen kann, der sich hinter den umliegenden Büro- und Geschäftshäusern aufbaut.

Zu Beginn begeistert eine feine Auswahl an mehreren Amuse-Bouches, gefolgt von selbst gebackenen Broten

und zweierlei Butter. Tipp: Auch wenn das Gebäck verführerisch schmeckt, es empfiehlt sich, etwas davon für später aufzuheben.

Der erste Gang, geeistes und getrüffelt Ei, zeigt, dass es tatsächlich nie mehr als drei Komponenten benötigt, um glücklich zu sein: Eiercreme, Kaviar (von Grüll) und gehobelte Trüffel. Voilà – die Dreifaltigkeit des Geschmacks.

Hirschrücken plattiert Schober und umgarnt ihn mit einer abartig guten Sauce mit Trüffel, Yuzu, schwarzer Knoblauch-Mayo, süßen roten Zwiebeln und Schnittlauchöl. Final

Weingut
Christian Fischer GmbH
Hauptstrasse 33,
2504 Sooß
T: +43 676 6035550

FISCHER
Weingut seit 1662



office@weingut-fischer.at
www.weingut-fischer.at

Lokalaugenschein



reibt der Koch noch etwas Bergamottenschale über das Gericht. Betörend. Die Küchen dieser Welt benötigen viel mehr von dieser schrumpeligen Schönheit, die ein Reiz des aromatisch Anmutigen umgibt und das Tor zum Wohlgeschmack öffnet. Spätestens jetzt wäre es auch an der Zeit, ein Stück Brot zu nehmen und die würzige und erfrischende Marinade aufzutunken.

Als kleiner Zwischengang begeistert Schobers Schöberl. Eine Anlehnung an spanische Churros und chinesische Youtiaos, denen der Koch mit geräucherter und in saurem Sud eingelegter Rindszunge eine Portion Extravaganz verleiht. Sehr gut. Einfach in die Hand nehmen, abbeißen und sich auf den nächsten Gang freuen: Duck Wellington, eine moderne Interpretation der „never ending love story“ namens Filet Wellington. Blätterteig und Rohschinken umhüllen eine auf den Punkt gebratene Entenbrust. Statt klassisch Champignons spielen zweierlei Farcen aus Shiitakepilzen und Petersilie mit Spinat die Hauptrollen. Begleitet wird das Wohlgefühlgericht von einer intensiven Morcheljus und einer Blaukrautessenz.

Fast ertappt man sich beim Gedanken, dass man im Schlaraffenland kaum besser speisen könnte. Denn Milch und Honig fließen im Voi.bio ebenso. In Begleitung mit Tee, pas-

Diskrete Nischen im Fine-Dining-Bereich des Voi.bio, wo man sich nachgerade im Schlaraffenland wähnt

Das Prosecco in Salzburg heißt jetzt Animo by Aigner und ist weiterhin eine sehr gute Adresse.



send zur Jahreszeit, komponiert Schober ein Dessert aus knuspriger Milchkhaut, Honigmousse-Törtchen, Teeeis und Mousse mit zweierlei Ganachen – sehr hübsch inszeniert und geschmacklich auf den Punkt gebracht.

PHILIPP BRAUN

KÜCHE	●●●○
ATMOSPHÄRE	●●●○
WEINE	●●●○

VOI.bio

Urstein Nord 24, 5412 Puch-Urstein
T 06232/360 93 51
voi.bio

ANIMO BY AIGNER

ANIMIEREND

Das Prosecco war immer eine verlässliche Adresse für Stadtbewohner, denen das Angebot an nicht österreichischen Küchen zu gering war. Es ist auch jetzt noch sehr gut, heißt aber nicht mehr Prosecco, sondern neuerdings Animo. Animo by Aigner. Wie das kam? Vor einem Jahr erhielten Lizzy und Jakob Aigner einen Brief vom Anwalt im Auftrag des Consorzio di tutela della Denominazione di Origine Controllata Prosecco: Man forderte von den Betreibern des Restaurants, das den Namen „Prosecco“ trug, diesen ab sofort nicht mehr zu verwenden. Man würde sonst klagen und es könnte teuer werden. Namens- und Markenrecht sind eine komplizierte Sache, Anwälte verdienen damit oftmals ganz schön viel Geld. Manche erinnern sich, dass auch der süd-

französische Winzer Ott, einst Bernhard Ott, in Feuersbrunn die Verwendung des Namens Ott streitig machen sollte, er konnte sich jedoch nicht durchsetzen. Jedenfalls gaben die Aigners nach, änderten Logo, Servietten, Speisekarten und gaben dafür inklusive Anwaltskosten insgesamt 50.000 Euro aus. Prosecco wird im Animo nicht serviert, man versteht das. Dafür gibt es guten Champagner und auch der Rest der Weinkarte kann einiges. Die Focaccia zum Aperitif ist wunderbar. Das zarte Vitello ist komplett bedeckt von der Sauce, so gut, wie es das meistens nur im Piemont gibt. Der gegrillte Tintenfisch hat genau den richtigen Biss. Sehr gelungen die Piccata vom Steinbutt, in kreativer Aufmachung mit Avocado und Tomaten. Etwas ratlos zurück lässt einen die hauseigene Version der Spaghetti Vongole. Dabei werden die kleinen Muscheln in Weißwein gekocht, die Pasta (keine Spaghetti, sondern schmale Bandnudeln) wird hinzugefügt, wobei sich keine Bindung zwischen den Nudeln und der eher suppenartigen Sauce entwickelt und das Ganze schwierig zu essen ist. Schön dann wieder die Desserts. Zu hoffen ist, dass es nicht irgendeine Weinge- oder andere Institution gibt, die auf den Namen „Animo“ hört.

ALEXANDER RABL

KÜCHE	●●●○
ATMOSPHÄRE	●●●○
WEINE	●●●○

Animo by Aigner

Nonntaler Hauptstraße 55, 5020 Salzburg
T 0662/83 40 17
animobyaigner.at

KNAPPENHOF

WINTERFRISCHE AN DER RAX

Der Knappenhof ist eine ikonische Adresse am Fuße des Raxgebirges, erreichbar über eine schmale Straße, wunderbar und vor allem ruhig gelegen. Auch im Winter ist die Terrasse bei Sonnenschein ein Kraftort für Augen und Seele. Und man kann hier auch wohnen, sehr schön wohnen



sogar. Dem Haus wurde ein neues Kleid übergezogen, das perfekt sitzt und passt. Farbenprächtiger ohne Kitschattacke präsentieren sich Restaurant und Bar. Mit Walk-ins, die das Gesamtbild stören, ist hier besonders außerhalb der Wandersaison nicht zu rechnen. Die Küche von Tomaž Fink hingegen geht es ruhig an. Das tut an diesem Ort gut, wohin man sich zurückzieht, um der Welt für eine Zeit abhanden zu kommen – oder mit Freunden Party zu machen. Aus Räucherforellen bereitet die Küche eine leichte Sauce zu, serviert sie zu rosa gebratenem Kalb mit Kapern, nennt die Vorspeise Alpen-Donatello, was wie ein übertrieben origineller Alpenjodler klingt. Schmeckt aber sehr gut. Ebenso tut das der wie in Bierteig gebackene Waller, ein Fisch von wirklich ausgezeichneter Qualität, mit einem Tupfen Mayonnaise, und statt Chips gibt es dazu einen Tomatensalat erster Güte. Ein paar Wochen später ist es dann das Bio-Gansl, das nach Reichenau lockt, es kommt mit Rotkrautstrudel, Kartoffelknödel und einem gekonnt zubereiteten Saft. Wird es bei Erscheinen dieses Magazins vermutlich nicht mehr geben. Aber vielleicht das Rehragout, dazu serviert die Küche Heumilch-Nockerl, Quitte und Preiselbeeren. Ein erfrischend normales Essen, das zu diesem enorm einnehmenden Haus passt. Auf der Weinkarte, die nicht so groß geraten ist, findet sich für Modernisten ebenso wie für Traditionalisten eine passende Flasche. Keine Frage, dass es sich hier, in wunderbarer Bergluft, um die beste Adresse in den sogenannten Wiener Hausbergen handelt.

ALEXANDER RABL

KÜCHE	●●●●○
ATMOSPHÄRE	●●●●●
WEINE	●●●○●

Knappenhof

Kleinau 34, 2651 Reichenau/Rax
T 0664/401 65 40
knappenhof.at

Sehr farbenfroh präsentiert sich das Interieur des Knappenhof, die Küche geht es herrlich ruhig an.

IN SACHEN
GENUSS
IMMER
UP TO DATE
www.jre.at

Foto: Joerg Lehmann



JRE-GUIDE ÖSTERREICH

ENTDECKEN SIE DIE GENUSSWELTEN
DER JUNGEN SPITZENKÖCH:INNEN DER
JEUNES RESTAURATEURS IM
ÖSTERREICH-GUIDE 2025.

KOSTENLOS BESTELLEN:
WWW.JREGUIDE.COM



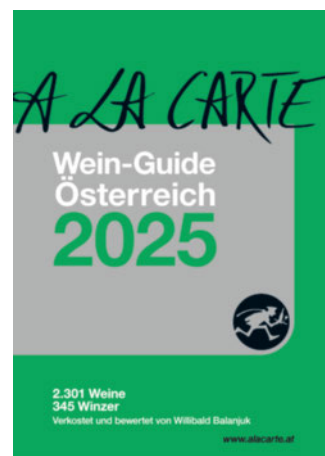
Foto: Joerg Lehmann

Zahlen, bitte!

Die bestplatzierten Weine im neuen A la Carte-Wein-Guide

A la Carte-Wein-Guide 2025

448 Seiten, 19,90 €
im Buchhandel oder
direkt anfordern unter
bestellen@alacarte.at



- 100 Paul Achs, Gols
2021, Blaufränkisch Ried Altenberg
- 100 Weingut Gesellmann, Deutschkreutz
2021, Blaufränkisch hochberg
- 100 Weingut Kodolitsch, Leibnitz
2021, Sauvignon Blanc T.M.S Ried Rosengarten
- 100 Weingut Prieler, Schützen am Gebirge
2021, Blaufränkisch Ried Goldberg Leithaberg DAC
- 100 Erwin Sabathi, Leutschach a. d. Weinstraße
2021, Sauvignon Blanc Ried Pössnitzberger Kapelle
Südsteiermark DAC G STK
- 100 Erwin Sabathi, Leutschach a. d. Weinstraße
2021, Chardonnay Ried Pössnitzberger Kapelle I
Südsteiermark DAC G STK
- 100 Erwin Sabathi, Leutschach a. d. Weinstraße
2019, Sauvignon Blanc Ried Pössnitzberger Kapelle
Südsteiermark DAC G STK
- 100 Weingut Sattlerhof, Gamlitz
2021, Sauvignon Blanc Ried Trinkaus Südsteiermark DAC G STK
- 100 Weingut Tement, Ehrenhausen
2021, Sauvignon Blanc Ried Zierlegg Kâr
Südsteiermark DAC G STK
- 100 Weingut Tement, Ehrenhausen
2015, Sauvignon Blanc Ried Zierlegg XT G STK
- 100 Wachter-Wiesler, Deutsch Schützen
2021, Blaufränkisch Ried Reihburg Eisenberg DAC Reserve
- 99+ Weingut Bründlmayer, Langenlois
2022, Riesling Alte Reben Ried Heiligenstein
Kamptal DAC 1 ÖTW
- 99 Leo Alzinger, Unterloiben
2023, Riesling Smaragd Ried Steinertal Wachau DAC
- 99 Weingut Frauwallner-Straden, Straden
2022, Sauvignon Blanc Ried Buch Vulkanland
Steiermark DAC G STK
- 99 Weingut Frauwallner-Straden, Straden
2019, Sauvignon Blanc Ried Buch Vulkanland
Steiermark DAC G STK
- 99 Weingut Gesellmann, Deutschkreutz
2020, G
- 99 Franz Hirtzberger, Spitz
2023, Riesling Smaragd Ried Singerriedel Wachau DAC
- 99 Weingut Krutzler, Deutsch Schützen
2022, Blaufränkisch Perwoßf
- 99 Moric, Roland Velich, Großhöflein
2022, Blaufränkisch Lutzmannsburg Alte Reben
- 99 Weingut Neumeister, Straden
2021, Sauvignon Blanc Alte Reben Vulkanland Steiermark DAC
- 99 Weingut Bernhard Ott, Feuersbrunn
2022, Grüner Veltliner Ried Rosenberg Wagram DAC 1 ÖTW
- 99 Weingut F. X. Pichler, Dürnstein
2023, Grüner Veltliner Ried Kellerberg
- 99 Weingut F. X. Pichler, Dürnstein
2023, Riesling Ried Kellerberg
- 99 Weingut Pöckl, Mönchhof
2022, Admiral
- 99 Weingut Pöckl, Mönchhof
2022, Réve de Jeunesse
- 99 Weingut Familie Reinisch, Tattendorf
2021, Chardonnay Ried Kästenbaum Gumpoldskirchen
- 99 Weingut Sattlerhof, Gamlitz
2021, Sauvignon Blanc Ried Alter Kranachberg
Südsteiermark DAC G STK
- 99 Weingut Sattlerhof, Gamlitz
2021, Ried Pfarrweingarten Südsteiermark DAC G STK
- 99 Rosi Schuster, St. Margarethen
2022, Blaufränkisch Ried Lama
- 99 Weinbau Straka, Rechnitz
2021, Blaufränkisch Ried Prantner Eisenberg DAC
- 99 Wachter-Wiesler, Deutsch Schützen
2021, Blaufränkisch Ried Saybritz Eisenberg DAC Reserve
- 99 Weingut Wohlmuth, Kitzack im Sausal
2021, Fassreserve Ried Edelschuh G STK
- 98+ Weingut Frauwallner-Straden, Straden
2021, Sauvignon Blanc Privat Vulkanland Steiermark DAC
- 98+ Weingut Gross, Ratsch an der Weinstraße
2019, Privat
- 98+ Franz Hirtzberger, Spitz
2023, Grüner Veltliner Smaragd Honivogl © Wachau DAC
- 98+ Weingut Knoll, Unterloiben
2023, Riesling Smaragd Ried Schütt
- 98+ Weingut Kollwentz, Großhöflein
2022, Chardonnay Ried Katterstein

- 98+ Kracher, Weinlaubenhof, Illmitz
2021, Welschriesling TBA No. 6
- 98+ Anita & Hans Nittaus, Gols
2021, Blaufränkisch Ried Jungenberg Leithaberg DAC
- 98+ Weingut F. X. Pichler, Dürnstein
2023, Riesling Ried Steinertal
- 98+ Pichler-Krutzler, Dürnstein
2021, Grüner Veltliner Ried Kellerberg „S“
- 98+ Weingut Prager, Weißenkirchen in der Wachau
2023, Grüner Veltliner Smaragd Ried
Zwerthaler Kammergut Wachau DAC
- 98+ Weingut Prager, Weißenkirchen in der Wachau
2023, Riesling Smaragd Wachstum Bodenstein Wachau DAC
- 98+ Erwin Sabathi, Leutschach a. d. Weinstraße
2022, Sauvignon Blanc Alte Reben Ried Pössnitzberg
Südsteiermark DAC G STK
- 98+ Rosi Schuster, St. Margarethen
2022, Blaufränkisch Müllendorf Ried Santen
- 98+ Hans Tschida, Angerhof, Illmitz
2021, Sämling 88 TBA Ried Domkapitel
Neusiedlersee DAC Reserve
- 98+ Wachter-Wiesler, Deutsch Schützen
2021, Blaufränkisch Ried Weinberg Eisenberg DAC Reserve
- 98+ Wachter-Wiesler, Deutsch Schützen
2021, Blaufränkisch Ried Ratschen Eisenberg DAC Reserve
- 98 Leo Alzinger, Unterloiben
2023, Grüner Veltliner Smaragd Ried Steinertal Wachau DAC
- 98 Leo Alzinger, Unterloiben
2023, Riesling Smaragd Ried Loibenberg Wachau DAC
- 98 Weingut Philipp Grassl, Göttesbrunn
2021, Grassl Reserve
- 98 FJ Gritsch, Spitz
2023, Riesling Ried Kalkofen Wachau DAC
- 98 Toni Hartl, Reisenberg
2019, Syrah Monument
- 98 Weingut Hirsch, Kammern
2023, Riesling Ried Heiligenstein-Rotfels Kamptal DAC 1 ÖTW
- 98 Franz Hirtzberger, Spitz
2023, Riesling Smaragd Ried Setzberg Wachau DAC
- 98 Josef & Georg Högl, Spitz
2023, Riesling Smaragd Ried Bruck Alte Parzellen
Wachau DAC
- 98 Weingut Jurtschitsch, Langenlois
2022, Riesling Ried Heiligenstein Alte Reben
Kamptal DAC 1 ÖTW
- 98 Weingut Knoll, Unterloiben
2023, Grüner Veltliner Smaragd Ried Schütt
- 98 Weingut Knoll, Unterloiben
2023, Riesling Smaragd Ried Kellerberg
- 98 Weingut Knoll, Unterloiben
2023, Riesling Smaragd Viothekfüllung
- 98 Weingut Kodolitsch, Leibnitz
2021, Sauvignon Blanc Alte Reben Ried Kogelberg
Südsteiermark DAC
- 98 Weingut Kollwentz, Großhöflein
2022, Chardonnay Gloria
- 98 Weingut Kollwentz, Großhöflein
2019, Blaufränkisch Ried Setz
- 98 Kracher, Weinlaubenhof, Illmitz
2021, Scheurebe TBA No. 5
- 98 Kracher, Weinlaubenhof, Illmitz
2021, Grande Cuvée TBA No. 3
- 98 Weingut LacknerTinnacher, Gamlitz
2021, Morillon Ried Welles Südsteiermark DAC G STK
- 98 Weingut LacknerTinnacher, Gamlitz
2021, Sauvignon Blanc Ried Flamberg Südsteiermark DAC G STK

- 98 Weingut LacknerTinnacher, Gamlitz
2017, Ried Welles Reserve
- 98 Gerhard Markowitsch, Göttesbrunn
2021, M1
- 98 Moric, Roland Velich, Großhöflein
2022, Blaufränkisch Ried Schwemmer
- 98 Moric, Roland Velich, Großhöflein
2022, Blaufränkisch Ried Maissner
- 98 Weingut Dorli Muhr, Prellenkirchen
2021, Ried Spitzerberg Obere Spitzer 1 ÖTW
- 98 Weingut Muster, Gamlitz
2021, Sauvignon Blanc Ried Grubthal Südsteiermark DAC
- 98 Weingut Neumeister, Straden
2022, Sauvignon Blanc Ried Moarfeilt Vulkanland
Steiermark DAC G STK
- 98 Weingut Bernhard Ott, Feuersbrunn
2022, Grüner Veltliner Ried Stein
Engabrunn Kamptal DAC 1 ÖTW
- 98 Weingut F. X. Pichler, Dürnstein
2023, Grüner Veltliner Ried Steinertal
- 98 Weingut F. X. Pichler, Dürnstein
2023, Grüner Veltliner Ried Loibenberg
- 98 Weingut F. X. Pichler, Dürnstein
2023, Riesling Ried Loibenberg
- 98 Rudi Pichler, Wösendorf
2023, Riesling Smaragd Ried Achleithen Wachau DAC
- 98 Pichler-Krutzler, Dürnstein
2021, Grüner Veltliner Ried Wunderburg
- 98 Pichler-Krutzler, Dürnstein
2022, Riesling Ried Pfaffenberg Alte Reben Kremstal DAC
- 98 Weingut Prager, Weißenkirchen in der Wachau
2023, Grüner Veltliner Ried Achleiten Smaragd Wachau DAC
- 98 Weingut Prager, Weißenkirchen in der Wachau
2023, Grüner Veltliner Smaragd Ried
Achleiten Stockkultur Wachau DAC
- 98 Weingut Prager, Weißenkirchen in der Wachau
2023, Riesling Smaragd Ried Achleiten Wachau DAC
- 98 Weingut Prieler, Schützen am Gebirge
2021, Blaufränkisch Ried Marienthal Leithaberg DAC
- 98 Weingut Familie Reinisch, Tattendorf
2020, Pinot Noir Ried Kästenbaum Gumpoldskirchen
- 98 Weingut Familie Reinisch, Tattendorf
2021, St. Laurent Ried Holzspur 1 ÖTW
- 98 Erwin Sabathi, Leutschach a. d. Weinstraße
2022, Chardonnay Alte Reben Ried Pössnitzberg
Südsteiermark DAC G STK
- 98 Rosi Schuster, St. Margarethen
2022, St. Laurent Zagersdorf
- 98 Weingut Tement, Ehrenhausen
2021, Sauvignon Blanc Ried Grassnitzberg Riff
Südsteiermark DAC 1 STK
- 98 Weingut Tement, Ehrenhausen
2021, Morillon Ried Zierlegg Steirer DAC G STK
- 98 Weingut Ernst Triebaumer, Rust
2021, Blaufränkisch Ried Mariental
- 98 Hans Tschida, Angerhof, Illmitz
2021, Welschriesling TBA Ried Domkapitel
Neusiedlersee DAC Reserve
- 98 Hans Tschida, Angerhof, Illmitz
2021, Gelber Muskateller Trockenbeerenauslese
- 98 Weingut Türk, Stratzing
2021, Veltliner 333
- 98 Weingut Wohlmuth, Kitzack im Sausal
2022, Sauvignon Blanc Ried Edelschuh Südmtk. DAC G STK

M Ö R W A L D

FEUERSBRUNN – GRAFENEGG – WIEN

Restaurants
& Gourmet



Hotels
& Cottages



Kochschule
„Toni M.“



Feinschmecker- Tage am Wagram 🎀

Inhalt

- 1 Grand Dinner in 6 Gängen
Gourmetrestaurant „Toni M.“
inkl. Gedeck, Champagnercocktail, Espresso
und feinen Naschereien
- Gourmetdinner in 4 Gängen
Restaurant „Zur Traube“
inkl. Gedeck
- 2 Nächtigungen
inkl. Gourmetfrühstück
- 1 Flasche Grüner Veltliner Sekt
Give Away

PREIS

ab 410.00 pro Gast

Die Gute Nacht am Wagram 🎀

Inhalt

- Cocktail an der Weinbar
- Gourmetmenü in 5 Gängen
Restaurant „Zur Traube“
inkl. Gedeck, Wagramer Weinbegleitung,
Espresso, feine Naschereien, Digestif
- Nächtigung
inkl. Gourmetfrühstück

PREIS

ab 210.00 pro Gast

Koch- & Grillseminare 🎀

Programm

- Empfang mit Aperitif
- Besprechung des Menüs
- Verteilung der Rezeptmappen
& Kochschürzen
- Gourmetmenü in 5 Gängen
- Weinbegleitung
- Digestif
- Verleihung des Kochdiploms

Die Gerichte werden gemeinsam gekocht und
dazwischen mit den passenden Weinen verkostet.

PREIS

pro KochschülerIn 225.00

DETAILS & RESERVIERUNG

+43 2738 22980
rezeption@moerwald.at



MOERWALD.AT

GUTSCHEINE

moerwald.at/schenken



SKODA

DER NEUE ELROQ

100% elektrisch.



Jetzt bestellbar

und ab 31. Jänner 2025
bei Ihrem Škoda Betrieb.

Schon ab
28.590,- Euro

Bei Finanzierung, Versicherung und
Service über die Porsche Bank.

Symbolfoto. Stand 04.11.2024. Alle angeg. Preise sind unverb., nicht kart. Richtpreise in Euro inkl. NoVA und 20% MwSt. Im genannten Preis berücksichtigt: 2.400,- E-Mobilitäts-Bonus für Private, 2.500,- Finanzierungs-, 1.000,- Versicherungs-, (bei Abschluss einer KASKO Versicherung) und 1.000,- Service-Bonus (bei Abschluss eines Service- oder Wartungsproduktes). Mindestlaufzeit 36 Monate. Mindest-Nettokredit 50% vom Kaufpreis. Alle Boni für Privatkunden mit Kaufvertrags-/Antragsdatum 02.10.2024 bis 31.03.2025. Details auf skoda.at/aktionen bzw. bei Ihrem Škoda Betrieb.
Stromverbrauch: 15,3–16,6 kWh/100 km. CO₂-Emission: 0 g/km.

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