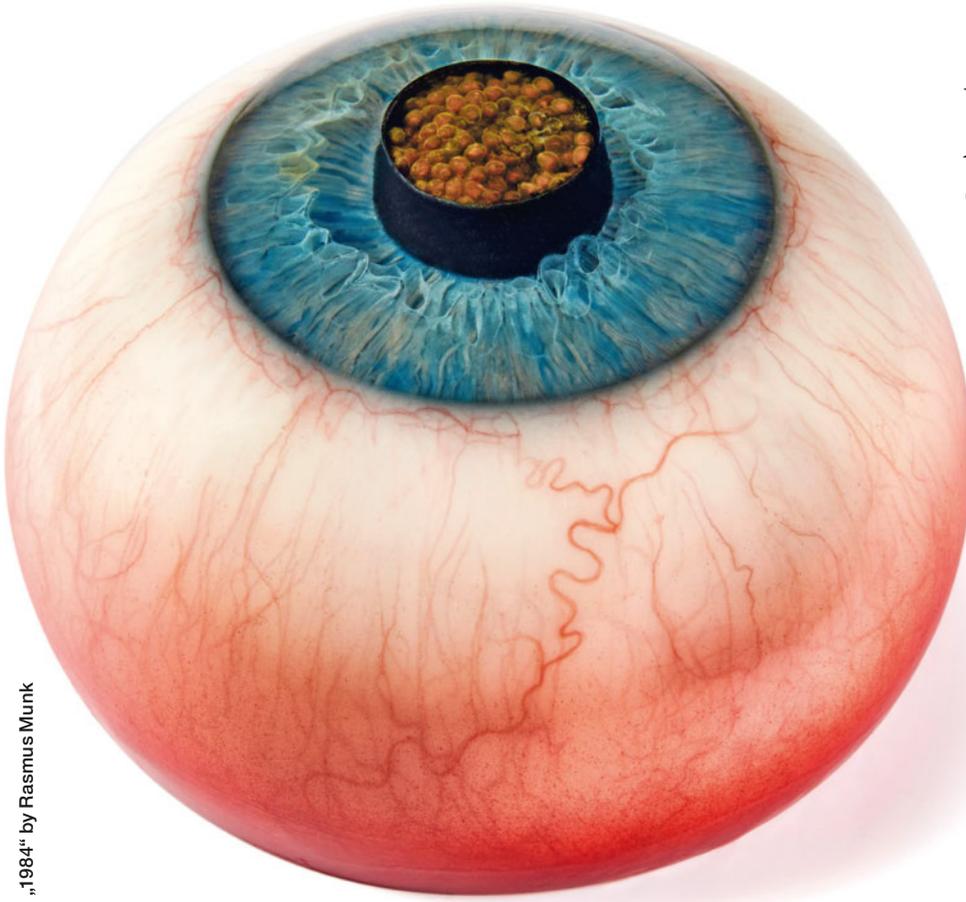




Das Magazin für
Ess- und Trinkkultur

A LA CARTE



Spektakulär. Rasmus Munk verändert im Restaurant Alchemist in Kopenhagen die Welt des Essens



Philip Rachinger

Beglückender Norden
Die feinen Küchen in Mühl- und Innviertel



Was der Aal alles kann
Inspirationen von Spitzenköchen

„1984“ by Rasmus Munk

Aal mit Glasnudeln by Klemens Gold

Ausgabe 02./2025

ÖSTERREICHISCHE POST AG MZ 1820/1354 M D+R VERLAGSGESELLSCHAFT M.B.H., RECHTE WIENZEILE 31, 1040 WIEN



€ 10,-


krispel
 WEIN & MEHR

Ein Genuss.
 Und dann noch
 einer. Und einer
 noch, einfach so.
 Schönes Leben.

Tritt man ein, offenbart sich eine neue Welt. Ein Vorhang aus Lärchenholz, 25 Meter lang, fünf Meter hoch, dahinter arbeitet die Küche. Davor der Innenhof, malerisch gestaltet, mit schimmernden Pflastersteinen in mediterranen Farben. Überall kleine grüne Oasen, im Hintergrund Musik. In der Mitte des Gastraumes eine kaum spürbare Erhöhung, die Bühne: Ein Block aus Basalt, aus dem ursprünglichsten Stein des Vulkanlandes, poliert an der Oberfläche, auf den Seiten schroff abfallend, wie aus dem Steinbruch geklopft. Das ist das Genuss-theater, gespielt werden mehrgängige Menüs und A-la-carte-Gerichte. Alles aus regionalen Grundprodukten, oft mit asiatischen Akzenten garniert.

25.06.-03.09.
 JEDEN MITTWOCH



Krispel & Meer

Man könnte auch sagen: „Krispel & viel mehr Meer“. Wo heute das Weingut steht, war vor 16 bis 11 Mio. Jahren das Paratethys-Meer. Jetzt gibt's Sushi, Sashimi & Fisch vom Grill.

22.05.-25.09.
 JEDEN DONNERSTAG



Krispel on fire

Wollschwein, Dry Aged über offenem Feuer. Davor Tatar, danach Special Cuts wie Fledermaus, Karree, Secreto – für Liebhaber. Ja, vegetarisch ist anders.

www.krispel.at

BELEBT JEDEN
 NEUEN MOMENT



Natürliches Mineralwasser
 aus Österreich.

Bleib im Fluss wie unser Wasser.
 Sei belebt für jeden neuen Moment.

IMPRESSUM

Herausgeber & Chefredakteur

Christian Grünwald

Chefin vom Dienst

Nina Kaltenbrunner

Redaktion Wein

Willibald Balanjuk

Grafik

Beni Mooslechner, Dominik Hatzigmoser

Fotoredaktion

Joëlle Berndl-Bullens

Mitarbeiter Text

Eva Biringer, Philipp Braun, Georges Desrués, Andrea Karrer, Alexander Rabl, Claudia Schemerl-Streben, Christian Seiler

Coverfotos

Claes Bech Poulsen, Mathias Eis, Michael Reidinger (2)

Lektorat

Marion Rajšek, Nicole Salcher

Eigentümer/Verleger/Produktion

D+R Verlagsgesellschaft m.b.H.

Rechte Wienzeile 31 Top 1

1040 Wien

T +43 1 740 77-0, F Dw. 888

redaktion@alacarte.at

Geschäftsführer

KR Gerhard Milletich

Projekt- und Anzeigenleitung

Mauricio Queiruga

T +43 1 740 77-831

anzeigen@alacarte.at

Anzeigen/Promotion

Andrea Dridi-Koini, Richard Fassl,

Thomas Seitinger

Anzeigensekretariat

Karin Gattermaier, Andrea Lengel

Marketing/Vertrieb und Abo-Service

T +43 1 740 77-866

F +43 1 740 77-896

abo@alacarte.at, bestellen@alacarte.at

Produktionsleitung

Joachim Mittelstedt

Litho CRM Medientrend GmbH

Neudorferstraße – Betriebsgebiet 3

7111 Parndorf

Druck Berger, 3580 Horn

Vertrieb PGV Austria, 5081 Salzburg

www.alacarte.at

Offenlegung gem. § 25 Mediengesetz

www.alacarte.at/impresum

Editorial



„Stimmt schon, der Rest ist für Sie.“ – Nicht ganz, ein Teil davon ist für die Sozialversicherung. Das Thema Trinkgeld hat in Österreich eine groteske Facette.

Das Thema poppte irgendwann Anfang des Jahres auf. In Westösterreich begannen Kontrollorgane der Krankenkassen bei Betriebsprüfungen, Abgaben für eingenummerne Trinkgelder einzufordern. Und das für bis zu fünf Jahren rückwirkend. Gesetzlich waren die Kontrollorgane im Recht. Gemäß alten Verordnungen gelten abgabenfreie Trinkgeldpauschalen für monatlich 40 bis 50 Euro. Für nachweisbar mehr Trinkgeld wollte die Krankenkasse Nachzahlungen. Die Empörung war entsprechend groß. Einerseits entsprach die Summe durch die Inflation in zwei Jahrzehnten schon lange nicht mehr der Realität. Und seitdem moderne Kassensysteme jeden Geldumsatz verbuchen und nicht wenige Gäste das Trinkgeld via Bankomat/Kreditkarte vergeben, waren die Geldzuwendungen plötzlich transparent dargestellt. Damit nicht genug, begannen die Prüfer plötzlich auch noch, die Trinkgeldeinnahmen zu schätzen und die entsprechenden Abgaben festzulegen.

Auch als Gast steht man dem Treiben fassungslos gegenüber. Schließlich ist das Trinkgeld ein persönliches Geschenk, eine private Anerkennung an die Mitarbeiter im Restaurant.

Offiziell will nun kein Funktionär und Politiker die absurde Regelung so unterstützen. Es will aber auch niemand für die Abschaffung zuständig sein. Zumindest bis zum Druckunterlagenschluss Anfang Mai war diese Farce am Leben. Ich hoffe sehr, dass dieser Text von der Realität überholt wird.

Generell ist das Thema Trinkgeld hierzulande ein einziges Missverständnis. Denn offiziell ist das Trinkgeld für Mitarbeiter in der Gastronomie und Hotellerie kein Gehaltsbestandteil. Das bedeutet also, dass die bezahlten Gehälter in der Branche so attraktiv und fair sind, dass die von Gästen gegebenen

Trinkgelder ein nettes Zubrot, aber für die Beschäftigten nicht existenziell notwendig sind. In Österreich sind die Verhältnisse ja angeblich viel besser als etwa in den USA, wo Serviceleute nur geringe Stundenlöhne bekommen und deshalb auf mindestens 20 Prozent Trinkgeld angewiesen sind.

Mitarbeiter dieser Branchen haben beim Lesen jetzt gerade ein mildes Lächeln oder auch schon Zornesfalten im Gesicht. Denn auch hierzulande sind die Gehälter niedrig. Der tatsächliche Monatslohn wird erst durch interne Bonuszahlungen und/oder Trinkgeld attraktiv. Und nicht nur Kellner sind am Trinkgeldsystem angeschlossen, auch die Mitarbeiter in der Küche sind in guten Restaurants daran beteiligt. Schließlich ist das vom Gast vergebene Trinkgeld ja eine Anerkennung und Motivation für alle Mitarbeiter, die am Gelingen eines angenehmen Restaurantbesuchs beteiligt waren.

Sollte die Addition Fixgehalt und monatliches Trinkgeld in Zukunft für die Mitarbeiter deutlich niedriger ausfallen, dann befürchten Wirte, dass viele Mitarbeiter in andere Branchen wechseln. So geschah es schon in der Covid-Zeit, als die Angestellten nur ihr Fixgehalt als Ausgleichszahlung erhielten. Die Gastronomen sehen sich jedenfalls außerstande, unter den jetzigen wirtschaftlichen Rahmenbedingungen einen möglichen Fehlbetrag aus ihrer Tasche zu begleichen. Und zumindest die Hälfte der Gäste würde, das ergaben aktuelle Blitzumfragen, bei einer Besteuerung des Trinkgelds die Konsequenzen ziehen und weniger Trinkgeld geben.

Christian Grünwald Herausgeber & Chefredakteur


MIONETTO
FONDATA NEL 1887

Aperitivo?

*Mionetto
per favore!*



Inhalt Nr. 2/2025

FOTOS: MICHAEL REIDINGER (2), SOREN GAMMELMARK, JULIUS HIRTZBERGER



42

Nordic Cuisine

Im nördlichen Mühlviertel schafft Philip Rachinger den Spagat zwischen Fine Dining und Wirtshausküche. Die entsprechenden Zutaten liefern ihm Top-Produzenten aus der umliegenden Region.



60

Es ist magisch

Change the world with food: Rasmus Munk betreibt in Kopenhagen eines der aufwendigsten Gastroprojekte unserer Zeit.

126

LOKALAUGENSCHEIN

Aktuelle Restaurantkritiken

130

ZAHLEN, BITTE!



20

Aalglatt

Lukas Nagl setzt Räucheraal als Gewürz für Gemüse ein. Hier: Stöcklkraut, mariniert und gebraten, mit Attersee-Aal, Apfel und Estragon

118

Grand Cru II

Burgunder-Liebhaber aufgepasst: Heimischer St. Laurent und Pinot noir brauchen den internationalen Vergleich nicht zu scheuen, auch preislich.



6

MISE EN PLACE

20

AALGLATT

Das zarte Fleisch des schlangenähnlichen Fisches in vier Zubereitungsarten heimischer Top-Chefs

38

DIE FORELLE

Über glückliche Fische, Dry-aging und elaborierte Zubereitungsarten

42

NORDIC CUISINE

Die besten Adressen im Hausruck-, Inn- und Mühlviertel

60

ES IST MAGISCH

50 Gänge in sechs Stunden: zu Besuch im *Alchemist* in Kopenhagen

66

FLORENZ

Das kleine Glück in den Traditionsküchen der Renaissancestadt finden

72

LONDON

Kulinarische Erkundung des Nordwestens, zwischen Kilburn Lane und Queen's Park

80

AFTER DINNER GADGETS

Wie Gastronomen den Abschluss des Restaurantbesuchs gestalten

106

GRAND CRU I

Aromatische Rebsorten

114

WEINVIERTEL DAC

2024, ein Jahrgang der Extreme

118

GRAND CRU II

St. Laurent & Pinot noir

Mise en place

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



Kobe, aber echt

Das japanische Kobe Beef gilt als das exklusivste, teuerste und gehaltvollste Rindfleisch der Welt. Das Fleisch ist dermaßen von intramuskulärem Fett durchzogen, dass es fett wie Butter wirkt. Kobe Beef ist streng limitiert und nur recht selten außerhalb Japans zu bekommen. Dass nun mit dem *Oak 107* ein Restaurant in Wien zertifiziertes Kobe Beef anbietet, darf mit dem Adjektiv sensationell bedacht werden.

Derartiges Fleisch braucht selbstverständlich eine entsprechend kundige und feinfühligere Behandlung. Küchenchef Daniel Werner hat als Referenz knapp vier Jahre in der Küche des *Steirereck* vorzuweisen. Die Steaks werden mit geschmolzenem Wagyu-Fett gegrillt, rasten danach im Smoker für etwa 20 Minuten und werden vor dem Servieren mit Nussbutter arosiert.

Serviert wird das Kobe Beef in vier Cuts: dem hierzulande geläufigen Hüftsteak, Picanha (dem österreichischen Tafelspitz), Ribeye Cap (dafür wird aus der Spinalis Dorsi ein kompaktes Steak gebunden) sowie Ribeye Heart (dafür wird um das Mittelstück des Ribeyes ein perfekter Block herausgeschnitten).

Sämtliche japanische Cuts entsprechen im *Oak 107* einem BMS (Beef Marbling Score, von eins bis zwölf) von elf oder zwölf und somit der höchsten Stufe. Im Vergleich dazu entspricht österreichische Premiumqualität einem Marmorierungsgrad von etwa drei, die höchste Qualitätsstufe in den USA liegt bei circa fünf. Daran lässt sich am besten messen, wie fett Kobe Beef ist. Novizen in dieser Sparte des gehaltvollen Fleischgenusses wird empfohlen, sich anfänglich mit japanischem Wagyu aus Miyazaki heranzutasten. Zusätzlich gibt es hier noch einiges mehr an Fleisch- und Seafood-Spezialitäten, und auch für den passenden Wein ist gesorgt. Sommelier Johannes Kahrer, früher bei *Mraz & Sohn* und *Shiki* tätig, verfügt über ein beachtliches Sortiment.

Mariahilfer Straße 47, 1060 Wien
oak-107.at



ZERTIFIZIERTES JAPANISCHES KOBE BEEF IM OAK 107

Ana Roš will Meer. Mit ihrem Restaurant *Hiša Franko* im slowenischen Kobarid residiert Ana Roš an den Ausläufern einer idyllischen Gebirgslandschaft. Gespeist wird das Angebot von lokalen Bauern, Sammlern und Produzenten. Jetzt möchte Ana Roš Ähnliches am Meer tun. Im *JAZ Poreč* will sie ab Jahresende ihre charakteristische, hyperlokale und saisonale Küche an der Adriaküste etablieren. Die Region ist ihr wohlbekannt, denn von den Bergen des Soča-Tals aus kann man nach Istrien sehen.



FOTOS: OAK 107 (2), SUZAN GABRIJAN

5 JAHRE
HERSTELLER-
GARANTIE
INKL. 250.000 KM



Bis zu 9 Sitze Serie

Für Unternehmer
vorsteuerabzugsberechtigt

Der neue e-Kombi und e-Caravelle

Ab 39.990 € exkl. MwSt.²

Ab 47.988 € inkl. MwSt.²



Nutzfahrzeuge

vw-nutzfahrzeuge.at

Alle Preise sind unverb., nicht kart. Angebotspreise für den e-Transporter Kombi First Edition mit 100 kW/136 PS. 1) Erhalten Sie serienmäßig eine um 3 Jahre verlängerte Garantie im Anschluss an die 2-jährige Herstellergarantie, bei einer maximalen Gesamtleistung von 250.000 km (je nachdem, welches Ereignis als Erstes eintritt). Über die weiteren Einzelheiten zur Garantie informiert Sie Ihr Volkswagen Nutzfahrzeuge Partner. Bei Aus- und Aufbauten nur gültig für werksseitigen Lieferumfang. 2) Der Angebotspreis enthält folgende Boni: **E-Power Bonus** gültig für e-Transporter, e-Kombi und e-Caravelle bis 30.06.2025 (Kaufvertrag) **Unternehmerbonus**: Erhältlich für Unternehmer mit gültiger UID-Nummer bei Kauf und Zulassung bis 31.12.2025 bzw. solange der Vorrat reicht. **Porsche Bank Bonus Unternehmer** bei Porsche Bank Finanzierung, Mindestlaufzeit 36 Monate, Mindest-Nettokredit 50 % v. Kaufpreis. Gültig bis 30.06.2025 (Kaufvertrags-/Antragsdatum). Nicht für Flottenkunden, Behörden, ARAC. **Porsche Bank Servicebonus**: Aktion für alle Modelle von Volkswagen Nutzfahrzeuge (ausgenommen neuer Transporter TDI) gültig bis 30.06.2025 (Kaufvertrags-/Antragsdatum). Bei Porsche Bank Finanzierung im All Inclusive-Paket mit SERVICE oder topSERVICE. Mindestlaufzeit 36 Monate, Mindest-Nettokredit 50 % vom Kaufpreis. Der Bonus ist ein unverbindlicher, nicht kartellierter Nachlass exkl. USt. und NoVA und wird vom Listenpreis abgezogen. Nicht gültig für Sonderkalkulationen für Flottenkunden und Behörden. **Porsche Bank Versicherungsbonus**: Unverbindl., nicht kartell. Richtbonus exkl. MwSt. und NoVA. Nur gültig bei Finanzierung (Leasing oder Kredit) über die Porsche Bank und dem Abschluss einer vollKASKO bzw. vollKASKO Plus über die Porsche Versicherung. Mindestlaufzeit 36 Monate. **VW E-Mobilitätsbonus**: Bei Kauf eines ID. Buzz, ID. Buzz Cargo, e-Transporter, e-Transporter Kombi, e-Caravelle. Gültig für Unternehmer- und Privatkunden bei Kaufvertrag-/Antragsdatum bis 30.05.2025. **VW E-Mobilitätsbonus OnTop**: Bei Kauf eines e-Transporter Kombi, e-Caravelle. Gültig für Unternehmer- und Privatkunden bei Kaufvertrag-/Antragsdatum bis 30.05.2025. Stromverbrauch: 22,6 - 24,9 kWh/100 km. CO₂-Emission: 0 g/km. Symbolfoto. Stand 04/2025.

Mise en place

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



JORGE VALLEJO UND EINIGE EINDRÜCKE SEINES ENTOMOPHAGY FESTIVALS



FOTOS: QUINTONIL

Kräuter und Krabbler

Im *Quintonil* in Mexiko City spielen mexikanische Techniken und Zutaten eine Hauptrolle. Höhepunkt in Jorge Vallejos Menü ist ein Fest tierischen Proteins, das weder Fisch noch Fleisch ist.

Entomophagy Festival“ heißt das, was der Service Schälchen um Schälchen auf den Counter des mit mexikanischer Textilkunst geschmückten Restaurants stellt. Avocado-Tatar, gebratene Bohnen aus dem Bundesstaat Oaxaca, Polenta und Kaktus-Ceviche, gegrillte Austernpilze mit Salsa macha und Mole rojo, wie der süchtig machende Dip heißt. Als Basis dient eine im Körbchen warm gehaltene, von einem Tuch umhüllte Tortilla aus Criollo-Mais, flaumig und dezent säuerlich im Geschmack, für den Extra-Schärfekick steht eine pikante Chintextle bereit. Erst im Nachhinein erfahren die Gäste, was sie noch zu sich nahmen, Ameisenlarven, Grashüpfer und Baumwanzen. Allein wegen des Ekelfaktors hat dieser Gang das Zeug zum Signature Dish, allerdings nur für Europäer, schließlich ist der Verzehr von Insekten aller Art – das meint der Begriff „entomophagy“ – in Mexiko gang und gäbe. „Für ausländische Gäste kann das eine Herausforderung sein“, gesteht Jorge Vallejo, Chefkoch des *Quintonil*. „Hier in Mexiko gelten Heuschrecken, Käfer und Co als Delikatesse, völlig zu Recht.“

Geboren 1981 in Mexico City, entdeckte er früh seine Liebe zur Kulinarik oder, wie es salopp bei Instagram heißt: „I like to cook and ride my bike.“ Schuld war nicht zuletzt die obligatorische Großmutter mit ihren Avocado-Tacos, mit leicht verbrannten blauen Mais-Tortillas als Basis (übrigens tragen die vielen verschiedenen Maisfarben zum Geschmack nur wenig bei). Das Kochhandwerk lernte er am Instituto Culinario de México, später am New Yorker Culinary Institute of America und von Größen wie Thomas Keller und Grant Achatz. Auch hinter die

für Köche seiner Generation Quasi-Pflichtstation *Noma* hat er ein Häkchen gesetzt. Zwischendrin sammelte er Erfahrung als Schiffskoch in der Karibik und der Antarktis. Zurück in seiner Heimatstadt, übernahm er seinen ersten Chefposten im *Hotel St. Regis*, später zog es den feingliedrigen Mann mit den dunklen Haaren an die Topadresse *Pujol*. Dessen Gründer Enrique Olvera gilt als bester Koch Mexikos, sein in einem dschungelartigen Garten gelegenes Restaurant, übrigens ebenfalls dem Insektenverzehr nicht abgeneigt, als Pflicht für jeden Destination Diner. 2012 schließlich eröffnete Vallejo gemeinsam mit seiner Lebens- und Geschäftspartnerin, der Gastgeberin Alejandra Flores, sein „Lebensprojekt“, nur wenige Blocks vom *Pujol* entfernt, wo die beiden sich kennenlernten. Der Name *Quintonil* spielt auf den aztekischen Namen eines Amarant-Krauts an. Überhaupt schlägt sein Herz für einheimische Kräuter, die an

vielen Stellen des zehngängigen Menüs auftauchen, darunter Koriander, Epazote, zu Deutsch Mexikanischer Drüsengänsefuß, das rauchig schmeckende Hoja Santa, Heiliges Blatt aus der Familie der Pfeffergewächse, Pitona, eine in Oaxaca beheimatete Variante der Zitronenverbene, und Hierba de Conejo, Hasenkraut.

„Lange Zeit standen wir im Schatten anderer Weltküchen. Erst in diesem Jahrhundert begannen meine Landsleute, stolz auf ihre Küche und deren Traditionen zu sein. Manche reisen nach Mexiko, nur um zu essen.“ Vallejo versteht sich als kulinarischer Botschafter der Küche seines Landes, von deren Geschmacksnuancen, Zutaten und Traditionen. Folglich gründete er 2014 gemeinsam mit *Mirazur*-Chef Mauro Colagreco und Virgilio Martínez vom *Central* die Initiative „Origenes“, die sich zur Aufgabe macht, das kulinarische Lateinamerika zu bewahren. „Wie Sie bestimmt wissen, liegt hier der Ursprung von Chilis, Tomaten und Kartoffeln, Dinge, die viele Küchen weltweit bereichern. Dabei gibt es noch viel mehr zu entdecken, ein praktisch unerforschtes Universum von Bräuchen, Gerichten, Ökosystemen und Zutaten, einige vom Aussterben bedroht. Im Rahmen unserer Möglichkeiten wollen wir sie sichtbar machen und bewahren.“ Nicht nur deswegen ist der dreifache Vater an bis zu hundert Tagen im Jahr unterwegs, hinzu kommen Four-Hands-Dinner mit „50 Best Restaurants“-Darlings wie Ana Roš und Gaggan Anand. Das *Quintonil* belegt auf besagter Liste übrigens den siebten Platz, als „grenzenverschiebende Speerspitze einer neuen mexikanischen Küchengeneration“, wie es in der Begründung heißt. Der Michelin vergab zwei Sterne. Der Vollständigkeit halber sei erwähnt, dass dessen Betreiber,



MEXIKANISCHE KUNST AN DEN WÄNDEN IM QUINTONIL

Mise en place

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

wie das inzwischen zum guten Ton gehört, auf Nachhaltigkeit achtet, in Form energiesparender und müllvermeidender Maßnahmen sowie eines Dachgartens, wo viele der verwendeten Kräuter und Gemüse wachsen. Als Signature Dish gilt nicht das eingangs erwähnte Insektenfest, sondern Salbut, eine mit Fleisch und Gemüse belegte, frittierte Tortilla, verfeinert mit Cuitlacoche, Maisbeulenbrand, auch bekannt als mexikanische Trüffel.

Auf die Frage nach seinem Lieblingsgericht nennt der passionierte Fotograf das leicht bittere Superfood-Kraut Huazontles, auch Reismelde oder Aztekischer Brokkoli genannt, in Kräutertee gekocht, dazu Habanero-Chilis und der aus dem süd-mexikanischen Bundesstaat Chiapas stammende Queso de Cuadro. Ebenfalls hoch im Kurs steht Grillhähnchen. „Immer wenn ich das esse, denke ich an den im Viertel meiner Kindheit gelegenen Imbiss *Pollos Río* zurück. Als Jüngstem fielen für mich üblicherweise die Schlegel und Flügel ab, dabei mochte ich Schenkel und Bruststücke am liebsten. Folglich wünschte ich mir zu meinem achten Geburtstag ein ganzes Hähnchen nur für mich allein und zum Nachtschiff Zitronenkuchen.“ Ganz und gar festlegen will er sich nicht. „Heute bin ich besessen vom Wildkraut Quelite, dem Geschmack eines Insekts oder einer Technik zur Herstellung einer Mole, morgen früh möchte ich in den Wald gehen, um meine Lieblingsspilze zu sammeln.“ Schließlich scheint es auch die Avocado zu sein, die Vallejo, dessen Restaurant über sechzig Mitarbeitende zählt, durch die Jahre begleitet. Einerseits als Erinnerung an die großmütterlichen Tacos, andererseits in Form seiner ganz persönlichen Guacamole-Version. Im *Quintonil* wird die Frucht zunächst leicht verkohlt, dann mit in brauner Butter, Knoblauch und Chilis sautierten Ameisenlarven vermischt und schließlich mit Epazote verfeinert. Das schmeckt frisch, rauchig, wohlrig-fett und lohnt sich auch für insektenkeptsche Europäer.

Eva Biringner



WEIN UND HAPPEN IM ROBITZA IN EISENSTADT

Neueröffnung

Konrad Robitza hat im burgenländischen Eisenstadt eine Weinbar samt Greißlerei eröffnet, in der auch gekocht wird. Am Herd steht Peter Pierer (er war unter anderem im *Taubenkobel* als Souschef tätig), der allerhand kleine Happen an die u-förmige Bar serviert, die mit tapezierten Kacheln in Blaudruckoptik von Joseph Koó ummantelt wurde. Zubereitet werden Gerichte wie Schweinsbackerl mit Pastinaken und Mais-

gries oder istrischer Branzino mit Bärlauchrisotto und Beurre blanc, die Pierer zum Teilen aus der Küche schickt. Bei den Weinen wählt man aus einem Repertoire, das sich von burgenländischen Kreszenzen über Flaschen aus Somló und Moslavina in Ungarn bis zu Vojvodina in Serbien erstreckt.

Fanny-Elßler-Gasse 3, 7000 Eisenstadt
dasrobitza.at



NOEMI KRONDORFER

Neuaufstellung. Der Pâtisserie-Posten im Gourmetrestaurant *Landhaus Bacher* im niederösterreichischen Mautern wurde neu besetzt. Für die Umsetzung von Desserts wie geschmortem Rhabarber mit Kokos-Topfenganache, Salzkaramell und Rhabarber-Butter-Eis ist Chefpâtissière Noemi Krondorfer zuständig, die zuvor schon im Wiener *Schwarzen Kameel* und im *Stüva* bei Benjamin Parth im Tiroler Ischgl für süße Belange verantwortlich war.

landhaus-bacher.at



CLARA AUE (RE.) NEU IN KATHI SCHINNER-KRENDLS (MITTE) MARKTLOKAL

Neu in der Stadt. Clara Aue hat das Biohotel Grafhof am Nordufer des Weissensees in Kärnten verlassen. Seit Mitte Mai ist die gebürtige Wienerin in ihrer Heimatstadt am Meidlinger Markt anzutreffen, wo sie die Küche im *Heu & Gabel* von Kathi und Mario Schinner-Krendl übernimmt. Serviert wird in dem sympathischen Neighbourhood-Lokal am Markt verfeinerte Kronländer-Küche mit französischem Einfluss.

Meidlinger Markt, 1120 Wien
heuundgabel.at



ANDREAS KATONA

Neues Kapitel

Top-Sommelier Andreas Katona zieht um: Vom Längsee in St. Georgen, wo er ein Jahr lang das Restaurant *Der Mundschenk* im Weingut Georgium betrieben hat, übersiedelt der ehemalige Sommelier von Hubert Wallner wieder zurück an den Wörthersee. Anzutreffen ist er dort – vorerst bis Herbst 2025 – in der *Villa Rainer*, in die er sein *Mundschenk*-Konzept mit einer überschaubaren Karte und unkomplizierter, guter Küche mitnimmt. Als Küchenchef für den *Mundschenk* in der *Villa Rainer* wurde Noah Gasperi unter Vertrag genommen.

Werftenstraße 57, 9210 Pörtlach
villa-rainer.at

A LA CARTE

SCHENKEL

DOSE AUF, AUGEN ZU

FEINE SARDINEN
VON SCHENKEL



APPETIT AUF DIE WELT
SCHENKEL.AT

Mise en place

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

Neugierige Ausloter der eigenen Grenzen: Die Hoteliers Wolfgang und Monika Gröller bieten ihren Gästen am Traunsee ein vielfältiges Angebot.



FOTO: CHRISTOF WAGNER

Eine Familie versetzt einen Berg

Monika und Wolfgang Gröller haben in Traunkirchen gezeigt, was im Salzkammergut geht. Ziemlich viel, muss man sagen.

Ein Wagen fährt vor. Darin haben Brachsen, Rotaugen und Attersee-Saiblinge neben Aalrutte, Reinanke, Barsch und Karpfen Platz genommen. Appetitanregend blicken sie die Gäste der *Belétage* im ersten Stock des *Hotel Post* in Traunkirchen an. Flusskrebse aus der Traun in ihrer braunen Schale, die sich erst durch Hitzeeinwirkung feuerrot verfärbt. Hier wurde die Salzkammergut-Fischküche neu erfunden: Es gibt keine unedlen Fische. Saibling und Reinanke, die immer schon auf den Speisezetteln entlang der Seeufer zu finden waren, sind gleichberechtigt dem Rotaugen zum Beispiel, aus dem es in der *Poststube* ein an Sarde in Saør angelehntes Gericht mit Zwiebel, Essig und Rosinen gibt. Oder dem als schwierig geltenden Hecht, aus dessen Kopf Lukas Nagls Team im *Bootschau* eine Mayonnaise rührt und sie gemeinsam mit Hechtkaviar auf einer Brioche serviert. Die Küchen der drei Betriebe der Gröller Hospitality sind thematisch durchaus verbunden, dabei macht jede ihr eigenes Ding. In der *Belétage* gibt es die Traun-Flusskrebse vom Holzkohlengrill, im *Bootschau* serviert man sie mit Brunnenkresse, dezent scharfem Semmelkren und blanchiertem Bärlauch und Bärlauchkapern. Gäste wollen unterhalten werden, sie wollen Abwechslung, nicht nur am Teller, sondern auch im Ambiente. Lukas Nagl und die Betreiber des Unternehmens, Monika und Wolfgang Gröller und Töchter, haben das verstanden und umgesetzt. Der neueste Coup: Das millionenschwere Projekt *Hotel Post*, das die Familie mit Mut zum Risiko zu einem fancy Hotel mit dem Anspruch von Jugendlichkeit und kosmopolitischer Frische umgebaut haben. Samt spektakulärem Spa im sechsten Stock. Die Eröffnung fand letzten Sommer statt, seither hat das Schiff ordentlich an Fahrt aufgenommen.

Wolfgang Gröllers Großeltern betrieben einst ein Bahnrestaurant in Sankt Valentin. „Während des Zweiten Weltkriegs war der Großvater Soldat in Russland und er sagte zu meiner Großmutter: ‚Wenn wir den Krieg gewonnen haben, kaufen wir ein Hotel auf der Krim.‘“ Es kam, wie man weiß, anders und die Großeltern kauften das *Hotel Post* in Traunkirchen.

Die Jahre vor der aktuellen Eröffnung der *Post* fuhr man mehrmals nach Paris und schaute sich moderne Weinbars und Restaurants an. Die Eindrücke nahmen die Familie Gröller und die Chefs ihrer Teams mit nach Hause an den Traunsee.

Wolfgang und Monikas Tochter Maria Gröller hat sich beim Look & Feel der *Post* kräftig eingemischt. Und tatsächlich: „Wir haben das Publikum kräftig verjüngt.“ Die Zimmer sind nicht im kontemporären Farb- und Materialienspiel aus Holz und Erdtönen gehalten, sondern zitieren Pariser Boudoir-Schick in einer Mischung aus Grün und Rosé.

Die *Belétage* gruppiert sich um die offene Küche mit dem kleinen Counter und die Cocktailbar, deren Angebot und Qualität dank Barman Marcus Volsa gleich vom ersten Tag der Eröffnung an für Furore sorgte. Doch in Wahrheit, so Wolfgang Gröller, habe

„Wir machen das nicht nur für euch, sondern auch ein bisschen für uns.“

die neue Toilette in der *Belétage* am meisten für Gesprächsstoff in der Umgebung gesorgt. Sie kennt keine Trennung nach Geschlechtern.

Ihm sei immer eine Art Ryokan im Salzkammergut vorgeschwebt, erzählt der japanophile Lukas Nagl. Seine Teams sind perfekt gecoacht und aufeinander abgestimmt. In den Betrieben der Familie Gröller arbeiten Leute in der Küche, die locker ihr eigenes Lokal führen könnten, sich hier aber, eingebettet in einen professionell geführten Betrieb, um ihre Arbeit und nicht um Lohnverrechnung, Behördenkontakt oder Marketing kümmern müssen. Wie die Familie Gröller es schafft, die besten Leute in Service und Küche für sich zu gewinnen, darüber freuen sich Gäste, das fragen sich Mitbewerber.

Ein faires Miteinander war Wolfgang Gröller stets wichtig. Vielleicht

liegt es auch daran, dass man im Sommer die Zimmerstunde am Seeufer verbringen kann. Einige der spannendsten Persönlichkeiten der Branche arbeiten in den Hotels *Seehotel* und *Post*.

Lukas Nagl spielt in den verschiedenen Restaurants in Traunkirchen das gesamte gastronomische Repertoire aus, lässt dabei die Fische immer eine, aber nicht die alleinige Hauptrolle spielen. Das Lamm aus Rutzenmoos ist unverzichtbar. Der Rücken mit der delikaten Fettschicht ist ein Juwel und wird auch so präsentiert, mit einer Creme aus Petersilienwurzeln und winzigen Champignons. Aus der Schulter und anderen Teilen des Lammes formt Nagl gemeinsam mit Wildreis kleine Laibchen und bäckt sie, dazu reicht er Lammzunge und Lammbrühe.

Die Gröllers haben es geschafft, die tote Saison am Traunsee mit Leben zu füllen. Dem oft recht unwirschigen Wetter im Salzkammergut lächelt Wolfgang

Gröller eiskalt ins Gesicht, indem er Anfang April ein Schiff mietet und mit seinen Gästen eine Tour zu den malerischen Buchten entlang des Sees unternimmt. Motto und Styling: Kuba. Es gibt karibische Negronis, Bier, karibische Klänge und herrliches Essen vom offenen Feuer. Bei der Begrüßung am Gelände des steinigen Ufers, auf dem die Ruine des legendären Wirtshauses *Karbach* steht, hält Gröller eine kurze Rede: „Wir machen das nicht nur für euch, sondern auch ein bisschen für uns.“ Der Hotelier und seine Familie sind neugierige Ausloter der eigenen Grenzen. Und für den sehr unwahrscheinlichen Fall, dass etwas schief geht, sagt Monika Gröller, die Wirtin mit Wirtshausvergangenheit: „Wolfgang kann Service, ich kann kochen, es kann eigentlich nichts passieren.“

Alexander Rabi

Mise en place

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

Kirchenwirt 2.0

Auf der Website lädt das Gastropaar Barbara Eselböck und Alain Weissgerber mit den Worten „Prost, Mahlzeit, Amen“ in den neu übernommenen ehemaligen *Rusterhof* am Rathausplatz im burgenländischen Rust. In der Küche ihres Wirtshauses *Zum Kirchenwirt* – die Kirche dahinter und die Störche, die auf den Häusern der Stadt jedes Jahr ihre Nester beziehen, machen den besonderen Charme der Location aus – werkt Karlheinz Ruttmann (*Freisingerhof* in München, *Le Canard* in Hamburg), den Weissgerber seit langer Zeit schätzt.

Rathausplatz 18, 7071 Rust
kirchenwirt-rust.at



KARLHEINZ RUTTMANN IM KIRCHENWIRT/RUST

Buschenschank neu. Winzer-Tochter Verena Langmann will Buschenschankkost auf ein neues Level heben und hat dafür Florian Dreshaj engagiert. Erfahrungen hat der 28-Jährige in der *Saziani Stub'n* im steirischen Straden, im *Pfarrhof* in St. Andrä im Sausal und im *Rote Wand Chef's Table* in Lech gesammelt. Im Weingut Lex Langmann will er moderne Buschenschankküche ohne Schnickschnack servieren.

Langegg an der Schilcherstraße 23,
8511 Sankt Stefan ob Stainz
weingut-langmann.at



FLORIAN DRESHAJ UND VERENA LANGMANN



DANIEL SCHICKER ÜBERNIMMT DAS GASTHAUS MATHE

Neubeginn

Daniel Schicker, Ex-Chefsommelier vom Restaurant *Ois* im *Mühlthalhof* in Oberösterreich, meldet sich zurück. Nachdem er Ende 2024 den *Mühlthalhof* nach sieben Jahren verlassen hatte, ist er gemeinsam mit seiner Frau Tanja Schicker-Mathe in ihre Heimat im Waldviertler Etzen gezogen, um dort das elterliche *Landgasthaus Mathe* von ihr zu übernehmen. Bis Anfang 2026 ist ein Umbau geplant. Während Daniel Schicker bei laufendem Betrieb ein umfassendes Weinsortiment zusammenstellt (vornehmlich mit Weinen aus Österreich und dem Burgund), arbeitet Tanja Schicker-Mathe an der Speisekarte mit einer neu interpretierten Gasthauskost.

gasthausmathe.com

Neu im Jubiläumsjahr. Für sein Restaurant am Südufer des Wörthersees hat der Kärntner Spitzenkoch Hubert Wallner den Sommelier und ausgewiesenen Burgunder-Liebhaber Christoph Janger (Schloss Fuschl) engagiert, der das Kompetenzzentrum Wein (3.000 Positionen werden gelistet) im Restaurant *Hubert Wallner* übernommen hat. Ein Comeback erfährt heuer die französische Service-tradition: Vor dem Gast flambiert, filetiert und tranchiert wird auf einem Flambierwagen, der neben den Tischen parken wird. Ordern kann man außerdem Klassiker aus zwanzig Jahren Hubert Wallner, dafür wird es eine eigene Klassiker-Speisekarte geben. Die Gerichte des neugängigen Menüs sind unterdessen individuell wählbar oder können mit À-la-carte-Gerichten kombiniert werden.

Maria Wörth am Wörthersee, Seeplatz 6, 9082 Dellach
hubertwallner.com



SOMMELIER CHRISTOPH JANGER

Mercedes-Benz

STATEMENT SETZEN.

UNSERE MANUFAKTUR BIETET IHNEN MEHR ALS EINE MILLION MÖGLICHKEITEN, IHREN MERCEDES-BENZ NACH IHREM GESCHMACK ZU GESTALTEN. FAHREN SIE MIT VON HAND GEFERTIGTEN PÖLSTERN, EINER SCHIER ENDLOSEN PALETTE AN FARBEN UND ELEGANTEN ZIERELEMENTEN EIN AUTO GANZ NACH IHREM STIL.

BECAUSE IT'S MERCEDES-BENZ.



Mise en place

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



Das Superhirn

Gaggan in Bangkok feiert den Gewinn des „Asia’s 50 Best Restaurants 2025“-Titels. Tatsächlich kocht Gaggan Anand so gut wie noch nie und macht dabei auch noch mit provokanten Kreationen wie „Rat Has Brains“ von sich reden.

Die Begrüßung der Gäste am Gaggan-Chef’s-Table ist so eigenwillig wie auch alles andere, was an diesem Abend noch folgt: „Willkommen zu dem, was wir die größte Shit-Show der Welt nennen“, sagt der Meister und wählt zur Einstimmung „Heroes“ in der Version von Moby und Mindy Jones auf seiner Playlist.

Bei Gaggan Anand für das 25-Gänge-Menü am Chef’s Table zu sitzen, ist nach wie vor eines der weltweit großartigsten kulinarischen Erlebnisse. Die Inszenierung, das Essen

und die dazu offerierte Weinbegleitung sind outstanding. Ein gastronomischer Roller Coaster in zweieinhalb Stunden mit fantastischen Interpretationen der indischen, japanischen und thailändischen Küche, Musik und persönlichen Ansagen. Große Oper mit allen Zutaten, ein intensives, grenzüberschreitendes Erlebnis, das niemanden kalt lässt.

Unter den Gästen sind nicht nur private Feinschmecker, sondern auch Küchenchefs von namhaften Restaurants aus aller Welt. Nach einem Besuch am Gaggan-Chef’s-Table sehen selbst erfah-



GAGGAN ANAND SCHOCKT DIE GÄSTE MIT SEINEM RATTENHIRN-GERICHT (BILD LINKS)

rene Kräfte ihr Business in einem neuen Licht.

Der allgemeine Trend zum regionalen Produkt, zu Zero-Mile-Spezialitäten, ist auch in Bangkok ein Thema. Gaggan Anand hat dazu seine eigenen Auswahlverfahren. „Wir haben lange nach einem geeigneten Produkt in der Großstadt gesucht. Die Wahl fiel letztlich auf Ratten: Die Population ist riesig, sie wachsen in ihrem natürlichen Biotop auf und man hat sie jederzeit frisch zur Verfügung“, erzählt Gaggan vor dem Service des annoncierten Gerichts, um dann fortzufahren: „Wir sammeln die prächtigsten Exemplare in der Regensaison ein. In unserer kleinen Farm geht es ihnen gut, wir bürsten sie und sorgen auch für die Pediküre der Krallen. Wir füttern sie mit

Kräutern, Mais und Milch, geben ihnen auch guten Natural Wine zu trinken. Bevor wir sie zubereiten und kochen, erhalten sie noch eine Extramast mit erlesenem Whisky. Einen nachhaltigeren Genuss kann man in Bangkok nicht bekommen. Und wir sind besonders stolz darauf, dass wir Ihnen exklusiv das ausgelöste und zart pochierete Gehirn einer echten Straßenratte aus Bangkok servieren können.“

Was dann kommt, ist ein kleines cremefarbenes Stück „Hirn“ mit den typischen Furchen und roten Adern. Im Mund schmeckt es cremig, es ist angenehm zart und hat ein wenig süße Noten. Jeder Gast am Chef's Table degustiert das Gericht nach Gaggans Intro mit entsprechendem Respekt und unterschiedlichen Gefühlen.

Einige Gänge später folgt ein weiterer Gang zum Rattenthema und die Erzählung, dass die kurz blanchierten Rattenkörper wie im berühmten Pariser *La Tour d'Argent* durch eine extra in Japan konstruierte Maschine gepresst werden, um einen möglichst naturbelassenen und wohlschmeckenden Saft zu gewinnen. Auch wenn die Mehrheit der Gäste in diesem Moment ahnt, dass sie hier keine Ratte essen, bleibt doch die Ungewissheit, was man hier genau zu sich nimmt.

Derart brillante wie provokante Ansagen machen Gaggan Anand zum Superhirn der Spitzengastronomie. Denn natürlich ist das Ganze eine Persiflage auf das gängige Greenwashing in der Branche, auf den dubiosen grünen Michelin-Stern, eine bissige Ansage auf die Verherrlichung von geringen Lieferkilometern als Qualitätsmaßstab für Lebensmittel.

Vor zehn Jahren, im Jahr 2015, wurde Gaggan das erste Mal zum Gewinner von „Asia's 50 Best Restaurants“ gewählt. Eine Ehre, die ihm auch in den folgenden drei Jahren zuteil wurde. Covid und ein neuer Standort sorgten dann für eine Unterbrechung. Erst kürzlich erfolgte das Nummer-eins-Comeback. Gaggan ist 2025 abermals das beste Restaurant in Asien.



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

Mise en place

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

Es ist großartiges Fine Dining am Teller – und es ist die absolute Rebellion dagegen. Kreationen wie der Lick-it-up-Teller und der Joghurt-Explosion-Löffel sind längst Legende und in der einen oder anderen Variante auch stets im Menü. „Mein Essen ist so wie ich – geradliniger Minimalismus auf den Punkt. Wir verwenden keine essbaren Blumen, haben keine Beilagen. Das ist es, was ich von Japan gelernt habe. Es ist einfach und hochtechnisch. In den drei Minuten eines jeden Gerichts, das Sie essen, werden wir Ihnen eine Überraschung bieten, und es soll gut schmecken.“ Bemerkenswert auch, dass im *Gaggan* sogenannte Desserts in der Speisenfolge zwischendurch und en bloc am Ende kommen. Das verhindert den Zuckerrausch zum Schluss und sorgt zugleich für weniger vorhersehbare Abläufe.

Gaggan ist längst als Food Opera etabliert. „Ich will Geschichten erzählen und die Menschen überraschen. Heutzutage betritt man ein Restaurant und bekommt gleich zu Beginn die Zutaten präsentiert. In den Erklärungen geht es nur noch um den Landwirt und das Farm-to-Table-Konzept, das die Leute vorantreiben. Ehrlich gestanden ist jede dieser Geschichten ziemlich langweilig.“

Woraus genau die vermeintlichen Rattenhirne gemacht sind, verrät *Gaggan* seinen Gästen den ganzen Abend lang nicht. Die Rezepturen dafür haben sich mit der Zeit auch verändert. Anfangs war es eine Art Pannacotta aus Spargel und Zwiebeln, später wandelte die Küche dafür ein klassisches Soubise-Rezept ab. Die aktuelle Version ist tatsächlich tierischen Ursprungs, in der Verwendung stehen Ziegenhirn und Satay-Sauce.

Die Playlist des Abends ist stets Chefsache. Eigentlich wollte *Gaggan* ja Schlagzeuger werden. Aus der wirklich großartigen Tonanlage schallen je nach Stimmung und Speisen die Foo Fighters, Pink Floyd, Max Richters *Vivaldi Recomposed* oder auch mal – schluck – die Backstreet Boys. „Wir leben in einer Kultur, in der die Menschen die ganze Zeit am Mobiltelefon sind. Wir alle sind süchtig nach unseren Telefonen. Die Leute haben angefangen, mit nur einer Hand zu essen, weil die andere Hand am Telefon ist. Wir tun alles Mögliche, um das zu unterbinden, damit man sein Handy nicht benutzt. Muss man wirklich Fotos oder Videos von jedem Moment machen? Wenn die Leute ihre Telefone weglegen, essen, trinken, zuhören oder auch singen – das ist oft die Krönung eines gut laufenden Service.“

Christian Grünwald



RAPHAEL SCHLAGER

Feinschliff wird neuerdings im *Asia Hotel & Spa* in Leoben betrieben. So lautet der Name des neuen Hotelrestaurants, das mit nur 20 Plätzen und einem außergewöhnlichen Menü mehr als nur normale Alltagskost bieten möchte. In der offenen Schauküche steht Raphael Schlager, der mehrheitlich auf verfeinerte österreichische Küche setzt. Nose to Tail von Kalb und Rind sind ihm ein besonderes Anliegen.

restaurant-feinschliff.at



ANDREAS SENN (RE.) IN SENNS.BAR

Bar bei Senn. Im Salzburger *Gusswerk* hat Spitzenkoch Andreas Senn gleich neben seinem Hauptrestaurant ein zweites Gastrokonzept umgesetzt. Neben dem Fine-Dining-Restaurant wurde die *Senns. Bar* eröffnet, in der man in legerer Atmosphäre einzelne Gerichte aus der Restaurant-Speisekarte zu fair kalkulierten Preisen ordern kann.

senns.restaurant



EINE KULINARISCHE REISE NACH KÄRNTEN

Genuss auf der sonnigen Südseite der Alpen.

Kärnten ist ein Ort für Genießer, denn hier verschmilzt die Alpen-Adria-Küche mit regionalen Schätzen aus Almen, Tälern, Flüssen und Seen – veredelt durch mediterrane Leichtigkeit und gelebte Gastfreundschaft. Von ausgezeichneten Spitzenrestaurants – manche davon im Guide Michelin gewürdigt – über traditionsreiche Gasthäuser bis zu uralten Buschenschenken entfaltet sich eine kulinarische Vielfalt, die tief in der Region verwurzelt ist. Engagierte Landwirte, leidenschaftliche Produzenten und herzliche Gastgeber pflegen eine Kochkultur, in der Qualität, Saisonalität und Regionalität im Mittelpunkt stehen – Kärnten gilt dabei als Slow Food-Pionierland.



Aalglatt

Bei manchen stößt der schlangen-
ähnliche Fisch auf Ablehnung.
Kenner schätzen ihn und wissen,
dass Aal aus Österreich
ein Ablaufdatum hat.

TEXT VON CLAUDIA SCHEMERL-STREBEN
FOTOS VON MICHAEL REIDINGER





Meine ersten Fische habe ich als Kind mit dem Nudelsieb gefischt“, erzählt Daniel Reiter und lächelt dabei verschmitzt. Dem Stereotyp eines Fischers entspricht der charismatische Oberösterreicher in seiner Erscheinung nicht. Reiter ist ein Mann, der nie ohne seinen Gamsbarthut fischen geht, Krachlederne statt Wathose trägt und seinen gezwirbelten Schnurrbart sichtlich pflegt. Das Fischen hat er bereits im Alter von vier Jahren am See inhaliert, seither hat es ihn nicht mehr losgelassen. Als Nebenberuf fährt der gelernte Maler und Anstreicher ab der Mittagszeit mit seinem Boot das Nordufer des Attersees ab, um dort auf Aal-Fang zu gehen. Sein für ihn einzig logischer Ausgleich zum Tagesprogramm: mit Stirnlampe, Angel und selbst gesammelten Tauwürmern gerüstet nachtfischen zu gehen.

Jeden zweiten Tag ist Reiter ab Mai in seinem Wasserrevier unterwegs, das sich am Attersee von Seewalchen bis Litzlberg auf über 46 Hektar erstreckt, um seine Reusen zu kontrollieren, die er teils in seichten Gebieten, teils in den Tiefen des karibisch türkisgrünen Sees mit Bleigewichten versenkt und mit Bojen markiert. Befinden sich in den zwei Fangkammern der kegelartig geformten Netze mit trichterförmiger Öffnung Perlfisch, Wels oder Seeforelle, spricht der Fischer nur von Beifang. Er hat es vielmehr auf die schwarzen, lang gestreckten Aale abgesehen, für die er die eigens angefertigten Reusen einsetzt: „In Stellnetzen würden sie sich nur verheddern und an den Kiemen verletzen“, verrät Reiter, der mit den glitschigen Schlangenfischen umzugehen weiß. Besonders gut sind seine Reusen damit nach Gewittern gefüllt, „weil dann Schnecken und Würmer hineingespült werden. Auf die hat es der Aal abgesehen.“ Reiter zieht die Fangnetze dann in wenigen Zügen aus dem Wasser und befördert die flinken Fische mit dem Kescher und geübten Handbewegungen auf seiner Holzzille in die aufgestellten Bottiche, die sicherheitshalber einen Meter hoch sind und mit einem Deckel verschlossen werden. „Aale sind wahnsinnig wendig und können schnell vom Kübel wieder zurück ins Wasser springen.“

Von einem guten Fang spricht Reiter, wenn ihm dreißig Stück ins Netz gehen. Das klingt auf Anhieb nach viel, hört man Reiter aber weiter zu, sieht die Bilanz für ihn anders aus. 500 Aale habe sein Vorgänger im Monat gefangen, während er selbst in den letzten Jahren nur noch von 200 bis 250 Stück im Jahr sprechen könne – Tendenz sinkend. Der Grund dafür: Der Aal kommt in den Salzkammergutseen nicht natürlich vor und der Attersee wird seit den 80er-Jahren nicht mehr mit dem Fisch besetzt. Die Nahrungskonkurrenz auf die heimischen Seefische durch ihn war zu groß, und ver-



Helmut Schwarz (li.) ist einer der letzten Berufsfischer am Neusiedler See. Er weiß, wie man zupacken muss, damit der glitschige Aal ihm nicht gleich wieder entwischt (oben).

mehren will sich diese Fischart dort nicht. Beachtlich ist aber die Ausbeute, die Reiter schon mit einem Aal im Netz hat: Kaliber mit zweieinhalb Kilogramm und über einem Meter Länge sind für ihn keine Seltenheit: „Diese Fische sind mehr als vierzig Jahre alt.“ Für einen Aal, der im Attersee quasi in Gefangenschaft lebt, durchaus jung, denn dort hat er eine Lebenserwartung von bis zu hundert Jahren.

Langstreckenwanderer

Seine eigentliche Heimat, die Sargassosee nahe der Bermuda-Inseln, verlässt der räuberisch lebende Fisch im Larvenstadium, wird mit dem Golfstrom über drei Jahre lang in den nördlichen Atlantik transportiert und entwickelt sich in dieser Zeit zum durchschimmernden Baby-Aal, dem sogenannten Glasaal, der nicht mehr als sieben Zentimeter misst und in Spanien und Japan als sündhaft teure Delikatesse gehandelt wird. Nicht zuletzt deswegen, weil er durch Überfischung rar geworden ist. Von den europäischen Küsten schwimmt der Langstreckenwanderer flussaufwärts in die Binnengewässer (in Österreich peilt er den Bodensee über den Rhein an, Gewässer im nördlichen Waldviertel erreicht er über die Elbe) und ver-

bringt dort bis zu zwölf Jahre. Mit der Geschlechtsreife wandert der Fisch wieder von den Flüssen gegen den Strom in die Meere, um an seinen Geburtsort zurückzukehren und sich für ein einziges Mal in seinem Leben zu vermehren – unter künstlichen Bedingungen laicht er nicht. Während seiner Wanderung legt der eigentümliche Wasser-Nomade beachtliche Strecken von bis zu 8.000 Kilometern zurück und nimmt in dieser Zeit konsequent keine Nahrung auf, weshalb er sich dafür ausreichend Fettreserven anfrisst.

Zurück zum Attersee, wo Daniel Reiter scheinbar stets am Radar hat, was in seinem Jagdrevier vor sich geht. Seine Aal-Fänge liefert der Fischer exklusiv bei Freund und Spitzenkoch Lukas Nagl vom *BootsHaus* in Traunkirchen ab. Bestellt wird frischer Aal (im Fischjargon auch „grüner Aal“ genannt) und geräucherter, den der Berufsfischer im Garten seiner Eltern für Nagl veredelt. Dort steht ein selbst konstruierter Räucherofen, der aus einer betonierten Feuerstelle und einem Holzkasten besteht, in dem acht Stangen mit je zehn Aalen Platz haben. „Sind die Aale aufgehängt, braucht es vier Mann, um den Kasten auf die Feuerstelle zu hieven“, so Reiter, der



den fetten Fisch mit Kirschholz räuchert, weil es geschmacklich das für ihn beste Ergebnis bringt und dem Fleisch nach etwa einer Stunde eine tiefe Bernsteinfarbe verleiht. „Das Aal-Räuchern ist eine Kunst, und Daniel macht das megagut“, schwärmt Nagl und legt nach: „Wenn man sechzig bis achtzig Aale auf einmal reinhängt, sinkt die Temperatur natürlich sofort. Wird der Aal zu kurz geräuchert, merkt man das beim ersten Biss. Ist er zu lange in der Räucherammer, zerreißt es das Fleisch hingen. Da ist Feintuning gefragt.“

Als bekennender Fan von Aal baut der Fischkoch den Wildfang, sooft er ihn vom Attersee bekommt, in seine Menüabfolge im Fine-Dining-Restaurant *Bootschau* ein oder setzt ihn als Hauptgang im legeren Ableger *Belétage* auf die Speisekarte. „Dort servieren wir auch Aal wie in Japan, im Kabayaki-Stil.“ Dazu wird der Fisch auf der Bauchseite aufgeklappt und nach einem Reverse-Butterfly-Cut abwechselnd in eine dicke Aal-Sauce aus Mirin und Sojasauce getaucht und gegrillt. „Der salzig-süße Aal ist so intensiv, dass es dazu nur noch neutralen Reis, geriebenen Ingwer und Rettich braucht. Dann sticht man mit Stäbchen durch und hat alle Komponenten auf einmal im Mund.“ Im *Bootschau* wäre Aal als Hauptgang undenkbar. „Da muss man in kleineren Dimensionen denken, weil er einfach superfett ist. Wir setzen ihn gerne wie ein Gewürz für unsere Gemüsegerichte ein.“ Die eben erst am Teller platzierten Schwarzwurzelstangen wurden zuvor in Aal-Schmalz konfiert (Aal-Karkassen nach dem Räuchern auskochen und es entsteht eine richtige Fettschicht) und dann mit Powidl und Zitronen-Molke-Sauce serviert. Auch Stöcklkraut wird von ihm gerne mit Aal veredelt, in Scheiben knusprig serviert, mit Kraut-Schalotten-Salat, Würfeln von Räucheraal und grünem Apfel in Teller gelegt, mit würziger Aal-

Miso-Sauce aufgegossen und mit karamellisiertem Kümmel und schwarz getrockneter Limette finalisiert.

Im hundert Kilometer entfernten Großraming hat Klemens Gold, der das Restaurant *Rau* nahe des Nationalparks Kalkalpen betreibt, gerade seine Fischlieferung übernommen. Darunter auch mehrere ein Kilogramm schwere Aale, die er vom Po-Delta in Italien bezieht und als Gericht namens „Sehnsucht“ serviert, das er in sein aktuelles Jahreszeitenmenü aufgenommen hat. „Bei heimischen Fischen wie der Forelle versuche ich übers Jahr, die Entwicklungsstufen im Menü abzubilden. Ich serviere zuerst den Kaviar, dann die kleinen Fische und später die ausgewachsenen. Beim Aal kann ich nur den Moment der Sehnsucht einfangen, den Moment, wo er wieder auf die Reise an den einen Punkt der Welt geht, um sich dort zu vermehren. So ist der Name für dieses Gericht entstanden.“

Aal ist anders

Wenn es darum geht, einen Aal zu filetieren, wendet Gold andere Methoden an als bei der Forelle. „Der Aal hat eine sehr dicke und unglaublich schleimige Haut, da braucht es Kraft und die richtige Technik, sie abzuziehen“, sagt Gold, der den Fisch im Gegensatz zu der in Japan üblichen Technik – der extrem glitschige Schlangenfisch wird zum Filetieren

mit einem dicken Nagel auf einem Holzbrett fixiert – mit einer Schnur um den Kopf an einem Küchenhaken an der Wand montiert, bevor die Haut eingeschnitten und in je einem Zug auf beiden Seiten abgezogen wird. „Das geht nur mit einem superscharfen Küchenmesser oder einem Stanley-Messer“, verrät der Koch, der die portionierten Filets im Anschluss in Noriblätter wickelt – sie sorgen für Geschmack und geben ein gutes Aal-Haut-Imitat ab – und sous-vide gart, bevor er sie mit einem intensiven Aal-Sud und einer Beurre-blanc von eingelegten Holunderblüten, Fischgrammeln und „Glasaal“ am Küchenpass freigibt. Er ist dem Original zum Verwechseln ähnlich, besteht aber aus Mungobohnenmehl und Rauchfischsud, der den Glasaal-Nudeln ihr



feines Aroma verleiht. Wenn der Spitzenkoch über Aal spricht, ist es für ihn neben der Textur vor allem der hohe Fettanteil, dem der Fisch den Status „Delikatesse“ verdankt: „Besonders im geräucherten Zustand merkt man das, es schmeckt einfach extrem gut. Butter ist ja auch superfettig und man mag sie. Der Aal ist eben wie die Butter des Wassers“, bringt der Spitzenkoch es auf den Punkt.

Von dem bizarren Fisch überzeugt ist auch der Elsässer Spitzenkoch Alain Weissgerber, der im burgenländischen Restaurant *Taubenkobel* ausschließlich mit Aal aus heimischem Gewässer hantiert. Seit Jahren verlässt er sich auf die Fänge von Fischer Helmut Schwarz, der seine Netzschlauch-Reusen im Frühjahr im Neusiedler See mit Stecken wie Dauerkulturen am Grund verankert. Die gefangenen Stückzahlen sind wie im Salzkammergut rapide gesunken. „Früher konnten die Fischer mehrere Tonnen Aal im Jahr fangen, es war ein richtiger Wirtschaftszweig und man konnte sicher sein, dass der Aal bei Südwind ins Netz geht. Seit 2003 wird

der See nicht mehr mit Glasaalen besetzt und kaum jemand fischt noch auf Aal, weil es sich nicht auszahlt“, weiß Schwarz, der alle zwei Tage mit Kappe, Gummischürze und -stiefeln ausgestattet um fünf Uhr morgens in sein Boot im Oggauer Hafen steigt. Mittlerweile sind es 100 bis 150 Kilogramm pro Jahr, die der Steppensee dem Fischer bringt. Mit zwanzig Reusen unterschiedlicher Größe geht Schwarz vor allem im Frühling auf Aalfang. Zu dieser Zeit herrscht für Fische wie Hecht, Karpfen und Zander Schonzeit. Mit Glück fährt der Berufsfischer mit einer Ausbeute von fünf bis zehn Aalen zurück ans Ufer und räuchert sie dann in seiner mobilen Räucherbox über Buchenholz, bevor er sie vor dem Restaurant *Taubenkobel* an die Köche übergibt.

In der Freizeit angelt Berufsfischer Daniel Reiter vom Ufer aus, dabei benützt er ein klassisches Aal-Glöckchen; li.: der unverzichtbare Hut als Teil seiner Fischer-Montur

Einen Einzelverkauf bietet er wegen der geringen Fangzahlen nicht mehr an. „In der Spitzengastronomie ist er gut aufgehoben“, sagt Schwarz, der mit Weissgerber einen dankbaren Stammkunden hat. „Seit es den *Taubenkobel* gibt, gibt es Aal“, erzählt er. Ein Klassiker ist etwa ein Gang, der in diesen Tagen wieder ein Revival erlebt: zarte Scheiben von saurem Apfel, die der Koch mit dünn geschnittenem Räucheraal bedeckt, mit Apfelgel aus mildem Essig von Essigpionier Erwin Gegenbauer und rosa gebratener Entenleber kombiniert und das Gericht mit à la minute frittierten Backerbsen bestreut. Seinen Wurzeln entspre-



Nach der Winterpause bereitet Reiter seine Aal-Reusen für die nächste Saison vor.

chend, darf es auch eine Bouillabaisse sein, für die er nicht zu Mittelmeerfischen greift, sondern frischen und geräucherten Aal gemeinsam mit Zander in der würzigen Suppe versenkt. Als Gruß Richtung Wien darf man den Gabelbissen verstehen, für den Weissgerber gleich mehrere Räucherfische samt gewürfeltem Wurzelgemüse und einem wachweichen Dotter in Schüsseln füllt. Aus den Aal-Karkassen und der -Haut („die bringt extra viel Geschmack“) setzt er einen Fond an und übergießt damit die Fische, lässt die Flüssigkeit gelieren und serviert seine Version obligatorisch mit einer Semmel.

Während Weissgerber einen Ein-Meter-Aal zerlegt, erinnert er sich an einen Restaurantbesuch im *Asador Etxebarri* im spanischen Dorf Axpe in Bizkaia, wo er Gast bei Kochpurist Victor Arguinzoniz war.

Der Basken setzt dort seine High-tech-Feuerstellen präzise ein, justiert den Abstand des Rosts zur Glut mittels Edelstahl-Steuerrad und verwendet unterschiedliche Hölzer, um aus jedem Produkt den besten Geschmack

herauszuholen. „Er räuchert die kleinen Glasaale ganz kurz in einem Sieb über dem Holzkohlegrill, und das war’s. Der Geschmack ist einfach top.“

Berührungspunkte mit Glasaal hat auch *Mochi-Koch* Eduard Dimant, der regelmäßig nach Japan reist, um sich für seine Restaurants mit neuen Ideen zu füttern. „Wir waren in einem Hafen in Kawasaki, da sind gerade die Boote mit ihren Fängen hereingefahren. Die Fischer hatten gefühlt tonnenweise Glasaale in ihren riesigen Kisten. Einmal habe ich sie in einem Sud schwimmend geschlürft. Die Textur war ähnlich wie Sepia, mit etwas Biss. Roh haben sie mich nicht überzeugt, noch dazu bedeutet das in Japan meist noch lebend, und die Fische bewegen sich im Mund. Ich brauch’s nicht noch einmal, aber man sollte alles probiert haben“, gibt sich Dimant betont experimentierfreudig.

Wöchentlich werden für das *Mochi-Stammhaus* in der Wiener Praterstraße größere Mengen von Unagi (Süßwasseraal) für die beliebte „Dragon Roll“, eine Reisrolle mit gebackener Garnele, Avocado, Aal, Tobigo und Chili-Ma-

yonnaise, bestellt. In der *Cucina Itameshi* im Wiener Dogenhof ist Aal hingegen ein temporäres Gericht, bei dem japanische Küche ohne Attitüde auf italienische trifft. „In Europa denken viele ja nur an Räucheraal. Aal-Sushi wollen die wenigsten probieren. Wer ihn aber kostet, findet Aal richtig gut, weil man nicht mit seiner Süße rechnet.“ Im Dogenhof portioniert Dimant den Fisch in etliche Filets, gart sie mit einer intensiven Tare-Sauce aus Sake, Sojasauce, Mirin, Zucker und Ingwer, pinselt sie mit Salbeibutter ein und grillt die aufgespießten Stücke bei hohen Temperaturen über offenem Feuer, bevor er sie noch einmal in der Tare einlegt und ein weiteres Mal grillt. Als begleitende Komponente serviert Dimant Fried Rice, in den er Eier, Sesamöl, Knoblauch und italienische Salsiccia rührt.

Während der Spitzenkoch Aal über einen der besten österreichischen Fischhändler Eishken Estate jederzeit aus internationalen Gewässern beziehen kann, bleiben Alain Weissgerber und Lukas Nagl den heimischen Ressourcen treu. Auch wenn Nagl sich noch keine Gedanken machen muss – „für mich ist es ein Mysterium, wieso der Attersee noch immer ausreichend Aale hergibt“ –, ist ihm bewusst, dass diese Delikatesse mit Österreich-Etikett ein Ablaufdatum hat. Ein Zukunftsszenario, auf das er trotz seiner Begeisterung für diesen Fisch mit nüchternem Pragmatismus reagiert: „Wenn der See keinen Aal mehr hergibt, steht er auch nicht mehr auf unserer Karte.“ —

ADRESSEN

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

Cucina Itameshi
Dogenhof
Praterstraße 70, 1020 Wien
T 01/212 25 75 70
cucina-itameshi.at

Rau – Nature Based Cuisine
Pechgraben 23
4463 Großraming
T 0664/124 69 86
im-rau.com

Taubenkobel
Hauptstraße 27/33, 7081 Schützen am Gebirge
T 02684/22 97
taubenkobel.com

Berufsfischer Daniel Reiter
4863 Seewalchen am Attersee

Berufsfischer Helmut Schwarz
7063 Oggau



ALLES FÜR IHRE IMMOBILIE

Hört, hört! Die BUWOG ist jetzt für alle da: Mit unserem „Rundum-Service-Paket“ bieten wir Ihnen alles aus einer Hand.

Mit der BUWOG als verlässlicher Partnerin profitieren Sie dank unserer langjährigen Erfahrung von einer effizienten Bewirtschaftung und einem umfassenden Vermarktungsservice von Immobilien bis hin zur nachhaltigen Wertsteigerung.

Alle Vorteile
auf einen
Streich! Jetzt
anfragen!



[buwog.at](https://www.buwog.at)

BUWOG



„In Europa ist es üblich, Aal zu räuchern. Wir garen den süßlichen Fisch in Tare und grillen ihn dann.“

Eduard Dimant





Aal mit Salbei, Reis & Salsiccia

Eduard Dimant, Cucina Itameshi, Wien

Zutaten für 4 Personen

Aal

600 g frischer Aal, filetiert
50 g Salbeibutter
500 ml Tare (siehe unten)

Rettich-Kizami

200 g Rettich
20 g Wasabi-Kizami
etwas Tare

Fried Rice

500 g gekochter Reis (vom Vortag)
200 g Salsiccia, aus der Haut gelöst
2 Eier, verquirlt
30 ml Sesamöl
40 ml Sojasauce
15 g Knoblauchpaste
30 ml Sonnenblumenöl
Kräuter

Tare

500 g Hühnerknochen
50 g Frühlingszwiebeln
50 g Ingwer
200 ml Sake
150 ml Mirin
125 g Zucker
300 ml Sojasauce

Fortsetzung auf Seite 36



Rauchaal mit Entenleber & Backerbsen

Alain Weissgerber, Taubenkobel, Schützen am Gebirge

Zutaten für 4 Personen

Apfelgel

60 ml Apfelessig („Golden Delicious“ von Gegenbauer)
40 ml Wasser
1,2 g Kappa-Pulver

Backerbsen

100 ml Weißwein
35 g glattes Mehl
80 g Maisstärke
4 g Backpulver
25 ml Milch
14 g Germ
Rapsöl zum Frittieren

Entenleber

Salz
Pfeffer
2 Scheiben Entenleber (Rougié, 40–60 g)

Rauchaal

200 g Rauchaalfilet

Anrichten

dünne Scheiben von einem sauren Apfel aus Österreich (z. B. Granny Smith)
2 EL Apfelgel
1 Handvoll Backerbsen

Zubereitung

Apfelgel

Alle Zutaten im Thermomix zu einem Gel verarbeiten.

Backerbsen

Milch leicht erwärmen, Germ darin auflösen. Alle Zutaten zugeben und zu einem homogenen Teig verarbeiten. Teig eine Nacht kalt stellen. Mit einer Plastikflasche (mit einer Kanüle) Teig in heißes Rapsöl (160 °C) eintropfen und goldbraun frittieren.

Entenleber

Entenleber rosa braten und mit Salz und Pfeffer würzen. In Streifen schneiden.

Rauchaal

Filet in dünne Scheiben schneiden.

Anrichten

Apfelessigel auf dem Teller verteilen. Apfelscheiben und Aal daraufsetzen und mit Apfelessigel abglänzen. Einen Leberstreifen auf den Aal setzen, mit Backerbsen und Entenfett garnieren.



„Den Geschmack von gut geräuchertem Aal gibt es nur ein Mal.“

Alain Weissgerber







Stöcklkraut „mariniert & gebraten“ mit Attersee-Aal, Estragon und Apfel

Lukas Nagl, Bootshaus, Traunkirchen

Zutaten für 4 Personen

Kraut
1 Spitzkraut

Fond aus Aal-Karkassen
500 g Räucheraal-Karkassen
(Kirschholz-geräuchert)
500 ml Wasser
100 g Miso

Vinaigrette für Krautsalat und Schalotten
1 TL Kümmel
25 ml Hesperidenessig
30 ml Aalsuppe
1 EL Dijonsenf
Salz, Zucker
1 rote Zwiebel, in Julienne geschnitten
4 äußere Krautblätter, in Julienne geschnitten

Aal-Miso-Kapern-Sauce
125 g Butter (zu brauner Butter gekocht)
125 ml Aalsuppe „Nagl“, pur aus Karkassen
gezogen, dann 200 g Miso auf 1 l Suppe
25 g gekochte Erdäpfel
20 g Kapernfleisch
30 ml Essig-Kapern-Saft
15 g helle Shoyu (Luvi Fermente)
5 g Dijonsenf
3 g Pfefferkörner
80 g Sake

Vinaigrette-Einlage
100 g Räucheraal, gewürfelt
100 g grüner Apfel, gewürfelt

Anrichten
Estragonöl
frische Frühlingskräuter
karamellisierter Kümmel
Limette, schwarz getrocknet
flüssige Butter (zum Bestreichen)

Zubereitung

Kraut
Strunk entfernen, Kraut salzen. In Alufolie packen und im Rohr bei 200 °C weich backen. Etwas auskühlen lassen, einzelne Blätter auslösen und mit Butter und etwas Maisstärke einreiben. In ein Reindl pressen und weitere



„Wir setzen Räucheraal wie ein Gewürz für Gemüsegerichte ein.“

Lukas Nagl

1,5 Stunden bei 145 °C im Rohr backen. Überkühlen lassen, in Stücke schneiden, mehlieren und knusprig braten.

Fond aus Aal-Karkassen
Aalgräten gut waschen und abtropfen lassen. Gemeinsam mit Wasser und Miso einen Fond ansetzen, bei 85 °C etwa zwei Stunden ziehen lassen.

Vinaigrette für Krautsalat und Schalotten
Kümmel rösten, mit Hesperidenessig ablöschen und reduzieren. Mit Aalsuppe aufgießen und Dijonsenf einrühren. Mit Salz und Zucker abschmecken. Zwiebel und Krautblätter beiseitestellen.

Aal-Miso-Kapern-Sauce
Aalsuppe mit Erdäpfeln, Kapern und -saft, heller Shoyu und Dijonsenf heiß mixen. Pfefferkörner rösten und mit Sake ablöschen, einkochen, etwas abbrennen und auf ca. 100 ml reduzieren. Braune Butter in die Sauce montieren. Passierten, reduzierten Sake dazumischen.

Anrichten
Gebratene Stöcklkraut-Scheibe auf den Teller legen. Mit Vinaigrette, Kraut- und Zwiebel-Julienne marinieren. Aal- und Apfel-Würfel zugeben. Ein kleines Nest des Salats auf die Krautscheibe geben, mit frischen Kräutern bedecken. Miso-Aal-Sauce angießen und mit Estragonöl beträufeln. Mit karamellisiertem Kümmel bestreuen und getrocknete Limette darüberreiben.



Aal mit Glasnudeln & Holunder-Umami

Klemens Gold, Rau, Großraming

Zutaten für 4 Personen

Aal

1 Aal
Noriblätter
Meersalz

Aal-Sud

40 ml Rapsöl
100 g Lauch, gewürfelt (nur weißen Teil)
50 g weiße Champignons
1 Stange Sellerie
100 g Knollensellerie, gewürfelt
1 Schalotte, gewürfelt
100 g Fenchelknolle, gewürfelt
100 ml Weißwein
1 weißes Pfefferkorn
1 Lorbeerblatt
2 l Mineralwasser
Aal-Gräten

Glasnudeln

100 g Mungobohnenmehl
600 ml kalter Rauchfischsud

Fischgrammeln

Steinbutt-Fett oder Wallerbauch (für 100 g Grammeln)
1 Knoblauchzehe
1 weiße Zwiebel
1 TL Petersilie, gehackt
Sonnenblumenöl

Holunder-Beurre-blanc

350 ml Aal-Sud
150 ml Holunder-Einlegefond
250 g kalte Butterwürfel
Salz, Zitronensaft
helle Sojasauce

Anrichten

ingelegte Holunderblüten

Fortsetzung auf Seite 36

„Die Glasnudeln geben ein gutes
Imitat für den Glasaal ab.“

Klemens Gold





Fortsetzung von Seite 29

Aal mit Salbei, Reis & Salsiccia

Eduard Dimant, Cucina Itameshi, Wien

Zubereitung

Tara

Hühnerknochen im Ofen bei 200 °C etwa 30 Minuten goldbraun rösten. Währenddessen Frühlingszwiebeln und Ingwer in einem großen Topf ohne Öl anrösten, bis sie duften. Sake und Mirin hinzufügen, kurz aufkochen lassen, damit der Alkohol verdampft. Dann Zucker und Sojasauce einrühren. Geröstete Hühnerknochen dazugeben und die Mischung auf niedriger Hitze 1,5 bis 2 Stunden sanft köcheln lassen. Durch ein feines Sieb passieren und beiseitestellen.

Aal

Aalfillets in einen schweren Topf legen, mit Tare aufgießen. Bei schwacher Hitze ca. 15 Minuten köcheln lassen. Aal herausnehmen und abkühlen lassen. Anschließend auf Spieße stecken, um ein Einrollen beim Grillen zu verhindern. Salbeibutter schmelzen und Aal damit bestreichen. Aalstücke 10–15 Minuten grillen (zuerst auf der Fleischseite), zwischendurch ein Mal wenden. Dabei erneut mit Salbeibutter bepinseln. Lieber

bei niedrigerer Hitze garen, um ein Verbrennen zu vermeiden. Aal erneut in die Marinade legen und für 60 Minuten durchziehen lassen. Ein zweites Mal grillen, mit etwas Salbeibutter verfeinern und auf Tellern anrichten.

Rettich-Kizami

Rettich mit einer Vierkantreibe reiben und mit Wasabi-Kizami vermengen. Teller mit etwas Tare übergießen und beiseitestellen.

Fried Rice

Sonnenblumenöl in einer großen Pfanne erhitzen. Salsiccia hineingeben, mit einem Löffel zerdrücken und zerteilen. 2–3 Minuten braten, bis sie goldbraun ist. Knoblauchpaste zufügen und vorsichtig anschwitzen, bis sie duftet. Gekochten Reis in die Pfanne geben und unter ständigem Rühren braten, bis er leicht gebräunt ist. Verquirlte Eier dazugeben und schnell unter den Reis mischen, bis sie gestockt sind. Sojasauce und Sesamöl hinzufügen, alles gut vermengen. Gebratenen Reis auf Teller verteilen und mit frischen Kräutern servieren.



Fortsetzung von Seite 34

Aal mit Glasnudeln & Holunder-Umami

Klemens Gold, Rau, Großraming

Zubereitung

Aal

Haut vom Aal abziehen, Filets von Gräten lösen. Filets halbieren, auf Noriblättern platzieren. Salzen und Filet für Filet in Noriblätter einrollen. In Frischhaltefolie wickeln – wie einen Serviettenknödel – und vakuumieren. Bei 56 °C etwa 55 Minuten sous-vide garen. Anschließend in Eiswasser abkühlen und 24 Stunden durchgelieren lassen. Filets in Scheiben schneiden (Gräten verschwinden, sobald man den Aal erhitzt).

Aal-Sud

Öl bei mäßiger Hitze in einem großen Topf erwärmen und Gemüse darin 10 Minuten anschwitzen. Mit Wein ablöschen und reduzieren, bis etwa 50 ml übrig sind. Pfefferkörner und Lorbeerblatt zu einem Gewürzsäckchen binden. Zusammen mit Fischgräten und Mineralwasser im Topf bei mäßiger Hitze 30 Minuten ohne Deckel kochen lassen. An der Oberfläche schwimmendes Fett und Schaum immer wieder abschöpfen. Vom Herd nehmen und 10 Minuten ziehen lassen. Durch ein mit einem Mulltuch ausgelegtes Spitzsieb gießen.

Glasnudeln

400 ml Rauchfischsud zum Kochen bringen. Inzwischen Mungobohnenstärke mit 200 ml Rauchfischsud glatt rühren. Unter ständigem Rühren Stärke-Sud-Mischung nach und nach in kochende

Flüssigkeit einfließen lassen. Bei mittlerer Hitze weiterkochen und ständig rühren, um Klumpenbildung zu vermeiden. Sobald der Teig durchsichtig und dick (Kleister) ist, vom Herd ziehen und sofort in eine flache Form füllen. Mindestens 30 Minuten im Kühlschrank abkühlen lassen. Anschließend aus der Form stürzen, so dünn wie möglich längs schneiden und in kleine Stücke teilen. So entstehen schöne, lange Glasnudeln.

Fischgrammeln

Fischfett fein hacken. Anschließend in Sonnenblumenöl ausbacken, bis es knusprig wird. Abtropfen lassen. Zwiebel mit etwas frischer Butter, Salz und Fischfett karamellisieren (für etwa 30 Minuten). Nun alle Zutaten vermischen und etwas weiterrösten.

Holunder-Beurre-blanc

Aalsud und Einlegefond aufkochen und eventuell mit heller Sojasauce, Salz und Zitronensaft abschmecken. Kalte Butterwürfel in den Sud geben und mit einem Stabmixer aufschäumen. Dabei darauf achten, dass die Sauce nicht zu heiß ist.

Anrichten

Aal in Scheiben schneiden und in die Tellermitte legen. Dahinter Glasnudeln platzieren. Mit Grammeln bestreuen. Kurz vor dem Servieren eingelegte Holunderblüten darauf verteilen und Beurre blanc aufschlagen. Im Teller Schaum mit Sauce anrichten.

AL BRONZO

DAL 1877
Barilla®



**PERFEKTE
SAUCENHAFTUNG**
AUF DIE ITALIENISCHE ART

NEUE GRÖSSE 500g

Nicht immer blaumachen

Man kann sie in Essigwasser blaugaren oder nach Art der Müllerin braten. Man kann die Forelle aber auch für elaboriertere Zubereitungen verwenden.

TEXT VON ANDREA KARRER
ILLUSTRATION VON KERSTIN LUTTENFELDNER

Es gibt nicht nur glückliche Schweine und glückliche Hühner. Es gibt auch glückliche Forellen. Diese hier sind es offensichtlich. „Über einen Zeitraum von bis zu sechs Jahren kümmern wir uns rund um die Uhr um die Forellen – sie sind Teil unserer Familie“, erklärt Andrea Jobst von der *Fischerei Jobst* in Greifenburg im Kärntner Drautal. Die Fische wachsen dank der hauseigenen größten kalten Mineralwasserquelle Österreichs, der Mühlerquelle, zu 100 Prozent im Familienbetrieb auf. „Damit die Fische vital und gesund sind, passen wir regelmäßig die Strömung an die Körpergröße der Forellen an: Je kleiner der Fisch, desto geringer muss auch die Strömung sein. So geben wir den Fischen immer die Möglichkeit, das zu tun, was sie am besten können – schwimmen; und letztlich auch richtig gut schmecken.“

Die Fische werden mit der japanischen Ikejime-Methode geschlachtet, die zu einem besonders zarten Filet führt und für die Fische äußerst stressfrei und tierschonend ist. „Der Fisch wird durch einen gezielten Stich ins Gehirn getötet“, erklärt Lukas

Nagl, bekannt aus dem Restaurant *Bootschau* im Hotel *Das Traunsee* in Traunstein. „Das mag sich brutal anhören, ist aber tatsächlich für den Fisch viel schonender als konventionelle Schlachtungsmethoden.“

Immer mehr Köche entscheiden deswegen, nach der Ikejime-Technik zu schlachten. In Japan werden die Fische dafür bis zu 24 Stunden in ein kleines Becken gesetzt, der Fisch soll sich entspannen. Ein Schnitt an den Kiemen und einer am Schwanz in die Arterie sorgen für das schnelle Ausbluten im kalten Wasser. Der Vorteil dieser in ganz Japan praktizierten Methode: Die Totenstarre und die damit verbundene Milchsäureausschüttung ins Gewebe, die später für einen „fischigen“ Geschmack sorgen können, werden hinausgezögert. Das Ausbluten verändert die Konsistenz und den Geschmack des Fisches, er bleibt auch länger haltbar. „Der Geschmack ist viel klarer, purer und eleganter“, meint Lukas Nagl. Die Perfektion der japanischen Küche hat es dem Koch angetan, ebenso wie die Philosophie, die dahintersteckt: alles im Sinne des Genusses durchzudenken. Seit ein paar Jahren produziert er außerdem mit seiner Firma *Lwi Fermente* Sojasaucen, Traunseefischsauce und Misos, die er großzügig in seiner Küche einsetzt. Sie sind nämlich oft genau das, was mitunter etwas widerspenstige Süßwasserfische wie Forellen brauchen.

„Ich lege Fisch gerne in Salzlake ein. Auf einen Liter Wasser kommen drei Prozent Salz und ein Prozent Zucker, so lautet das Verhältnis. Dann ist der

Fisch keimfrei und leicht gebeizt. Er gart dadurch auch nicht so schnell und wird wunderbar saftig. Danach kann man ihn auf der leicht mehlierten Hautseite anbraten. Zuerst mit Öl beginnen und erst zum Schluss eine Flocke Butter dazugeben. Wenn der Fisch sich nach oben biegt, kurz umdrehen, die gebräunte Butter darübergießen, und fertig ist der perfekte Genuss“, so Nagl. Überhaupt kommen seine Teller nie kompliziert oder mit zu viel Chichi daher, er konzentriert sich lieber auf den guten Geschmack. So wird etwa Seeforelle heiß geräuchert und mit Blatt sowie Wurzel von der Petersilie angerichtet. Die auffallend frische, fein säuerliche Vinaigrette verdankt ihre Aromatik Rotem Holunder, der erst in einer Höhe ab 1.600 Meter wächst.

Das Thema Nachhaltigkeit ist Nagl wichtig, vom Kopf bis zur Gräte: „Letztes habe ich eine fünfeinhalb Kilo schwere, etwa zehn Jahre alte Seeforelle bekommen. Die Seeforellennereien, also Leber und Herz, habe ich kurz gebraten auf Zwetschkensauce serviert, das Rückenfilet wurde zu Sashimi, ein Teil mit Fischsauce zu Tatar gehackt. Den Fischkopf habe ich in hausgemachtem Reiswein gedämpft, das etwas fettere Bauchfleisch klassisch im Rohr gebraten. Die Haut wurde gekocht, getrocknet und dann zu knusprigen Chips frittiert. Auch der Milchner wurde frittiert und als Snack mit Mayonnaise gereicht. Zum Abschluss kam die Suppe aus der Gräte.“

Forellen werden nach ihrem Lebensraum in Meerforelle, Seeforelle und Bachforelle unterteilt. Meerforel-

WACHOLDERBEEREN



PFEFFERKÖRNER

FENCHELSAMEN



ANIS



KORIANDER-
KÖRNER



Forellen-



SENFKÖRNER



PAPAYAKERNE



FORELLE

ZWIEBEL



Matjes

SONNENBLUMENÖL



ZUCKER



KNOBLAUCH



SALZ



LORBEERBLÄTTER



Dry-aging wird nun auch beim Fisch immer mehr zur gelebten Praxis. Weniger Wasser bedeutet mehr Aroma und Konsistenz.

len leben meist im Salzwasser und wandern zum Laichen die Flüsse hinauf. See- und Bachforellen sind reine Süßwasserfische. Die bekannten Regenbogenforellen waren ursprünglich Salzwasserfische, stammen heute aber in der Regel aus Süßwasserzucht. Zum Geschmack dieser Fließbandforellen sollen hier nicht viele Worte verschwendet werden, doch sei so viel verraten, dass er sich zum Aroma echter, frisch gefangener Forellen verhält wie jener von Sägemehl zu dem frischer Bambussprossen. Rein zoologisch gesehen zählen alle Forellen zu den Lachsfischen, den sogenannten Salmoniden. Zu den Regenbogenforellen gehört auch die Lachsforelle. Sie bekommt spezielles Futter mit Farbstoffen, damit sich ihr Fleisch zart rosa färbt. Exemplare mit bis zu 80 Zentimetern Länge und einem Gewicht von zehn Kilogramm sind keine Seltenheit.

Lukas Nagl vertritt die Meinung, dass man Fisch nicht immer so frisch wie möglich servieren muss, sondern experimentiert auch mit Reifung, eben so, wie man es vom Rindfleisch kennt. „Kurz gefasst geht es darum, Aromen und Konsistenz zu komprimieren, indem man den Wassergehalt reduziert, ohne dass das Fleisch dabei zu trocken wird.“

Dry-aging wird immer mit Rindfleisch in Verbindung gebracht. Zu Unrecht, denn Pioniere wie Andreas Jobst zeigen, dass auch Fisch erst durch Trockenreifung sein volles Potenzial entfaltet. „Mindestens vier Jahre lang wachsen die Forellen, die wir zu Dry-aged-Forellen veredeln, in unseren Teichen, bis sie ein Gewicht von fünf bis sechs Kilo erreichen. Sie werden mit der japanischen Ikejime-Methode geschlachtet, ohne Wasser ausgenommen, gereinigt und abgetrocknet. Anschließend kommen sie für mindestens 21 Tage zum Abhängen in unseren Reifeschrank, bis sie den perfekten Reifegrad erreicht haben.“ Durch diese spezielle Trockenreifung erhält die Forelle eine einzigartige Aromenvielfalt und eine zarte Textur.

„In der Zeit verlieren sie rund zwei Kilo, dafür schmecken sie umso intensiver. Durch das Reifen werden jene Aromen des rohen Fisches hervorgehoben, die man in den ersten drei Tagen nach dem Fang kaum schmeckt“, schwärmt Nagl. Verwendet werden können die Forellenfilets dann wie jene von frischen Fischen: „Als Sushi und Sashimi, gebraten oder gegrillt. Beim Grillen gibt es auch den Vorteil, dass die Haut am Grill nicht kleben bleibt.“ —

Forellen-Matjes

Rezept von Lukas Nagl

Zutaten

1 kg Forelle (im Ganzen, ohne Kopf, zimmertemperiert)
 5 l Wasser
 280 g Salz
 180 g Zucker
 4 Zwiebeln, geschält und in Ringe geschnitten
 4 Lorbeerblätter
 10 g Senfkörner
 6 Wacholderbeeren
 2 Knoblauchzehen, geschält
 8 Pfefferkörner
 je 1 TL Fenchel, Koriander und Anis
 50 g Papayakerne

Für die Öllake:

1 l Sonnenblumenöl
 6 Lorbeerblätter
 Fenchel-, Pfeffer- und Senfkörner
 5 Wacholderbeeren

Zubereitung

Für die Salzlake Salz und Zucker im Wasser auflösen. Die Gewürze leicht rösten und dazugeben. Zwiebelringe beifügen und alles ein Mal aufkochen. Auf ca. 30 °C abkühlen lassen. Die Papayakerne auf 70 °C erwärmen und anschließend in die warme Flüssigkeit geben. Forellen einlegen und bei Zimmertemperatur für 6 Stunden komplett zugedeckt ziehen lassen. Hinweis: Die Zimmertemperatur hilft beim Start der Arbeit des Papain der Papayakerne. Anschließend in den Kühlschrank bei 7 °C drei Tage reifen lassen.

Wichtig: Die Lake täglich immer wieder umrühren und sicherstellen, dass der Fisch mit Flüssigkeit bedeckt ist.

Am dritten Tag sollte man die Mittelgräte der Forelle von der Bauchseite her einfach herausziehen können, inklusive aller anderen Gräten. Als Doppelfilet wieder in die Lake legen und für weitere zwei Tage darin reifen lassen. Danach herausnehmen und mit einem sauberen Tuch trocken tupfen. In ein Gefäß mit neutralem Sonnenblumenöl und den Gewürzen legen; im Kühlschrank zugedeckt lagern. Ordentlich und sorgfältig produziert, sind die Forellen-Matjes für mindestens zwei Wochen im Kühlschrank haltbar. Auch Einfrieren im Öl ist möglich.

ADRESSEN

Bootshaus
 Klosterplatz 4
 4801 Traunkirchen
dastraunsee.at

Forellen Jobst
 Bruggen 25
 9761 Greifenburg
forellen-jobst.at

QUALITÄT MIT TIEFGANG



DER BESTE FANG FÜR PROFIS

Mit unserem **rund 300 Produkte starken Sortiment an frischen und tiefgekühlten Fisch- und Seafood-Delikatessen** aus aller Welt unterstützen wir Sie dabei, Ihre individuellen Ideen von exzellenter Fischküche auf der Höhe der Zeit in Perfektion auf den Teller zu bringen.

Tauchen Sie ein in unseren Fisch-Folder!



Nordic Cuisine

In den Hitzewallungen unserer Zeit sind die nördlichen Teile von Mühlviertel und Innviertel angenehm frische Oasen. Dazu haben sich hier mehrere kulinarische Cluster gebildet, köstliche Butter und herrliches Bier inklusive.

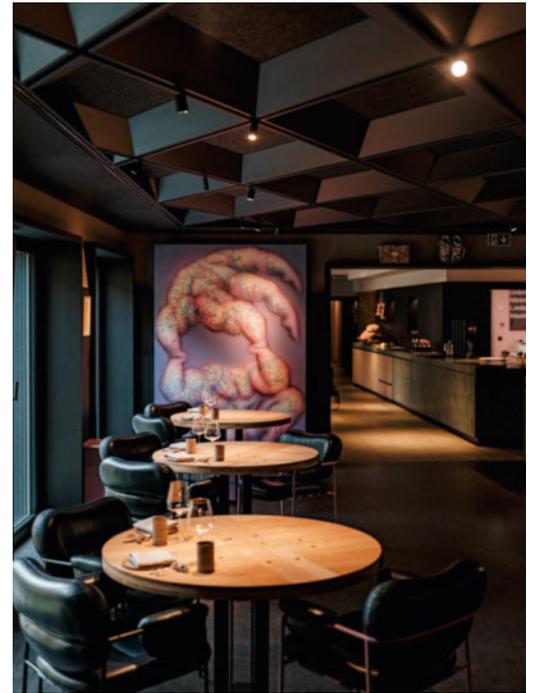
TEXT VON ALEXANDER RABL
FOTOS VON MICHAEL REIDINGER



Zwischen den bewaldeten Hügeln von Mühl-, Hausruck- und Innviertel begrüßen Spitzenköche ihre Gäste. Im *Mühltalhof* ist das Philip Rachinger. Die gebratene Lammkeule bringt er im Restaurant *Ois* persönlich an den Tisch.



„Ich darf jetzt die Kür machen“, sagt Philip Rachinger und verweist gerne auf die Geschichte des *Mühlthof*s und seine Großmutter Burgi, die mit ihrem Mann Peter Rachinger das hohe Niveau des Hauses begründete.



Spargel gegrillt mit
Sauce hollandaise
und Grammeln. Philip
Rachinger und sein
Team legen im Ois
raffiniert zubereitetes
Seelenfutter vor.





Das Restaurant *Kammer5* ist der neue Shootingstar im Norden Oberösterreichs. Hier kocht und serviert ein junges, hochmotiviertes Team eine reduziert elegante Küche.







Ob Lachsforelle mit Kümmel
und Beurre blanc oder grüne
Bohnen mit grünem Apfel:
Bei Clemens Grabmer
gelingen alle Gerichte aufs
Vortrefflichste.

Der nahe Wald gehört vor
allem im Sommer zur
erholsamen Atmosphäre
der *Waldschänke*.

Elisabeth Grabmer und
Sohn Clemens bilden ein
perfektes Team, Heinz
Grabmer leitet souverän die
Servicemannschaft.





Bier mit Vanilleeis?
Im eiskalten, zehn
Meter unter der
Erde gelegenen
Exerimentierkeller
der Brauerei
Hofstetten gibt es
für die Braumeisterin
Jana Krammer
keine Denkverbote.



Affogato, aber nicht mit Espresso, sondern mit dunklem Bier, beim Gedanken daran gerät Jana Krammer ins Schwärmen. Der Granitbock würde durch Gefrieren noch intensiver, erzählt sie, denn das Wasser setzt sich ab. Das verstärkt die bittersüßen Aromen des Bockbiers, und mit Vanilleis funktioniert das ganz außerordentlich. Jana führt mit ihrem Bruder die Familientradition in der sechsten Generation fort. Das Brauwesen hat sie in Berlin studiert, jetzt ist sie voller Begeisterung, Wissen und Einfälle. „Ich hatte Japaner als Studienkollegen, das öffnet den Blick auf die Welt.“ Im Brauen sind die Japaner ja nicht so schlecht, Stichwort Sake.

Eine Brauerei wie aus dem Bilderbuch ist die Brauerei Hofstetten, untergebracht in einem Gebäude aus dem sechzehnten Jahrhundert. Zehn Meter unter der Erde stehen die Tanks, in denen die Spaßprojekte der Familie reifen, manche bis zu sechs Monate. Hier ist es das ganze Jahr über gleich kalt. Im Sommer, wenn man im Hof der Brauerei bei gutem Wind eine flüssige Stärkung angeboten bekommt, ist ein kühles Bier lebensrettend. Ein Glas vom „Kübelbier“, wie Jana Krammer es nennt, einem Zwickl, und man wird sofort süchtig: Würze, Klarheit, cremig, die perfekte Temperatur, das richtige Zapfen. Kleiner Spaziergang durch die Brauerei, die als eine der besten des Landes gilt. Ein alter Braukessel, der eigentlich museumsreif ist, darf im Ruhestand immer noch arbeiten. Das Zwickl hat wegen der alten Eisen-

leitungen einen leicht metallischen Geschmack, der für manche gewöhnungsbedürftig sein mag. Auch die mehr als hundert Jahre alte Hopfenmühle, Wunderwerk der Maschinenkunst, ist weiterhin in Betrieb. Bis vor Kurzem durfte nur der Vater Peter Krammer die Mühle betreiben, nach ein paar Sicherheitsmaßnahmen arbeitet nun auch die Belegschaft mit. Natürlich ist das Hofstettener Pils ein Fest. Im nahe gelegenen *Mühlthalhof* beenden die Gäste ein von besten Weinen begleitetes Menü gerne mit einem kleinen Pils, der Frische und inneren Balance wegen.

Im Mühlviertel

Die Welt, betrachtet vom am langsam dahinfließenden Fluss gelegenen *Mühlthalhof*, ist eine gute Welt, das Mühlviertel ein gutes Viertel. Nur die Schnellstraße und ein Stiegenaufgang sorgen für das in Österreich meist unvermeidliche Stück betonierter Hässlichkeit. Dafür ist die seit Generationen im *Mühlthalhof* tätige Familie Rachinger nicht zuständig. Wofür sie zuständig ist, gehört zu den geschmackvollsten, kunstaffinen und in vielen architektonischen Details er-

Besuchenswert: die Brauerei Hofstetten und ihre teils museumswürdige Einrichtung, immer noch in Gebrauch

freulichen Unterkünften im Land. Strich für Strich, Raum für Raum und Gebäude für Gebäude hat Helmut Rachinger ein Resort der besonderen Art geschaffen, nicht auf dem Reißbrett kreiert, sondern aus der bestehenden Substanz herausgearbeitet. Schon die schöne Leinentischwäsche und das alte Silberbesteck, das einst im Wald vergraben wurde, um nicht von den Russen geraubt zu werden, signalisieren regionale Zugewandtheit und noble Geschichte. Im Restaurant *Ois* (Mühlviertlerisch für „alles“) gibt es keine Tischtücher, sie würden den Genuss der aus den alten Holzböden gezimmerten Esstische verstellen. Tatsächlich arbeiten Helmut und Philip Rachinger mit einem der besten Tischler des Landes.

Die Kurve der Buchungen laufe freitags und samstags steil nach oben, erzählt Philip Rachinger, um dann am Sonntagabend komplett abzufachen. Rachinger ist gerade in der Form seines Lebens. Souverän und locker führt er sein À-la-carte-Restaurant wie auch den ganzen Betrieb. Franko-





„Zu uns kamen sie aus dem Dorf, um den Heringsschmaus zu fotografieren.“

Philip Rachinger

phile Klassik, die er im kleinen Finger hat, vereint er mit kosmopolitisch inspirierten Techniken und zwischendurch auch mit weiter her gereisten Zutaten. Aus der auch als Winterspargel gehandelten, dünn geschnittenen Schwarzwurzel macht Rachinger ein Geflecht, serviert es mit fermentiertem Spargel, Mädesüß und nur kurz gegrilltem Saibling, ein Entree von sublimer Raffinesse.

Blütenweißen Zander verbindet er mit einer Fischfarce klassischer Art, die mit Brunnenkresse nicht nur farblich akzentuiert wurde. Dazu knackiger grüner Spargel, eine knallgrüne Sauce aus Kresse, Hommage an den Frühling. Süß-cremiges Seelenfutter ist der bittersüße Spargel, der mit Sauce hollandaise und gebratenen Grammeln serviert wird. Sattes Grün und aromatische Wucht dann bei gegrillter Brennnessel, Kohl und einer grünen Beurre blanc mit Kaviar. Zum Hauptgang trägt Philip ein kleines Tischchen durchs Lokal, auf dem der Braten posiert, beim letzten Besuch Lammshulter, die vor den Gästen tranchiert wird. Als Dessert Topfensoufflé, wer macht das heute noch?

Der *Mühlthalhof* ist wie die Brauerei Hofstetten ein Generationenprojekt, das einst von Burgi Rachinger auf hohes Niveau gebracht wurde. Die aus der Steiermark stammende Großmutter von Philip

Rachinger lernte den Großpapa Rachingers in einem Grandhotel in Kitzbühel kennen und brachte in die ehemals russische Zone in Oberösterreich westliche Gastronomie und entsprechenden Anspruch ein. „Zu uns kamen sie aus dem Dorf, um den Heringsschmaus zu fotografieren, wir verlangten Geld fürs Fotografieren, wer essen wollte, bezahlte natürlich viel mehr“, erzählt Philip, der das Erbe seines Vaters Helmut angetreten hat und jetzt, wie er sagt, an der Kür des Ganzen arbeitet. Dabei ist Helmut Rachingers „Ausgedinge“, der geniale *Fernruf 7* im ehemaligen Stall, auf den jetzt ein wunderschönes Ryokan-artiges Hotel aufgesetzt wurde, ein eigenes Universum an Gastfreundschaft, gestalterischer Würde und Güte. Hier wird das fantastische Brot gebacken, hier ist das Motto „Anything goes“, und die Gerichte sind so, wie man zu Hause gerne kochen können würde.

Außer dem *Ois* und dem *Fernruf 7* ist da das Braugasthaus im Ort, zu er-

reichen durch einen kleinen Spaziergang, wo Philip Rachingers Team wunderbare Stelzen brät und anderes anrichten lässt, nach seiner Vorstellung eines zeitgemäßen Wirtshauses für Freunde und die Leute vor Ort. Köstlicher Raunaspeck, den es auch im *Ois* zum Aperitif gibt.

Der Zander mit Brunnenkresse hat es dem Autor angetan, deshalb fährt er weiter nördlich Richtung Böhmen, um Michael Plöckinger in Sankt Ulrich zu besuchen. Der hat dort Zandern ein Indoor-Quartier eingerichtet. Sauberes Wasser, Verzicht auf Medikamente, genügend Sauerstoff und perfekt kalibrierte Temperaturen geben den Fischen das Habitat, welches sie brauchen, um prächtig zu wachsen (und das nicht zu schnell).

Wie schafft es Plöckinger, den an sich als Raubfisch konditionierten Zandern das Raubfisch-artige auszutreiben? Es hängt von der Menge des Wassers und der (gleichen) Größe der Fische ab, passt beides, funktioniert

Bier und Butter aus der Region gibt es bei Christoph und Doris Forthuber (oben). Doch ihr Wirtshaus ist alles andere als ein gewöhnliches Wirtshaus, und das merkt der Gast nicht erst bei den Desserts.



Der Käser Christian Stoiber legt all sein Herzblut und sein Wissen in die Produktion des Mühlviertler Grana.



„Jeder Betrieb hat seine eigene Rohmilch-Flora, das macht den Käse unverwechselbar.“

Christian Stoiber

das auch. Plöckinger erzählt: „Es gibt 27 Produktionsbecken auf einer Indoor-Fläche von 2.000 m². Ein Becken hat ungefähr 23 m³ Wasser, das sind insgesamt 1.000 m³ Wasser, ständig gefiltert und mit Sauerstoff angereichert im Kreis geführt.“ Temperatur? Zum einen sei es im Mühlviertel eher kühl, so Plöckinger, andererseits brauchen die Zander zum optimalen Wachstum etwa 24 °C. „Die Risiken unserer Indoor-Zucht sind maximal technische, wie etwa Stromausfall, wir haben hier weder Hochwasser noch Fischotter oder einen zu nahe am Teich vorbeifahrenden, mit Gülle beladenen Traktor zu befürchten.“ Die durchschnittliche Produktion wird etwa bei 1.000 Tonnen im Jahr liegen, das sind etwa hunderttausend Fische. Plöckinger auf die Frage, warum gerade Zander: „Der Preisdruck war bei der Forelle zu hoch, beim Zander erhoffe ich mir Erträge, die den Aufwand decken und bei denen noch etwas übrig bleibt.“

Für den Käser und Milchbauern Christian Stoiber war, als er den Hof erbt, klar, dass er die Chance dieses Erbes nutzen würde. Dabei stellte er auch wirtschaftliche Überlegungen an: „Meine Frau Sandra und ich dachten, von Milch alleine können wir nicht leben, wir müssen sie veredeln. 2017 haben wir die Käserei begonnen, ich hatte das Käsen ja vorher in Rohrbach gelernt.“ Danach ein Studium an der Boku, der Eliteschmiede der Landwirtschaft. Rohmilch ist am Loishof natürlich

obligat. Einer Zuneigung zu Italien ist der Begriff Mühlviertler Grana zu verdanken. „Kühe sind sehr empfindliche Tiere, wenn du Stress hast, macht sich das in der Milch bemerkbar. Das Lab braucht dann etwas länger, die Mikroorganismen verändern sich.“ Stress ist aber für Christian Stoibers 35 Kühe kein Thema. Sein Wissen bringt er in jedes Stück seiner Käse ein: „Jeder Betrieb hat seine eigene Rohmilch-Flora, das macht den Käse unverwechselbar.“ Interessant nebstbei: Die Gerste, die auf den Feldern des Loishofs wächst, verkauft er zum Teil an die Brauerei Hofstetten – zu einem guten Preis. Hier schließt sich der Kreis innovativer Landwirtschaft im Mühlviertel.

Im Hausruckviertel

Mittags in Grieskirchen. Die Parkplätze vor *Grabmers Waldschänke* sind lückenlos besetzt. Drinnen fröh-

liches Schmausen. Ein großer Teil der Gäste bestellt das preiswerte Mittagsmenü. In der winzigen Küche duftet es sanft nach Lammragout. Elisabeth und Clemens, die seit Jahren einträchtig nebeneinander kochen, lieben das Zackelschaf vom Biogut Hofmann. Elisabeth Grabmer schwenkt die schwere Eisenpfanne mit den Wiener Schnitzeln. Denn obwohl oder vielleicht auch weil die *Waldschänke* zu den besten Restaurantadressen der Umgebung zählt, lassen die Gäste das hervorragend komponierte Menü oft zugunsten des Österreicher Lieblingspeise links liegen.

Ein wunderbar gewürzter Salat aus grünen Fisolen, Haselnuss, Traubenkernöl und grünem Apfel macht den Einstieg. Es folgt ein exzellenter Beitrag zum Thema Lachsforelle: der delikate Fisch gedämpft, dazu Frühlkraut und eine federleichte Beurre blanc mit Kümmel. Dazu in einem Schälchen die Suppe aus den angerös-





Thomas und Josef Höflmaier wollen keine Posterboys der Landwirtschaft sein. Butter in Spitzenqualität hat in ihrer Familie Tradition. Sie könnte auch ganz gut zum Zander aus Aquakultur aus der Zucht von Michael Plöckinger schmecken.

teten Karkassen des Fisches, darin ein Fischknödel, Referenz an den Ruf, den sich Frau Grabmer mit ihrem Knödelkochbuch erworben hat. „Ein schönes Pfeffersteak“, sagt Heinz Grabmer und serviert den Hauptgang. Das Filet vom Jungstier ist exzessiv, die Sauce mustergültig, und wenn man in die grünen Pfefferkörner beißt und den Geschmack aus Schärfe und Modrigkeit spürt, weiß der Gast, er hat einen ewigen Küchenklassiker vor sich. Dazu der erste grüne Spargel aus Eferding und geschmorte Urkarotte. Die Patissière steuert eine Komposition aus Buchweizeneis, Schokolade, Kirschen und Miso bei. Man fühlt sich an den Schokopudding aus der Kindheit erinnert. Die *Waldschänke* ist ein Wohlfühlrestaurant, das einst als einfaches Wirtshaus begann, in welches man mit mitgebrachtem Essen und Getränken ging. Anfang der Neunziger änderten Heinz und Elisabeth Grabmer das Konzept, und ihre Liebe und ihr Einsatz machten das sympathische Haus zu einer der besten Adressen Oberösterreichs. Im Garten arbeitet Clemens Grabmer gerade an einer Freiluft-Lounge. Es wird ein komfortables Areal für das Davor und Danach, eine grüne Oase, abends bestrahlt von der untergehenden Sonne.

Eine Frage bleibt: Warum schmeckt das Zackelschaf in der *Waldschänke* so gut? Hubert Renner, Leiter der Hofmann'schen Forstwirtschaft und des gleichnamigen Bioguts in Natternbach, weiß es:

„Zackelschafe sind kleiner, ihr Körper bringt weniger Fleisch, das aber ist von besonderer Qualität. Vor allem, wenn man es so macht wie bei uns am Gut: viel Zeit beim Wachsen, bestes Futter.“ Am Biohof beschäftigt man sich mit seltenen Nutztierassen. Des Zuchtexperten Renners Erkenntnis: Die Rasse sei sehr wichtig, wichtiger seien aber die Bedingungen, unter denen Nutztiere aufwachsen. Neben dem Zackelschaf, dessen Wolle nicht so wertgeschätzt wird wie die des Merinoschafs (sie wird am Hof zu Dünger verarbeitet) und das deswegen in den letzten Jahrhunderten an Bedeutung verlor, ist auch das Wollschwein, das Mangalitza, das wegen seines Fetts jahrzehntelang unter Verdacht stand. „Dabei sind die Fette unserer Schweine sogar gute Fette, die gut fürs Cholesterin sind“, erzählt Renner, „denn die Art des Fetts, also Bekömmlichkeit und Güte, hängt wieder vom Futter und von der Lebensdauer der Tiere ab.“ Die Schweine werden nach dem aktuellen Wissen der Landwirtschaft gezüchtet und oft lebend verkauft. Was am Hof bleibt,

wird, wie es beim Zackelschaf und auch beim Aberdeen Angus der Fall ist, vor Ort in einem Minischlachtraum vom angestellten Metzger geschlachtet. „Die Tiere zum Schlachthof zu transportieren, würde unserer Philosophie zuwiderlaufen.“ Speck und Würste vom Biohof gewinnen regelmäßig Preise. Man sieht mit bloßem Auge die beeindruckende Fettschicht und freut sich. Schmalz gibt es in mehreren aromatischen Varianten. Der Lardo vom Rücken wird mit unterschiedlichen Gewürzen produziert: „Einfach auf der Zunge zergehen lassen.“ Im kleinen Hofladen finden regelmäßig Verkostungen statt, hier kann man auch nach Voranmeldung kaufen. Ein Besuch des Biohofs Hofmann lohnt sich alleine aus ästhetischer Sicht. Hier wurde ein einnehmend schönes Ensemble aus Gebäuden und Stallungen gebaut. Ein bisschen beneidet man Schafe, Rinder und Schweine dann schon.

Im Innviertel

Sanfte Hügel, viel Wald, kleine Güterwege, immer wieder ein Vierkanthof,



Lukas Kienbauer hat in Schärding ein kleines kulinarisches Imperium geschaffen.

der obligate Kirchturm und eine kleine Siedlung, manch mächtiger Braugasthof im Ortszentrum. Im Süden die kantigen Berggipfel der Alpen. Nur in manchen der kleinen Städte spürt und sieht man die wirtschaftliche Potenz des oberösterreichischen Innviertels. Auch in der neu errichteten *Kammer5* in Ort im Innkreis wurde nicht an Aufwand gespart. Gezielte Gewölbe und kräftig proportionierte Säulen stehen in reizvollem Kontrast zu den Feinheiten, die aus der Küche kommen. Ein junges Team kocht hier mit dem Fuß am Gaspedal. Aus lokalen Pilzen (Zucht), Apfel und Liebstöckel wird eine vegane Vorspeise und diese dank kenntnisreichem Umgang mit Textur und Gewürzen zum Essvergnügen. Später gibt es dann doch Fleisch: rosa gebratenes Lamm in einem schönen Arrangement mit Bärlauch und Kohlrabi. „Aus dem Leben einer Biene“ könnte dann das Dessert heißen, es handelt sich um ein Zusammenspiel aus Blütenpollen und Honig, mit dem Cruncheffekt von Granola, kühle Süße in vielfältiger Ausprägung. Im Sommer wird im Freien gegrillt.

Zum Einstieg ein köstliches Augustinerbier. Man ist angekommen im Gastgarten des wunderschön gelegenen *Gasthaus Maria vom Guten Rat*. Seit dem Frühjahr haben Christoph und Doris Forthuber hier in Gstaig Quartier bezogen. Das gleich neben der Wallfahrtskirche gelegene Restaurant mit dem wunderbaren, einst von Hermann Czech etablierten Rot an der Bar und an der Decke wird mit

einem modernen Konzept bespielt, das sich nicht zwischen Fine Dining und Wirtshaus entscheiden kann – und auch nicht muss.

Forthuber hat an einigen der besten Adressen im deutschsprachigen Europa gearbeitet (Hans Haas, Caminada) und lässt sein Wissen und Können immer wieder aufblitzen. Die Lachsforelle gart er mit Dampf und einem Riesenstrauß frischer Wiesenkräuter, das Kräuteraroma zieht animierend durch den Raum. Er serviert dazu Bärlauchmayonnaise und einen extra-leichten Zitronen-Senf-Sabayon sowie einen Löffel Kaviar. Wenn der Fischer Kapeller am Wallersee erfolgreich ist, liefert er Forthuber prächtige Zander. „Meeresfische kommen für mich nicht infrage.“

In seinem Restaurant serviert er auch Gemüseiges: Karfiol mit Portulak, Kapern und Hollandaise. Die Desserts, zubereitet von der Souschefin, die seit vielen Jahren zum Haus gehört, sind Extraklasse. Doris Forthuber kümmert sich um den Wein und ist stolz auf ihr selbst produziertes Tonic – der ideale Autofahrerdrink gemeinsam mit hausgemachtem Hollersirup.

Natürlich arbeitet die Küche im Restaurant *Forthuber* mit den Produkten von Thomas und Josef Höflmaier. Bessere Butter oder Crème fraîche, die er pur zum gegrillten Rinderfilet serviert, kann Christoph Forthuber sich nicht vorstellen. Die Molkerei der Brüder Höflmaier liegt nur ein paar Autominuten von Gstaig entfernt. Eine der berühmtesten Käsereien und Molkereien des Landes unscheinbar an einer Straßenecke. Im Hofladen kann man sich mit Butter, Butterschmalz, Topfen, Crème fraîche und Käse eindecken. „Wir machen im Jahr die Menge, die manch große Molkerei an einem Tag macht“, erklärt Thomas Höflmaier das Größenverhältnis zwischen einer Manu-

„In Frankreich fragt man sich, wie man Dinge ermöglichen kann. In Österreich, wie man sie verhindern kann.“

Thomas und Josef Höflmaier

faktur und der Nahrungsmittelindustrie. 1931 hat der Urgroßvater die Käserei gegründet, damals gab es im Innviertel fast an jeder Straßenecke eine Käserei. „Jetzt macht das kaum mehr jemand.“ Natürlich haben sie Geheimrezepte, die sie hier nicht preisgeben wollen. Eines davon lautet: sich mehr Zeit geben, der Milch, dem Rahm, der Butter und schließlich auch dem Käse. „Wir wollen nicht die Posterboys für die Landwirtschaft sein, außerdem ist uns klar, dass wir in einer Bubble leben, arbeiten und verkaufen“, so Thomas Höflmaier. Die beiden haben sich strenge Ausbildungen angedeihen lassen, Josef hat noch eine Ausbildung zum Betriebswirt in Innsbruck draufgelegt und Thomas unter anderem bei Willi Schmid in Graubünden gelernt.

„Wir wissen viel, deshalb können wir uns auch was trauen“, stellt der eine Bruder fest, und der andere fügt hinzu: „In Frankreich fragt man sich, wie man Dinge ermöglichen kann, in Österreich, wie man Dinge verhindern kann.“ Trotz mancher Widrigkeiten arbeiten beide in ihrem Traumberuf. Es rührt sie, wenn in Salzburg wenig wohlhabende Zuwandererfamilien den Höflmaier-Bröseltopfen kaufen, weil sie das an das Essen ihrer im Osten gelegenen Heimat erinnert. „Menschen mit wenig Einkommen geben in diesen Ländern viel mehr Geld für Genuss aus als bei uns.“ Und Thomas erzählt die Geschichte vom Vater, der, als sie Kinder waren, zeitig in der Früh das Butterfass in Bewegung setzte, was man im Kinderzimmer hören konnte. Wenn die Butter dann fertig war, gab es auf einem Stück Papier 25 Dekas von der frisch produzierten Butter. Was für eine geschmacksbildende Kindheit! Darauf ein Becher Buttermilch, eine der besten Beiträge zum Thema Buttermilch, die man sich vorstellen kann. —

Im Mühlviertel

Mühlthalhof

Die Familie Rachinger hat mit ruhiger Hand und geballtem Einfallsreichtum eines der schönsten Hotels und Restaurants Österreichs geschaffen. Küchenchef Philip Rachinger ist gerade in Höchstform. muehlthalhof.at

Käserei Christian Stoibich

Kleine Käserei mit großem Anspruch. Milch von den Kühen aus der eigenen Landwirtschaft für die Käseproduktion. loisnhof.at

Brauerei Hofstetten

Es gibt Bier und es gibt Bier aus der Brauerei Hofstetten, möchte man sagen. hofstetten.at

Zander aus Aquakultur

Den Raubfisch Zander etwas zu zähmen, gelingt Michael Plöckinger mit viel und gutem Wasser, Verzicht auf Medikamente und feinem Futter. office@boehmerwald-fisch.at
T 0660/924 00 68

Bergergut

Das Adults-only-Romantikhotel Bergergut lockt unter anderem auch mit bemerkenswert guter Küche. Daran arbeitet Thomas Hofer. Er gehört zu den Besten in Oberösterreich. urlaub.romantik.at

Im Hausruckviertel

Waldschänke

Hier kocht eine der wenigen noch tätigen Spitzenköchinnen Österreichs, Elisabeth Grabmer, gemeinsam mit ihrem Sohn Clemens. Heinz Grabmers Freude am Finden und Servieren ausgezeichnete Weine gereicht zur Freude seiner Gäste. waldschaenke.at

Biogut Hofmann

Ein Betrieb wie aus dem Bilderbuch. Hier beschäftigt man sich mit der Zucht gefährdeter Nutztierassen, darunter Zackelschaf und Mangalitzaschwein. Tolle Fleischqualitäten, faszinierende Storys. hofmannsche-forstverwaltung.at

Im Innviertel

Lukas Kienbauer

Der junge Mini-Gastronomie-Unternehmer hat sich im Zentrum von Schärding ein Neben- und Miteinander von Restaurants geschaffen, die unterschiedliche Zielgruppen anlocken. Vom Fine Dining bis zu Izakaya hat Kienbauer ziemlich alles drauf. lukas-restaurant.at

Forthuber im Gasthaus Maria vom Guten Rat

Gastfreundlicher Ort mit einem Herz für Locals gleichermaßen wie für von weither anreisende Feinesser. restaurant-forthuber.at

Höflmaier

Kult-Molkerei, die bereits in der vierten Generation betrieben wird. Neben den Käsen sind vor allem Butter, Crème fraîche, Topfen und Butterschmalz von kaum zu übertreffender Qualität. hoeflmaier.at

POST LOOP-FRISCHEPAKET Mit eingebauter Nachhaltigkeit.



post.at/frischepaket

**Post
Paket
Solutions**

Gekühlte und frische Lebensmittel verschicken Sie einfach in unserer handlichen Isolierbox. Ihre Waren kommen schon am nächsten Tag sicher an. Empfänger*innen retournieren die Box im passenden Überkarton direkt nach der Zustellung und Sie können sofort die nächste Bestellung auf den Weg schicken. Egal, ob Sie an Privatkund*innen versenden oder an die Gastronomie: Mit unserem Post Loop-Frischepaket bleiben gekühlte Köstlichkeiten immer fresh.





Es ist magisch

Alchemist in Kopenhagen. 50 Gänge in knapp sechs Stunden und eine eindringliche multimediale Inszenierung fordern alle Sinne. Die Ansage von Rasmus Munk: „Change the world with food.“

TEXT VON CHRISTIAN GRÜNWARD

Einst war am Refshaleøen in der Industriezone von Kopenhagen in einer 2.200 m² großen Halle das Kulissendepot des königlich-dänischen Theaters untergebracht. Seit Sommer 2019 befindet sich hier das *Alchemist*, eines der aufwendigsten Restaurantprojekte unserer Zeit.

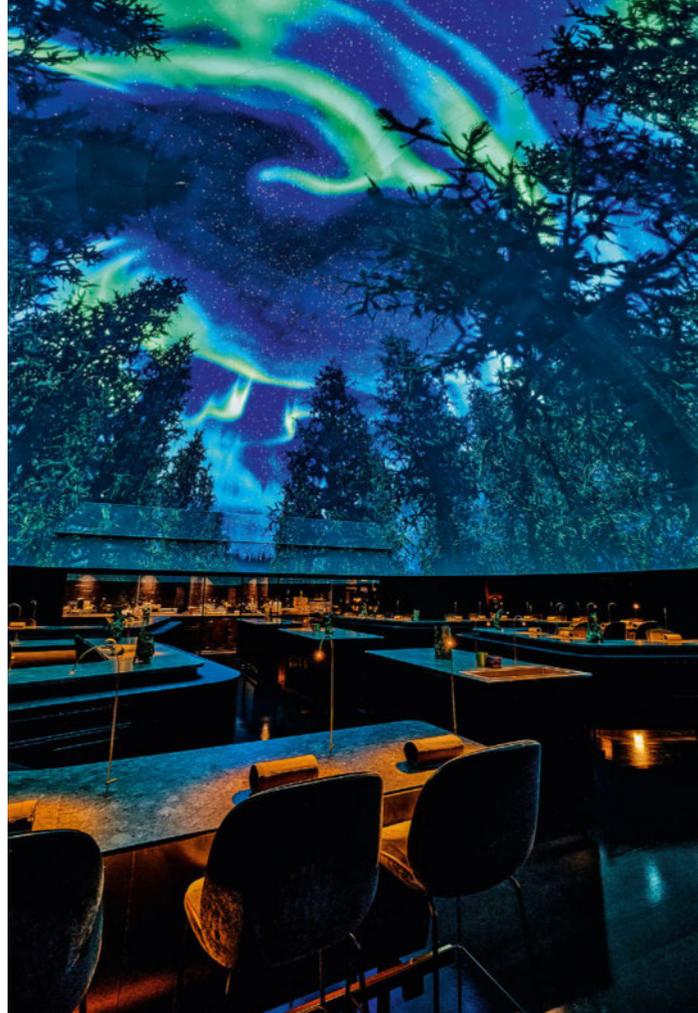
Die massiven Bronzetüren, die ins *Alchemist* führen, sind 2,4 Meter breit und 4,9 Meter hoch und wurden von der dänischen Künstlerin Maria Rubinke entworfen. Sie wiegen zwei Tonnen und könnten auch in einem *Game of Thrones*-Königspalast Einlass gewähren. Wer an die *Alchemist*-Pforte pocht, hat bereits einige Schreibarbeit hinter sich, um zu einer Reservierung zu gelangen, und auch schon einen großen Teil der fälligen Rechnung beglichen. Pro Kopf sind für das *Alchemist* Experience-Menü 720 Euro fällig. Extra verrechnet wird das Getränkepairing, das je nach Zusammenstellung zwischen 270 und 1.270 Euro kostet.

Es erwarten einen rund 50 Gänge voll geschmacklicher Impressionen, garniert mit Kunst, Drama und spektakulären visuellen Eindrücken. Schon bei der Reservierung wird man auf die Dauer der Darbietung eingestimmt. Sechs Stunden soll man sich bitte Zeit nehmen und die Bereitschaft für neue Erfahrungen mitbringen. Was lieber draußen bleiben soll, so die Reservierungsempfehlung, sind wichtige Geschäftsbesprechungen und erste aufgeregte Dates. Und was auf der Website nicht steht, aber enorm wichtig ist: Kommen Sie mit einem Menschen, den Sie mögen und der mindestens mit so viel Neugier und Genussfreude ausgestattet ist wie Sie selbst.

Inhaber des *Alchemist* sind Küchenchef Rasmus Munk und Lars Seier Christensen, der ehemalige CEO der Saxo Bank. Rasmus Munk entwarf und zeichnete die ersten Pläne für die Gestaltung der ehemaligen Lagerhalle bereits 2016 selbst. Später legte der britische Architekt Mike Duncalf professionelle Hand an.

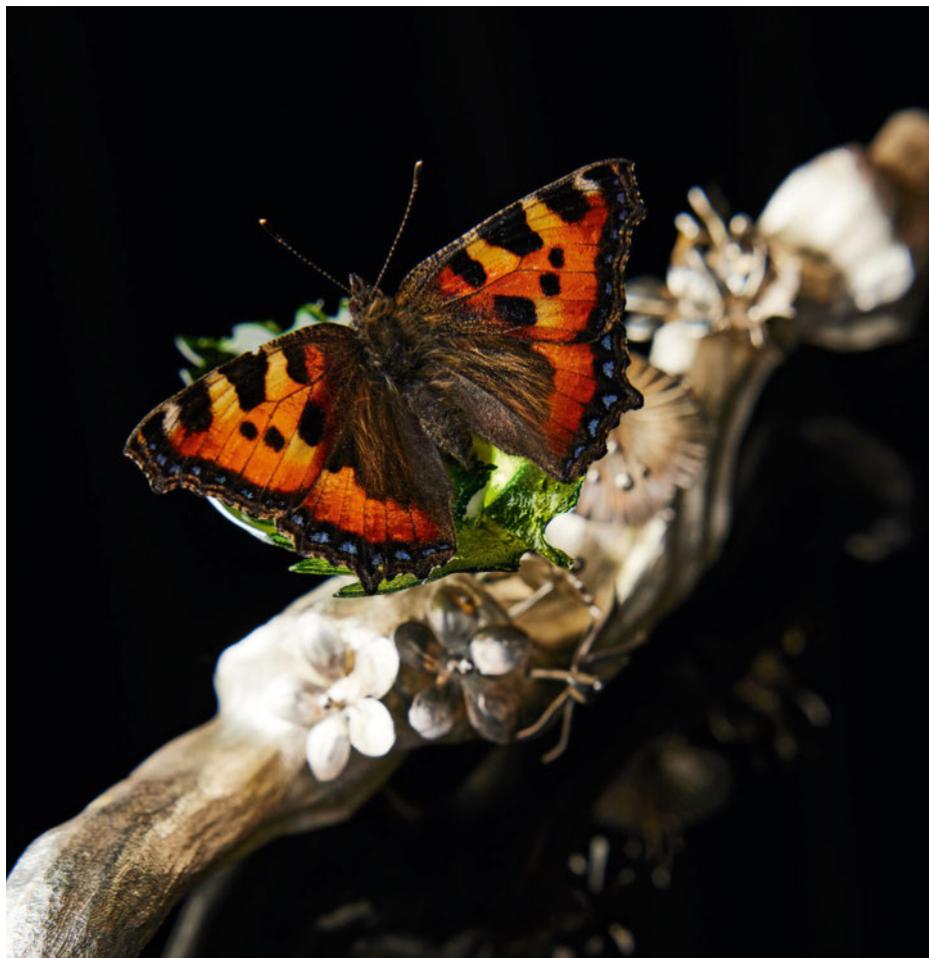
„Welcome to the pleasure dome“: In der Planetariumskuppel des *Alchemist* sorgen atemberaubende Bilder und Filme für die jeweils passende Stimmung zum Servierten.

ALCHEMIST



Nordlicht-Stimmung in der Kuppel; li.: detailreiches Anrichten des Seafood-Mix auf Augen-Modellen aus Kunstharz für das Gericht „1984“ auf unserem Cover; li. unten: die ikonischen Bronzetüren am Eingang; unten: Rasmus Munk präsentiert sein Aromen-Archiv.





Der Schmetterling als potente Proteinquelle, im *Alchemist* gefriergetrocknet und auf einem knusprigen Brennnesselblatt platziert (li.); Aktionismus ist im *Alchemist* Programm: „Food for thought“ lautet der bezeichnende Titel des obigen Gerichts, das in einem halbierten Silikonkopf serviert wird.

Einige Zahlen und technische Angaben helfen vielleicht, die Dimension des *Alchemist*-Projekts darzustellen. Die Hauptlounge ist über 22 Meter hoch und bietet durch eine Glaswand Einblick in die Forschungs- und Entwicklungsküche. Der dreistöckige Weinkeller ist 15 Meter hoch und bietet Platz für 10.000 Flaschen. 200 Tonnen Stahl wurden für den Bau der gigantischen Planetariumskuppel, dem Herzstück des Restaurants, verwendet. Die Kuppel hat einen Durchmesser von 15 Metern. Zehn Mapping-Projektoren bieten den Gästen ein 360-Grad-Erlebnis. Zusätzlich zur Kuppel werden zwei Erlebnisräume regelmäßig erneuert und mit überraschenden interaktiven Kunstdarbietungen gefüllt. Zwei Lounge-Bereiche laden zum Innehalten und Nachdenken ein.

Das *Alchemist* bietet pro Abend Platz für maximal 52 Gäste. Sie kommen in den Genuss der von Rasmus Munk erdachten „Holistic Cuisine“, einer ganzheitlichen Küche, die man in jeder Facette erleben soll. „So wie die antiken Alchemisten Philosophie, Naturwissenschaft, Religion und Kunst zu einem neuen Verständnis der Weltordnung zu verbinden suchten, so ist das Ziel der ganzheitlichen Küche, unser Verständnis des Essens neu zu definieren und zu erweitern“, erklärt Munk.

„Wir greifen hier auf Elemente aus Gastronomie, Theater und Kunst sowie Wissenschaft, Technologie und Design zurück, um ein allumfassendes Sinneserlebnis zu schaffen. Geschmack, hochwertige Zutaten und Zubereitung sowie der Prozess des Essens bilden die Grundlage. Das Erlebnis soll aber über den Tellerrand hinausgehen und so-

wohl die unmittelbare Umgebung als auch Zeit und Raum überdauern.“

Tatsächlich verschmelzen hier Essen, Trinken, Soundcollagen und eindringliche visuelle Bilder zu einer Inszenierung, die die Bezeichnung *Alchemist*-Universum verdient. Am intensivsten wirkt das alles, wenn man in der Planetariumskuppel Platz genommen hat. Der gigantisch groß wirkende Raum ist das Zentrum des Restaurants. Die Kuppel ist die 360-Grad-Projektionsfläche für kunstvolle, atemberaubend Bilder und Filme. So schwebt man durch den Weltraum, findet sich unter Wasser inmitten von bunten Fischen und Quallen

Flüssigkeiten und Eingelegtem. Da ist etwa ein bunter Schmetterling, gefriergetrocknet und auf einem knusprigen Brennnesselblatt serviert. Es ist geschmacklich ein filigraner Hauch von Nichts, wunderhübsch anzusehen und dazu, welch Ironie, auch noch regional, weil vom befreundeten Bauern in einem Gewächshaus gezüchtet. Sehr stolz ist das *Alchemist*-Forschungsteam auch auf das sogenannte Weltraumbrot. Gemeinsam mit dem MIT Media Lab in Cambridge entwickelt, kann man mit dieser Technik alle möglichen Produkte in einem Art Vakuum verdichten. Rasmus Munk tut dies mit einer

Das ist nichts für Traditionalisten. *Alchemist* erneuert und verschiebt die Grenzen des Restaurants, wie wir es kennen.

oder auch in einem menschlichen Körper mit Ausblick auf das gespannte Schlagen des Herzens. Dabei wird dem Ton mindestens so viel Aufwand zuteil wie dem Bild. Das Soundsystem vermag Töne auch körperlich spürbar zu machen.

Die ersten Gänge kommen in der Lounge mit Blick auf die Versuchsküche und Hunderten von Gläsern mit

zehn Jahre alten Sojasauce aus Kyoto. Das Ergebnis ist eine angenehm superfluffige Masse, die ein wenig an ebensolchen Brotteig erinnert. Garniert mit Kaviar ein echter Hit.

Das Weltraumbrot wird aber auch anderswo serviert, nämlich im Kinderkrankenhaus von Kopenhagen. Die kleinen Patienten lieben es heiß (selbstverständlich mit anderen Belä-



gen als Kaviar). Oft ist es das Einzige, was sie an manchen Tagen wegen ihren von den intensiven Behandlungen mitgenommenen Rachen und Speiseröhren zu sich nehmen. Rasmus Munk sucht ganz bewusst derartige Einsatzgebiete. Ausschließlich kulinarische Motive waren und sind ihm zu wenig. Das meint Rasmus Munk, wenn er davon spricht, dass er mit Essen die Welt verändern möchte.

Seit der Gründung des *Alchemist* besteht das Team nicht nur aus Köchen und Servicemitarbeitern, sondern auch aus Wissenschaftlern verschiedenster Disziplinen: Lebensmitteltechniker, Multimedia-Digitaltechniker, Grafiker, Toningenieur, Industriedesigner, Biotechniker ... Das Multimedia-Team ist ähnlich groß wie das Küchenteam. Vieles ist KI-unterstützt. Die benötigte Rechnerleistung ist gewaltig und dementsprechend kostenintensiv.

Bei einem 50-Gänge-Menü spricht man klarerweise nicht von herkömmlichen Tellergerichten. Es sind Miniaturen, Ideen-Happen, flüchtige und eindringliche Impressionen, die allesamt eine Geschichte erzählen.

Viele große Dinge des Lebens kann man mit den Mitteln eines Restaurants nicht ändern, aber man kann darauf hinweisen, Bewusstsein schaffen. Etwa wenn es um die Erfassung unserer persönlichen Daten im Alltag geht. Rasmus Munk lässt nicht nur eine bedrohlich wirkende Augenarmada auf die Kuppel projizieren, er verwendet auch ein mit seinem Auge bemaltes Harzelement für ein

Gericht aus Muscheln, Spargel und Pili-Nüssen, die in einem Gel aus Kabeljauaugen und Schwertmuscheln eingelegt werden, obendrauf kommt Chef's Selection Kaviar.

Bewusstseinsmachung funktioniert wohl dann am besten, wenn die Gäste aus der Komfortzone gelockt werden und man Emotionen irgendwo zwischen Lust und Ekel entfacht.

Da ist etwa der „Zungenkuss“, wofür eine Silikonzunge, die einer menschlichen Zunge nachempfunden ist, mit Rindstatar, unreifen Mangos und Salzzitronen belegt ist. – Und jetzt raten Sie, wie man das isst ...

Mehr Achtung vor dem Leben und den Tieren soll man haben, was dann auch durch den „Denkanstoß“ nochmals eindringlich dargestellt wird. Zu Tisch kommt ein halbiertes menschlicher Kopf, der mit Hirnmasse ausgelegt ist. Lammhirn wird in Dänemark normalerweise als Abfall entsorgt. Hier glänzt es im Silikonkopf als Kirsch-Baiser-Torte, gefüllt mit Lammhirnmousse und Kirschgel, gekrönt mit einem gefriergetrockneten Lammhirn-Crisp. Und möglicherweise führt auch Selbsterkennt-

nis zu neuen Weisheiten. Rasmus Munk betreibt Lithophanie, eine alte Kunsttechnik für Reliefdarstellung in transluzentem Material, nun mit einer Creme aus weißen Bohnen. Mit 3D-Technologie zaubert er daraus ein Porträt jedes Gastes, das dieser dann mit Crackern aus Schweinsfett isst bzw. abschabt.

Man fragt sich zwischendurch: „Warum kommen da all diese Glaubst-du-wirklich-dass-ich-das-essen-werde-Gerichte?“ Die Antwort lautet: Weil es um weit mehr als nur Essen geht.

Da ist dieses „Burnout Chicken“-Gericht. Zwei Hühnerbeine werden in einem Käfig serviert, dessen Durchmesser proportional zur Bodenfläche eines ganzen Huhns aus Käfighaltung ist. Darum ragen die Krallen deutlich aus einer kleinen Käfigbox hervor. Deutlicher kann man als Koch nicht auf den Irrsinn der weltweiten Lebensmittelindustrie hinweisen. Und auch an diesem Beispiel wird die Verschwendung klar, die mit vorhanden Ressourcen betrieben wird. Die Hühnerfüße, die im Westen weggeworfen werden, sind



Die Konzeptarbeit von Rasmus Munk scheut nicht vor Konfrontativem zurück. Die Hühnerkeulen im Käfig zeigen, wie wenig Platz ein Zuchthuhn hat (li.). Das Kaninchenfleisch auf Silberskelett soll an den Hunger afrikanischer Kinder erinnern. Für den *Zungenkuss* wird eine Silikonzunge mit delikatem Belag ausgestattet.

in asiatischen Ländern sehr geschätzt. Im *Alchemist* werden die Hühnerfüße im Schnellkochtopf gegart, entbeint, anschließend kryofrittiert und mit einer klebrigen süß-sauren Fischkaramellsauce überzogen. Dazu gibt es eine Suppe, die von traditioneller Tom Yam inspiriert ist.

In einer Inszenierung wie im *Alchemist* über Hunger zu reden, erscheint völlig grotesk. So, wie auch Hunger eines der großen Paradoxe der modernen Zivilisation ist. Denn einerseits produziert die Welt zu viel Essen, umgekehrt gehen 800 Millionen Menschen weltweit jeden Abend hungrig zu Bett. Rasmus Munk weist in einem sehr eindringlich arrangierten Gericht darauf hin. Er legt dünn geschnittenes Kaninchenfleisch über eine skulpturale menschliche Brust aus Silber, um die Gäste an unterernährte Kinder zu erinnern, die aufgrund der globalen Ungleichheiten in der Nahrungsmittelverteilung leiden. Ergänzt wird das Ganze durch eine Harissa-Sauce, die von nordafrikanischen Aromen inspiriert ist.

Bei jedem Gang faszinieren neben den technischen Machbarkeiten auch Geschmack, Textur, der dazu gereichte Wein bzw. das komponierte Getränk. Der Service agiert omnipräsent, manchmal scheint es, als wüssten die Serviceleute noch vor einem selbst, wonach man gleich fragen wird. Kein Detail geschieht zufällig. Je nach Gericht variiert nicht nur die Art, sondern auch die Temperatur des Bestecks. Und wenn etwa nach den

Seafood-Gängen zum Fleisch gewechselt wird, dann wechselt der Service auch alle Gläser am Tisch. Man könnte sonst schließlich einen fischigen Hautgout am Glasrand haben.

Die Vielschichtigkeit des *Alchemist*-Programms ist eng mit der Biografie von Rasmus Munk verwoben. Der 34-jährige Küchenchef hat sich immer schon nicht nur für hochfliegende technische Möglichkeiten in der Küche begeistert. Er ist sowohl Künstler, Denker, Humanist und verrückter Wissenschaftler als auch kühner Unternehmer, Visionär und ein feinfühler Mensch.

Ein Abend im *Alchemist* ist nicht nur Unterhaltung, es ist auch eine Auseinandersetzung mit Ethik und Moral unserer Gesellschaft.

Während des Corona-Lockdowns 2022 gründete Rasmus Munk die Wohltätigkeitsorganisation *Junk-Food*, die Obdachlosen in Kopenhagen täglich eine kostenlose Mahlzeit zur Verfügung stellt. Bis heute hat die Organisation 255.000 Mahlzeiten ausgegeben.

Und da ist nun auch noch, ganz neu, das von Rasmus Munk ins Leben gerufene *Spora*-Netzwerk. Das Ziel ist, die Entwicklung eines

nachhaltigen globalen Lebensmittelsystems mit den unterschiedlichsten Mitteln zu beschleunigen. Es geht um die Entwicklung neuer proteinreicher Lebensmittel (z.B. aus Rapspresskuchen), um Meeresfrüchtealternativen unter Verwendung von Fadenpilzen und Algen, um das Potenzial des 3D-Drucks von Lebensmitteln oder auch um die Nutzung von Ultraschall zur Aroma-Extraktion.

Eine digitale Plattform bietet Zugang zu Fachwissen, Forschungsergebnissen und einem multidisziplinären kulinarischen Netzwerk. Gute Ideen sollen auf diese Weise schneller und ef-

fektiver realisiert werden. Damit es guten Projektansätzen nicht so ergeht, wie es Rasmus Munk zu Beginn des *Alchemist* erleben musste: „Als ich das erste Mal mit dem Konzept zur Bank ging, sagten sie: Nein.“ Wie die Geschichte dann letztlich doch gut weiterging, weiß man heute. Für *Spora* tätigen die Biowissenschafts-Pioniere Claus und Bente Christiansen ein Startinvestment von zehn Millionen dänischen Kronen (ca. 1,4 Mio. Euro). —



Die Renaissance des Kuhmagens

Das kleine Glück in der Overtourism-Stadt. Florenz bietet nach wie vor Trattorien, die eine hervorragende und alteingesessene toskanische Traditionsküche pflegen.

TEXT & FOTOS VON GEORGES DESRUES

Mit Steaks verhält es sich genau wie mit Sushi und inzwischen leider auch Brot: Wer Qualität will, muss schon was dafür springen lassen. Und so kann man sich ausmalen, wie wenig die kilogrammschwere Bistecca fiorentina um den Kampfpreis von 30 Euro kann, mit der inzwischen jedes zweite Lokal in Florenz um Touristen wirbt. Unter ihnen sind sich offenbar viele gar nicht bewusst, dass sie das vermeintliche kulinarische Emblem der Renaissancestadt genauso gut irgendwo anders auf der Welt essen können – nur dass es dort halt unter Porterhouse-Steak läuft. Zum Glück hat die toskanische Hauptstadt kulinarisch noch weit Spannenderes und weniger Massentourismus-Freundliches zu bieten.

Die inneren Werte

Da wären zum einen die umwerfenden Innereingerichte, allen voran der Lampredotto, der unter etwas besser Informierten als mindestens so emblematisch gilt wie die Bistecca. Dabei handelt es sich um einen der vier Mägen des Rinds, den sogenannten Labmagen. Er wird in einer kräftigen Suppe gekocht und, soweit man ihn in einer Trattoria isst, mit Salzkartoffeln und gekochtem Blattgemüse, wie etwa Schwarzkohl, serviert.

Gerne wird er aber auch klein geschnitten und als charmantes Streetfood in ein toskanisches Semmerl (das hier bisweilen tatsächlich als „Semmele“ auftritt) gepackt und mit Salsa verde beziehungsweise roter Salsa piccante oder (am besten) allen beiden Saucen aufgemotzt. In Geschmack und Konsistenz ist der Lampredotto

to übrigens um vieles zarter, delikater und somit zugänglicher als die in Florenz gleichfalls allgegenwärtigen Kutteln (die ja aus dem Pansen, einem völlig anderen Kuhmagen, gewonnen werden). Am besten isst man dieses florentinischste aller Panini an einem der sogenannten „Trippai“, auf Innereien spezialisierte Standln, die ähnlich den Wiener Würstelständen, zu den Wahrzeichen der Stadt zählen.

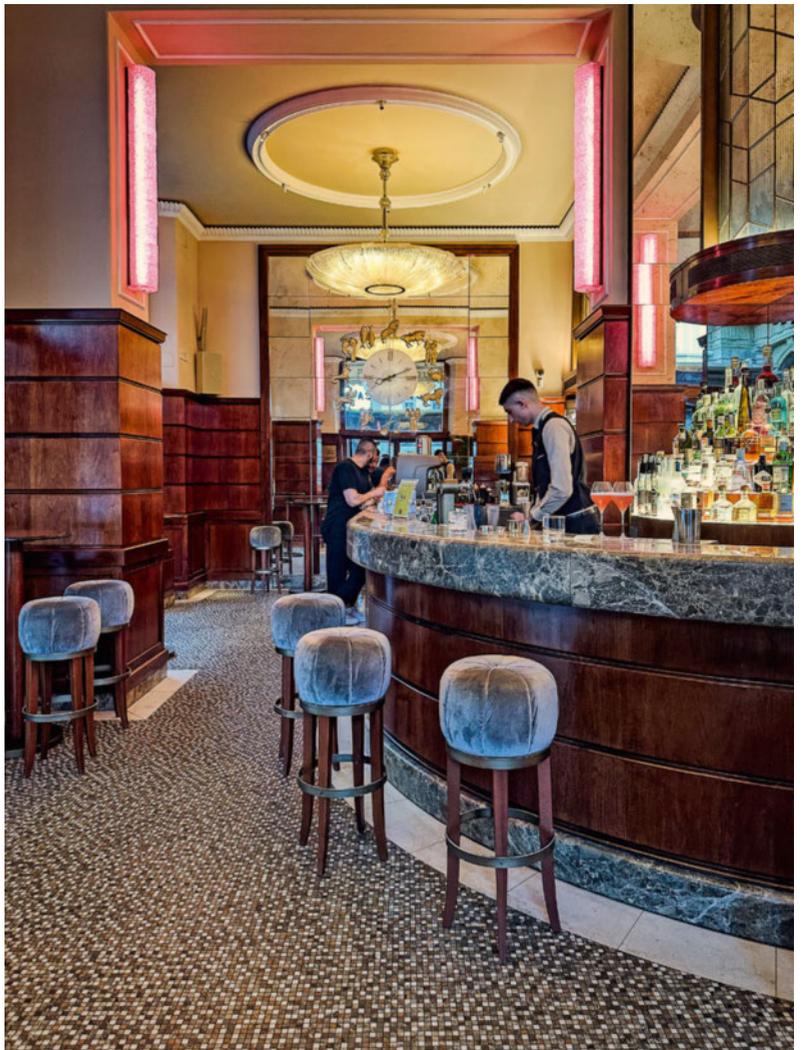
Zu den empfehlenswertesten Panino-Adressen zählt das *Da Nerbone*, ein mächtiger Imbissstand aus dem Jahr 1872 am sehenswerten Zentralmarkt. Ihn erreicht man, indem man sich von Michelangelos Medici-Kapelle den kurzen Weg durch eine Flut von Ständen bahnt, die austauschbare Lederwaren an Touristen verklickern. In der pracht-

Li.: Gekrösesemmerl to go bei *Pollini*, einem der legendären Kuttelstandln von Florenz; unten: Signature Dish des *Ristorante Cafaggi*, der Tripotto oder die Vereinigung zweier Mägen

Re.: *Da Nerbone* ist eine der besten Adressen für Kutteln und Lampredotto, aber auch für typische toskanische Suppen und Topfgerichte.



FLORENZ



„Trippai“, auf Innereien spezialisierte Standln, ähnlich den Wiener Würstelständen, zählen zu den Wahrzeichen der Stadt.

vollen Halle aus dem späten 19. Jahrhundert herrscht zum Glück eine gänzlich andere Stimmung. Will man allerdings vermeiden, bei *Nerbone* in einer Warteschlange von großteils asiatischen Innereien-Aficionados mit leuchtenden Augen zu landen, ist man gut beraten, bereits am Vormittag zu erscheinen. Außer Lampredotto gibt's exzellente Kutteln sowie herzhaft toskanische Suppen und Topfgerichte, und dazu einfach-ehrlichen Chianti im Plastikbecher.

Rustikal mit Stoffserviette

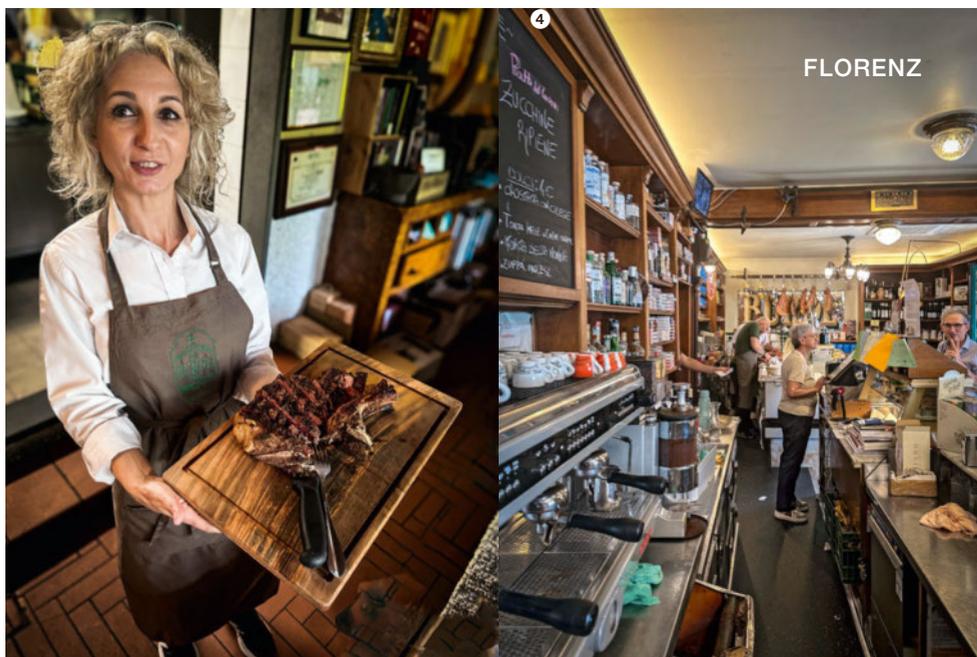
Nur wenige Gehminuten von der Markthalle entfernt, gleich hinter der Basilika di San Lorenzo und damit gleichfalls und unerwartet inmitten des Touristentrubels, liegt die grandiose *Trattoria Sergio Gozzi*.

Gefliester Boden, einfache Holztische mit Marmorplatten, dafür aber Stoffservietten und jede Menge dessen, was man gemeinhin unter Authentizität versteht. Folglich Atmosphäre, viele Einheimische und bodenständige toskanische Küche. Darunter Gerichte wie Ribollita, eine deftige Suppe aus Bohnen, Kohl und Brot, oder Peposo, eine Art Gulasch mit Rotwein und ordentlich viel des Pfeffers, dem sie ihren Namen verdankt. Auch hier ist es schlau, früh zu erscheinen, und zwar am besten kurz vor der Öffnung um zwölf Uhr. Sonst droht, da keine Reservierungen angenommen werden, erneut Schlangestehen.

Quasi nur einen Steinwurf entfernt und dennoch etwas abseits des Trubels liegt das gutbürgerliche, seit Generationen von derselben Familie geleitete und ganz wundervolle *Ristorante Cafaggi*. Die Einrichtung ist ein liebevoll erhaltenes Vintage-Juwel aus den 1960er-Jahren mit Marmorboden, Holztafelung, bizarren Kristalllustern

Li. oben: Kein schlechter Platz für einen Aperitivo – das *Caffè Concerto Paszkowski* auf der Piazza della Repubblica

Unten: Eines der legendärsten Lokale der Stadt – die *Trattoria la Sostanza*



Florentiner Traditionsküche auf höchstem Niveau und Bistecca vom Chianina-Rind in der *Trattoria da Burde*

und ockergelben Tischtüchern. Die an Auswahl großzügige Mittagskarte bietet neben den Klassikern sogar einige in Florenz eher seltene Fischgerichte. Und dann sind da noch ein paar unwiderstehliche Ansagen wie etwa Ricotta-Zitronen-Ravioli in Salsa di ossobuco oder frittiertes Kalbshirn mit frittierten Artischocken oder eine der Spezialitäten des Hauses, der sogenannte und schon vom Konzept her geniale „Trippotto“, eine Fusion von Trippa (Kutteln) und Lampredotto, also von gleich beiden Rindermägen.

Für eine Erholung vom gleichermaßen umwerfend schönen wie restlos überlaufenen Stadtzentrum empfiehlt sich die etwas mühsame Anreise per öffentlichem Bus oder Taxi ins unaufgeregte Viertel Le Piagge. Von Michelangelo und der Renaissance fühlt man sich hier weit entfernt, von den Touristenmassen naturgemäß auch. Dafür ist die *Trattoria da Burde* eine regelrechte Attraktion und Hochburg der traditionellen Florentiner Küche. Seit über 120 Jahren und vier Generationen bietet die Familie Gori in gutbürgerlichem Rahmen toskanische Küche vom Feinsten.

Die Crostini al fegato, knusprige kleine Toasts, dick belegt mit grob gehackter, resolut gewürzter Hühnerleber, sind vermutlich die besten der Stadt – und bilden mit den exzellenten Salamis und Prosciutti das ideale Antipasto. Unter den Primi finden sich hausgemachte Pastas wie Tagliatelle oder die toskanischen Pici mit Sauce nach Wahl

WAS MAN ISST

Lampredotto: einer der vier Kuhmägen, der Labmagen, der gekocht und am liebsten als Streetfood in Form eines für Florenz typischen Sandwiches gegessen wird

Trippa (alla fiorentina): Kutteln in Tomatensauce

Peposo: eine Art Rindsgulasch mit Rotwein und viel Pfeffer (pepe)

Arista: Schweinsbraten (Rücken) nach toskanischer Art

Ribollita: herzhaft Suppe aus Bohnen, Gemüse wie Kohl sowie Brot

Bistecca alla fiorentina: Porterhouse-Steak

Chianina: alte und für ihre Fleischqualität hochgepreisene toskanische Rinderrasse

Pici: lokales Nudelformat (eine Art dicke Spaghetti)

Crostini: kleine Antipasto-Toasts, die gerne mit gehackter Hühnerleber belegt werden

Finocchiona: Salami mit Fenchelsamen

Cavolo nero: Schwarzkohl, der Toskana sinnbildlichstes Gemüse

Panzanella: Salat mit aufgeweichtem trockenem Brot

Fagioli all'uccelletto: Bohnen in pikanter Tomatensauce



sowie das sehr gelegen kommende Tris di Minestre, das dem Gast erlaubt, gleich drei der fünf urtoskanischen Minestre zu probieren, die zur Auswahl stehen. Unter den Hauptspeisen wählt der geschulte Florenz-Reisende eines der klassischen Schmorgerichte wie Kutteln, Peposo, Ragout vom Schaf (also nicht vom Lamm) oder den Bollito misto mit (unter anderem) Rindfleisch und -zunge, Kalbsfuß, Suppenhuhn, Schweineschwanz und -fuß und sogar „weiteren Teilen auf Anfrage“, wie es heißt.

Gute Nachricht für Fleischtiger: Wer in Florenz partout nicht auf seine Bistecca verzichten will, ist hier auch richtig. Gegrillt wird auf Holzkohle und auf Wunsch auch Fleisch von der lokalen Rasse Chianina. Und die gibt's ja tatsächlich nur in der Toskana.

Stoffservietten und Zungensalat in der nur mittags geöffneten Trattoria Sergio Gozzi

WO MAN ISST

TRATTORIE

Trattoria Sergio Gozzi

Bodenständige, zentral gelegene Trattoria wie aus dem Bilderbuch. Geöffnet wird nur mittags, Reservierungen werden keine angenommen, weswegen man am besten kurz vor zwölf Uhr erscheint, um Warteschlangen zu vermeiden.

Piazza di San Lorenzo, 8R, 50123
T +39 055 28 19 41

Da Burde

Ganz famose Traditionstrattoria der Familie Gori in einem attraktionslosen und touristenfreien Außenbezirk. Exzellente Regionalküche, Steaks vom Chianina-Rind und eine gewaltige Auswahl an vornehmlich toskanischen Weinen.

landing.vinodaburde.eu

Ristorante Cafaggi

Alteingesessenes Design-Juwel aus den 1960er-Jahren mit unprätentiöser, gepflegter Hausmannskost sowie einem zweigängigen (Primo, Secondo) Auswahlmenü um erfreuliche 25 Euro.

ristorantecafaggi.com

Trattoria Sostanza

Prächtige, 155 Jahre alte Trattoria, versteckt in einer schmalen Gasse des Stadtzentrums. Die Küche ist tadellos, der Andrang groß, der Service effizient, auf Einheimische wird man hier allerdings nur selten treffen. Reservierung notwendig.

Via del Porcellana, 25/R, 50123
T +39 055 21 26 91

Buca Lapi

Eines der traditionellen Lokale, die in den Untergeschoßen der Palazzi untergebracht sind, und

einer der besten Orte, um sich eine (hochpreisige) Bistecca fiorentina nach allen Regeln der Kunst zu gönnen. Die Kellner tragen Fliege, das Fleisch tranchiert ein Signore in dunklem Anzug.

bucalapi.com

Cecchini in città

Vor wenigen Monaten vom flamboyanten toskanischen Superstar-Metzger Dario Cecchini eröffnetes Restaurant im schrillen Ambiente des 25 Hours Hotel. Mehrgängiges Fleischmenü mit allen Beilagen, Rotwein, Kaffee etc. um 70€/P. Auch à la carte.

cecchini-firenze.com

Da Nerbone

Mythischer Imbissstand in der Markthalle mit Sitzgelegenheiten. Neben einem der besten Lampredotto-Paninis der Stadt gibt es herzerwärmende toskanische Topfgerichte und Suppen. Geöffnet nur vormittags und mittags und das bei stets starkem Andrang.

Piazza del Mercato Centrale, 50123
T +39 339 648 02 51

PANINO

All'Antico Vinaio

Tatsächlich äußerst befriedigende Focaccia-Sandwiches mit klassischen Zutaten (Salami, Mortadella, Prosciutto, Käse, Gemüse...), die man sich selbst zusammenstellt. Starker Andrang, mehrere Ableger in Florenz sowie (unter anderem) in Dubai, New York und Los Angeles.

allanticovinaio.com

CAFFÈS

Caffè Concerto Paszkowski

Imposantes und prachtvolles Caffè auf der Piazza della Repubblica mit gepflegten Cocktails und immer wieder Livemusik.

caffepaszkowski.com

Caffè Gilli

Gleich neben dem Paszkowski und genauso schön und legendär. Schade nur, dass beide Lokale über extrem massiv verbaute Terrassen verfügen, die das Gesamtbild des Platzes unnötig verschandeln.

caffegilli.com

TRIPPAI (Singular: Trippaio)

Stände, an denen Sandwiches mit Kutteln und Lampredotto und sonstigen Innereien verkauft werden

Lupen e Margo

Stand Nr. 75, Via dell'Ariento, 50123

Il Trippaio Di Sant'Ambrogio

Piazza Lorenzo Ghiberti, 50122
T +39 333 655 35 20

L'Trippaio Fiorentino

Via Vincenzo Gioberti, 50121
T +39 335 821 68 80

'I Trippaio di San Frediano

Piazza dei Nerli, 50124

mehr wien zum leben.
wienholding

Bezahlte Anzeige

mehr. musicals mehr unterhaltung.

ROCK ME AMADEUS
täglich außer montags

Ronacher

PHANTOM DER OPER
täglich außer montags

Raimund Theater

MARIA THERESIA
ab Oktober 2025

Ronacher

Die VBW bietet Musiktheater der Extraklasse.

Historische Häuser, imposante Kostüme, außergewöhnliche Bühnenbilder und Musical-Hits mit Ohrwurm-potenzial: Das alles und noch viel mehr bieten die Aufführungen der Vereinigten Bühnen Wien. Das Wien Holding-Unternehmen bringt die besten Musicalproduktionen auf die Bühnen des Raimund Theater und Ronacher. Tickets unter www.wien-ticket.at.

 **vbw** VEREINIGTE
BÜHNEN
WIEN

**Wien
Ticket**

+43 1
58885
wien-ticket.at

www.wienholding.at



GGK MULLENLOWE

London ist keine Stadt...

... sondern viele Städte. Erkundungen im Nordwesten, zwischen Kilburn Lane und Queen's Park.

TEXT VON CHRISTIAN SEILER
ILLUSTRATION VON MARKUS ROOST

Wer würde mir widersprechen, wenn ich London eine Stadt nennen würde? Keine Ahnung, aber wenn es keiner von Ihnen macht, widerspreche ich eben persönlich, weil London nämlich ganz sicher keine Stadt ist, jedenfalls keine homogene Stadt, sondern eine Zusammenballung von Städten, von Dörfern, von Zwischenräumen zwischen merkwürdigen Zentren, von denen man noch nie etwas gehört hat, wenn man nur mit dem Hop-on-Hop-off-Bus rund um Piccadilly gefahren ist und vielleicht ein Fußballspiel in Wembley besucht hat.

Als ich also zuletzt für ein paar Tage nach London reiste, um dort nicht näher zu definierenden Pflichten nachzukommen, wurde mir die Idee, in meinem Lieblingshotel abzusteigen, freundlich ausgedrückt. Mein Lieblingshotel, danke, dass Sie nachfragen, ist das *Portobello* in Notting Hill, eine ehemalige Rockstar-Absteige in privilegierter Lage, wo ich seit vielen Jahren gut schlafe, nur manchmal muss ich mit den Zähnen knirschen, weil die Preise schneller steigen als mein Blutdruck. Ich suchte mir also ein unspektakuläres Airbnb in der Nähe von Queen's Park. Weil ich schon die ersten Fragen höre, ob im Queen's Park die legendären Queen's Park Rangers zu Hause sind, hier die ernüchternde Antwort: Sie sind es nicht. Ist das logisch? Ich denke nicht. Stimmt es trotzdem? Leider ja.

Queen's Park befindet sich westlich von Kilburn. Bevor Sie jetzt auf der Karte nachschauen, Kilburn ist der Stadtteil nördlich von Notting Hill, allerdings so weit nördlich, dass der Fußweg vom *Portobello Hotel* zum Queen's Park eine sehr gute Stunde beträgt, wenn man gut zu Fuß ist.

Ich war also ein bisschen verstört, weil ich mir vorstellte, dass jede einzelne Anreise zu einem satisfaktionsfähigen Wirtshaus einer Reise von Wien nach Salzburg gleichkommen würde. Aber da saß ich, und zwar sehr gerne, einem Irrtum auf. Queen's Park und Kilburn beherbergen nämlich ganz außerordentliche Tränken und Ausspeisungen, die den Vorteil haben, dass sie nicht bis

ans Ende unserer Zeit ausreserviert sind, wie etwa das *St John*, das *Lyles* oder das *Brat*. Umgekehrt heißt das natürlich nicht, dass Walk-ins willkommen wären, aber mit ein bisschen Geduld und terminlicher Jonglierfähigkeit war es zum Beispiel möglich, einen schönen Tisch bei dem Italiener zu bekommen, den der *Condé Nast Traveller* für den besten Londons hält. Dabei handelt es sich um ein Quartierlokal namens *Ida* an der Kilburn Lane. Außen ist das Haus von einer graugrün gestrichenen Holzverschalung eingefasst, innen freut man sich, wenn am Vierertisch nebenan nicht zufällig sechs Personen sitzen. Zwei von denen saßen nämlich sonst bei mir auf dem Schoß.

Ich hatte schon einmal die Ehre, in London bei Giorgio Locatelli zu essen, der nun auch kein minderbegabter Koch ist. Aber der Unterschied zwischen der lauten, glitzernen, perfekt ausgeleuchteten Edl-Italo-Bleibe von Giorgio und der dunklen Höhle von *Ida* könnte nicht größer sein. Wenn man essen geht, um nachher eine gute Story erzählen zu können, ist das *Locatelli* eine gute, wahrscheinlich die perfekte Wahl. Möglicherweise sieht man dort David Beckham oder Boris Johnson, während die prominenteste Person bei *Ida* die Inhaberin Simonetta ist, die darüber wacht, dass die Pasta weich und geschmeidig und das Ragù von so tiefem Geschmack wie der Marianengraben ist. Später, ein paar Wochen nach meinem ersten Besuch, fand ich im Magazin der *Financial Times* das Rezept für exakt

dieses Ragù, und es – das Rezept – hat seit damals meine Küche nicht mehr verlassen. Schon in Kilburn selbst war ich von der Beschaffenheit der Sauce, die perfekt mit der Beschaffenheit der Pasta harmonierte, begeistert, vielleicht sogar hingerissen. Wäre mein alter, leider im Vorjahr verstorbener Freund Michael Horowitz mit von der Partie gewesen, hätte er keine Sekunde gezögert, eine zweite Portion dieser Pasta und dieser Sauce zu bestellen. Ich beschied mich mit dem nervösen Nachschenken von Rotwein und einer zeitlupenmäßigen Geschwindigkeit beim Leeren meines Tellers.

Sie kennen ja alle den Moment, wenn ein Buch, das Sie wirklich lieben, dem Ende zugeht. Man versucht dann, sich an jedem Wort, an jedem Satzzeichen anzuhalten, um bloß nicht zum traurigen Hinweis – ENDE – zu kommen. So behandelte ich meinen Teller, und natürlich stand irgendwann Simonetta neben meinem Tisch und fragte mich, ob es mir nicht schmecke. Nachdem ich ihr mein Dilemma erklärt hatte, waren wir augenblicklich Freunde fürs Leben. Außerdem brachte sie mir einen Nachschlag, keine zweite Portion, nein, so weit wollte keiner von uns gehen, aber einen kleinen Nachschlag, der mich dazu motivierte, noch ein bisschen Rotwein nachzubestellen. Falls Sie glauben, dass ich übertreibe: Hier ist das Rezept (Seite 74). Probieren Sie selbst. Oder, noch besser, nehmen Sie die Bakerloo Line nach Queen's Park, sobald sie das nächste Mal in London sind, und überzeugen Sie sich selbst.



Wenn man essen geht, um nachher eine gute Story erzählen zu können, ist das *Locatelli* die perfekte Wahl. Im *Ida* trifft man Simonetta, die darüber wacht, dass das Ragù von so tiefem Geschmack ist wie der Marianengraben.

Idas Ragù Genovese

(für 6 Personen)

Zutaten:

600 g Rindfleisch, idealerweise aus der Unterschale oder Flanke, 2 Karotten, 2 Stangen Sellerie, 1 kg (!) gelbe Zwiebeln (die enorme Menge an Zwiebeln ist natürlich das Herzstück des Ragù, denken Sie nur an ein richtig gutes Gulasch und Sie wissen, warum), 250 ml Olivenöl, 4 Lorbeerblätter, ½ TL frisch gemahlener schwarzer Pfeffer, 1 TL Salz, 30 g geriebener Parmesan pro Person

Zubereitung:

Karotten schälen und zusammen mit dem Sellerie in eineinhalb Zentimeter große Würfel schneiden. Zwiebeln schälen und in halbe Ringe schneiden, je dünner, desto besser. Verwenden Sie eine Mandoline oder eine Schneidemaschine, wenn Sie eine haben. Olivenöl in einen großen Topf mit schwerem Boden geben, dann die Karotten, den Sellerie, die Zwiebeln und die Lorbeerblätter dazugeben. Das Fleisch vorbereiten, indem Sie überschüssiges Fett entfernen und es in drei Zentimeter große Würfel schneiden. Den Topf mit dem Gemüse bei schwacher Flamme fünf Minuten erhitzen und gelegentlich umrühren. Das Fleisch, den gemahlene schwarze Pfeffer und das Salz hinzufügen. Umrühren. Topf abdecken und auf niedriger Hitze etwa drei bis vier Stunden kochen lassen. Es ist nicht nötig, Wasser hinzuzufügen oder das gewürfelte Rindfleisch zu zerkleinern, da die Zwiebeln genug Flüssigkeit freisetzen, um die Sauce nicht austrocknen zu lassen. Es ist jedoch wichtig, gelegentlich umzurühren. Das Fleisch sollte sich nie am Boden des Topfes ansetzen. Das Ragù ist fertig, wenn das Fleisch zart und mit einer Gabel leicht zerteilbar oder mit einem Schneebesen aufzubrechen ist. Die Lorbeerblätter entfernen und in einem anderen Topf die Pasta in reichlich kochendem Salzwasser kochen. (Getrocknete kurze Pasta wie Rigatoni, Paccheri oder Mezze Maniche sind ideal zu diesem Ragù.) Pasta abgießen, wenn sie fertig gekocht ist, und in den leeren Topf zurückgeben, dabei zwei Tassen Kochwasser aufbewahren. Für jede Person eine Kelle Ragù in die Pasta geben und bei Bedarf mit etwas von dem zurückgehaltenen Nudelwasser geschmeidig machen. Den Parmesan und ein paar Drehungen schwarzen Pfeffers hinzufügen. Gut durchmischen und sofort servieren.



Es ist kein Zufall, dass der *Condé Nast Traveler* das *Ida* ganz oben auf seiner Liste der italienischen Lokale in London hat. Hier stimmt alles: die Umgebung, der Stil, auch die charmannten Unzulänglichkeiten.





schätze. Das soll nicht heißen, dass ihnen nicht fleißig zugesprochen wurde, am hingebungsvollsten von den Menschen, die halb drinnen und halb draußen standen, also von der späten Nachmittagssonne des frühen Sommers noch gewärmt wurden, ihre Zigaretten rauchen durften und trotzdem ihren Arsch nicht bewegen mussten, wenn, wie in London jederzeit möglich, ein kleiner Schauer niederging.

Das Bier war gut. Die Musik war gut. Die Stimmung war gut. Auch ich bewegte mich in den lichtdurch-

wartete. Das Restaurant heißt *Carmel*, es ist eine jener Hütten, die so ausgebucht sind, dass der Platz, den man zugewiesen bekommt, noch warm ist vom Hintern des Vormieters. Aber so funktioniert der angewandte Kapitalismus: Die Mieten in London sind selbst in Lokalen, die anderthalb Stunden vom Picadilly entfernt sind, so hoch, dass jeder Platz und jeder Tisch so oft wie möglich verkauft werden muss, tagein, tagaus, von früh bis spät. Das Interessante an diesem Phänomen aber ist, dass die kulinarische Leistung der Teams in der Küche davon völlig unbeeinflusst ist. Die Kellner, die wahrscheinlich schon acht oder neun Stunden auf dem Tacho haben, sind so freundlich, als wärst du David Beckham persön-

Noch hatte ich nicht begriffen, dass ich den Kellner in die Pizzeria nebenan schicken konnte, damit er mir zu meinem Pint eine Margherita bringt.

Um in einer Stadt (oder Teilstadt, das Wort „Stadtteil“ trifft meines Erachtens nicht zu) an die richtigen Adressen zu kommen, braucht man Glück oder Verbindungen. Ich hatte beides und wurde von Ortskundigen an die richtigen Orte geschickt. Zum Beispiel haben sich in der Lonsdale Road, die von der Salisbury Road, die wiederum so etwas wie die Queen's Park High Road ist, abzweigt, gleich mehrere außerordentliche Spaßorte angesiedelt. Mein liebster war das Pub mit dem interessantesten Namen *Wolfpack Queen's Park*, das auf eine organische Weise in eine ehemalige Garage hineingebaut worden war. Die Rolläden zum Beispiel gibt es noch, das Pub hat offen, sobald sie sich heben, und es schließt, sobald sie hinunterrasseln. Das Bier, es heißt *Wolfpack*, stammt aus einer Stadtteilbrauerei, die von zwei ehemaligen Mitgliedern der Saracens Rugby Union gegründet wurde und genaue Kenntnis davon hat, wie man Lager macht.

Über die warmen, obergärigen Biere, die in Englands lustigen Formaten (1 Pint = 0,5683 Liter) serviert werden, kann ich nichts berichten, weil ich sie nicht sonderlich

fluteten. Transitraum zwischen Nachmittag und frühem Abend, wissend, dass ich in einem nahen Mittelmeerrestaurant einen Tisch bestellt hatte. Fast hätte ich diesen Mistern bestellt, als ich mitbekam, dass die fortgeschrittenen Besucherinnen und Besucher (es waren mehr Besucher) des *Wolfpack* bei ihren Kellnern Pizza bestellten. Zwar verfügt das *Wolfpack* weder über einen Pizzaofen noch eine ernst zu nehmende Küche, in der man etwas Avanciertes unternehmen kann, wie etwa Sackerln mit Kartoffelchips aufzureißen, aber dafür verfügten sich die Kellner zur Pizzeria nebenan (*Pizza Pilgrims Queen's Park*), kauften dort frische Pizza ein und brachten sie gegen geringen Aufschlag zu den Herrschaften, die wie ich ihren Arsch nicht bewegen wollten. Unbedingt beim nächsten Mal Pizza bestellen, schrieb ich in mein schlaues Buch, ein bisschen unleserlich, muss ich gestehen, weil ich wahrscheinlich schon drei Bier getrunken hatte oder vier.

An besagtem Abend riss ich mich jedoch zusammen und besuchte gegen nicht unerheblichen inneren Widerstand den Ort, wo man auf mich

lich, und das, was sie aus der Küche bringen, würde anderswo zweifelsfrei für Furore sorgen. Trotz meiner vorgezogenen Grundsättigung durch die genossenen *Wolfpacks* konnte ich mich nicht auf meinen zwischenzeitlich ausgeheckten Plan beschränken, nur eine Vor- und eine Hauptspeise zu essen. Stattdessen fragte ich den aufgeweckten Kellner nach seinen speziellen Empfehlungen, nur um seinen Tipps noch ein paar Kommentare meinerseits hinzuzufügen. Das mündete in folgende Speisenfolge: Ich nahm (der Empfehlung des Kellners gemäß) die knusprige Artischockenblüte mit Zitronen-Mayo und orientalischen Gewürzen, schob einen Isle-of-Wight-Tomatensalat nach (wann kriegt man schon einmal Isle-of-Wight-Tomaten, vor allem mit Oliven, libanesischer Gurke und Mandeln?), wählte die Nduja-Garnelen a la plancha (die scharfe, kalabrische Streichsalami Nduja ist ja gerade the Hottest Shit in ganz Europa, also auch hier) mit, aufgepasst, karamellierter Zitrone und rundete die Mahlzeit mit einem Lammkeulen-Shawarma ab. Auf Desserts verzichtete ich, man muss ja auf die Linie achten.

Das Essen im *Carmel* war ein bisschen ottolenghiert, klar, aber köstlich: jedes Gericht leicht verständlich, aber auf seine eigene Art charaktervoll. Als ich die Mahlzeit beendet hatte und mit einem leichten Völlegefühl den Heimweg antrat, hatte das *Wolfpack* bereits die Läden hinuntergelassen. Schade, ich hätte sonst noch einen für die Verdauung an der Theke mitgenommen.

LONDON



Jeder Meter Sitzplatz eine Kostbarkeit: Das Carmel (li.) besitzt nicht nur die bunteste Fassade, sondern serviert auch kostbare mediterrane Gerichte, zubereitet mit Grandezza und der richtigen Portion Lässigkeit. Im Wolfpack (re.) treffen sich Drinnen und Draußen auf die natürlichste Weise. Bester Platz: genau dazwischen.

Ich muss gestehen, dass ich der Idee, rund um Queen's Park kulinarisches Mikromanagement zu betreiben, ein paar Sollbruchstellen eingebaut hatte. An einem Abend zum Beispiel verfügte ich mich vom Norden Londons in dessen Süden, weil ich bei einer Unterhaltung sachkundiger Menschen aufgeschnappt hatte, dass sie das Trinity in Clapham für den besten kulinarischen Tipp unter Brüdern und Schwestern hielten. Natürlich hätte mich die Tatsache alarmieren müssen, dass ich on „short notice“ noch einen Tisch bekam, aber weil mich das Jagdfieber gepackt hatte, sah ich darüber hinweg. Es ist bekanntlich immer die größte Freude, von Orten berichten zu können, wo man hinreißend gegessen hat und von denen zu Hause in Wien noch kein Mensch jemals gehört hat. Bei Heston Blumenthal oder Fergus Henderson ist der Entdeckungsgrad ja eher bescheiden, selbst wenn das Essen herausragend ist. Vom Trinity hingegen hatte mir noch nicht einmal der Weinhändler meines Vertrauens erzählt, der in London ungefähr 150 Herzcheneinträge für empfehlenswerte Wirte auf Google Maps hat.



Machen wir es kurz: Als ich nach zweieinhalb Stunden sehr bemühter, sehr teurer Fine-Dining-Küche wieder in die U-Bahn stieg, umgerechnet eine Reise von Linz nach Wien vor mir, bereute ich sehr, nicht ins Wolfpack gegangen zu sein, mir die Stirn ein bisschen in der Abendsonne gebräunt zu haben und den Garçon um eine Margherita beim Nachbarn geschickt zu haben. Nicht, dass das Essen im Trinity schlecht gewesen wäre: Thunfisch-Ceviche mit Apfel-Tagetes, Radieschen und Tomatenwasser, warmer halberäucherter Lachs mit Beurre blanc, Dulce-Algen und Gurke, Anjou-Taube, Dattel, Blutorange und grüne Olive und eine wirklich feine gesalzene Karamellcreme-Tarte. Aber man spürte die Mühe, die es alle Beteiligten gekostet hatte, und



FOTOS: STEVEN JOYCE (3), EMMA PHAROAH, FOTOGRAFY LTD (4)

selbst in den allerbesten, raffiniertesten Restaurants der Welt ist eine gewisse Leichtigkeit in Konzeption und Umsetzung für mich die wichtigste Zutat.

Mein zweiter Joker-Tag, der mich mit der Bakerloo Line aus Queen's Park wegführte, beamte mich in ein Lokal, vor dem ich ein bisschen Angst hatte. Es lag erstens gleich neben Piccadilly, warb zweitens auf einer ziemlich unruhigen Website für Spaß und Freude beim Essen und erfüllte damit drittens bereits einige der Kriterien, die für mich einen Besuch einer Lokalität eher ausschließen.

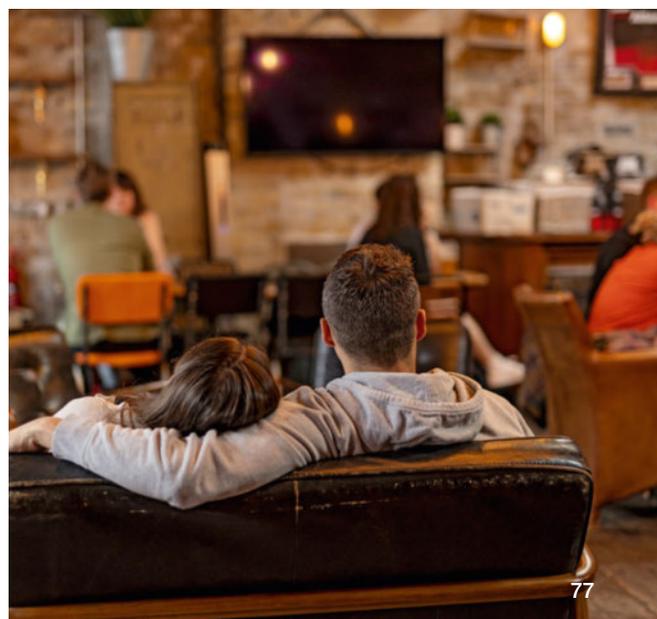
Nun geschah aber etwas Merkwürdiges. Nicht nur, dass im *Fallow* superlaute Musik gespielt wurde, was ein weiterer Ausschließungsgrund hätte sein können, ich fühlte mich augenblicklich wohl wie schon lange nicht. Sicher, die superlaute Musik war auch supergute Musik, eine Mischung aus zeitgemäßem Soul und jazzigen Ableitungen davon. Auch die Laune der Menschen, die mich in Empfang nahmen, war exorbitant gehoben, und der Dialog, in den sie mich verwickelten, war nicht ranschmeißerisch, sondern heiter und verführerisch, sodass ich bereits bester Laune war, bevor ich den ersten Cocktail bestellen konnte.

Ja, natürlich ist das *Fallow* eines der Lokale, die man nicht verlässt, ohne mindestens drei Cocktails getrunken zu haben (1. Oyster Shell Martini mit Wodka, Noilly Prat und Jalapeño, 2. Mandarin Mimosa mit Mandarinenensaft und Sprudel, 3. Rhubarb & Custard Spritz mit Gin, Rhubarber, Joghurt und Vanille – doch, das schmeckte ziemlich gut). Ich bestellte diese Cocktails übrigens, weil ich wollte, nicht, weil sie mir jemand aufgeschwatzt hätte, und genauso war es auch mit dem Essen. Zuerst Potted Shrimp & Crab crumpet, ein Töpfchen mit in Butter eingelegten Garnelen und Krabben mit einem frisch angerösteten Crum-

pet, dem typisch britischen Hefegebäck, dazu Apfelsalat. Dann ein Tandoori-Karfiol. Dann ein geräucherter Kabeljaukopf mit einer scharfen thailändischen Sriracha-Sauce und Lauchöl. Schließlich das köstliche Yorkshire Rhubarb Cheesecake Mousse mit Gingernut, eine Übersetzung des traditionellen Cheesecakes in eine leichtere Form, begleitet von den Bröseln von Ingwerkeksen. Ich quiekte vor Freude.

Zusammenfassung: Der Ort, zentral und glamourös. Der Service, schnell und kompetent. Die Küche, offen und angemessen gestresst, weil sich ungefähr 150 Gäste im Gastraum befanden, trotzdem heiter. Keine lauten Befehle, aber gegen Ende des Service vernehmliche gute Laune. Als ich aufstand und die Rechnung bezahlte,

Als ich satt und zufrieden vom *Carmel* kam, waren die Rollläden des *Wolfpack* schon unten. Und ich war dankbar, nicht noch einmal in Versuchung geführt zu werden.



LONDON



Ausflug nach Clapham, wo das *Trinity* für gute kulinarische Unterhaltung sorgt. Ein bisschen elegant, natürlich, aber mit ein paar denkwürdigen Gerichten, die eine lange Reise mit der U-Bahn quer durch London durchaus rechtfertigen.



traf mich nicht, wie sonst manchmal, der Schlag. Sowohl Essen als auch Getränke haben ihren Preis, der aber ihren Wert nicht übersteigt.

Es ist vielleicht ein großes Wort, aber dieses Lokal machte mich an diesem Abend hoffnungslos glücklich. Um dieses Glück mit nach Hause nach Queen's Park zu nehmen, leistete ich mir ausnahmsweise ein Taxi.

Weitere Entdeckungen in und um Queen's Park:

– Eine portugiesische Konditorei namens *Lisboa*, die wundervolle Pastel de Nata verkauft und Kaffee, der schwärzer ist als meine polierten Budapester.

– Die abgefückte Filiale von *Sam's Chicken* an der Kilburn Lane, wo als einziges Dekorationsstück eine Ukulele an der Wand hängt, auf der angeblich einmal Ed Sheeran gespielt hat, nachzusehen im folgenden Clip, der übrigens sehr lustig ist ([youtube.com/watch?v=Nu9Cnxx-Qio](https://www.youtube.com/watch?v=Nu9Cnxx-Qio)).

– Das Café der Boutique-Bäckerkette *Gail's*, wo es anständiges Frühstück mit Avocados gibt, sogar im Sitzen, wenn man im Hinterzimmer einen Platz ergattert. Das ist nicht so einfach, weil offenbar viele Kreative, die hier in der Gegend zu Hause sind, aus ihren zu kleinen Wohnungen auschwärmen, um in Cafés mit einer stabilen Internetverbindung ihrer Arbeit nachzugehen. Würde mich nicht wundern, wenn beim nächsten Besuch von *Gail's* ein Foto des dicken Kerls mit dem Rossschwanz an der Wand hängt, der zwischenzeitlich die Riemannsche Vermutung falsifiziert und die Welt der Mathematik auf den Kopf gestellt hat.

– Das *Salisbury-Pub*, wo es ein süffiges Hausbier gibt (die Fish & Chips kann man sich bei *Mister Fish* auf der anderen Straßenseite holen).

– Den Farmer's Market auf dem Gelände der Salisbury Primary School, der jeden Sonntag stattfindet und mich mit Schnappatmung zurückließ: Einen solchen Überfluss an Fisch, Austern, Krustentieren, Lamm-, Rind- und Schweinefleisch, Milchprodukten, Gemüse und Blumen hatte ich bis dato nur in Frankreich gesehen.

Und natürlich *Ida*. Bei *Ida* bist du nie gewesen, wenn du nicht zu ihr zurückgekehrt bist. Was du dort bestellen musst, ist ja hoffentlich klar. —



INFOS

- Ida**
idarestaurant.co.uk
- Wolfpack Queens Park**
wolfpackbars.com
- Carmel**
carmelrestaurant.co.uk
- Trinity**
trinityrestaurant.co.uk
- Fallow**
fallowrestaurant.com
- Lisboa**
lisboa.co.uk
- Sam's Chicken, Queen's Park**
samschicken.co.uk
- Gail's Bakery Queen's Park**
gails.com/pages/queens-park
- The Salisbury Pub**
thesalisbury.co.uk
- Mr Fish London**
mrfish.uk.com
- Queens Park Farmers' Market**
lfm.org.uk/markets/queens-park

Wir sind Bezahlen.



hobex bietet bei bargeldloser Zahlung alles, was höchsten Ansprüchen gerecht wird. Stationäre oder mobile Terminals sowie individuell auf Ihre Unternehmensanforderungen zugeschnittene eCommerce-Pakete. Erfahren Sie mehr unter: www.hobex.at oder Sie schreiben an office@hobex.at

hobex
PAYMENT SYSTEMS

VIA

Im Finale

Ob Karamellvulva oder Eierlikörrezept: Der erste Eindruck zählt, der letzte Eindruck bleibt. Wie und womit Gastronomen den Abschluss eines Restaurantbesuchs gestalten.

TEXT VON ANNA BURGHARDT
ILLUSTRATION VON JOSEPHINE WARFELMANN

Und das Menü geht in die Verlängerung! Wie in einem Fußballmatch gibt es auch bei Restaurantbesuchen einen Abschnitt nach Ablauf der regulären Spielzeit. Diese endet in der rudimentären Version mit: „Bitte zahlen!“, Rechnung, „Auf Wiedersehen!“, gehen. Das gesetzliche wie gesellschaftliche Soll ist damit erfüllt. Für manche Gäste macht aber erst ein Abstecher in die Küche oder ein Foto mit der Küchenchefin den Besuch komplett, gerade wenn lange darauf hingefiebert und womöglich eine längere Anreise in Kauf genommen wurde. Anderen ist eine vom Chef signierte Menükarte wichtig, oder sie wollen unbedingt ein Glas oder eine Flasche aus dem Merchandising-Regal mitnehmen.

Viele Gastronominnen und Gastronomen machen sich darüber Gedanken, wie man einen Lokalbesuch enden lassen kann, beziehungsweise wie man die Verlängerung gestaltet; wie man für die Gäste Erinnerungswerte schafft, die über ein Menü hinausgehen, wie man nach Abschluss des eigentlichen Konsums zusätzliche Wertschöpfung betreiben kann, wie man als Lokal selbst im Gespräch bleibt – und das nicht bloß durch eine Visitenkarte im Rechnungsetui.

Ein wenig Kunstaffinität muss sein

Den Akt des Zahlens selbst mit einem Mehrwert aufzuladen, ist eine Möglichkeit. Im *Aend* im fünften Wiener Bezirk etwa hat man die Rechnung jahrelang in einer Nostalgie-Blechdose von Manner gereicht. „Das war eh ganz nett, es waren aber eben nur Manner-Boxen“, sagt *Aend*-Chef Fabian Günzel. Er wollte jenen Teil des Restaurantenerlebnisses, bei dem „wir leider den Gästen Geld aus der

Tasche ziehen müssen“, deutlich aufwerten. Und ließ sich vom in Wien lebenden Künstler Jakob Gasteiger, dem Museen wie die Albertina schon Einzelausstellungen widmeten, Rechnungsboxen gestalten. Günzels ursprünglicher Wunsch war, dass Gasteiger auf den Boxen wie bei seinen bekanntesten Werken dicke Farbmasse mithilfe einer Kammspachtel zu seinen charakteristischen Furchen zieht. Der Künstler brachte ihn davon aber ab, erzählt Günzel: „Die Gefahr der Abnutzung war zu groß, die Boxen werden ja mehrmals täglich angegriffen.“ Jakob Gasteiger bot ihm an, kleine Aluminiumgüsse auf dunkle Walnussholzboxen eines befreundeten Tischlers zu montieren. Vier solcher Werke, von Gasteiger signiert, warten nun im *Aend* auf ihren Einsatz als Abschluss des Restaurantbesuchs. Vor allem kunstaffine Gäste reagieren stark darauf, sagt Fabian Günzel. „Die Boxen sind auch haptisch sehr interessant, die Leute greifen gerne den Metallteil an. Und wenn sich jemand richtig gut auskennt, die Box umdreht und sieht, dass die kleine Skulptur wirklich von Jakob ist, nickt er vielleicht anerkennend. Das sind die Momente, über die auch ich mich besonders freue.“ Für ihn fügen sich diese Rechnungsboxen schön in sein Konzept. „Ich bin

kunstaffin, und ich liebe Unikate.“ Im *Aend* hängen Werke von Erwin Wurm und anderen Künstlern, das gesamte Geschirr ist maßgeschneidert, kommt von Kreativen wie Petra Lindenbauer, die unter anderen auch das *Steirereck* beliefert.

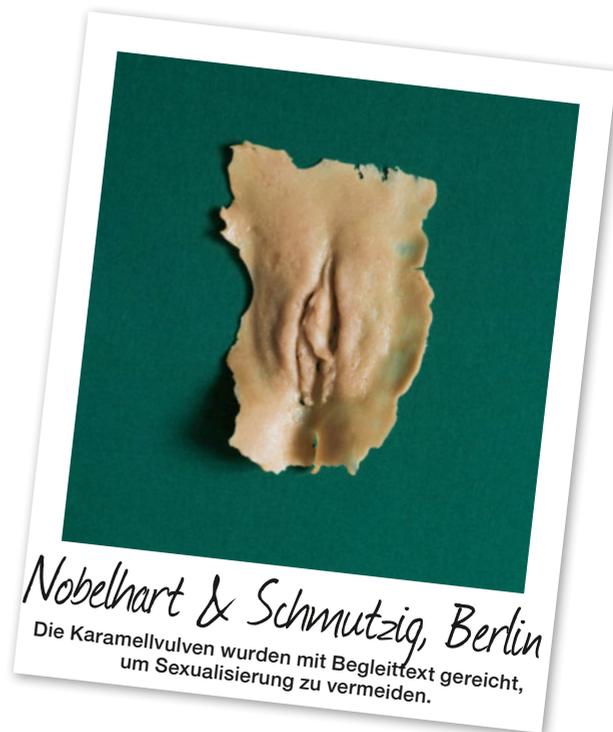
Auch zu seinen Menüzetteln, die die Gäste mitnehmen dürfen, hat sich der *Aend*-Chef viele Gedanken gemacht. Eine Version des niederländischen Kochstars Sergio Herman ist ihm als Gast dort besonders in Erinnerung geblieben: „Längs, schwarz und dazu ein Zettel, auf dem man mitschreiben konnte.“ Im *Aend* bekommen die Gäste zu Beginn ein schmales schwarzes Kuvert, in dem der Zettel mit dem Menü steckt. „Es ist doch immer ganz schön, wenn man etwas auffalten kann, wenn da nur ein schwarzer Umschlag liegt. Aber verwurschtelt auf dem Tisch liegen soll die Karte dann auch wieder nicht, also gibt es zusätzlich kleine Aufsteller mit dem Menü.“ Dass Gäste oft am Schluss anhand dieses Kärtchens das Menü noch einmal Revue passieren lassen, den Kontakt mit ihm, dem Küchenchef, suchen und ihm per Finger zeigen, was ihnen besonders gut gefallen hat oder auch nicht, sei eine zusätzliche Dimension: „So soll das doch sein!“

Die Geheimnisse der Matrjoschka

Auch im *Mraz & Sohn* kommt die Rechnung nicht in einem Lederetui oder einem Umschlag zum Tisch, sondern versteckt in Matrjoschkas, die nicht unbedingt nach dem klassischen Schema bemalt sind. Darin findet man auch einen Stift, mit dem man sich selbst im Inneren der gedrechselten russischen Puppe verewigen kann,



Wie kann man als Lokal im Gespräch bleiben – über ein „Auf Wiedersehen“ und die Visitenkarte im Rechnungsetui hinaus? Einfallsreiche Rechnungsboxen oder Give-aways sind vor allem dank Social Media eine Möglichkeit.



ähnlich wie auf einem Gipsarm oder auf einer Pub-Toilette. Der weiß getünchte Bauch einer solchen *Mraz*-Matryoschka beherbergt ein Sammelsurium an kugelschreiberblauen Wortfetzen wie „J + A“, „Kimchis“, „HUHU“, „Lisl Geburtstag“. Zu Vorstellungsbeginn sozusagen sehen die Gäste im *Mraz & Sohn* seit Jahren keine Speisekarte mehr, vielmehr kommt ein Supermarkteinkaufswagen mit den jeweiligen Zutaten des Tages angefahren. Die kalkuliert trashig gestaltete Menükarte gibt es – gemeinsam mit einem Apfel samt eigenem Aufkleber als Give-away – erst bei der Verabschiedung an der Tür.

Adieu mit Eierlikör

Ein weiteres Lokal, in dem das Überreichen der Rechnung dramaturgisch aufgeladen wird, ist das Restaurant *Sühring* in Bangkok. Die Berliner Zwillingbrüder Thomas und Mathias Sühring servieren in der thailändischen Hauptstadt seit dem Jahr 2016 deutsche Hausmannskost-Klassiker wie Eisbeinsülze, Obatzda und Brathering auf einem Niveau, das sie derzeit zur Nummer 23 im *The World's 50 Best-Ranking* macht. Ganz zum Schluss wird ein Gläschen Eierlikör nach einem Rezept der Großmutter der beiden Köche gereicht. Das handgeschriebene schwarze Kochbuch, in dem sich dieses Rezept findet, hat hier als Mappe für die Rechnung seinen großen Auftritt – aufgeschlagen auf exakt der Seite mit dem Eierlikörrezept. „Anfangs haben wir das originale Buch verwendet, aber die Leute haben zu viel hineingekritzelt.“ Mittlerweile sind Faksimile im Einsatz.

Kunstwerk Menükarte

Den Gästen gleichsam zur Verlängerung ihres Restaurantbesuchs Menükarten mit nach Hause zu geben, teilweise mit der tatsächlich konsumierten Getränkebegleitung, ist mittlerweile Usus. Ob die Blätter dann wirklich als Erinnerung aufgehoben, zum Angeben oder als zukünftige Weineinkaufshilfe gehortet oder auch weggeworfen werden, obliegt dem Gast.

Im *Atelier Moessmer* von Norbert Niederkofler wird die Rechnung in einem Cover aus Lodenstoff aus der gleichnamigen Tuchfabrik im Südtiroler Bruneck gereicht, das Menü zum Mitnehmen kommt in einen je nach Jahreszeit anders farbigen Umschlag, der von Niederkofler persönlich unterschrieben ist.

Bei Andreas Caminada auf *Schloss Schauenstein* in der Schweiz wiederum finden die Gäste zu Beginn einen schwarzen Umschlag neben ihrem Platz vor, der das bei den Amuse-Bouches besprochene Menü, aktuell eine Karte zum 20-Jahr-Jubiläum und Samen enthält. Während des Essens füllt sich der Umschlag, nachdem manche Gänge von Kunstpostkarten begleitet werden, die als Souvenir gedacht sind, gestaltet von Caminadas Cousin Remo.

Karten aller Art

Im *Steirereck* darf man alle Kärtchen, die mit den einzelnen Gängen in die kleinen Aufsteller auf dem Tisch gesteckt werden, mit nach Hause nehmen. Die Tradition, den Abendgästen dank einer Kooperation auch die Abendausgabe der Zeitung *Die Presse* mitzugeben, gebe es seit der Übersiedelung aus der Rasumofskygasse in den Stadtpark, erzählt *Steirereck*-Chef Heinz Reitbauer. Die Rechnung selbst wird mittlerweile schmucklos überreicht, „früher hatten wir Schatullen, auch einmal aus Ton, aber das hat für uns nicht mehr wirklich einen Stellenwert. Der Gast will das eher unkompliziert, wir haben das deshalb aufs Notwendigste reduziert.“ Den Gag, die Rechnung in der *Steirereck-Meierei* „Milchmädchenrechnung“ zu nennen, erlaubt man sich dennoch. Das *Steirereck* setzt eher auf Souvenirs – vor allem in der *Meierei* und am Pogusch umsatztechnisch von nicht zu unterschätzender Bedeutung. Klassiker sind zum Beispiel die eingelegten Vogelbeeren, die Chupetinhos, milde Chilis in Tropfenform, pikante und süße Nüsse oder das „Heinz“-Ketchup. Auf Reitbauers Pilzleidenschaft verweist ein Schwammerl-Memory, das sicher zu den ungewöhnlicheren



Noma, Kopenhagen
Die Give-away-Basteleien passen zur jeweiligen „Season“ und gelten als Sammelobjekte.



Steirereck, Wien
Das Wiener Restaurant setzt auf kaufbare Souvenirs wie Eingelegtes oder ein Pilz-Memory.

Je polarisierender das Give-away, desto größer die Aufmerksamkeit: „Reaktionen“ erzeugen wollte etwa Billy Wagner vom Berliner *Nobelhart & Schmutzig* mit unterschiedlich geformten Karamellvulven.

Restaurant-Andenken zählt. Ein eigenes Kochbuch, wie in so vielen Restaurants, gibt es noch nicht, ein Magazin sehr wohl. Jeder Gast erhält ein kostenloses Exemplar, „es sei denn, wir wissen, dass jemand gerade erst da war oder so“.

Merchandising-Vielfalt

Restaurant-Souvenirshops findet man unter anderem bei Andreas Caminada, der in der *Casa Caminada* gegenüber dem Schloss Schauenstein eine Vielzahl an Produkten wie Tees, Eingelegtes, Süßigkeiten, Messer oder auch eine Kochjacke anbietet. Ein Beispiel aus Österreich ist die Greißlerei der Geschwister Rauch, wo die haus-eigene Produktlinie „Mein Bruder, der Koch“ zu haben ist – hier werden zum Beispiel Erdbeer-Waldmeister-Marmelade, Klachlsuppe und Käferbohnen-Hummus geboten. Die Slowenin Ana Roš ist längst ebenfalls auf den Merchandising-Zug aufgesprungen und bietet in der *Hiša Franko* Bärensalami ebenso wie Orange Wines,

Kastanienhonig und Kapuzenjacken. Einer, der das Thema essbares Merchandising perfektioniert hat, ist der italienische Dreisternekoch Niko Romito vom entlegenen *Ristorante Reale* in den Abruzzen. Er hat gemeinsam mit seiner Schwester Cristiana Romito in den letzten Jahren fast ein kleines Gastroimperium geschaffen, mit Lokalen in diversen Luxushotels der Bulgari-Kette, etwa in Tokio, Dubai und Paris, sowie seiner Delikatessenmarke „Laboratorio Niko Romito“ samt Flagshipstore in Mailand. Unter diesem Label bekommt man Gebäck, Nüsse, Säfte und anderes, alles in ausgesucht schlicht gestalteten, unverwechselbaren Verpackungen.

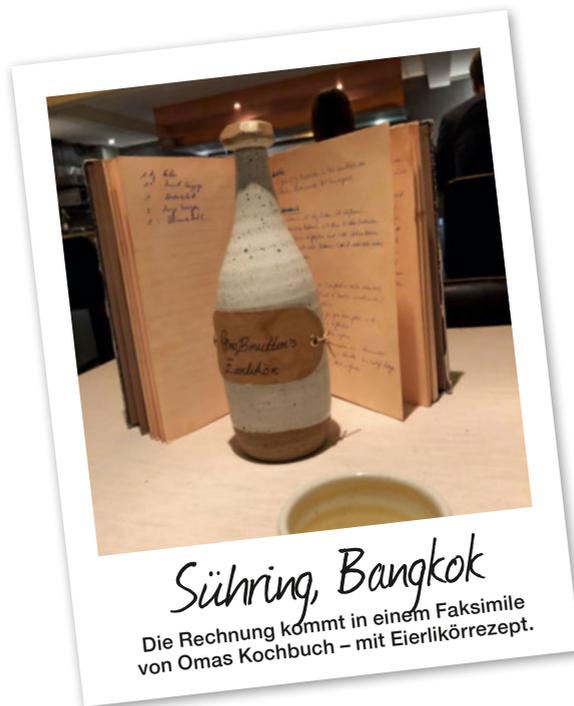
Wenn möglich persönlich

Während man als Gast für manche Souvenirs noch einmal in die Tasche greifen muss, sind Give-aways in Restaurants eine – wenngleich nicht uneigennützig – Geste der Großzügigkeit, sozusagen Bonusmaterial. Nicht uneigennützig insofern, als Dinge wie die Basteleien im *Noma* in Kopenhagen, die zur jeweiligen „Season“ passen, oder die mit dem (hoffentlich richtig geschriebenen) Namen des Gastes bestickten Servietten im Wiener Restaurant *Tian* eifrig auf Social Media zur Schau gestellt werden. Was

ein Restaurant vielen potenziellen Gästen in Erinnerung ruft.

Solche Give-aways gibt es recht häufig, wobei der Einfallsreichtum gern bei Marmelade und Gewürzsalz endet, also eher beliebigen Produkten, die mit der individuellen Küchenlinie nicht wirklich konkret etwas zu tun haben. Sven Wassmer vom *Memories* in der Schweiz, mit drei Michelin-Sternen ausgezeichnet, hat seinen Gästen unter anderem schon jenen Sauerteig mitgegeben, der im Laufe des Menüs am Tisch präsentiert wird: getrocknet, in Form eines Pulvers mit einem QR-Code, der zu einem Online-Rezept führte. Mithilfe dessen konnte man zu Hause das Brot aus dem *Memories* nachbacken. In Sven Wassmers Augen verstärken solche Give-aways bei den Gästen nicht nur das Gefühl, dass ein Esserlebnis über den Tisch hinausgeht. Er spricht auch von einer Geste der Fürsorge. „Die Gäste fühlen sich geschätzt, besonders und stärker mit dem Restaurant verbunden. Es ist eine Geste, die sagt ‚Wir denken an Sie, auch nachdem Sie gegangen sind‘, sie lässt das gesamte Erlebnis persönlicher und intimer erscheinen.“

Auch Bas van Kranen vom Amsterdamer Zweisterner *Flore* achtet darauf, dass seine Abschiedsgeschenke konkret etwas mit seinem Menü zu



Für Sven Wassmer vom *Memories* in Bad Ragaz sind Give-aways eine Geste, die dem Gast sagt: „Wir denken an Sie, auch nachdem Sie gegangen sind.“

tun haben. Er ist ein Fermentationsfreak mit einem Faible für Japan, verzichtet in seinem Restaurant aufgrund von Produktionsbedingungen auf Molkereierzeugnisse und arbeitet dafür umso mehr mit Koji-Produkten. Seinen Gästen gibt er, um einen Bezug zu den Gerichten des jeweiligen Tages herzustellen, ein Glas mit einer jener Misopasten mit, die in der Küche des *Flore* aktuell im Einsatz sind. Verpackt sind diese in attraktiven, sichtlich hochwertigen Schachteln mit Prägeschriftzug. Bas van Kranens Kalkül: „Die Verpackung muss so schön sein, dass die Leute sie sich wo hinstellen“ (und immer wieder an das *Flore* erinnert werden). „Unsere Kosten sind natürlich hoch, aber wir wollen den Gästen die Geschichten rund um unsere Küche zu Hause weitererzählen.“

Gleich eine ganze Landschaft in die Küchen der Gäste verpflanzen soll das neue Geschenk im *Rote Wand Chef's Table* im Ortsteil Zug in Lech am Arlberg. Gastronom Josef „Joschi“ Walch gibt seinen Gästen neuerdings den „Duft von Zug“ mit: ein Elixier in einer Zerstäuberflasche, das sich die Gäste zu Hause über Salat oder Ähnliches sprühen können, um sich per Geruchssinn in die alpine Natur zurückkatapultieren zu lassen. Die beiden Küchenchefs Julian Stieger und Jamie Unshelm entwickelten gemeinsam einen intensiven Auszug von Wiesen- und Waldaromen wie Waldmeister, Kiefer und Wacholder auf Wasserbasis.

Reaktionen erzeugen

Alles recht harmlos im Vergleich zu dem womöglich aufsehenerregenden Gastro-Give-away überhaupt: den Vulven, die es im Berliner Lokal *Nobelhart & Schmutzig* vor einigen Jahren gab. Dessen Chef Billy Wagner weiß erstens, wie man im Gespräch bleibt, und ist zweitens ein politischer und kämpferischer Geist. Im *Nobelhart & Schmutzig* gab es von Anfang an immer „einen süßen Gang an der Tür, eine Wegzehrung“, erzählt Wagner. Ein Eis, ein Canelé, einen Fruchtgummi. „Damit die Gäste etwas haben, das sie vor dem Lokal essen können, wenn sie noch Fotos machen, oder auf dem Heimweg oder zu Hause nach dem Zähneputzen – da hat dann auch der Zahnarzt etwas davon.“ Handelt es sich bei den Gästen um Eltern von kleinen Kindern, bekommen sie eine zusätzliche Wegzehrung für den Babysitter mit. Zu den Karamellvulven war es im Rahmen einer Ausstellung in der Auslage des *Nobelhart & Schmutzig* gekommen, das Künstlerinnenkollektiv *Vulvae* hatte Vulven hingehängt, um unter anderem die steigende Zahl von Schamlippenkorrekturen zu themati-

sieren. Billy Wagner wollte dieses Statement auch im Lokal aufgreifen, ließ via Gipsabdrücken, die ein Künstler von Genitalien gemacht hatte, mehrere unterschiedliche Silikonformen herstellen. „Die haben wir mit Karamell bestrichen, nach dem Erkalten konnte man dann die Vulven abziehen.“ Diese Give-aways wurden den Gästen in Boxen mit einem erklärenden Text serviert, um jeglichen Verdacht der Sexualisierung im Keim zu ersticken. „Bei einem Tisch von vier Leuten waren es vier verschiedene Vulven.“ Die Reaktionen waren wie erwartet äußerst unterschiedlich. Es kam zu übergriffigen Kommentaren in Richtung Kellnerinnen – „Ist das Ihre?“ –, manche Gäste drohten mit Fernbleiben, andere waren begeistert.

Billy Wagner hat mit diesem Give-away realisiert, was ihm prinzipiell ein Anliegen ist: „Reaktionen zu erzeugen.“ Zu Reaktionen und Emotionen kommt es auch, wenn, wie etwa im *El Celler de Can Roca* oder einst im belgischen *Hertog Jan*, der Candy-Wagen mit kleinen Sackerln vorfährt und die Gäste sich noch einmal wie das Kind im Zuckerlgeschäft fühlen; wenn sich in so manchem japanischen Dreisterner das gesamte Team vor den Gästen hinterher verbeugt, so lange, bis diese nicht mehr zu sehen sind; oder wenn man als Gast im *Eleven Madison Park*, wo man vorab einen Paketpreis bezahlt hat, nach dem Essen einfach aufsteht und geht. —



Weingut Rabl
Verkostungsnotizen von
A la Carte-Wein-Chefredakteur
Willibald Balanjuk

2024 Riesling Terrassen Kamptal DAC, 12,5%, DV 91+
 Blassgelb, zarte Steinobstnoten, Grapefruit, straffe Struktur, fruchtiger Abgang und Nachhall

2024 Riesling Langenlois Kamptal DAC, 13%, DV 92
 Helle Farbe, jugendliches Fruchtspiel, Mandarine, Marille, Grapefruit, lebendige, straffe Textur, fruchtiges Finish, gute Länge



2023 Riesling Ried Schenkenbichl Kamptal DAC, 13%, DV 94
 Helle Farbe, einladende, reife Frucht, Pfirsich, Mandarine, Kumquat, kräftig, lebendiger Trinkfluss, fruchtiger Schmelz im Abgang, langer Nachhall

2024 Grüner Veltliner Terrassen Kamptal DAC, 12,5%, DV 90+
 Blassgelb, kandierte Orange, Nektarine, kräftiger Wein, dicht und balancierte Textur, pikantes Finish

2024 Grüner Veltliner Langenlois Kamptal DAC, 13%, DV 92
 Helle Farbe, Kumquat, Mandarine, zarte Würze, dicht und straffe Struktur, fruchtig-pikanter Abgang, gute Länge



2023 Grüner Veltliner Ried Käferberg Kamptal DAC, 13,5%, DV 93+
 Helle Farbe, nuanciertes Bukett, Birnenquitte, Mandarine, Pfirsich, opulenter Wein, dicht und balancierter Trinkfluss, feiner Gerbstoff, pikanter Nachhall

2024 Gelber Muskateller Vinum Optimum, 12,5%, DV 91
 Helle Farbe, ausgeprägtes, jugendliches Bukett, Melisse, Physalis, Steinobst, lebendiger Trinkfluss, fruchtiges Finish

einem selbstgemachten Kräutersirup versetzt und mit Quellwasser aufgespritzt. „Der Verjus zeigt, dass es hochwertige Alternativen gibt, die dem Gesundheitsbewusstsein entsprechen und voller Geschmack sind“, so Johanna und Tobias.

WEINGUT RABL

Mit Authentizität und Offenheit für Neues

Mit Johanna und Tobias Rabl tritt die nächste Generation am Langenloiser Weingut Rabl in die Fußstapfen der Familie.

Johanna und Tobias Rabl bringen die besten Voraussetzungen für die Arbeit am Familienweingut mit: Tobias ist Absolvent der Weinbauschule Klosterneuburg, Johanna hat für ihren Master in Lebensmittelwissenschaften die BOKU in Wien besucht. Die Aufgabenteilung ist klar: Tobias widmet sich der Arbeit im Keller, Johanna übernimmt Marketing und Präsentation. Und auch Johannas Partner, Jonas Sander, bringt als ehemaliger Koch im *Steirereck* sein wertvolles Wissen in die Familie mit ein.

Sanfte Innovationsstrategie

Nach gut einem Jahr des Über-die-Schulter-Schauens geben sie Einblicke in die gemachten Erfahrungen und die Umsetzung erster Projekte: So setzte Tobias Rabl eine Digitalisierungsoffensive für die Weingartenarbeit um, welche für noch besseren Überblick und optimierte Abläufe sorgt. Johanna Rabl wiederum widmete sich intensiv den neuen gesetzlichen Bestimmungen der Region Kamptal und sorgte dementsprechend für einen neuen Look auf den Etiketten, der nach und nach umgesetzt wird. „Die Herkunft unserer Weine bekommt neben der Rebsorte noch mehr Bedeutung. Das soll

sich auch optisch widerspiegeln“, so Johanna. Die ersten Weine mit neuen Etiketten sind die Gebiets- und Ortsweine des Jahrgangs 2024, die bereits in den Verkauf gelangen.

Mut zu Neuem

Mit der nächsten Generation gewinnen auch neue Themen Raum. Das geänderte Kaufverhalten erlebt man natürlich auch im persönlichen Umfeld. „Es ist uns daher sehr wichtig, eben Weine für alle Lebensgelegenheiten zu bieten. Das kann der praktische Speisenbegleiter aus dem Supermarkt ebenso sein wie der vielschichtige Riedenwein für ein tolles Geburtstagsfest. Unsere Weine müssen zu unserer Philosophie passen, zu uns als Menschen. Wir wollen uns da nicht verstellen“, betont Johanna Rabl. „Umso schöner ist, dass wir den Weg unserer Eltern weiterverfolgen können. Wir sind auch sehr dankbar für ihr Vertrauen in uns“, so Johanna und Tobias Rabl. Ein neues Produkt, das sich hier bestens einfügt, ist der Verjus Spritz, eine Kooperation mit dem Weingut Barbara Öhlzelt. Der Saft aus jungen Trauben vom Weingut wird mit

Jonas Sander sowie Johanna und Tobias Rabl führen die Familientradition vom Weingut Rabl in Langenlois mit frischem Wind weiter.



Kamptaler Herkunft – ein wertvoller Aspekt der Weinphilosophie am Weingut Rabl

WEINGUT RABL

Weraingraben 10
 3550 Langenlois
 T 02734/23 03
 office@weingut-rabl.at
 www.weingut-rabl.at



Berg und Tal, Stadt und Land

Es ist immer wieder beeindruckend, wie sehr Regionen und die Menschen, die dort wohnen, uns bewegen können. Dazu braucht es Stimmigkeit von allen Seiten – von der Schönheit der Natur, der Vielfalt des Angebots, dem Reichtum der Kulinarik, aber auch von der Stimmung der Gastgeberinnen und Gastgeber. Reist man durch Oberösterreich und Salzburg, erlebt man ganz viel von diesen Good Vibes: von hohen Bergen mit ihren Almen über sanfte hügelige Wiesenlandschaften bis hin zu einer belebten Wasserwelt, die Flüsse und eine reiche Seenlandschaft umfasst, von ländlich inspirierter Kulinarik bis Fine Dining. Ein guter Grund, in das Erbe dieser Regionen einzutauchen und sie live zu erleben.

Unsere Reise starten wir mit einem Klassiker und quartieren uns in einem legendären Romantik Hotel ein.

EIN GUTES STÜCK ÖSTERREICH

Im Weissen Rössl am Wolfgangsee

Das *Weisse Rössl* verdankt seine Prominenz zwar der gleichnamigen Operette von Ralph Benatzky, deren Uraufführung bereits 90 Jahre zurückliegt, und der legendären Verfilmung mit Peter Alexander und Waltraud Haas, die Ursprünge reichen allerdings bis ins 15. Jahrhundert zurück. Die Familie Peter leitet das stilvolle Haus mit seiner charmanten Gastlichkeit bereits in fünfter Generation. Neben der einzigartigen Lage direkt am Wolfgangsee wird das *Weisse Rössl* auch für seine außergewöhnlichen kulinarischen Leistungen äußerst geschätzt. Der oftmals ausgezeichnete Chefkoch Hermann Poll führt sein Team gekonnt. Davon können wir

uns auch persönlich überzeugen, denn Michi hat für uns vorsorglich ein Genuss-Specht-Angebot gebucht.

Verwöhnt wie ein Genuss-Specht

Neben einer Übernachtung inklusive Begrüßungsgeschenk erwartet uns ein geschmackvolles, sechsgängiges Gourmetmenü im Gourmetrestaurant *Poll's Kaiserterrasse* – ein wahres Genussfeuerwerk, das wir hier erleben dürfen. Legendar ist hier natürlich auch der Spa- und Wellnessbereich. Wir lassen uns den beheizten Pool im See und den schwimmenden Whirlpool nicht entgehen.

Poll's GenussAtelier

Da wir von Hermann Polls Kochkünsten sehr begeistert sind, werden wir uns hier auch bald wiedersehen: In *Poll's GenussAtelier* gibt



Beim Aufenthalt im legendären *Weissen Rössl* am Wolfgangsee kann man sich allumfassend entspannen.

Hermann Poll, vielfach ausgezeichnete Küchenchef im *Weissen Rössl*, leitet *Poll's GenussAtelier*.



der Küchenchef nämlich sein Wissen und seine langjährige Erfahrung in einer persönlichen und praxisnahen Atmosphäre weiter. „Das ist mehr als eine Kochschule, das spricht alle Sinne an“, ist Michi begeistert. Ein Mal im Monat treffen regionale Zutaten auf kreative Rezepte und die Leidenschaft eines Spitzenkochs – von leichter Sommerküche über Pasta und Wild bis hin zum Erlebnis mit Green Egg reicht die Palette.



Brat, Bier und Knödel – das ist schon mal ganz viel Oberösterreich.

Kulinarik, Tradition und Gastfreundschaft – das macht Lust auf Oberösterreich.

Wir wollen mehr über die angenehmen Grund-Vibes in Oberösterreich wissen und machen uns an eine Recherche.

HUNGRIG AUF ECHT Oberösterreich Tourismus

Oberösterreich ist ein Land ehrlicher Gastfreundschaft mit engagierten und innovativen Wirtsleuten, das selbst erfahrene Genießerinnen und Genießer immer wieder mit unerwarteten Freudenmomenten überrascht. Ob im Wirtshaus, im Gourmetrestaurant, in der Mostschänke oder in ausgesuchten Lebensmittel-Manufakturen – wer sich den echten Genuss und authentische Begegnungen mit Menschen wünscht, der ist hier genau richtig.

Das ganze Jahr über werden regional produzierte saisonale Lebensmittel von Genuss-Handwerkerinnen und -Handwerkern veredelt. Sie nutzen lokale Rohstoffe, regionale Kultursorten, überlieferte Rezepte und Herstellverfahren als Grundlage für unverwechselbare Produkte.

Auch Michis Lieblingsgetränk ist hier bestens vertreten. „Oberösterreich ist das Bierland Nummer eins in Österreich mit mehr als 60 aktiven Brauereien, einer enormen Sortenvielfalt und dem größten Hopfenanbaugebiet Österreichs im Mühlviertel“, erzählt sie mir.

Ausgezeichnete Betriebe

Oberösterreich hat sich auch einen Platz auf der Weltbühne der Kulinarik gesichert: Gleich 16 Top-Restaurants erhielten bei der diesjährigen *Guide Michelin*-Verleihung die begehrten Auszeichnungen. Wer die besten der besten Sterne- und Hausköche kennenlernen möchte, der kommt auch an den JRE (Jeunes Restaurateurs), den jungen Kochgenies des Landes, nicht vorbei.

Typisches aus Oberösterreich

Oberösterreichs kulinarische Vielfalt ist von Landschaft und Geschichte geprägt. Sie ruht auf den drei unumstößlichen Säulen der Küche: Brat alias Schweinsbraten, Bier und Knödel –

lieben wir alles! Als kulinarische Weltkugel Oberösterreichs hat der Knödel die Speisenfolge erobert. Vom Leberknödel in der Suppe über den Hascheeknödel im Hauptgang bis zu den süßen, obstgefüllten Klassikern – auch ein Gericht wie den „Leberschädel“ gibt es nur in Oberösterreich.

Genusszeit – Events für alle Sinne

Oberösterreich ist eine Genussreise wert, 365 Tage im Jahr. Regionale Genuss-Initiativen, Kulinarikfestivals und Events formieren sich zu einem kulinarischen Jahresreigen. Feinste Spitzenkulinarik an außergewöhnlichen Locations etwa erwartet die Gäste noch bis 12. Juni 2025 bei TAVOLATA, dem Kulinarikfestival in Steyr und der Nationalpark Region. Vom Opening im historischen Quenghof in Steyr über vegetarisches Fine Dining in der Duftmanufaktur „Traumduft“ bis zum sechsgängigen Menü in der Bergerwieshütte kann man hier Oberösterreichs Kulinarik bestens erleben.

Wir beide planen auch gleich noch ein Event in Wien ein: Am 30. und 31. Mai präsentiert sich Oberösterreich beim Genuss- und Erlebnisfestival OÖ Sommerfrische auf dem Heldenplatz in Wien. Vom Stanglfisch über Knödel und Bier bis zum herzhaften Bauernkrapfen lassen sich hier zahlreiche Köstlichkeiten aus Oberösterreich verkosten und mitnehmen – da sind wir fix gleich wieder dabei!

Mehr Infos auf www.ooe-sommerfrische.at sowie zu Genussurlaube auf hungrigaufecht.at

Vielfalt macht das Leben spannend, daher fahren wir heute weiter nach Salzburg in den bestens sortierten *STAY SPICED!* Concept-Store im Europark.

EINE GEWÜRZREISE UM DIE WELT IN SALZBURG STAY SPICED!

Man muss Gewürze wohl lieben, um so viel Leidenschaft zu entwickeln, wie man sie bei *STAY SPICED!* vorfindet. Die perfekte Symbiose aus Qualität, Geschmack und Nachhaltigkeit wird abgerundet durch innovatives Packaging und Genusskreationen, die ihresgleichen suchen. Selbstverständlich ohne künstliche Aromen, zugesetzte Glutamate, Farbstoffe oder Rieselhilfen – „dafür unkonventionell und mit einer Extraportion Liebe“, erzählt die überaus freundliche



Mitarbeiterin bei unserem Besuch schmunzelnd. Angeordnet in Reih und Glied, farbenfroh, stapelbar, mit ausgezeichnetem Design und bester Laune versprühend, gibt es hier einzigartige Geschmacksvarianten aus den besten Anbaugebieten der Welt: darunter etwa Paprika aus Ungarn, Kümmel aus dem eigenen Anbau im angrenzenden Innviertel in Oberösterreich, feine Kräuter aus Thüringen, Pfeffer aus Brasilien, Knoblauch aus Kalifornien, Canehl-Zimt aus Sri Lanka oder auch Olivenöl Extra Nativ aus der Koroneiki-Olive, welches direkt von einer kleinen Bauerngenossenschaft in Griechenland bezogen wird.

Die Philosophie des Unternehmens hat auch den charismatischen und stets perfektionistischen Starkoch Roland Trettl überzeugt. Seit 2018 ist er Markenbotschafter und so auch ein Qualitätsgarant für *STAY SPICED!*. Mit Neni und Top-Köchin Haya Molcho kreierte man außerdem einzigartige Gewürzmischungen, welche die Levante-Küche interpretieren. Und die zahlreichen Geschenksets hier sind einfach ... hot!

Die Philosophie des Unternehmens hat auch den charismatischen und stets perfektionistischen Starkoch Roland Trettl überzeugt. Seit 2018 ist er Markenbotschafter und so auch ein Qualitätsgarant für *STAY SPICED!*. Mit Neni und Top-Köchin Haya Molcho kreierte man außerdem einzigartige Gewürzmischungen, welche die Levante-Küche interpretieren. Und die zahlreichen Geschenksets hier sind einfach ... hot!

Concept-Store

Praktisch auch, dass wir uns in Zukunft gewürzreich versorgen können, denn neben dem Concept-Store im Europark Salzburg gibt es seit Kurzem auch einen Store in der Westfield SCS in Vösendorf und natürlich den Onlineshop www.stayspiced.com

1.200 Jahre Tradition vereint mit coolem Design, erfrischender Kulinarik und jeder Menge Ambiente – das *St. Peter Stiftskulinarium*

Nach so viel Duft und Aroma haben wir uns eine Auszeit verdient, und zwar an einem ganz besonderen Ort.

THE PLACE TO FEEL IT ALL St. Peter Stiftskulinarium

Wer durch die Türen des *St. Peter Stiftskulinariums* tritt, merkt schnell: Hier weht mehr als nur ein frischer Wind. Zwar hat man als ältestes Restaurant Europas zwischen jahrhundertealten Steinmauern viel zu erzählen, aber man fühlt sofort den neuen Boho-Chic, der Publikum jedweden Alters anzieht. Wir lassen uns in den Willibald-Arkaden des *Stiftskulinariums* nieder: Die neue Outdoor-Lounge überrascht mit Urban-Jungle-Look, den wir in Salzburg so noch nie gesehen haben – in stimmungsvollen Farben und Kontrasten. „Urlaubsfeeling inmitten der Stadt!“, ist Maria begeistert. Auch kulinarisch lassen sich hier verschiedene spannende Welten entdecken: Tagliolini mit Schwarzer Trüffel finden ihren Platz neben Seeteufel mit Champagner-Hummer-Schaum und Wiener vom Salzburger Milchkalb, Salzburger Nockerl dürfen ebenfalls nicht fehlen. Und die 700 Positionen umfassende Weinkarte geht ohnehin all in.

Die genialen Masterminds, die hier ihrer lustvollen Schaffenskraft freien Lauf lassen, sind Veronika Kirchmair und Claus Haslauer. Die beiden sind das beste Beispiel dafür, dass junge Ideen nicht zwangsläufig etwas mit jungem Alter zu tun haben, denn seit mehr als 30 Jahren sorgen sie hier überzeugend für diesen Spannungskontrast zwischen Style, Design, Küche und Wein. „Hier spürt man sich wirklich mit allen Sinnen“, ist Maria begeistert.

Nachhaltige und regionale Verarbeitung, ein Gespür für die optimale Veredelung und die Passion für die besten Gewürze der Welt – das macht *STAY SPICED!* aus.



Nach dem Stadtleben zieht es uns wieder aufs Land, dorthin, wo es eine Spur leiser, einen Hauch leichter, eine Nuance luftiger ist – wir fahren ins charmante *Seaside Hotel Seewirt Mattsee*.

DOLCE, SEE UND GANZ VIEL SCHÖNES

Seaside Hotel Seewirt Mattsee

Nur 20 km von der Mozartstadt entfernt gönnen wir uns Dolce Vita mit zartem Seaside-Gefühl in einem Adults-only-Haus, also exklusiv für Erwachsene. Die Traumlage direkt an der Uferpromenade in Mattsee mit direktem Seezugang bietet eine fantastische Bühne, um uns mit buntem Genussgeschehen verwöhnen zu lassen. Seit vielen Jahren ist der *Seewirt Mattsee* ein Geheimtipp für Erholungssuchende, Feinschmecker und Aktive, und wir erliegen schon bald dem Zauber des Hauses. Unser Zimmerambiente ist von Naturtönen bestimmt, der Seeblick ist sensationell.

Wir flanieren durch den Tag, indem wir die Uferpromenade entlangspazieren und den Booten mit ihren Segeln am See draußen zuschauen. Wir überlegen, ob wir mit dem E-Bike die Umgebung erkunden sollen, entschließen uns aber für Entschleunigung im *Seaside Hotel* selbst. Gute Entscheidung! „Das ist ja wohl der schönste Blick über den Mattsee, den man haben kann“, schwärmt Michi, als wir das Rooftop-Spa betreten. Hier kann man die Seele baumeln lassen, sei es im wohligen warmen Schwimmbad, im bestens ausgestatteten Saunabereich oder im neuen Seaside-Fitnessraum mit Premium-Ausstattung und virtuellen Work-outs. Liegen und Daybeds stehen am Rooftop und im blumenarrangierten Hotelgarten bereit, und bei einem Spritz genießen wir diesen Wohlfühlplatz.



Dolce Vita am Teller

Für das außergewöhnliche Kulinarikerlebnis sorgt Gastgeber Helmut Büthl persönlich. Seine oftmals ausgezeichnete Philosophie zeigt, dass regionale Verbundenheit wunderbar mit einer Prise Weltoffenheit einhergeht. Wir können zwischen einem facettenreichen Fünf-Gänge-Menü am Abend und einem Dinner im Restaurant *Overture* wählen. Wir entscheiden uns für Letzteres und genießen ein außergewöhnliches Geschmackserlebnis. Dieser Genussraum mit seinen nur vier Tischen begeistert auch mit einem traumhaften Seeblick, von dem wir uns nur ungern verabschieden.

Bevor es wieder heimwärts geht, statuen wir noch der *Familienwelt Kesselgrub* einen Besuch ab, um einen Ort für unseren nächsten Familienurlaub kennenzulernen.

AUTHENTISCHER PLATZ, FAMILIÄRE ATMOSPHÄRE & KINDERFREUNDLICHE ANGEBOTE

Familien- und Wellnesshotel Kesselgrub

Das familiengeführte Kinder- und Wellnesshotel *Kesselgrub* in Altenmarkt-Zauchensee liegt mitten in der Bergwelt des Salzburger Landes und hat sich von einer ehemaligen Landwirtschaft zu einem liebevoll geführten Hotel mit etwa 70 Zimmern

Exklusiv für Erwachsene in traumhafter Lage direkt an der Uferpromenade des Mattsees: das *Seaside Hotel Seewirt Mattsee*

und Suiten entwickelt, das den idealen Rahmen für einen Familienurlaub bietet. Die Familie Thurner steht für herzliche Gastfreundschaft und persönliche Betreuung, das merkt man sofort. Die *Ferienwelt Kesselgrub* bietet eine gelungene Mischung aus Tradition und Moderne und spricht uns sehr an. Das Angebot lässt keinerlei Wünsche offen: Vom idyllischen Badesee und dem betreuten Kinderclub über eine Mini-Bowlingbahn bis zu einem Ponyhof finden junge Gäste alles, was das Herz begehrt. Die Wasserwelt sorgt mit Hallenbad und Röhrenrutsche für Fun bei allen Altersgruppen, ein Mountain Adults Spa in der Wellnesswelt für entsprechende Entspannung. Schlussendlich überzeugt der nachhaltig geführte Betrieb in der *Kesselgrubs Schlemmerwelt* mit kulinarischen Genussmomenten.

Ein Besuch im Familienhotel *Kesselgrub* mit Kind und Kegel steht also fix auf unserem Reiseplan.

Aktuell bietet das Kinder- und Wellnesshotel *Kesselgrub* ein attraktives Last-Minute-Mini-Wellness Retreat mit zwei Übernachtungen im DZ und allen Inklusivleistungen ab 244 € pro Person an.



Adressen

1 Romantik Hotel Im Weissen Rössl am Wolfgangsee
 Markt 74
 5360 St. Wolfgang
 T 06138/23 06-0
welcome@weissesroessl.at
www.weissesroessl.at

2 Oberösterreich Tourismus GmbH
 Freistädter Straße 119
 4041 Linz
 T 0732/72 77-100
info@oberoesterreich.at
www.oberoesterreich.at

3 Tourismusverband Pyhrn-Priel – Bad Hall – Steyr und die Nationalpark Region
 Stadtplatz 27
 4400 Steyr
 T 07252/532 29
info@steyr-nationalpark.at
www.bergethermestadt.at

4 Tourismusverband Mühlviertel
 Hauptplatz 19
 4190 Bad Leonfelden
 T 05072/63
info@muehlviertel.at
www.muehlviertel.at

5 Tourismusverband Vitalwelt – Innviertel – Entdeckerviortel – Hausruckwald c/o S'INNVIERTEL Tourismus
 Thermenplatz 2
 4943 Geinberg
 T 07723/85 55
info@innviertel-tourismus.at
www.innviertel-tourismus.at



Oberösterreich

Salzburg

Salzburg Stadt



Adressen

3 STAY SPICED!
 SPICEWORLD GmbH
 Hannakstraße 1
 5020 Salzburg
 T 0662/89 09 19
support@stayspiced.com
www.stayspiced.com

Europark Salzburg
 Concept-Store STAY SPICED!
 Europastraße 1
 5020 Salzburg

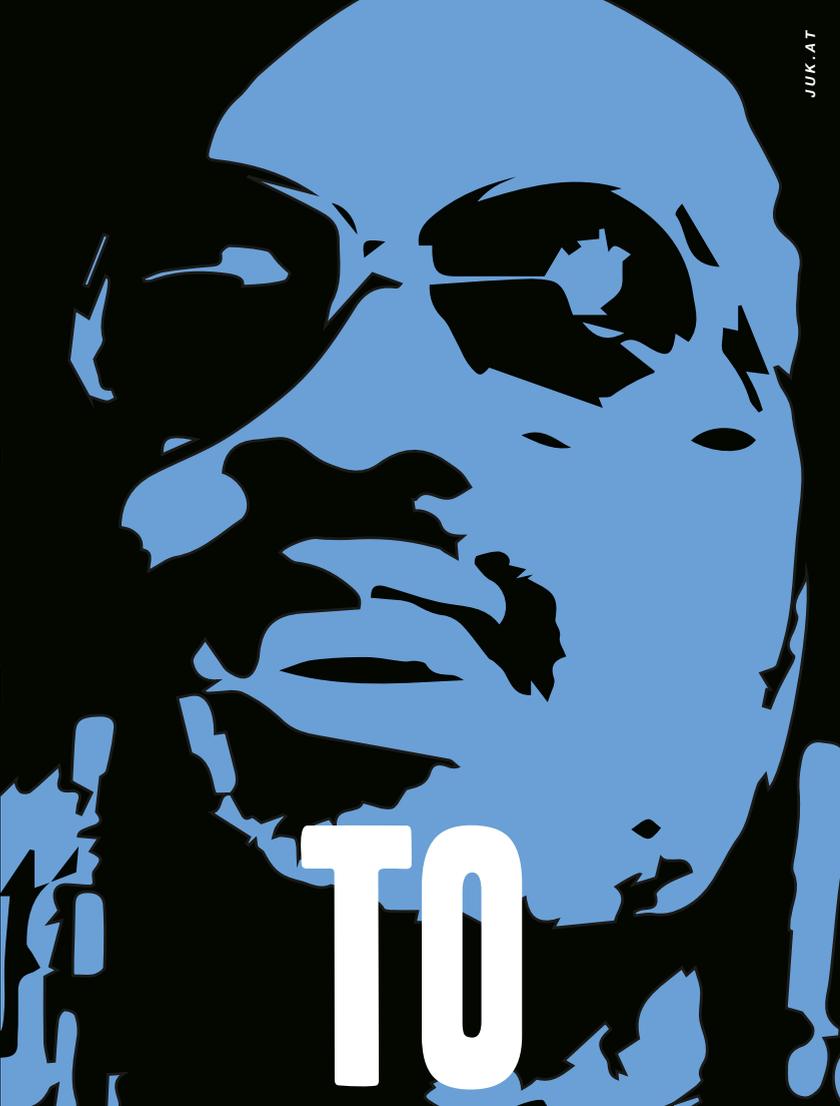
4 St. Peter Stiftskulinarium
 St. Peter Bezirk 1/4
 5020 Salzburg
 T 0662/84 12 68-0
office@stpeter.at
www.stpeter.at

5 Seaside Hotel Seewirt Mattsee****

Familie Blüthl
 Seestraße 4
 5163 Mattsee
 T 06217/52 71
hallo@seasidehotel.at
www.seasidehotel.at

6 Ferienwelt Kesselgrub

Lackengasse 1
 5541 Altenmarkt im Pongau
 T 06452/52 32
info@kesselgrub.at
www.kesselgrub.at



RADIO

TO



GO

Superfly.fm
Your Soul Radio



Die süßesten Früchte ...

...schmecken dir und mir genauso. Davon hat schon ein beliebter Song aus den 50er-Jahren ein Lied singen können. Und daran hat sich gar nicht viel geändert. Schließlich verwöhnen wir uns noch immer gerne mit allen wunderbar aromatischen Früchten und wohligen Geschmäckern. Das Frühjahr ist genau die richtige Zeit, um eine reiche Ernte genießen zu können. Etwa wunderbar aromatische und süße Erdbeeren von heimischen Feldern, die nun ihren vollen Geschmack entfalten. Darf es vielleicht ein Stück Rhabarberkuchen dazu sein? Und genau jetzt ist auch Spargelzeit – egal ob grün, violett oder weiß, die vielfältigen Alternativen sind allesamt schmackhaft und stammen idealerweise auch von nahen Feldern. Von den Sträuchern weht uns der Duft feiner Holunderblüten entgegen, und ganz hoch oben in den Bäumen wachsen auch gerade heimische Kirschen heran. Besonders fein und genau jetzt empfehlenswert ist außerdem der klassische Maibock, und der Start in die Grillsaison eröffnet weitere vielfältige Genussmöglichkeiten. Gut, dass es feine Märkte und tolle Restaurants gibt, die uns bestens mit der üppigen Vielfalt versorgen.



„SHARING IS CARING“ RESTAURANT ZENTRUHM

Mit dem *ZentRuhm* mitten im Herzen von Wien setzen die Brüder Marcel und Sascha Ruhm auf ein bewährtes Familystyle-Konzept, das gekonnt internationale Fusionsküche mit Casual Dining und engagierter Gastfreundschaft verschmilzt. Die Gerichte kommen, auf einem international bereits erfolgreichen Trend aufbauend, nach und nach je nach Fertigstellung, ganz frisch aus der Küche und werden in die Mitte des Tisches serviert. Ganz nach dem Motto „Sharing is caring“ kann jeder Gast Bekanntes genießen oder Neues entdecken. Die Küche spannt einen Bogen von kalten oder warmen Vorspeisen über Tempura oder Grill- und Steakgerichte bis hin zu Pizza und Desserts, wobei beliebte Signature Dishes wie Ceviche, Sushirollen oder Trüffelpizza nicht fehlen dürfen. Seit Kurzem hat man auch zu Mittag geöffnet und bietet neben dem À-la-carte-Angebot auch Mittagsmenüs. Take-away-Lunch oder Lieferungen erfreuen sich im Stadtzentrum bereits wachsender Beliebtheit. Besonderes Highlight ist auch der Schanigarten, denn die gemütliche Terrasse in der romantischen Gasse ist eine wahre Oase mitten in der Innenstadt.

ZENTRUHM
SCHREYVOGELGASSE 4–6, 1010 WIEN, T 0676/514 07 74
OFFICE@ZENTRUHM.AT, WWW.ZENTRUHM.AT

RED BULL HANGAR-7 RESTAURANT IKARUS

Einzigartigkeit statt Mainstream, nuancenreich statt einfältig, gewagt statt langweilig und weltoffen statt engstirnig – das Restaurant *Ikarus* im *Hangar-7* bietet mit seinem Gastkochkonzept etwas, das weltweit wohl einzigartig ist: Denn jeden Monat kocht ein anderer Spitzenkoch im *Hangar-7* für die Gäste auf. Martin Klein widmet sich als genialer Executive Chef mit seinem Team mit höchstem Know-how und viel Einfühlungsvermögen den Konzepten der Gastköche und setzt diese um. Im *Hangar-7* sind Altmeister aus den besten Restaurants der Welt ebenso willkommen wie junge Wilde und aufstrebende Talente. Jeder Kochstil findet hier Platz für Entfaltung – das gilt für traditionell zubereitete Speisen genauso wie für beinahe wissenschaftliche Molekularküche. In diesem Jahr dürfen Sie sich unter anderem auf Hochgenüsse von Sterneköchen wie Thijs Vervloet, Rafa Costa e Silva und Przemysław Klima freuen. Zur Festspielzeit im August übernimmt traditionell das *Ikarus*-Team rund um Executive Chef Martin Klein die Bühne und präsentiert seine eigenen genussvollen Kreationen.

RESTAURANT IKARUS
RED BULL HANGAR-7, WILHELM-SPAZIER-STRASSE 7, 5020 SALZBURG, T 0662/21 97-0
WILLKOMMEN@HANGAR-7.COM, WWW.HANGAR-7.COM/DE/RESTAURANT-IKARUS



FOTO: HELGE KIRCHBERGERPHOTO



PARK HYATT VIENNA****

Sommerlich erfrischender Genuss im Herzen von Wien – davon träumt man gerne. Im Park Hyatt Vienna lassen sich diese Träume auf vielerlei Art und Weise für Gäste und das Wiener Publikum verwirklichen.

Im Herzen Wiens, im historischen Ambiente eines ehemaligen Bankgebäudes, bietet das *Park Hyatt Vienna* erstklassige Erlebnisse für anspruchsvolle Gäste. Hochwertige Ausstattung, exzellenter Service, kulinarischer Hochgenuss und luxuriöse Spa-Momente machen das 5-Sterne-Hotel ganzjährig zu einem Hotspot für Genießer. Ob Frühstück, Dinner oder ein Drink an der Bar – hier verbinden sich Stil, Qualität und Gastlichkeit auf höchstem Niveau.

Das Bollicafé – Sommergenuss für Champagnerliebhaber

Wenn die kalten, grauen Wintermonate langsam weichen und die Sehnsucht nach Sonne, Leichtigkeit und Lebensfreude erwacht, ist es Zeit für einen Ort, der genau dieses Gefühl einfängt: das *Bollicafé* vor dem *Park Hyatt Vienna*. Von Mai bis Oktober wird der Schanigarten des Luxushotels zur sommerlichen Bühne für prickelnde Genussmomente – ein stilvoller Treffpunkt für Champagnerliebhaber und alle, die das Besondere suchen.

In Zusammenarbeit mit dem traditionsreichen Champagnerhaus Bollinger und den Genussexperten von KATE & KON entstand ein elegantes Outdoor-Konzept, das mit seinem klaren Schwarz-Weiß-Design und seinem exklusiven Ambiente überzeugt. Umgeben von den prachtvollen Fassaden der Wiener Innenstadt, lädt das *Bollicafé* dazu ein, den Alltag für einen Augenblick hinter sich zu lassen – mit einem Glas feinsten Bollinger Champagners in der Hand und einem Lächeln auf den Lippen.

Das Team von KATE & KON präsentiert im *Bollicafé* eine feine Auswahl aus dem Portfolio des traditionsreichen Champagnerhauses Bollinger. Als eines der letzten unabhängigen Familienhäuser der Champagne überzeugt Bollinger mit einzigartigem Charakter und bemerkenswerter Tiefe – ein Champagner mit Persönlichkeit, der Kenner und Genießer gleichermaßen begeistert.



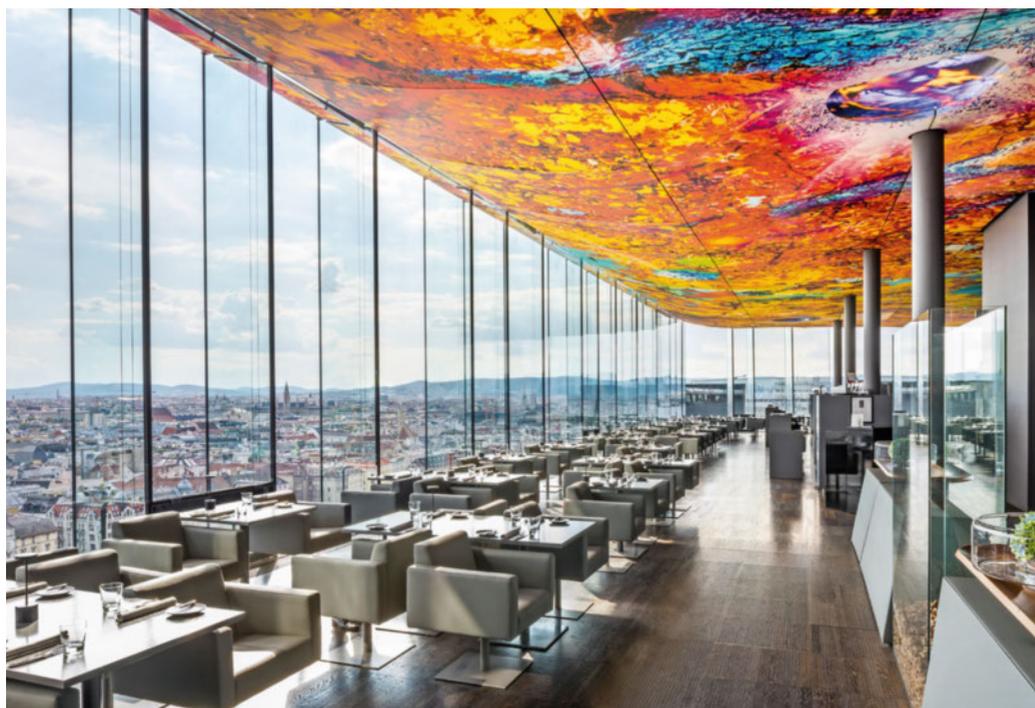
Doch nicht nur die Gläser funkeln: Auch kulinarisch zeigt sich das *Bollicafé* von seiner genussvollsten Seite. Neben erlesenem Seafood erwartet Gäste eine Auswahl raffinierter „Bollibites“ – fluffige Brioche Buns mit überraschender Füllung, die Gaumenfreude und sommerliche Leichtigkeit vereinen.

Ob als stilvoller Afterwork-Spot, als eleganter Aperitif-Ort vor dem Abendessen oder als spontanes Highlight beim Flanieren durch die Stadt – das *Bollicafé* ist der perfekte Ort, um den Sommer zu feiern. Charmant. Prickelnd. Unvergesslich.

PARK HYATT VIENNA
AM HOF 2, 1010 WIEN
T 01/227 40 12 34
VIENNA.PARK@HYATT.COM
PARKHYATTVIENNA.COM



FOTOS: © PARK HYATT VIENNA / TONY GIGOV PHOTOGRAPHY



DAS DESIGNERSTÜCK UNTER DEN WIENER HOTELS

SO/ VIENNA

Ein Hotel, das mehr ist als eine Adresse – das SO/ Vienna ist eine Inszenierung. Entworfen von Stararchitekt Jean Nouvel, erhebt sich das Design-Statement über die Stadt, dramatisch, kühn, unverwechselbar. Innen erwarten Gäste nicht nur atemberaubende Blicke über die Skyline, sondern auch ein neues Verständnis von modernem Luxus. Mit seinem kosmopolitischen Spirit ist es ein ikonisches Hotel, das mit seiner starken Verbindung zur Fashion- und Designwelt ein Statement setzt. Wer diese Perspektive kennenlernen will, für den ist das aktuelle „Stay Longer and Save“-Angebot perfekt: Bei drei Nächtingungen gibt's 15 % und bei vier Nächtingungen 20 % Rabatt. Direkt auf der Website so-vienna.com buchbar.

EIN GASTRONOMISCHES HIGHLIGHT MIT AUSSICHT

DAS LOFT

Das Rooftop-Restaurant im selben Gebäude thront hoch über der Stadt und bietet einen Blick auf Wien, der genauso beeindruckend ist wie die kulinarischen Kreationen, die hier serviert werden. Mit der minimalistischen Eleganz des Interieurs und der ikonischen Decke von Pipilotti Rist wird das Restaurant zur Bühne für unvergessliche gastronomische Erlebnisse. Ob beim Frühstück mit Ausblick, exklusiven Drinks oder innovativem Barfood – *Das LOFT* ist der perfekte Ort, um den Puls der Stadt zu spüren.

Wiener Küche mit innovativen Ideen

Peter Duransky ist ein kreativer Kopf, der Präzision und Leidenschaft kombiniert, um aus traditionellen Gerichten überraschende Geschmackserlebnisse zu kreieren. Für ihn geht es beim Kochen um mehr als nur um Technik – es ist ein Balanceakt zwischen Handwerk und Gefühl.

Desserts, die mit der Magie der Saison verzaubern

Pastry-Chefin Annette Fauma setzt in der Patisserie auf Zutaten, die frisch sind und aus der Region kommen. Ihre Desserts sind eine perfekte Symbiose aus kreativer Kunst und handwerklicher Präzision. Auf Wochenmärkten sucht sie nach den besten Produkten, um ihrer Leidenschaft für frische, innovative Kreationen nachzukommen. Ihre Desserts spiegeln ihre Philosophie wider: immer auf der Suche nach dem perfekten Geschmack, inspiriert von der Natur und den wechselnden Jahreszeiten.

Mehr als nur Geschmack

Sommelier Tomas Hynek ist Herr über die Weinkarte von *Das LOFT* mit über 700 Weinen – mit einem besonderen Fokus auf österreichische Weingüter und europäische Geheimtipps. Für Hynek muss ein Wein mehr als nur gut schmecken, er soll eine Geschichte erzählen und mit Seele gefüllt sein. Seine maßgeschneiderten Empfehlungen bieten Gästen nicht nur eine perfekte Begleitung zum Essen, sondern auch ein einzigartiges, unvergessliches Erlebnis.



FOTOS: ABACAPRESS DIDIER DELMAS (2), MILA-ZUKTA, VIKTORIA-STANKOVA

ÖFFNUNGSZEITEN:

DAS LOFT
FRÜHSTÜCK: MO–FR 6.30–10.30 UHR
SA, SO & FEIERTAGE 7–12 UHR
BRUNCH: SO 13–15 UHR (SOMMERPAUSE: MAI–AUGUST)
DINNER: MO–SA 18–22 UHR
SO 19–22 UHR

BAR

MO–DO 16–1 UHR
FR & SA 16–2 UHR
SO 17–1 UHR
R'N'B ROOFTOP PARTY: JEDEN DRITTEN SAMSTAG IM MONAT (SOMMERPAUSE: JUNI–AUGUST)

SO/ VIENNA & DAS LOFT

PRATERSTRASSE 1, 1020 WIEN
T 01/19 06 16-0
SOVIENNA@SO-HOTELS.COM
SO-VIENNA.COM // DASLOFTWIEN.AT



LEBENSFREUDE PUR AM WÖRTHERSEE

SEEHOTEL EUROPA RESORT ****S

Direkt am Ufer des traumhaften Wörthersees gelegen und umgeben von einer grünen Oase aus altem Baumbestand, versprüht das **Seehotel Europa Resort ****S** einen ganz besonderen Charme.

Die Familie Wrann und ihr Team heißen die Gäste hier herzlich willkommen – mit viel Seefeeling, prickelndem Champagner und kulinarischen Highlights für eine unvergessliche Auszeit. Das kulinarische Angebot in den drei À-la-carte-Restaurants, **Seerestaurant Portofino**, **Die Brasserie** und **See La Vie Rooftop Bar**, präsentiert sich äußerst hochwertig mit feiner klassischer Küche sowie mediterranem Flair – und immer mit dem Wörthersee im Blick.

Genussmomente über dem Wasser – das **Seerestaurant Portofino**

Direkt über dem Wörthersee gelegen, lädt das **Seerestaurant Portofino** auf eine kulinarische Reise ein. Auf der großzügigen überdachten Terrasse genießt man einen einzigartigen Panoramablick über die Veldener Bucht und die Karawanken. Ein Ort, an dem sich die Schönheit der Natur mit gehobener Küche vereint.

Gäste können sich auf eine anspruchsvolle Küche freuen, die mit hochwertigen regionalen Zutaten und kreativer Raffinesse überzeugt. Serviert werden frisches Seafood und saftige Steaks, klassische Gerichte werden neu interpretiert und mediterrane Aromen verschmelzen mit alpiner Qualität – begleitet von einer sorgfältig kuratierten Weinkarte.

Ein weiteres Highlight ist der **exklusive Beachclub by Perrier-Jouët**, direkt am Seeufer. Hier trifft entspannte Lounge-Atmosphäre auf erstklassigen Genuss: Champagner on Ice, handgemixte Cocktails und eine Auswahl der beliebtesten Gerichte aus dem **Portofino** machen den Beachclub zum Treffpunkt für Genießer. Umgeben von stilvollen Cabanas, chilligen Beats und glitzerndem Wasser lässt es sich hier den ganzen Tag wunderbar aushalten.

Das **Seerestaurant Portofino** ist aber nur eines von drei erstklassigen À-la-carte-Restaurants im **Seehotel Europa Resort****S**. Alternativ erfüllen **Die Brasserie** und die **See La Vie Rooftop Tapas Bar** die kulinarischen Ansprüche der Gäste auf höchstem Niveau.

Bei einem Aufenthalt von mindestens drei Nächten kann das Dine-around-Genusspackage als Extra gebucht werden, welches ermöglicht, an jedem Abend ein



anderes der À-la-carte-Restaurants auszuprobieren. Lassen Sie sich inspirieren von der einzigartigen Atmosphäre, den exquisiten Speisen und der herzlichen Gastfreundschaft. Das Team des **Seehotel Europa Resort ****S** freut sich darauf, seinen Gästen unvergessliche Genussmomente am Wörthersee zu bereiten.

SEEHOTEL EUROPA RESORT**S**
WRANNPARK 1–3
9220 VELDEN AM WÖRTHERSEE
T 04274/27 70, SEEHOTEL.EUROPA@WRANN.AT
WWW.SEEHOTEL-EUROPA.AT
WWW.SEEHOTEL-EUROPA.AT/GENUSS
WWW.SEERESTAURANT-PORTOFINO.AT



FOTOS: © SIMON BEERLEGER, SIMONE ATTISANI (2), PETRA NESTELBÄCHER (2)



Auf die Glut, fertig, los!

Längere Tage, wärmere Abende. Bei dieser Kombination findet sich immer leicht ein Platz auf der Terrasse, auf Balkonien, aber auch im Garten, um den Griller anzuwerfen. Österreicherinnen und Österreicher lieben das Ritual – vom offenen Feuer über ein kühles Getränk und den einladenden Duft des Grillguts bis hin zum gemütlichen Beisammensein und Genießen.

Fleischgenuss steht hoch im Kurs

Gegrilltes Schweinefleisch präsentiert sich hier besonders verführerisch, und das aus gutem Grund: Es ist vielseitig, aromatisch und punktet mit zartem Biss sowie feinem Eigengeschmack. Schweinefleisch liefert hochwertiges, für den Körper essenzielles Eiweiß sowie wichtige B-Vitamine und Mineralstoffe wie Eisen und Zink – ein echter Kraftspender, der sich noch dazu wunderbar mit sommerlichen Aromen und Kräutern kombinieren lässt. Besonders auf dem Grill zeigt es sich von seiner besten Seite: knusprig, saftig und voller Geschmack.

Gut auch, dass gerade beim

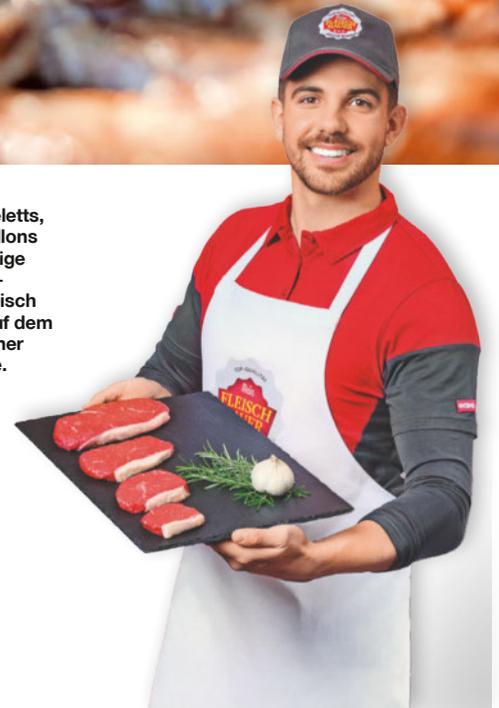
Schwein sehr viele Teile für den Verzehr bestens geeignet sind. Sei es ein klassisches Kotelett, das mit zartem Fettrand für vollen Geschmack sorgt, oder ein Schopf, der dank seiner zarten Fettstruktur äußerst saftig vom Grill auf den Teller kommt. Hin und wieder darf es auch Bauchfleisch in Form von Braten sein, am liebsten mit extra knuspriger Schwarte. Wer wiederum Zartes bevorzugt, ist mit mageren Medaillons bestens beraten. Und was wäre eine Grillsaison ohne liebevoll marinierte Spare Ribs, die zart vom Knochen fallen?

Grillen mit Schweinefleisch ist bodenständig und gleichzeitig voller Raffinesse.

Ob pur, gewürzt, kreativ mariniert oder raffiniert kom-

biniert – gerade Schweinefleisch bietet zahlreiche Möglichkeiten für genussvolle Grillmomente. Unerlässlich ist freilich, auf beste Fleischqualität aus Österreich zu achten und Fleischgenuss als etwas Besonderes zu schätzen. Grillen mit Schweinefleisch ist bodenständig und gleichzeitig voller Raffinesse. Es verbindet Tradition mit moderner Genusskultur – genau das, was Kulinarikfans in Österreich so lieben. Also: Grill an, Schwein drauf!

Saftige Koteletts, zarte Medaillons oder knusprige Spare Ribs – Schweinefleisch zeigt sich auf dem Grill von seiner besten Seite.



Schwein gehabt: Bei PENNY gibt's noch gelernte Fleischhauer

PENNY und seine erfahrenen Fleischhauer:innen stehen für individuelle Fleischwünsche bereit. Einfach online vorbestellen oder direkt in der Filiale beraten lassen.

Das frische „Ich bin Österreich“-Fleisch stammt zu 100 Prozent aus Österreich und wird in den PENNY-Filialen von den Profis von „nose to tail“ verarbeitet. vorbestellservice.penny.at



JETZT
NEU!

WENN
DEIN

EINE
FLASCHE
IST.



A LA CARTE AM BERG DIE WEISS-, ROSÉ- UND SCHAUMWEINVERKOSTUNG

Am Mittwoch, dem 28. Mai 2025, lädt das *A la Carte*-Magazin im Weitsicht Cobenzl zur Verkostung österreichischer Spitzenweine auf den Wiener Cobenzl.

Das *A la Carte*-Magazin und Römerquelle laden herzlich zum frühabendlichen Event in frühlingshafter Umgebung mit besten Weinen in guter Gesellschaft inmitten der Wiener Weinberge mit einzigartigem Blick über Wien. Es erwarten Sie etwa 50 Top-Winzerinnen und -Winzer aus Österreich, die persönlich anwesend sind und ihre aktuellen und besten Weiß-, Rosé- und Schaumweine präsentieren.

Es erwartet Sie eine Veranstaltung mit folgenden besonderen Highlights:

In der eigens eingerichteten Sparkling-Lounge gelangen ausgewählte internationale und österreichische Schaumweine zur Verkostung, so etwa perlende Erzeugnisse von Mionetto.

Weiters können Sie dem spannenden Trend nach alkoholfreien Alternativen auf den Grund gehen, etwa mit Produkten von Mionetto und Sine Vino.

Ein spannender Höhepunkt sind die exklusiven Masterclasses unter der Leitung von *A la Carte*-Weinchef Willi Balanjuk, der durch drei spannende und exklusive Verkostungen mit ausgewählten Weinen führt.



Foodtrucks mit einem variantenreichen Sortiment versorgen Sie mit köstlichen Speisen in den Verkostungspausen, freuen Sie sich etwa auf das breite Angebot von Ladich's aus Parndorf.

Zur Abrundung des vinophilen und kulinarischen Angebots mit Blick über Wien gibt es auch beste musikalische Untermalung: Radio Superfly sorgt mit einer eigenen Musik-Lounge mit DJ Monsieur Smoab für beste Stimmung.

Last but not least erhalten alle Besucher als Give-away ein Goodie Bag von *A la Carte* und ausgewählten Partnern.

Das Team des *A la Carte*-Magazins freut sich auf Ihren Besuch!

**FAKTEN ZU
A LA CARTE AM BERG:
Mi., 28.5.2025
16–21 Uhr**

(der nächste Tag ist ein Feiertag)

Ort: Weitsicht Cobenzl,
gesamtes Gelände,
Am Cobenzl 94, 1190 Wien

Öffentlich erreichbar
mit dem Bus 38A

Ticket im Vorverkauf: 49€
Abendkassa: 59€
sofern verfügbar,
auf 400 Karten limitiert

Weinverkostung & Goodie Bag
sind im Eintritt inkludiert,
das Essen bei den Foodtrucks ist
individuell zu bezahlen.
Vorverkauf bei Wien Ticket

Nähere Informationen zu den
exklusiven Masterclasses mit
A la Carte-Weinchef Willi
Balanjuk finden Sie unter
[www.facebook.com/
alacarte.magazin](https://www.facebook.com/alacarte.magazin)

PRESENTED BY



Weitsicht
COBENZL




**ROMER
QUELLE®**
PRÄSENTIERT



A LA CARTE AM BERG

DIE WEISSWEIN-, ROSÉ-
UND SCHAUMWEIN-
VERKOSTUNG

Weitsicht

COBENZL

Am Cobenzl 94, 1190 Wien

MI., 28. 5. 2025
16 bis 21 Uhr

FOLGENDE WINZERINNEN UND WINZER
ERWARTEN SIE AM WIENER COBENZL

(Stand 10. 5., als wir in Druck gingen)

| | |
|--------------------------------|-----------------------|
| ADAM LIELEG | KROISS |
| A-NOBIS | LACKNER TINNACHER |
| LEO AUMANN | FRANZ LETH |
| BLAUENSTEINER | HOFKELLEREI DES |
| WIEN COBENZL | FÜRSTEN LICHTENSTEIN |
| GERHARD DEIM | MALAT |
| DOMÁNE WACHAU | PETER MASSER |
| KARL ECKER | MAYER AM PFARRPLATZ |
| E.&M. ELSNEGG | MAYR, VORSPANNHOF |
| ERZHERZOG JOHANN WEINE | ROLAND MINKOWITSCH |
| ESTERHÁZY | MÜLLER, KRUSTETTEN |
| FRAUWALLNER | WEIN-GUT NIGL |
| GILG | BERNHARD OTT |
| ROBERT GRILL | PREISS |
| FJ GRITSCH | MATTHIAS RECKENDORFER |
| HANNI'S/JOHANN1857 | SCHALLER |
| RUDOLF HOFMANN | ANDREAS SCHMID |
| JURIS, AXEL STIEGELMAR | FAMILIE SCHUSTER |
| JURTSCHITSCH | SETZER |
| KERINGER | STADT KREMS |
| KODOLITSCH | STEININGER |
| KOLFOK, STEFAN D. WELLANSCHITZ | STIFT KLOSTERNEUBURG |
| KOLKMANN | TÜRK |





Roland Müksch und seine Frau Sharon Chan mit Familie im schönen Weingut im Herzen der Wachau

DOMÄNE ROLAND CHAN

Boutique-Weingut mit internationaler Ausrichtung

Ein noch junges Weingut ist die Domäne Roland Chan im Herzen der Wachau. Der vielleicht überraschende Name ist leicht erklärt, ist er doch eine Kombination aus den Namen der Besitzer, Roland Müksch und seiner Frau Sharon Chan. Die beiden leben seit über 20 Jahren in Asien und haben sich mit der Domäne Roland Chan einen persönlichen Lebensraum erfüllt, den sie mit viel Fachwissen verfolgen. Im Boutique-Weingut legt man besonderen Wert auf nachhaltige Bewirtschaftung, traditionelles Handwerk und individuelle, terroirgeprägte Weine. Die Bewirtschaftung der historischen Trockensteinmauern und steilen Terrassenlagen ist zentraler Bestandteil der Philosophie. 2024 erfolgte die „Nachhaltig Austria“-Zertifizierung. Angebotsschwerpunkt des Vinea-Wachau-Mitgliedsbetriebs sind hochwertige Rieden-

weine: Die händische Lese erfolgt aus qualitativ hochwertigen, botrytisfreien Trauben mit Schwerpunkt auf Grünem Veltliner und Riesling. Die Weine stammen aus weltberühmten Einzellagen wie Ried Achleiten, Ried Klaus, Ried Bach und Ried Höll.

Die Verantwortung für die Vinifizierung trägt Kellermeister Christoph Donabaum, der für Weine von großer Präzision, Mineralität und Eleganz bekannt ist. Der Weißkirchener Weinbauer Markus Skopek sorgt für die nachhaltige Bewirtschaftung der Weingärten. Der Fokus der Weine liegt auf der reinsten Frucht, völlig frei von Botrytis. Nach der Kaltmazeration verbringen die Weine eine lange Zeit auf der Feinhefe, ohne Filtration oder Stabilisierung, um maximale Authentizität und Langlebigkeit zu gewährleisten. Die Weine werden erst

zwei Jahre nach der Ernte freigegeben, um ihnen ausreichend Zeit zu geben, ihren Charakter zu entfalten.

„Unser Ziel ist, authentische Weine zu erzeugen, die ihre Herkunft widerspiegeln und mit jedem Jahrgang aufs Neue begeistern – handwerklich präzise, nachhaltig und mit Respekt vor der Tradition der Wachau“, so Roland Müksch, der sich auch bereits über zahlreiche Prämierungen und internationale Anerkennung freuen darf, welche die internationale Ausrichtung unterstreichen.



DOMÄNE
ROLAND CHAN

DOMÄNE ROLAND CHAN
Kellergasse 102
3610 Wösendorf in der Wachau
T 0660/834 52 52
office@domaene-rolandchan.at
www.domaene-rolandchan.at

WEIN AUS DER STEIERMARK.

GROSSE KUNST. OHNE ALLÜREN.



Steiermark – eine geschützte Ursprungsbezeichnung der EU für österreichischen Qualitätswein. Steirischer Wein ist daheim auf den

steilen Hängen kleiner Weingüter, die wissen, dass ihr langsamster Mitarbeiter der beste ist: Österreichs reine Natur.

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

Lesevergnügen am Sonntag

Sichern Sie sich jetzt Ihr Abo zum Aktionspreis und lesen Sie 6 Monate günstiger.



SONNTAGS-ABO

Inhalte, die Ihnen guttun

- ✓ Sonntags die gedruckte Zeitung
- ✓ Porträts, Kolumnen, Debatten
- ✓ Exklusive Einblicke und Interviews
- ✓ Vergünstigtes Angebot für 6 Monate

35,99 €

STATT 95,94 €

für 6 Monate

Die Presse
am Sonntag

Jetzt abonnieren:
diepresse.com/sonntagsabo





Sommerfeeling pur in der Therme Wien – jeden Donnerstag im Juni, Juli und August

FOTOS: THERME WIEN (2), SHUTTERSTOCK (2)

Das Chill-out-Festival der Therme Wien verwandelt den Garten der Inspiration jeden Donnerstag in ein sommerliches Paradies für alle Gäste. Freuen Sie sich auf:

- ab 16 Uhr entspannte DJ-Sounds*
- ab 18 Uhr mitreißende Liveacts verschiedener Musiker*innen*
- zahlreiche kulinarische Highlights
- erfrischende Cocktail-Kreationen.

Für alle, die ihren Thermen Aufenthalt noch besonderer gestalten möchten, gibt es außerdem:

- das Summer-Vibes-Festival-Band mit vielen exklusiven Vorteilen
- das Summer-Vibes-V.I.P.-Festival-Tagesticket.

Weitere Infos und Online-Tickets sind unter www.thermewien.at erhältlich.

*Die musikalischen Highlights finden nur bei Schönwetter statt.



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: 01/740 77-866

Dieses Angebot gilt nur in Österreich bis 31. Juli 2025 und solange der Champagner-Vorrat reicht. Druckfehler und Irrtum vorbehalten. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Barablöse nicht möglich. Die Zustellung des Champagners erfolgt nach verbuchtem Zahlungseingang.

* Normalpreis im Zeitschriftenhandel: 10 € pro Ausgabe
** Empfohlener Verkaufspreis im Einzelhandel: 40,90 €



Wir bitten um Ihre Bestellung per Tel.: 01/740 77-866, Fax: DW 896, E-Mail: abo@alacarte.at oder auf www.alacarte.at

FOTO: ÖWM/OBERLEITNER
FLASCHENFOTOS: MICHAEL MARKL

| WINZER/WEIN | PAKETANZAHL | PREIS* |
|---|-------------|----------------------|
| Weingut Niki Windisch, 2024 Sauvignon blanc Ried Berggrund | | 6 Flaschen: 98 € |
| Adam-Lieleg, 2023 Sauvignon blanc Ried Oberer Kranachberg | | 6 Flaschen: 103,90 € |
| FJ Gritsch, 2024 Muskateller Spitz Wachau | | 3 Flaschen: 105,50 € |
| Weingut Müller, 2021 Gewürztraminer Ried Hochwarth Eruption G | | 3 Flaschen: 107,90 € |
| Weingut Heggenberger, 2022 St. Laurent Ried Holzspur | | 6 Flaschen: 147,60 € |
| Heike & Gernot Heinrich, 2023 Pinot noir Freyheit | | 3 Flaschen: 98 € |
| Weinhof Josef Scharl, 2022 Scharlemanje Pinot noir Reserve | | 3 Flaschen: 135 € |

*Die angegebenen Preise sind Sonderpreise für A la Carte-Leser und inkludieren den Versand.

Weinbestellungen per Fax: 01/740 77-896, T 01/740 77-866 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.

Sauvignon blanc 2024



Weingut Niki Windisch, Großengersdorf 93

2024 Sauvignon blanc Ried Berggrund, 13 %, DV

Helle Farbe, intensive Nase, Melisse, Mandarine, Steinobst, stoffig, harmonischer Trinkfluss, zarter Schmelz im Abgang, gute Länge.

Preis für 6 Flaschen: 98 €

Sauvignon blanc 2023 Riedenweine



Adam-Lieleg, Leutschach a.d. Weinstraße 94

2023 Sauvignon Blanc Ried Oberer Kranachberg Südstmk. DAC, 13 %, NK

Helle Farbe, jugendlich, intensive Nase, Grapefruit, Fenchel, Salbei, Paprika, stoffig, dicht und straffe Struktur, feiner Gerbstoff und Marille im Finish, Potenzial.

Preis für 6 Flaschen: 103,90 €

2024 Gelber Muskateller



FJ Gritsch, Spitz 93

2024 Muskateller Spitz Wachau DAC, 12,5 %, DV, FP

Helle Farbe, vielschichtiges Bukett, Blüten, Maracuja, Steinobst, stoffig, lebendiger Trinkfluss, fruchtig-präzises Finish, lang anhaltend.

Preis für 3 Flaschen: 105,50 €

Traminer/Gewürztraminer 2022 & älter



Weingut Müller, Klöch 96

2021 Gewürztraminer Ried Hochwarth Eruption G Lage Vulkanland Stmk. DAC, 14,5 %, DI

Jugendliche Farbnoten, komplexes Bukett, Eibisch, Rosenduft, Litschi, kandierte Orange, kräftiger Wein, dicht und engmaschig, feines Tannin, Marzipan und Kumquat im Abgang, sehr lang anhaltend, Potenzial.

Preis für 3 Flaschen: 107,90 €



St. Laurent 2022 gehaltvoll & Reserve



Weingut Heggenberger, Tattendorf 93+

2022 St. Laurent Ried Holzspur 12,5 % DV

Jugendliche Farbe, intensive Nase, Kirsche, Gewürznelke, Brombeere, Bitterschokolade, kräftig, straff und engmaschige Struktur, balancierter Trinkfluss, feines Tannin, Preiselbeere im Rückaroma.

Preis für 6 Flaschen: 147,60 €

Pinot noir 2023 & 2022 klassik



Heike & Gernot Heinrich, Gols 93+

2023 Pinot noir Freyheit, 12,5 %, NK

Transparente Farbe, zarte Reduktion, gewinnt mit Luft Cranberry, Blutorange, straffer Wein, lebendig, eleganter Trinkfluss, feines Tannin, lang anhaltend.

Preis für 3 Flaschen: 98 €

Pinot noir 2022 gehaltvoll & Reserve



Weinhof Josef Scharl, St. Anna am Aigen 95

2022 Scharlemanje Pinot noir Reserve, 12 %, DI

Jugendlich, transparente Farbe, Blutorange, Bitterschokolade, Kornelkirsche, kräftig, dicht und balancierte Textur, seidiges Tannin, fruchtig-präzises Finish, Cranberry im Nachhall, Potenzial.

Preis für 3 Flaschen: 135 €

Alle Preise inklusive Versand!

Aroma zum Abheben

Die Trendrebsorten Sauvignon blanc, Muskateller und Traminer etablieren sich mit ihrem einzigartigen Bouquet und individueller Stilistik vermehrt im alpinen Raum.

TEXT & VERKOSTUNG: WILLI BALANJUK

Seit rund zwanzig Jahren liegen aromatische Rebsorten im Trend, Tendenz steigend. Die Rebflächen von Sauvignon blanc und Muskateller steigen proportional zur Nachfrage, sowohl in Österreich als auch international. Die Traminerfamilie wartet hingegen noch darauf, wach geküsst zu werden. Das Besondere: Die intensive und einladende Aromatik aller drei Rebsorten bleibt auch unter der Global-Warming-Herausforderung bestehen.

Sauvignon blanc, in Österreich auf 1.700 Hektar ausgepflanzt, davon rund 1.000 Hektar in der Steiermark, ist als Speisenbegleiter national und international nicht mehr wegzudenken. Wir haben die Rebsorte in vier Kategorien verkostet.

Die **Kategorie Sauvignon blanc 2024 klassisch & Ortsweine** überzeugt mit ersten Vertretern durch reife gelbe Fruchtnoten, die von intensiver Würze begleitet werden. Da der Jahrgang durch abwechslungsreiche Wetterbedingungen gekennzeichnet ist – Spätfrost, Hagel, Regenschauer und trockene Phasen –, ist die Erntemenge gering. Qualitativ war der Lesetermin sehr entscheidend. Die Mehrheit der Weine präsentiert sich mit reifen Fruchtaromen.

Die **Kategorie Sauvignon blanc 2023 klassisch & Ortsweine** präsentiert wesentlich mehr Sortencharakter. Die besten Weine verfügen über Balance zwischen Frucht und pikanter Würze.

In den beiden folgenden Kategorien legen die steirischen Winzer die Latte sehr hoch. Die **Kategorie Sauvignon blanc 2023 Riedenweine** lädt mit vielschichtigen Fruchtnoten, Blütenanklängen und pikanter Aromatik ein und wird den Weinliebhabern auch schon jung viel Trinkvergnügen vermitteln.

Die **Kategorie Sauvignon blanc 2022, 2021 & älter** legt die Qualitätslatte nochmals höher. Die 2022er beginnen sich langsam zu öffnen und brauchen etwas mehr Luft. Der Jahrgang 2021 wird vielleicht in der Rückschau als einer der All-Time-High-Jahrgänge (neben 1990, 1997, 2011) für die Rebsorte angesehen werden.

Muskateller – Gelber Muskateller, Muskat Ottonel und Roter Muskateller – steht in Österreich auf rund 1.500 Hektar. Alle Spielarten finden erfolgreiche Einsatzmöglichkeiten in der Gastronomie. Für einige Winzer ist 2024 ein außergewöhnliches Muskateller-Jahr. Die besten Weine deuten auf eine für die Rebsorte gut verlaufene Vegetation hin und sind intensiv, vielschichtig und elegant im Trinkfluss. In der Kategorie fünf wurden die **Muskateller 2024** verkostet.

In der **Kategorie Muskateller 2023 & älter** zeigen sich die große Bandbreite der Stile und die Jahrgangsunterschiede. Die Unterschiede in der Traubenreife zwischen 2023 und 2022 sind hingegen minimal. Beide Jahrgänge sind jetzt schon gut antrinkbar.

Traminer ist wahrscheinlich die am meisten unterschätzte Rebsorte der Welt. Als Speisenbegleiter ist sie vielseitig einsetzbar, vom Entwicklungspotenzial eine der langlebigsten weißen Rebsorten und als Cuvée-Partner großartig. Die Aromatik von Rosenholz, Eibisch und reifen gelben Fruchtnoten wie Mango wirkt auf viele Weinliebhaber im ersten Kontakt zu süßlich. Es wird eine Herausforderung für Sommeliers sein, dieser Rebsorte gerecht zu werden. Denn wenn Viognier, Timorasso und Vermentino international im Trend liegen, dann liegt Traminer in diesem Vergleich weit voran. Die **Kategorien Traminer 2023 und Traminer 2022, 2021 & älter** präsentieren die gesamte Bandbreite dieser Rebsorte: von Barrique-vinifizierte, trockenen Varianten bis hin zu lieblichen Traminer-Vertretern, die von der Gänseleber und Pasteten über Käse bis hin zum Dessertbereich einsetzbar sind. Man kann den Weinliebhaber nur dazu einladen, diese Vielfalt auszuprobieren.

Resümee: Beim Sauvignon blanc hat die Steiermark die Stilistik verfeinert und eine Art alpinen Charakter der Rebsorte etabliert, der sich von den anderen berühmten Regionen für diese Rebsorte – wie Neuseeland und Loire – vollkommen absetzt und unterscheidet.

Der Muskateller ist nicht nur ein Aperitif-Wein. Seine aromatische Vielfalt und die Frische dieser Weine lassen sich auch vielfältig einsetzen.

Dass ich ein bekennender Traminer-Fan bin, ist kein Geheimnis. Ich kann daher nur alle Sommeliers und Gourmets dazu animieren, mit dieser Rebsorte vermehrt zu experimentieren, viele neue Kombinationen auszuprobieren und das Potenzial als Speisenbegleiter zu entdecken. –

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

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



Sauvignon blanc 2022, 2021 & älter

Weingut Neumeister, Straden

2021 Sauvignon blanc Alte Reben Vulkanland Stmk. DAC, 13,5 %, NK



Jugendliche Farbe, komplexe Nase, Physalis, Salbei, Verbene, Pimentos, Fenchel, rosa Grapefruit, kräftig, engmaschige Struktur, pikantes, salziges Finish, lang anhaltend, Blütenanklänge und Apfelquitte im Abgang, Potenzial.

Christoph Neumeister: „Alte Parzellen (Pflanzungen 1937, 1951 und 1967) mit Stockkultur und hoher Stockdichte ergeben eine einzigartige Konzentration. Durch den langsamen Ausbau (drei Jahre auf der Hefe) gewinnt der Wein seine individuelle Charakteristik.“



96
A LA CARTE
PUNKTE



Traminer 2022, 2021 & älter

Weingut Müller, Klöch

2021 Gewürztraminer Ried Hochwarth
Eruption G Lage Vulkanland Stmk.
DAC, 14,5%, DI

Jugendliche Farbnoten, komplexes Bukett, Eibisch, Rosenduft, Litschi, kandierte Orange, kräftiger Wein, dicht und engmaschig, feines Tannin, Marzipan und Kumquat im Abgang, sehr lang anhaltend, Potenzial.

Stefan Müller: „Die Riede Hochwarth ist eine traditionelle, großartige Traminerlage im Vulkanland. Die perfekten Trauben kommen von rund 40-jährigen Reben und werden in 500er-Fässern gekeltert.“



95
A LA CARTE
PUNKTE



Traminer 2023

Weingut Frauwallner-Straden, Straden

2023 Traminer Ried Stradner Rosenberg
1 STK Vulkanland Stmk. DAC, 14%, DV

Jugendliche Farbe, ausgeprägte Nase, kandierte Orange und Mandeln, Mango, Eibisch, kräftiger Wein, lebendiger Trinkfluss, feiner Gerbstoff und fruchtiger Nachhall, Potenzial.

Walter Frauwallner: „Der Stradner Rosenberg ist eine großartige Südlage und ideal für Traminer. Die Kombination von Gelbem Traminer und Gewürztraminer ergibt eine individuelle Charakteristik.“



94+
A LA CARTE
PUNKTE



Sauvignon blanc 2023 klassisch & Ortsweine

Weingut Kodolitsch, Leibnitz

2023 Sauvignon blanc Kitzceck Sausal Südstmk. DAC, 13%, DV

Helle Farbnoten, ausgeprägtes Bukett, Cassis, Pimentos, Kumquat, straff, elegante Textur, fruchtig-präzises Finish, lang anhaltend, Holunderblüte im Rückaroma.

Mario Weber: „25-jährige Reben, die mehrheitlich auf blauem Schiefer stehen, selektive Lese vollreifer Trauben, Stahltank und Fassausbau ergeben mit der Kühle des Jahrgangs 2023 diesen ausdrucksstarken Ortswein.“

96
A LA CARTE
PUNKTE



Sauvignon blanc 2023 Riedenweine

Weingut Kodolitsch, Leibnitz

2023 Sauvignon blanc Ried Rosengarten Südstmk. DAC, 13%, NK

Hellgelb, intensive Nase, zarte Blütenanklänge, Weingarten Pfirsich, Salbei, Pimentos, körperreich, dicht und engmaschiges Finish, lang anhaltend, Kumquat im Rückaroma.

Mario Weber: „Die Riede ist kalkgeprägt und durch starke Tag-Nacht-Temperatur-Schwankungen gekennzeichnet. Vergärung und Ausbau finden in zwei großen Holzfässern und einigen 600ern statt und garantieren die Expressionsstärke dieser Lage.“



99
A LA CARTE
PUNKTE



Sauvignon blanc 2022, 2021 & älter

Weingut Erwin Sabathi, Leutschach a. d. Weinstraße

2022 Sauvignon blanc Ried Pössnitzberg Kapelle G STK
Südstmk. DAC, 13,5 %, NK

Helle Farbe, intensive, komplexe Nase, floraler Auftakt, Cassis, Melisse, Pfirsich, kräftiger Wein, dicht und engmaschige Textur, präzises, salziges Finish, lang anhaltend, Verbene und Kumquat im Nachhall, Riesenpotenzial.

Erwin Sabathi: „Die alten Reben stehen auf einer Seehöhe von rund 500 Metern auf Kalkmergel-Böden. Die perfekte Reife und der langsame Ausbau ergeben Aromatiefe und den individuellen Charakter dieses Weins.“

94+
A LA CARTE
PUNKTE



Muskateller 2022 & älter

Weingut Erwin Sabathi, Leutschach a. d. Weinstraße

2022 Gelber Muskateller Ried Krepskogel 1 STK Südstmk.
DAC, 12,5 %, DV

Helle Farbe, ausgeprägtes, komplexes Bukett, Blüten, Kamille, Verbene, Mandarine, stoffig, balancierte Struktur, fruchtig-präziser Abgang, fruchtiger Nachhall, florales Rückaroma, sehr langer Nachhall.

Erwin Sabathi: „Die Lage Krepskogel ist der südliche Teil des Pössnitzbergs und durch starke Tag-Nacht-Temperaturschwankungen gekennzeichnet. Der 2022er ist durch kleinbeerige Trauben geprägt und dadurch engmaschig und aromatisch intensiv.“



93
A LA CARTE
PUNKTE



Sauvignon blanc 2024
klassisch & Ortsweine

Weingut
Niki Windisch,
Großengersdorf

2024 Sauvignon blanc Ried
Berggrund, 13%, DV

Helle Farbe, intensive Nase, Melisse, Mandarine, Steinobst, stoffig, harmonischer Trinkfluss, zarter Schmelz im Abgang, gute Länge.

Niki Windisch: „Die Reben der Ried Berggrund stehen auf kargem Muschelkalk. Die geringen Erträge und der optimale Lesezeitpunkt erlaubten, einen Sauvignon-blanc-Charakter mit reiferen Frucht- und Würzaromen zu keltern.“

Sauvignon blanc 2024
klassisch & Ortsweine

92+



Weingut Gebrüder Nitnaus, Gols

2024 Sauvignon blanc Ried Obere Heide, 12%, DV

Helle Farbe, intensive Nase, kandierte Orange, Verbene, Mandarine, stoffig, lebendiger Trinkfluss, straff, lebendige Struktur



Weingut Schauer, Kitzäck im Sausal

2024 Sauvignon blanc Quarz und Schiefer Südmtk. DAC, 12,5%, DV

Helle Farbe, zarte Reduktionsnoten, mit Luft Antipasti Aromen, Mandarine, stoffig, balancierte Struktur, fruchtig-würziger Abgang



Thiery-Weber, Rohrendorf bei Krems

2024 Sauvignon blanc, 13%, DV

Helle Farbe, leicht florale Noten, Physalis, Antipasti-Noten, stoffig, balancierter Trinkfluss, pikanter Abgang, fruchtiger Nachhall

Sauvignon blanc 2023
klassisch & Ortsweine

94



Weingut Frauwallner-Straden, Straden

2023 Sauvignon blanc Straden Vulkanland Stmk. DAC, 12,5%, DV

Helle Farbe, intensive, vielschichtige Aromen, Antipasti-Noten, Salbei, Physalis, zarte Blütenanklänge, stoffig, lebendiger Trinkfluss, fruchtig-pikanter Abgang, lang anhaltend, Mandarine im Nachhall



Weingut Kodolitsch, Leibnitz

2023 Sauvignon blanc Gamlitz Südmtk. DAC, 13%, DV

Helle Farbe, intensive Nase, Blütenanklänge, Mandarine, Steinobst, lebendige Textur, eleganter Trinkfluss, fruchtiger Nachhall



Weingut Neumeister, Straden

2023 Sauvignon blanc Straden Vulkanland Stmk. DAC, 12,5%, DV

Helle Farbe, ausgeprägtes, intensives Bukett, Limette, Pimentos, stoffig, lebendiger Trinkfluss, harmonische Textur, fruchtiges Finish, pikanter Nachhall, rosa Grapefruit im Rückaroma

Sauvignon blanc 2023 Riedenweine

95



Weingut Frauwallner-Straden, Straden

2023 Sauvignon blanc Ried Rosenberg 1 STK Vulkanland Stmk. DAC, 12,5%, DV

Helle Farbe, vielschichtige Aromatik, Kapern, Salbei, Pimentos, zart Blütenanklänge, körperreich, gut stützende Säure, engmaschiger Abgang, langer Nachhall, Antipasti und Steinobst im Rückaroma



Weingut Erwin Sabathi, Leutschach a. d. Weinstraße

2023 Sauvignon blanc Ried Pössnitzberg G STK Südmtk. DAC, 13%, NK

Helle Farbe, intensive Nase, vielschichtiges Bukett, Holunderblüte, Melisse, Salbei, Steinobst, kräftig, dicht und lebendiger Trinkfluss, engmaschiges Finish, langer Nachhall

94



Adam-Lieleg, Leutschach a.d. Weinstraße

2023 Sauvignon blanc Ried Oberer Kranachberg Südstmk. DAC, 13%, NK
Helle Farbe, jugendlich, intensive Nase, Grapefruit, Fenchel, Salbei, Paprika, stoffig, dicht und straffe Struktur, feiner Gerbstoff und Marille im Finish, Potenzial



Weingut Elsnegg, Gamlitz

2023 Sauvignon blanc Ried Urlkogel Südstmk. DAC, 13,5%, DV
Helle Farbe, komplexe Nase, florale Noten, Mandarine, Fenchel, Verbene, stoffiger Wein, harmonische Textur, feiner Gerbstoff, lang anhaltend, Lemongras im Rückaroma

Sauvignon blanc 2022, 2021 & älter

98



Weingut Frauwallner-Straden, Straden

2022 Sauvignon blanc Ried Buch G STK Vulkanland Stmk. DAC, 14%, DV/NK
Jugendliche Farbnoten, intensive, komplexe Nase, Holunderblüte, Melisse, rosa Grapefruit, Physalis, kräftiger Wein, engmaschige Struktur, feinstes Tannin, lang anhaltend, Pimentos und Nektarine im Nachhall, Potenzial



Weingut Frauwallner-Straden, Straden

2021 Sauvignon blanc Privat Vulkanland Stmk. DAC, 13%, NK
Jugendliche Farbe, vielschichtiges Bukett, Cassis, Salbei, Fenchel, Pimentos, kräftiger Wein, dicht und straffe Textur, feiner Gerbstoff mit zartem Fruchtschmelz im Abgang, langer Nachhall, Quitte und Kumquat im Rückaroma, Riesenpotenzial



Weingut Kodolitsch, Leibnitz

2022 Sauvignon blanc Ried Rosengarten T.M.S., 13,5%, NK
Jugendliche Farbe, vielschichtiges Bukett, Pimentos, Apfel Quitte, Kamille, Holunderblüte, stoffig, dicht und straff, sehr feines Tannin, lang anhaltend, rosa Grapefruit und Cassis im Nachhall, Potenzial



Weingut Neumeister, Straden

2022 Sauvignon blanc Ried Moarfeitl G STK Vulkanland Stmk. DAC, 13%, NK
Jugendliche Farbe, komplexes Bukett, Cassis, zarte Holunderblüte, Zesten, rosa Grapefruit, stoffiger Wein, eleganter Trinkfluss, feines, leicht salziges Finish, lang anhaltend, Kumquat und Pimentos im Nachhall



Weingut Erwin Sabathi, Leutschach a. d. Weinstraße

2022 Sauvignon blanc Ried Pössnitzberg Alte Reben G STK Südstmk. DAC, 13,5%, NK
Helle Farbe, vielschichtiges Bukett, Cassis, Verbene, zarte Blütenanklänge, Fenchel, körperreich, dicht und engmaschige Struktur, feiner Gerbstoff und salziges Anklänge im Finish, sehr langer Nachhall, Melisse und Physalis im Rückaroma, Potenzial

Muskateller 2024

94



Weingut Erwin Sabathi, Leutschach a. d. Weinstraße

2024 Gelber Muskateller Ried Krepkogel 1 STK Südstmk. DAC, 12,5%, DV
Helle Farbe, ausgeprägtes, vielschichtiges Bukett, Verbene, Melisse, feine Blütenanklänge, kräftiger Wein, eleganter Trinkfluss, Kumquat im Abgang, langer Nachhall, rosa Grapefruit im Rückaroma

93



FJ Gritsch, Spitz

2024 Muskateller Spitz Wachau DAC, 12,5%, DV, FP
Helle Farbe, vielschichtiges Bukett, Blüten, Maracuja, Steinobst, stoffig, lebendiger Trinkfluss, fruchtig-präzises Finish, lang anhaltend



Weingut Kodolitsch, Leibnitz

2024 Gelber Muskateller Südstmk. DAC, 12,5%, DV
Helle Farbe, intensive Nase, florale Noten, Steinobst, Physalis, Melisse, stoffig, lebendige Textur, engmaschiges Finish, langer Nachhall



Weingut Salomon Undhof, Stein an der Donau

2024 Gelber Muskateller, 11%, DV
Helle Farbe, jugendliches Fruchtspiel, Pfirsich, Blütenanklänge, lebendiger Trinkfluss, fruchtiges Finish, gute Länge

Traminer 2022, 2021 & älter

95+



Weingut Frühwirth, Klöch

2021 Gelber Traminer Ried Hochwarth Vulkanland Stmk. DAC, 13,5%, NK
Jugendliche Farbe, intensive Aromatik, reife gelbe Frucht, Mango, Rosenholz, Kumquat, körperreich, straffe Textur, engmaschiges Finish, Birnenquitte und ein Hauch von Litschi im Finish



Weingut Wolfgang Maitz, Ehrenhausen an der Weinstraße

2021 Gewürztraminer Ried Krois 1 STK, 14%, DV
Jugendliche Farbe, ausgeprägte Nase, kandierte Orange, Mandeln, Eibisch, Mango, körperreich, straff, dicht und balancierter Trinkfluss, feines Tannin und Zesten im Abgang, floraler Nachhall



Weingut Neumeister, Straden

2022 Roter Traminer Ried Steintal 1 STK Vulkanland Stmk. DAC, 13,5%, NK
Kräftige Farbe, reife, gelbe Frucht, zarter Blütenhonig, Melone, Litschi, körperreich, dicht und harmonischer Trinkfluss, feiner Gerbstoff, langer Nachhall, Mango im Rückaroma

Das vollständige Listing der Weine finden Sie auf unserer Website unter alacarte.at/trinken/aroma-zum-abheben



WINZERHOF FAMILIE DOCKNER

Neuer Riesling von der Ried Steinhagen

Mit einem neuen, sehr eleganten Riesling von der Ried Steinhagen startet man am Winzerhof Dockner in die Sommersaison.

Sepp und Josef Dockner vom gleichnamigen Winzerhof in Höbenbach, südlich von Krems im Kremstal gelegen, präsentieren als Neuheit in ihrem Sortiment einen Riesling Kremstal DAC Ried Steinhagen, Jahrgang 2024. Wobei, ganz so neu ist der Wein nun auch wieder nicht, zumindest nicht die Rebstöcke.

„Wir haben hier schon seit vielen Jahren Weingärten, die auch mit Riesling bestückt sind. Diese Trauben haben sich schlussendlich bis dato in unserem Riesling Gebietswein Kremstal DAC wiedergefunden, eben gemeinsam mit Trauben aus der gesamten Region“, so Sepp und Josef Dockner. Bei der Verkostung über die vergangenen Jahre hinweg habe man allerdings das besondere Potenzial und die Entwicklung des Weins kennen und schätzen gelernt. Im Vorjahr startete man mit einer kleineren Menge, die sich aber in der Nachfrage vom Fleck weg bestens

entwickelte. Nun entschloss man sich, den Riesling als eigenständigen, reinsortigen Riedenwein abzufüllen und auch entsprechend zu vermarkten. Was ist also das Geheimnis des neuen Riedenweins? „Die Ried Steinhagen liegt südlich der Donau, etwas südöstlich von Krems und nach Nordwest ausgerichtet. Die hier abgelagerten Donau-Terrassenschotter sind ideal für die Rebsorte Riesling“, erzählt Josef Dockner. „Der Riesling Ried Steinhagen ist wunderbar mineralisch und überzeugt mit seiner besonders intensiven Aromatik und Fruchtigkeit.“

Geschichten rund um die Ried Steinhagen

Die Ried Steinhagen liegt recht flach auf einem Plateau in einer Seehöhe zwischen etwa 200 und 230 Metern. Die Reben wurzeln in sandigen Kiesen alter Donau-Terrassenschotter, allenfalls mit einer Löss-Lösslehm-Auflage.



Der Riesling Kremstal DAC Ried Steinhagen ist neu im Sortiment des Winzerhof Dockner.

Winzerhof Familie Dockner Verkostungsnotiz von A la Carte-Wein-Chefredakteur Willibald Balanjuk

**2024 Riesling Ried Steinhagen
Kremstal DAC, 12,5%, DV 92+**
Helle Farbe, reife, gelbe Fruchtnoten,
Pfirsich, stoffig, lebendiger Trinkfluss,
fruchtig-pikantes Finish, gute Länge

Der Boden selbst besteht aus lehmig-sandigem Feinmaterial, vermischt mit Steinen und Kies, weiter nördlich dominiert Schwarzerde aus Löss.

Das Hochplateau ist von morgens bis abends besonnt, die aufgeheizten Minerale und Steine geben nachts ihre Wärme ab. „Diese Strukturen führen zu wunderbar mineralischen Weinen, für die der Riesling eben prädestiniert ist“, so Josef Dockner. Der Name Steinhagen wurde übrigens 1565 erwähnt und bezeichnet ein von einer Steinmauer umgrenztes Grundstück.

Josef und Sepp Dockner freuen sich über den neuen Riesling aus der Ried Steinhagen: „Wir erweitern somit unser Sortiment um ein qualitativ hochwertiges Produkt, und das zu einem sehr attraktiven Preis.“ Erhältlich ist der neue Riesling ab Hof zum Preis von 10€, aber auch im Lebensmittelhandel bei Billa Plus.

WINZERHOF FAMILIE DOCKNER

Ortsstraße 30
3508 Höbenbach
T 02736/72 62
winzerhof@dockner.at
www.dockner.at



Die Ried Steinhagen präsentiert sich als majestätisches Plateau im Süden von Krems.

Ein Jahrgang der Extreme

2024 stellte die Weinviertel DAC Winzerinnen und Winzer vor große Herausforderungen, die individuell gemeistert wurden. Das Ergebnis finden Sie in dieser Verkostung abgebildet.

TEXT & VERKOSTUNG: WILLI BALANJUK

Seit 2002 werden im Weinviertel fruchtig-pikante Grüne Veltliner als Weinviertel DAC gekeltert. Man hat also Erfahrung mit sehr frühen und späten Jahren, mit regenreichen und trockenen Jahren, mit Frost und Hagel, mit großen und geringen regionalen Unterschieden sowie mit guten und schlechten Erträgen. Über die Herausforderungen und ihre jeweiligen persönlichen Erfahrungen mit dem Jahrgang 2024 haben uns die Winzerinnen und Winzer des Weinviertels berichtet.

Kurz zusammengefasst: Begonnen hat die Vegetation 2024 mit einem sehr frühen Austrieb – Anfang April (14 Tage früher als 2025). Die daraus resultierende Frostgefahr variierte regional stark und die Blüte setzte ebenfalls früh ein, und zwar Ende Mai beziehungsweise An-

fang Juni. Der darauffolgende trockene und heiße Juli und auch der August erforderten überlegte Laubarbeit. Ältere Rebanlagen konnten unproblematisch mit dieser Periode umgehen. Vereinzelt gab es auch geringe Niederschläge. Die ersten Lesen starteten bereits Ende August. Regional gab es Niederschläge bis 50 mm Anfang September. Ein Erntefenster war vor den massiven Regenfällen (ab 13. September bis zu 250 mm Regen), danach ist die Lese, abhängig von der

Bodenbeschaffenheit und der hohen Konzentration, überraschend positiv verlaufen. Es fanden sich daher sehr gute Weine aus den unterschiedlichen Ernteentscheidungen in der Verkostung.

Die 2024er präsentieren sich mehrheitlich gut antrinkbar mit balancierender Textur. Die besten Weine schaffen es, zusätzlich zur Harmonie am Gaumen, ein präzises und pikantes Finish zu erreichen. Ebenfalls punkten sie durch ihr sensationelles Preis-Leistungs-Verhältnis. –



FOTOS: REGIONALES WEINKOMITEE WEINVIERTEL, ROBERT HERBST, MICHAEL MARKFLASCHENFOTOS

Weinviertel DAC Grüner Veltliner 2024

92+

**Weingut Groiss, Breitenwaida**

2024 Weinviertel DAC Bräitenpuechtorff, 12,5%, DV

Helle Farbe, intensive Nase, Verbene, Apfelquitte, kandierte Orange, kräftiger Wein, dicht und straffe Struktur, engmaschiger Abgang, fruchtig unterlegter Gerbstoff, Kumquat im Nachhall

**Weingut Schwarzböck, Hagenbrunn**

2024 Weinviertel DAC Hagenbrunn, 12,5%, DV

Helle Farbe, ausgeprägtes Bukett, Akazie, Papaya, Mandarine, stoffig, lebendiger Trinkfluss, engmaschiges Finish, pikanter Gerbstoff, langer Nachhall, Potenzial

**Weingut Setzer, Hohenwarth**

2024 Weinviertel DAC Hohenwarth, 13%, DV

Helle Farbe, kandierte Orange, Nashi-Birne, zarte Würze, Verbene, kräftig, lebendig-balancierte Textur, feines Tannin, kandierte Orange und Mandeln im Finish

**Weingut Zull, Schrottenthal**

2024 Weinviertel DAC Schrottenthal, 13%, DV

Helle Farbe, vielschichtiges Bukett, Quitte, Verbene, Steinobst, Mandarine, körperreich, lebendiger Trinkfluss, fruchtig-pikanter Gerbstoff im Abgang, langer Nachhall

92

**Weingut Christoph Bauer, Jetzelsdorf**

2024 Weinviertel DAC, 13%, DV

Helle Farbe, intensive Nase, Nashi-Birne, Verbene, zarte Würze, Kumquat, kräftiger Wein, harmonische Textur, fruchtig-pikantes Finish, gute Länge

**Gruber Röschitz, Röschitz**

2024 Weinviertel DAC Ried Hundspoint, 13%, DV

Jugendliche Farbe, ausgeprägtes Bukett, Steinobst, Melone, Salbei, zarte Würze, kräftiger Wein, dicht und straffe Textur, feiner Gerbstoff, pikanter Nachhall

**Weingut Hindler, Schrottenthal**

2024 Weinviertel DAC Ried Steinperz, 13%, DV

Helle Farbe, ausgeprägtes Bukett, Sellerie, Verbene, stoffig, engmaschige Struktur, fruchtig-würziger Abgang, langer Nachhall

**Weingut Hirtl, Poysdorf**

2024 Weinviertel DAC Ried Waldberg, 12,5%, DV

Helle Farbe, intensive Nase, rosa Grapefruit, Kumquat, Melone, Verbene, Würze, stoffig, lebendiger Trinkfluss, lebendige Textur, feines Tannin, langer Nachhall, Birnenquitte im Finish

**Weingut Hofbauer-Schmidt, Hohenwarth, Manhartsberg**

2024 Weinviertel DAC Hohenwarth, 13%, DV

Helle Farbe, intensive Nase, Verbene, Kumquat, Limette, straffe Textur, engmaschiges Finish, lang anhaltend

**Winzer Jassek, Ragelsdorf**

2024 Weinviertel DAC, 13%, DV

Helle Farbe, ausgeprägte Nase, Birnenquitte, Kumquat, Verbene, körperreich, lebendige Struktur, engmaschiges Finish, zarter Gerbstoff, fruchtiger Nachhall

**Weingut Julius Klein, Pernersdorf**

2024 Weinviertel DAC Ried Wiege, 12,5%, DV

Helle Farbe, ausgeprägtes Bukett, Verbene, Grapefruit, Salbei, Mandarine, kräftig, dicht und lebendige Textur, balancierter CO₂-Trinkfluss, fruchtiger Schmelz im Abgang, langer Nachhall

**Hofkellerei des Fürsten von Liechtenstein, Wilfersdorf**

2024 Weinviertel DAC, 12,5%, DV

Helle Farbe, Physalis, Verbene, zarte Würze, Papaya, stoffig, dicht und lebendiger Trinkfluss, zartes Tannin, pikant-fruchtiges Finish

**Weingut Prectl, Zellerndorf**

2024 Weinviertel DAC Ried Längen, 13%, DV

Helle Farbe, ausgeprägte Fruchtnoten, Steinobst, Verbene, Mandeln, Papaya, zarte Würze, stoffig, engmaschige Struktur, fruchtig-pikantes Finish, langer Nachhall, Potenzial

**Weingut Pröll, Radlbrunn**

2024 Weinviertel DAC Ried Steiningen, 13%, DV

Helle Farbe, intensive Nase, Kumquat, Mandarine, Nashi-Birne, zarte Würze, stoffig, balancierter Trinkfluss, feiner Gerbstoff und Fruchtschmelz im Finish

**Weinrieder, Kleinhadersdorf**

2024 Weinviertel DAC Klassik, 12%, DV

Helle Farbe, reife gelbe Fruchtnoten, Mandeln, zarte Würze, straff, lebendiger Trinkfluss, engmaschiges Finish, pikanter Nachhall

**Weingut Schüller, Pillersdorf**

2024 Weinviertel DAC Ried Hochsteinerberg, 13%, DV

Helle Farbe, ausgeprägte Steinobstaromen, gelber Pfirsich, Verbene, Kumquat, straff, engmaschige Textur, feines Tannin, fruchtig-pikanter Nachhall

**Weingut Wolfgang Seher, Platt**

2024 Weinviertel DAC Ried Nussberg, 13%, DV

Helle Farbe, intensive Aromatik, Mandarine, Pfirsich, Melisse, Verbene, stoffig, engmaschige Struktur, fruchtig-pikanger Abgang, lang anhaltend

**Weingut Stich-Gaismayer, Bad Pirawarth**

2024 Weinviertel DAC Ried Hamert, 12,5%, DV

Helle Farbe, vielschichtige Nase, Physalis, Maracuja, Verbene, Sellerie, stoffig, lebendiger Trinkfluss, fruchtig-würziges Finish, langer Nachhall

**Winzerhof Stift, Röschitz**

2024 Weinviertel DAC vom Urgestein, 13%, DV

Helle Farbe, ausgeprägte Fruchtnoten, Nektarine, gelber Apfel, nussige Würze, stoffig, straffe Struktur, feiner Gerbstoff und fruchtiges Finish, langer Nachhall

**Weingut 10er Vock, Hohenruppersdorf**

2024 Weinviertel DAC Hohenruppersdorfer Ried Gaisrupp, 13%, DV

Helle Farbe, intensive Nase, Physalis, zarte Würze, Sellerie, Steinobst, stoffig, balancierte Textur, fruchtig-pikanter Abgang, gute Länge

Mit Unterstützung der Europäischen Union



Finanziert von der Europäischen Union



Weinviertel – eine geschützte Ursprungsbezeichnung der EU für österreichischen Qualitätswein

Winzer Stimmen zum Jahrgang 2024

Martin Hirtl: „Zwischen Frühjahr und Sommer genug Regen, dann ein heißer Sommer. Poysdorf hat im August noch 50 mm Niederschlag bekommen. Die Ernte begann Anfang September.“

Nina Holzmann: „Alles tanzte aus der Reihe. Die Herausforderung war, alle Arbeiten zeitgerecht und mit genügend Personal zu erledigen.“

Gotthard Eichberger: „2024 war sehr früh, sehr heiß und sehr schnell.“

Hans Setzer: „2024 gab es einen geringeren Ertrag, eine beschleunigte Reife und einen sehr frühen Erntebeginn am 3. September.“

Leo Maurer: „Kein Spätfrost in den Rösschitzer Lagen, sehr frühe Blüte mit teilweise Verrieselungen, somit geringere Erträge.“

Romana Haindl Erlacher: „Herausforderung pur, genau das liegt uns! Extremes Wetter, extrem fordernd und Gott sei Dank ein Happy End!“

91+

Weingut Baier, Niederrußbach

2024 Weinviertel DAC Ried Goldberg Rußbach, 13 %, DV
Helles Gelb, kandierte Orange, Nashi-Birne, straff, lebendiger Trinkfluss, fruchtig-pikanter Abgang, gute Länge

Weingut Norbert Bauer, Jetzelsdorf

2024 Weinviertel DAC Alte Rebe Ried Dirrmannsee, 12,5 %, DV
Helle Farbe, intensive Nase, rosa Grapefruit, Nektarine, Mandarine, Melisse, balancierte Struktur, engmaschiges Finish, zarter Schmelz im Nachhall

Domäne Baumgartner, Untermarkersdorf

2024 Weinviertel DAC by Katharina Baumgartner, 12,5 %, DV
Helle Farbe, jugendliche Frucht, Verbene, zarte Würze, stoffig, lebendige Struktur, fruchtig-pikantes Finish, lang anhaltend

Weingut Eichberger, Eibesbrunn

2024 Weinviertel DAC Ried Kirchthal, 13 %, DV
Helle Farbe, nuancierte Aromatik, Nektarine, Kumquat, nussige Würze, stoffiger Wein, eleganter Trinkfluss, fruchtig-würziger Abgang

Weingut Gilg, Hagenbrunn

2024 Weinviertel DAC Classic, 13 %, DV
Helle Farbe, nuancierte Nase, Kumquat, Mandarine, Verbene, stoffig, lebendige Struktur, feiner Gerbstoff, fruchtig-pikanter Nachhall

Gruber Rösschitz, Rösschitz

2024 Weinviertel DAC Ried Reipersberg, 13 %, DV
Jugendliche Farbe, kandierte Orange, Antipastinoten, Papaya, körperreich, harmonisch, fruchtig-süßer Schmelz im Abgang, Potenzial

Weingut Hirtl, Poysdorf

2024 Weinviertel DAC Ried Kirchberg, 12,5 %, DV
Helle Farbe, kandierte Orange, Melone, Verbene, Mandarine, stoffig, dicht und lebendiger Trinkfluss, feiner Gerbstoff, Nashi-Birne und Grapefruit im Finish, Potenzial

Weingut Hugl-Wimmer, Poysdorf

2024 Weinviertel DAC Ried Alte Geringen, 13 %, DV
Helle Farbe, nuanciertes Bukett, Mandarine, Verbene, zarte Würze, gelber Pfirsich, stoffig, harmonische Textur, feiner Gerbstoff und Frucht im Abgang

Weingut Hummel Weinviertel, Niederschleinz

2024 Weinviertel DAC Ried Altenberg, 12,5 %, DV
Helle Farbe, einladendes Fruchtspiel, Mandarine, Pfirsich, Kräuter, straff, engmaschige Struktur, feiner Gerbstoff, fruchtiger Nachhall

Weingut Machalek, Pernersdorf

2024 Weinviertel DAC Ried Wiege, 13 %, DV
Helle Farbe, nuanciertes Bukett, Birnenquitte, Grapefruit, Melone, körperreich, balancierte Textur, fruchtig-pikanter Abgang

Weingut Pass, Straning-Grafenberg

2024 Weinviertel DAC Alte Rebe, 12,5 %, DV
Helle Farbe, saftige gelbe Fruchtnoten, Melone, Nektarine, Verbene, zarte Würze, kräftig, lebendige Struktur

R. & A. Pfaffl, Stetten

2024 Weinviertel DAC Haiden, 13 %, DV
Helle Farbe, nuanciertes Bukett, Zesten, Mandarine, zarte Würze, stoffig, lebendige Textur, fruchtiger Schmelz im Abgang, gute Länge

Christian Pleil, Wolkersdorf im Weinviertel

2024 Weinviertel DAC Ried Sonnleiten, 13 %, DV
Helle Farbe, ausgeprägte Aromatik, Physalis, Limette, Zesten, straff, lebendige Textur, fruchtig-pikantes Finish, gute Länge

Weingut Schüller, Pillersdorf

2024 Weinviertel DAC Ried Hinterleiten, 13 %, DV
Blassgelb, nuanciertes Bukett, nussige Würze, kandierte Frucht, stoffig, balancierter Trinkfluss, feiner Gerbstoff, fruchtiger Schmelz im Nachhall

Weingut Stich-Gaismayer, Bad Pirawarth

2024 Weinviertel DAC Ried Saubergen, 13 %, DV
Helle Farbe, nuanciertes Bukett, Kumquat, Nashi-Birne, Verbene, stoffig, engmaschiges Finish, gute Länge

Herbert Studeny, Obermarkersdorf

2024 Weinviertel DAC Obermarkersdorf, 13 %, DV
Jugendliche Farbe, einladende Frucht, gelber Pfirsich, Kumquat, zarte Würze, stoffig, lebendiger Trinkfluss, fruchtig-pikanter Abgang

Weingut Urban, Wullersdorf

2024 Weinviertel DAC Ried Vogelsang, 13 %, DV
Jugendliche Farbe, kandierte Orange, Nashi-Birne, Mandarine, stoffig, harmonische Textur, fruchtiger Schmelz im Abgang

Weingut Georg Weingurm, Dobermannsdorf

2024 Weinviertel DAC „Meinviertel“, 12,5 %, DV
Helle Farbe, ausgeprägtes Fruchtspiel, feine Würze, Salbei, kräftig, lebendiger Trinkfluss, engmaschiges Finish, pikanter Nachhall

Weingut Zull, Schrottenthal

2024 Weinviertel DAC, 13 %, DV
Helle Farbe, nuancierte Fruchtnoten, Birnenquitte, Grapefruit, Mandarine, kräftig, dicht und straffe Struktur, engmaschiges Finish, Kumquat im Nachhall

91

Weingut Deutsch, Hagenbrunn

2024 Weinviertel DAC, 13 %, DV
Helle Farbe, ausgeprägtes Fruchtspiel, Mandarine, Steinobst, Melisse, zarte Würze, kräftig, lebendiger Trinkfluss, fruchtig-würziger Abgang, gute Länge

Weingut Faber-Köchl, Eibesthal

2024 Weinviertel DAC Klassik, 13 %, DV
Helle Farbe, fruchtig-würzige Aromatik, Zesten, Verbene, stoffig, lebendige Textur, zartes Tannin, fruchtig-pikanter Nachhall

Weingut Fam. Fein, Hagenbrunn

2024 Weinviertel DAC Hagenbrunn, 12,5 %, DV
Helle Farbe, intensive Nase, kandierte Orange, Mandarine, zarte Würze, kräftig, straffe Struktur, fruchtig-pikanter Abgang, gute Länge

Karl Hindler: „2024 brachte ‚Verkostbare‘ Weinkultur in geringer Menge. Mit guter Begrünung und Laubarbeit waren frische und leichte Weine möglich.“

Hofkellerei des Fürsten von Liechtenstein: „Eine Herausforderung war der Pflanzenschutz – unterschiedliche Mikroklimata der Lagen, sehr schnelle Reifephase, hohe Konzentration, Zeitdruck bei der Lese.“

Phillip Zull: „Zweitfrühester Lesebeginn am 3. September – bei höheren Temperaturen. Daher früherer Arbeitsbeginn am Tag, Ende gegen zwölf Uhr. Manche GV-Lagen nach dem Regen (um den 12. bis 16. September) waren aromatisch besser.“

Gerald Pass: „Im westlichsten Teil des Weinviertels sind wir immer etwas später in der Reife: ein Vorteil für die Lese nach den ersten Niederschlägen.“

Christoph Bauer: „2024 gab es nur ein kurzes Zeitfenster für die Lese. Die Herausforderung bestand darin, reife Trauben mit nicht zu hoher Zuckergradatation zu ernten.“

Weingut Gschweicher, Röschitz

2024 Weinviertel DAC Urkristall, 12,5%, DV

Helle Farbe, kandierte Orange, Mandarine, Salbei, Verbene, Zesten, stoffig, lebendiger Trinkfluss, feines Tannin, fruchtiger Nachhall

Weingut Hagn, Mailberg

2024 Weinviertel DAC Classic, 12,5%, DV

Helle Farbe, einladendes Fruchtspiel, kandierte Orange, Honigmelone, Birne, körperreich, balancierter Trinkfluss, zarter Schmelz, gute Länge

Weingut Hebenstreit, Kleinriedenthal

2024 Weinviertel DAC, 12,5%, DV

Helle Farbe, kandierte Orange, Melone, Mandarine, stoffig, dicht und harmonische Textur, fruchtiger Schmelz im Abgang, gute Länge

Weingut Hirschbüchler, Obersdorf

2024 Weinviertel DAC Ried Kreuzberg, 12,5%, DV

Helle Farbe, Grapefruit, zarte Würze, Verbene, Limette, straff, lebendige Textur, pikantes Finish

Weingut Hirtl, Poysdorf

2024 Weinviertel DAC Franz, 12,5%, DV

Helle Farbe, intensive Nase, Grapefruit, Melisse, feine Würze, Mandarine, kräftig, lebendiger Trinkfluss, fruchtig-pikanter Abgang

Weingut Holzmann, Bad Pirawarth

2024 Weinviertel DAC Ried Hamert, 12%, DV

Helle Farbe, nuanciertes Bukett, Verbene, Kumquat, Zesten, stoffig, lebendige Textur, fruchtiger Schmelz im Abgang, gute Länge

Weingut Hummel Weinviertel, Niederschleinz

2024 Weinviertel DAC Ried Sätzen, 12,5%, DV

Helle Farbe, intensive Frucht, Limette, Verbene, Zesten, stoffig, lebendiger Trinkfluss, pikanter Abgang

Weingut Ipsmiller, Schrattenberg

2024 Weinviertel DAC Johannesbergen, 13%, DV

Jugendliche Farbe, Mandarine, Steinobst, zarte Würze, Verbene, stoffig, lebendige Textur, fruchtiger Abgang, gute Länge

Weingut Julius Klein, Pernersdorf

2024 Weinviertel DAC Lehm & Löss, 12,5%, DV

Helle Farbe, intensive Nase, Limette, Einlegegewürze, saftiger Wein, lebendiger Trinkfluss, fruchtig-pikanter Abgang

Respiz-Hof Kölbl, Röschitz

2024 Weinviertel DAC Ried Reipersberg, 12,5%, DV

Helle Farbe, kandierte Frucht, Melone, Mandarine, Verbene, stoffig, gut stützende Säure, fruchtiges Finish

Respiz-Hof Kölbl, Röschitz

2024 Weinviertel DAC Ried Himmelreich, 13%, DV

Helle Farbe, kandierte Orange, Nashi-Birne, Blütenhonig, körperreich, balancierter Trinkfluss, fruchtiger Schmelz im Abgang, gute Länge

Weingut Latschka, Poysdorf

2024 Weinviertel DAC Ried Fuchsberg, 12,5%, DV

Helle Farbe, nuancierte Nase, Limette, Verbene, Steinobst, stoffig, lebendiges Frucht-Säure-Spiel, engmaschiger Abgang

Weingut Pechtl, Zellerndorf

2024 Weinviertel DAC Zellerndorf, 13%, DV

Helle Farbe, jugendliche Fruchtnoten, Marille, Mandarine, Verbene, stoffig, lebendiger Trinkfluss, engmaschiges Finish, gute Länge

Weingut Matthias Reckendorfer, Ollersdorf

2024 Weinviertel DAC allegro, 12,5%, DV

Helle Farbe, nuanciertes Bukett, Kumquat, Mandarine, Verbene, straff, lebendige Textur, stoffiger Wein, dicht und pikanter Abgang

Winzerhof Scheit, Karnabrunn

2024 Weinviertel DAC Ried Ölbergen, 12,5%, DV

Helle Farbe, jugendliches Fruchtspiel, kandierte Orange, Limette, Antipasti-Noten, körperreich, dicht und pikantes Finish, gute Länge

Winzerhof Scheit, Karnabrunn

2024 Weinviertel DAC Kiwanis-Wein Nr. 19, 12,5%, DV

Helle Farbe, intensive Nase, Antipasti-Noten, Kapern, Limette, kräftiger Wein, straff, engmaschige Textur, fruchtiger Schmelz im Abgang

Weingut Wolfgang Seher, Platt

2024 Weinviertel DAC Bad Pirawarth, 12,5%, DV

Jugendliche Farbe, nuanciertes Bukett, Antipasti-Noten, Papaya, Mandarine, stoffig, harmonische Textur, feiner Gerbstoff, pikanter Abgang

Weingut Stich-Gaismayer, Bad Pirawarth

2024 Weinviertel DAC Bad Pirawarth, 12,5%, DV

Helle Farbe, nuancierte Nase, Grapefruit, feine Würze, Mandarine, straff, lebendiger Trinkfluss, engmaschiges Finish

Regina & Martin Weineck, Röschitz

2024 Weinviertel DAC Ried Hinterholz, 13%, DV

Jugendliche Farbe, Kumquat, Zesten, Mandarine, stoffig, lebendiger Trinkfluss, zarter Gerbstoff, fruchtig-pikanter Abgang

Bio Weingut Zirnsack, Sierndorf an der March

2024 Weinviertel DAC Alte Ried, 13%, DV

Helle Farbe, einladendes Fruchtspiel, Nektarine, Melone, stoffiger Wein, lebendige Textur, fruchtig-pikanter Abgang, gute Länge

Das vollständige Listing der Weine finden Sie auf unserer Website unter alacarte.at/trinken/ein-jahrgang-der-extreme

Alle Weinviertel Weingüter finden Sie auf weinvierteldac.at/weingueter

Keep cool

St. Laurent und Pinot noir aus heimischen Rieden sind für Burgunderliebhaber ein absolutes Must-have.

TEXT & VERKOSTUNG: WILLI BALANJUK

Internationale Weinfachleute und Sommeliers sind sich einig: St. Laurent und Pinot noir sind Rotweinsorten mit großem Zukunftspotenzial. Noch etwas haben sie gemeinsam: Beide sind aromatisch vielschichtig und mit lebendiger Textur ausgestattet.

St. Laurent findet man in Österreich auf rund 600 ha Rebflächen – vorrangig in der Thermenregion, im Carnuntum, am Leithaberg und auf der Parndorfer Platte. Unter dem Aspekt des Klimawandels offeriert der spät reifende St. Laurent viele Vorteile. Die Aromatik vereint verschiedene dunkle Beerenaromen, Wacholder und Gewürznelke in der Nase. Die Rebsorte hat eine gute Affinität zu Barriquenoten und auch bei höchster Reife bleibt der Säuregehalt sehr hoch. Der Zuckeraufbau und der daraus resultierende Alkohol sind gering und damit liegt die Sorte voll im Trend. 12 bis 13 Volumenprozent sind charakteristisch für die Weine. Bei so vielen Vorteilen fragt man sich natürlich, warum nicht mehr St. Laurent gepflanzt wird. Hohe Ansprüche an den Standort, große Fäulnisgefahr und die geringen Erträge machen die Rebsorte ökonomisch zu einer riskanten Wahl.

Pinot noir steht für die teuersten und gefragtesten Weine der Welt. Romanée Conti, La Romanée, Musigny, Richebourg und Chambertin sind burgundische Grand-Cru-Lagen, für die Weinliebhaber bereit sind, bis zu 10.000 Euro zu bezahlen.

Die transparente, hellere Farbe und die saftigen, rotbeerigen Fruchtnoten sind für diese Rebsorte typisch und für ihre Liebhaber hochwertig. Die knapp 600 ha Rebflächen sind über alle Weinbaugebiete verteilt: Von der Steiermark über das Burgenland, Wien und das Weinviertel bis ins Krems- und Kamptal arbeiten Winzer mit der „Primadonna“. Kalk, Ton und Mergel sind wichtige Komponenten der Bodenbeschaffenheit, um mit Pinot noir erfolgreich zu arbeiten. Die wärmere Witterung macht es für ihn schwieriger, die aromatische Finesse zu bewahren.

Veränderte Standortwahl, früherer Lesezeitpunkt und stärkeres Arbeiten mit Stängeln erlauben aber dennoch, straffe, dichte und lebendige Weine zu keltern.

A la Carte hat eine Grand-Cru-Probe ausgeschrieben, bei der rund 140 Weine aus St.-Laurent- und Pinot-noir-Trauben verkostet wurden.

In der Kategorie **St. Laurent 2023 & 2022 klassischer Ausbau** wurden 23 Weine verkostet. Die besten darunter verfügen über einen animierenden Trinkfluss und sind elegante Speisenbegleiter. Erwin Tinhof, der die jungen, rund 25-jährigen Reben seiner Spitzenlagen für den *St. Laurent Eisenstadt* verwendet, hatte die Nase vorn. Johanneshof Reinisch und Stift Klosterneuburg dokumentieren die große Bedeutung der Rebsorte in Tattendorf.

Die Kategorie **2022 St. Laurent gehaltvoll, Riedenweine & Reserven** war mit 15 Weinen vertreten. Den Siegerwein stellt Philipp Grassl mit seinem *St. Laurent Alte Reben*. Wie gut St. Laurent reifen kann, zeigt die **Kategorie 2021 St. Laurent & älter**. In dieser Kategorie wurden 19 Weine auf sehr hohem Niveau degustiert. Der Siegerwein – *2016 St. Laurent Ried Holzspur Late release* vom Johanneshof Reinisch – beginnt sich gerade zu öffnen und vermittelt vielschichtige Aromen.

Die 22 Weine der **Kategorie 2023 & 2022 Pinot noir klassisch** präsentierten die gesamte Stilvielfalt, die diese Rebsorte erlaubt. Der Siegerwein *2022 Pinot noir* von Tement überzeugt mit zarter Stilik. Im Gegensatz dazu beeindruckt Gernot Heinrich mit dem *Pinot noir Freyheit*, der in Amphoren ausgebaut wurde.

Die **Kategorie 2022 Pinot noir Riedenweine & Reserven** war mit 17 Weinen vertreten. In dieser Kategorie gewinnt Fritz Wieninger mit seinem *Pinot noir Grand Select*, der seit Jahrzehnten zu den besten Pinot noirs Österreichs zählt. Der 2022er zeichnet sich durch etwas weniger Holzwürze als in der Vergangenheit aus, aber mit finessenreicher Aromatik. Der Herausforderer war Josef Scharls *Pinot noir Reserve Scharlemanje* mit großartiger Fruchtausprägung und elegantem Trinkfluss.

Die **Kategorie Pinot noir 2021 & älter**, in der 30 Weine verkostet wurden, war ein Heimspiel für die Brüder Reinisch. Sowohl der *2020 Pinot noir Ried Kästenbaum* als auch der *2021 Pinot noir Ried Holzspur* aus dem Hause Reinisch hatten die Nase vorne. Beide Weine stehen auch im internationalen Kontext auf höchstem Niveau.

In der **Kategorie Cuvées mit St.-Laurent- oder Pinot-noir-Anteil** wurden 13 Weine eingereicht. Beide Rebsorten sind in ihrer Jugend nicht ganz einfach in eine Cuvée zu integrieren. Lange Tradition und viel Erfahrung stecken im *2021 St. Georg Reserve* der Familie Stieglmar-Weingut Juris und auch im zweiten Sieger, dem *2019 Lindbergh* von Günther Dopler.

Zusammenfassend kann man heimischen St. Laurent und Pinot noir Burgunderfreunden nur empfehlen. Die Würze des St. Laurent dürfte auch Syrah- und Cabernet-Franc-Fans gefallen. Für Pinot noir gilt, wie auch im Burgund, die Wahl des bevorzugten Winzerstils als wichtigster Entscheidungsfaktor. Beide Weine sind zudem wahre Preis-Leistungs-Weine. —

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

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



Pinot noir 2021 & älter

Weingut Familie Reinisch, Tattendorf

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



Reife, transparente Farbe, komplexe Aromatik, reife Erdbeere, Cranberry, Zesten, Kakao, körperreich, balanciert, engmaschiger Trinkfluss, feines Tannin, Himbeere und Nougat im Nachhall, Potenzial.

Hannes Reinisch: „In der höchsten Lage der Thermenregion haben wir 2008 Pinot noir mit Selektion Massale und unterschiedlichen Klonen gepflanzt. Die Vinifikation für den 2020er ist durch mehr Stiele und weniger Holz charakterisiert.“

GRAND CRU – ST. LAURENT & PINOT NOIR



96
A LA CARTE
PUNKTE



2021 St. Laurent & älter

Weingut Familie Reinisch, Tattendorf

2016 St. Laurent Ried Holzspur,
13,5%, NK

Dunkler Kern, gereifter Rand, vielschichtige Nase, Waldboden, Pilze, Brombeere, Gewürznelke, straffe Textur, engmaschiger Trinkfluss, feines Tannin, Blutorange im Nachhall.

Hannes Reinisch: „Die Reben wurden Ende der 50er-Jahre gepflanzt. Der kühle Jahrgang 2016 hat sich nach sechs Jahren Flaschenreife grandios entwickelt.“



95+
A LA CARTE
PUNKTE



2022 Pinot noir Riedenweine & Reserve

Fritz Wieninger, Wien

2022 Pinot noir Grand Select, 13%, DI

Transparente Farbe, vielschichtiges Bukett, kandierte Orange, Erdbeere, Bitterschokolade, stoffig, balancierte Textur, feinstes Tannin, Cranberry und Kumquat im Nachhall.

Fritz Wieninger: „Die Trauben stammen aus mehreren Weingärten und einem individuellen Klon-Mix. Die einzelnen Chargen für diesen Wein werden in kleinen Einheiten (ein bis drei Pièce) schonend und mit rund einem Drittel der Stiele gekeltert und nach ca. 20 Monaten zusammengestellt.“



94+
A LA CARTE
PUNKTE



2022 St. Laurent gehaltvoll Riedenweine & Reserven

Weingut Philipp Grassl, Göttesbrunn

2022 St. Laurent Alte Reben, 12,5 %, NK

Dunkler Farb kern, ausgeprägtes Bukett, Brombeere, Gewürznelke, Verbene, Wacholder, stoffig, engmaschig, feines Tannin, langer Nachhall, Potenzial.

Philipp Grassl: „Die Trauben stammen aus Weingärten, die 1961 gepflanzt wurden. Die geringen Erträge und zurückhaltende Vinifikation (25 % neues Holz) ergeben Aromatiefe und perfekte Tannine.“



94+
A LA CARTE
PUNKTE



Cuvées mit St.-Laurent- oder Pinot-noir-Anteil

Günther Dopler, Tattendorf

2019 Lindbergh (SL/PN), 13,5 %, DV

Reife, transparente Farbe, intensive Nase, Cranberry, Ribisel, kandierte Orange, Bitterschokolade, stoffig, dicht und balanciert, feines Tannin, Granatapfel und Gewürznelke im Rückaroma.

Günther Dopler: „Diese Cuvée aus 50 % St. Laurent und 50 % Pinot noir keltern wir seit 2000 nur in den besten Jahrgängen. Die Trauben stammen ausschließlich aus unseren besten Weingärten.“

GRAND CRU – ST. LAURENT & PINOT NOIR



94+
A LA CARTE
PUNKTE



Cuvées mit St.-Laurent-
oder Pinot-noir-Anteil

Weingut Juris, Axel Stiegelmar, Gols

2021 St. Georg Reserve (PN/SL),
14 %, NK

Jugendliche Farbnoten, vielschichtiges Bukett, Schwarzkirsche, Bitterschokolade, Hollerkoch, Gewürznelke, gehaltvoll, dicht und balanciert, feines Tannin, pikanter Nachhall, lang anhaltend.

Axel Stiegelmar: „Wir keltern diese Cuvée seit 1986 mit zwei Drittel Pinot noir und einem Drittel St. Laurent aus unseren Toplagen Hochreit und Goldberg. Der Fokus liegt auf Textur und feinem Tanninfinish.“



94
A LA CARTE
PUNKTE



2023 & 2022 Pinot noir klassisch

Familienweingut Tement, Ehrenhausen

2022 Pinot noir Alte Reben, GL, FP

Jugendliche Farbe, transparent, Cranberry, rotbeerige Frucht, Kakao, straffe Textur, feiner Gerbstoff, Blutorange und Zesten im Abgang, gute Länge.

Armin Tement: „Die Trauben stammen von der Riede Rossberg, die in den 70ern mit Pinot noir bepflanzt wurde. Kalk, Ton und Mergel sowie zarte Extraktion werden in burgundischen Pièce ausgebaut.“



93+
A LA CARTE
PUNKTE



St. Laurent 2023 & 2022
klassischer Ausbau

Weingut Erwin Tinhof, Trausdorf

2022 Sankt Laurent Eisenstadt,
12,5 %, DV

Jugendliche Farbtöne, ausgeprägtes Bukett, Brombeere, zart blättrige Noten, straffe Textur, engmaschiges Finish, Wacholder im Nachhall, lang anhaltend.

Erwin Tinhof: „Die Trauben stammen von unseren jüngeren Reben (rund 25 Jahre) aus unseren Toplagen. Nach der Handlese werden sie schonend gekeltert und im großen Holz ausgebaut.“

St. Laurent 2023 & 2022 klassisch

93



Weingut Familie Reinisch, Tattendorf

2022 St. Laurent Tattendorf, 13 %, DV

Jugendliche Farbe, ausgeprägtes Bukett, dunkelbeerige Noten, Gewürznelke, zarte Würze, kräftig, balancierte Textur, fester Gerbstoff im Finish, gute Länge

92+



Weingut Malat, Furth-Palt

2022 St. Laurent Ried Satzen, 12,5 %, NK

Jugendlich, kräftige Farbe, dunkelbeerige Nase, Brombeere, zarte Würze, Gewürznelke, straff, lebendige Textur, feiner Gerbstoff im Abgang



Stift Klosterneuburg, Klosterneuburg

2022 St. Laurent Ausblick Ried Stiftsbreite Thermenregion DAC, 13,1 %, NK

Jugendliche Farbe, ausgeprägte Aromen, Schwarzkirsche, Zwetschke, Lebkuchen, kräftig, straff, balancierter Trinkfluss, feines Tannin und Frucht im Abgang



Weingut Taferner, Göttlesbrunn

2023 St. Laurent, 12 %, DV

Jugendlich, kräftige Farbtöne, intensive Nase, Heidelbeere, Kakao, Schwarzkirsche, stoffig, dicht und balancierte Textur, sehr feines Tannin, langer Nachhall

2022 St. Laurent
Riedenweine und Reserven

94



Weingut Familie Reinisch, Tattendorf

2022 St. Laurent Ried Frauenfeld 1 ÖTW, 13 %, NK

Jugendliche Farbe, ausgeprägte Aromatik, Heidel- und Brombeere, Lebkuchen, Bitterschokolade, straff, balancierte Textur, engmaschiges Finish, langer Nachhall

93+



Leo Aumann, Tribuswinkel

2022 St. Laurent Ried Ronald 1 ÖTW, 13 %, DI

Kräftige Farbe, intensive Nase, Brombeere, Bitterschokolade, Verbene, zarte Würze, körperreich, dicht und engmaschige Struktur, feines Tannin, Kakao und Marzipan im Nachhall



Weingut Bründlmayer, Langenlois

2022 St. Laurent, 12 %, NK

Jugendliche Farbe, Brombeere, Gewürznelke, Blutorange, straffe Struktur, engmaschiger Trinkfluss, feines Tannin, Kumquat im Rückaroma



Weingut Heggenberger, Tattendorf

2022 St. Laurent Ried Holzspur, 12,5 %, DV

Jugendliche Farbe, intensive Nase, Kirsche, Gewürznelke, Brombeere, Bitterschokolade, kräftig, straff und engmaschige Struktur, balancierter Trinkfluss, feines Tannin, Preiselbeere im Rückaroma



Markus Iro, Gols

2022 St. Laurent Ried Herrschaftswald, 13,5 %, NK

Kräftige, jugendliche Farbe, ausgeprägtes Bukett, Hollerkoch, Brombeere, zarte Würze, Bitterschokolade, körperreich, balancierte Textur, fester, feinkörniger Gerbstoff, Lebkuchen und Kumquat im Abgang

93+



Fritz Wieninger, Wien

2022 St. Laurent Grand Select, 13,5%, DI

Jugendlich, kräftige Farbe, Brombeere, Gewürznelke, Bitterschokolade, stoffig, balancierte Textur, feiner Gerbstoff, Verbene und Frucht im Nachhall

2021 St. Laurent & älter

94



Weingut Juris, Axel Stiegelmar, Gols

2021 St. Laurent Ried Goldberg, 12,5%, NK

Jugendliche Farbe, intensive Nase, Wacholder, Gewürznelke, Brombeere, Kakao, stoffig, lebendige Textur, balancierter Trinkfluss, feines Tannin, langer Nachhall



Weingut Malat, Furth-Palt

2019 St. Laurent Große Reserve, 13%, NK

Leicht gereifte Farbtöne, ausgeprägte Nase, Heidel- und Brombeere, Waldboden, pilzige Noten, kräftig, straffe Textur, feinkörniger Gerbstoff, Cranberry und Gewürznelke im Rückaroma



Weingut Georg Schneider, Tattendorf

2019 St. Laurent Reserve, 13%, NK

Gereifte Farbe, dunkelbeerige Noten, Gewürznelke, Schwarzkirsche, zarte Würze, stoffig, engmaschige Struktur, feines Tannin, lang anhaltend, Verbene und Kumquat im Nachhall

2023 & 2022 Pinot noir klassisch

93+



Heike & Gernot Heinrich, Gols

2023 Pinot noir Freyheit, 12,5%, NK

Transparente Farbe, zarte Reduktion, gewinnt mit Luft Cranberry, Blutorange, straffer Wein, lebendig, eleganter Trinkfluss, feines Tannin, lang anhaltend

93



Weingut Familie Reinisch, Tattendorf

2023 Pinot noir Tattendorf, 13%, DV

Jugendliche Farbe, zarte Reduktion, gewinnt mit Luft Cranberry, Preiselbeere, stoffig, balancierte Textur, fruchtiges Finish, gute Länge



Weinhof Josef Scharl, St. Anna am Aigen

2022 Pinot noir Klassik, 12%, DI

Transparente Farbe, einladendes Fruchtspiel, Cranberry, Nougat, Erdbeere, stoffig, lebendige Textur, feines Tannin, gute Länge, Kumquat im Rückaroma

2022 Pinot noir Riedenweine & Reserven

95



Weinhof Josef Scharl, St. Anna am Aigen

2022 Scharlemanje Pinot noir Reserve, 12%, DI

Jugendlich, transparente Farbe, Blutorange, Bitterschokolade, Kornelkirsche, kräftig, dicht und balancierte Textur, seidiges Tannin, fruchtig-präzises Finish, Cranberry im Nachhall, Potenzial

Pinot noir 2021 & älter

96



Weingut Familie Reinisch, Tattendorf

2021 Pinot noir Ried Holzspur 13,5% NK

Transparente Farbe, komplexe Nase, kandierte Orange, Erdbeere, Nougat, körperreich, balancierte Textur, eleganter Trinkfluss, fruchtiger Abgang, feines Tannin, Kornelkirsche im Nachhall

95



Weingut Juris, Axel Stiegelmar, Gols

2021 Pinot noir Ried Haide, 12,5%, NK

Reife, transparente Farbe, vielschichtiges Bukett, kandierte Mandeln und Orange, Cranberry, Kakao, straff, dicht und engmaschige Textur, feinstes Tannin, Nougat und Blutorange im Nachhall

94+



Weingut Alphart, Traiskirchen

2021 Pinot noir Ried Rosenberg, 13,5%, DV

Transparente Farbe, vielschichtiges Bukett, Kornelkirsche, Cranberry, Orange, stoffig, lebendige Struktur, Kumquat und feiner Gerbstoff im Abgang, langer Nachhall



Weingut Bründlmayer, Langenlois

2021 Pinot noir, 12,5%, NK

Transparente Farbe, intensive Nase, rauchig-röstige Noten, Cranberry, Blutorange, stoffig, lebendiger Struktur, feinstes Tannin, Kumquat und Bitterschokolade im Nachhall



Weingut Malat, Furth-Palt

2021 Pinot noir Ried Satzen, 13%, NK

Transparente Farbe, rotbeeriges Bukett, Erdbeere, Nougat, kandierte Orange, stoffig, lebendiger Trinkfluss, feiner Gerbstoff, fruchtig, feiner Gerbstoff, langer Nachhall

Cuvées mit St.-Laurent- oder Pinot-noir-Anteil

94



Günther Dopler, Tattendorf

2017 Lindbergh (SL/PN), 14%, DV

Reife, transparente Farbe, Waldboden, Pilze, kandierte Orange, gehaltvoll, balancierte Struktur, engmaschiges Finish, feines Tannin, Zesten und Nougat im Nachhall, am Punkt

ABKÜRZUNGEN:

- BB BLAUBURGER
- BF BLAUFRÄNKISCH
- CS CABERNET SAUVIGNON
- DAC DISTRICTUS AUSTRIAE CONTROLLATUS (kontrollierte Herkunftsbezeichnung)
- DI DIAM-KORK
- DV DREHVERSCHLUSS
- GL GLASVERSCHLUSS (VINOLOK)
- ME MERLOT
- NK NATURKORK
- PN PINOT NOIR
- SL ST. LAURENT
- ZW ZWEIGELT

Das vollständige Listing der Weine finden Sie auf unserer Website unter alacarte.at/trinken/keep-cool

Alle Geschenkboxen unter
[schenkenhilft.at](https://www.schenkenhilft.at)

Wir Sterntaler schenken zweimal Freude.

z.B mit unserer
Geschenkbox „Danke schön“:

Hausgemachte Spaghetti, Paradeiserchutney,
eine Flasche Blaufränkisch und drei leckere
Schoko-Sterntaler für sinnvolle € 37,20



Mit den Geschenkboxen vom Sterntalerhof.

Wir Sterntaler beschenken unsere Lieben,
unsere Freunde, unsere Geschäftspartner.
Und wir beschenken die Kinder und Familien
am Sterntalerhof – denn der Reinerlös jeder
Geschenkbox kommt dem Sterntalerhof zugute.

Alle Geschenkboxen finden Sie unter
[schenkenhilft.at](https://www.schenkenhilft.at)



Sterntalerhof

HOSPIZ FÜR KINDER UND FAMILIEN

Lokalausweis

Tops & Flops

Der *A la Carte*-Lokalausweis präsentiert Momentaufnahmen aus der Gastronomie. Die Wertungen sind sehr persönlich und folgen keiner fixen Bewertungsskala. Und weil wir lieber erzählen, wo Sie gut essen, sind Verrisse hier nur selten zu finden.

GENUSSSTATION AM TRAUUNSEE

Einsteigen. Aussteigen. Einkehren. Und der Tag ist geritzt. Besonders, wenn er in Traunkirchen stattfindet. Und das aus gutem Grund. Die kleine Gemeinde am Traunsee ist für die große Dichte an außergewöhnlichen Restaurants bekannt. Zudem erreichen sie Gäste mit öffentlichen Verkehrsmitteln sehr gut. Direkt beim Bahnhof liegt eine dieser kulinarischen Perlen. Vor fünf Jahren eröffnete Paul Wieder das *s' Paul Restaurant*. Es war während der tiefdunklen Corona-Zeit: Der Koch, 30 Jahre alt, ausgestattet mit tollem Lebenslauf und bei schillernden

In Traunkirchen lässt Paul Wieder Wirtshausküche mit Frankreich und ein bisschen Japan gekonnt verschmelzen.



Kochpersönlichkeiten wie Thorsten Probst, Lukas Nagl oder Matthias Schütz ausgebildet, schaffte es in wenigen Monaten, das Lokal ins internationale Gourmet-Rampenlicht zu stellen. Wieder ist topmotiviert und surft wie Robby Naish auf der Erfolgswelle. Statt Hawaii in Traunkirchen, und zwar mit gehobener Wirtshausküche. Also Altwiener Backfleisch, Ossobuco vom Milchkalb, Tagliatelle mit Flusskrebse oder Topfensoufflé – alles etwas aufgetuned und in seinem Stil zubereitet. Zusätzlich bietet er abends ein Gourmetmenü an, das für Gäste geeignet ist, die es gerne etwas exklusiver haben möchten. Man kann sich gut und gerne durch die ganze Speisekarte essen und einzelne Gänge ordern – ergibt Sinn und macht richtig Spaß.

Zur Begrüßung beglücken warme Amuses. Entweder eine kleine Bouillabaisse aus Traunsee-Fischen, Mini-Hascheeknodel oder Rehbeuschel mit eingelegten Vogelbeeren. Der Start ins Menü gelingt famos mit luftig-leichtem Spinat-Ricotta-Soufflé, Schwarzen Trüffel und Parmesan. Paul Wieder baut gerne französische Klassiker ein. Soufflés, seine Leidenschaft, süß oder pikant, finden sich immer auf der Karte.

Stör vom Attersee mit Rahmkraut und Blunzen, die der Koch, wie nahezu alles, selbst herstellt, verbinden sich zu einer Einheit, die einem nichts anderes übrig lässt, als in sich zu gehen und zufrieden zu seufzen. Dazu eine perfekt zubereitete Beurre blanc – passt wunderbar zum Stör wie traditionell zu Hecht und lässt einen kurz in Gedanken nach Nantes reisen. Und weil der Stör nicht nur exquisiten Fleisch, sondern auch ebensolchen Rogen besitzt, gibt's für die Feinspitze einen Gupf von der

ausgezeichneten Grill-Manufaktur aus Grödig dazu.

Der nächste Gang sind eigentlich zwei Entengänge. Im ersten Schritt verarbeitet Wieder die Leber zur Praline und die geschmorten Haxerl zur Frühlingsrolle mit Madeira-Gel. Danach strahlt der Gast über saftige Tranchen zuerst gesurter und dann gebratener Entenbrust, begleitet von Briocheknödel, nussig schmeckender Korbknolle und als guten Kontrast Essigbrombeeren.

Wer meint, der feine Ausflug wäre schon zu Ende, irrt. Wieder wagt gedanklich einen Ausflug nach Japan, bleibt dabei aber doch in der Heimat. Denver Cut (Zabuton) vom Wagyu-Rind bezieht er aus Ohlsdorf und verleiht dem exzellenten, stark marmorierten Stück ein paar Röstaromen, brät es nur ganz kurz an und lässt es in Begleitung von ebenso kurz angebratener Foie gras, Blaukrautsud mit Dashi, Himbeeren und Blaukrautkimchi eindrucksvoll wirken. Man will in Ehrfurcht erstarren, entschließt sich aber doch, in Zeitlupe Bissen für Bissen zu genießen. Und weil der Mensch nicht allein vom Essen leben kann, sondern auch etwas Ordentliches zu trinken braucht, bieten die Sommeliers eine Palette an ausgezeichneten Weinen an. Schwerpunkte neben Österreich: Frankreich, Deutschland und Italien. Champus ist immer offen und glasweise zu haben. Alkoholfreie Begleitung wäre ebenso möglich.

PHILIPP BRAUN

| | |
|------------|-------|
| KÜCHE | ★★★★☆ |
| ATMOSPHÄRE | ★★★★☆ |
| WEINE | ★★★★☆ |

s' Paul Restaurant
Mitterndorf 23
4801 Traunkirchen
T 07617/22 19 58
spaul-restaurant.at



GUTE AUSSICHTEN

Als sich Sören Herzig vor fünf Jahren für den Aufbau seines Restaurants im ehemaligen Gebäude des Dorotheums im 15. Bezirk entschied, musste er sich sicher hie und da die Frage gefallen lassen: „Hier, in dieser Lage?“ Dann kamen noch die Pandemie und der Lockdown, der in Wien besonders heftig zelebriert wurde. Fünf Jahre später, ein Besuch an einem Wochentag: Herzigs Restaurant ist bis auf den letzten Tisch ausgebucht, die Stimmung ist perfekt. Wenn der Sommer da ist, und deshalb schreiben wir das hier, warten Sören Herzig und seine Frau Saskia mit einer richtigen Attraktion auf: Dann zieht das Restaurant samt Lohberger-Küche aufs Dach, wo sich im sechsten Stock ein Prachtpanorama bietet, mit Blick auf Stadt und Wienerwald und vor allem auf das in herrschaftliches Licht getauchte Schloss Schönbrunn. Wenn das Wetter passt, wird am Rooftop das gesamte Programm durchgezogen, da müssen sich die diversen Innenstadt-Terrassenbars warm anziehen. Ein Touristenprogramm? Zumindest verweigert Herzig seinen Gästen Tafelspitz und Schnitzel. Er sieht, darauf angesprochen, sein Lokal eher als international, es sollte auch in Barcelona gute Figur machen. Oder in Hamburg. Sören Herzig legt ein Menü ohne lokalen Bezug vor, dafür hat er eine Menge an guten Ideen. Gleich zu Beginn begeistert seine Variante vom zurzeit oft diskutierten Gericht der Carbonara. Sören serviert die Spaghetti dottergelb, komplett ohne Mehl mit einer

mundwässrig nach Speck duftenden Sauce und einem erwachsenen Löffel Kaviar von exzellenter Qualität. Die Qualität der roten Garnele, die mit grünem Spargel, Limette und Haselnuss kombiniert wird, könnte bei der Kalibrierung der Mengen an Zitrusfrucht etwas hervorgehoben werden. Überhaupt kocht Herzig gerne auf der eher süßen Seite. Und traut sich herzhaft und pointiert zu würzen. Die mit Mortadella gefüllte Morchel kommt mit einer Schweinejus, schwarzem Senf, Estragon-Beurre-blanc und einem – fantastischen – Nockerl aus Polenta. Saskia Herzigs Lieblingsteller, wie sie sagt, ist der Seehecht, der mit Kombu mariniert wurde, dazu gibt es eine wiederum sehr gute Sauce auf Basis der kalabresischen Wurst Nduja. Delikate Fusion zweier Esskulturen, zwischen denen ein Ozean liegt. Ganz kontinentaleuropäisch dann die Brust von der Etouffé-Taube mit Roten Rüben, zarter Brotkruste und (etwas visuell beeindruckendem, niedrig dosiertem) Brombeeressig. Sehr gut dann die beiden Desserts, darunter ein Sauerkirschen-Malz-Ding mit dem Namen „Dr. Pepper“, inspiriert von Herzigs Liebe zu süßen Getränken. Auch Spitzenköche trinken in ihrer Freizeit nicht nur Champagner, manchmal darf es einfach Kirsch-Cola sein.

ALEXANDER RABL

| | |
|------------|-------|
| KÜCHE | ★★★★☆ |
| ATMOSPHÄRE | ★★★★☆ |
| WEINE | ★★★★☆ |

Herzig
Schanzstraße 14, 1150 Wien
T 0664/115 03 00
restaurant-herzig.at

Sören Herzig kocht ohne Lokalbezug, aber mit vielen guten Ideen Gerichte, die am Rooftop besonders begeistern.

ROTER FADEN BLAUE DONAU

Wer Oberösterreich erkunden will, wird kaum einen einzigen kulinarischen Leuchtturm entdecken. Denn die Spezialität des Landes ist die Vielfalt. Das Füllhorn ist voll mit Fisch, Fleisch, Gemüse und Getreide sowie mit Bauern und Handwerkern, die diese Lebensmittel produzieren oder zu veredeln wissen. Erstellt man aus dem Besten eine Shortlist, dann landet man mit Sicherheit auf der Speisekarte der *Donauwirtinnen*. Der Betrieb in Alt-Urfahr existiert in dieser Form seit etwas mehr als zwölf Jahren. Die Gäste sitzen im Gastgarten mit Blick auf die Donau oder in der neu gestalteten Stube mit indirekter Beleuchtung und in Eichenholz vertäfelten Holzwänden – alles sehr jugendlich modern und mit einer lässigen Unkompliziertheit gestaltet. *Die Donauwirtinnen* sind eigentlich vier Männer und heißen Philipp Zauner, Fabian Mayr, Dominik Schütz und Lukas Zauner. Vor sieben Jahren übernahmen sie den Betrieb von Tanja Obernberger und Julia Oswald. Schon damals galt der Dreiklang Regionalität, Handwerk und Geschmack als unantastbar und man verlieh der oftmals strapazierten Worthülse „Nachhaltigkeit“ den gewünschten lebendigen Inhalt. Der regionale rote Faden zieht sich durch den Betrieb wie die blaue Donau durch Linz: Nahezu alle Produzenten und Handwerker kennen *Die Donauwirtinnen* persönlich, zu vielen besteht nach Jahren der Zusammenarbeit ein freundschaftliches Verhältnis. Handelsvertreter von Großkonzernen tun sich demnach bei den vier Idealisten schwer. Und wenn manche Le-

Lokalaugenschein

bensmittel ausnahmsweise von weiter her kommen, werden sie streng nach ökologischen und sozialen Kriterien durchleuchtet.

In der Küche steht seit Beginn Paul Peters. Der Koch studierte ursprünglich Architektur, arbeitete bei *Mraz & Sohn* und entdeckte am Herd seine kulinarische Berufung. Architektur und Kulinarik sind sowieso kein Widerspruch. „Beides bringt die Menschen zusammen und übt einen sozialen Einfluss aus, wenn man es richtig macht“, sagt Peters. Die Küche macht vieles richtig. Angefangen bei gut gesäuertem Mühlviertler Kimchi oder Dirndl-Oliven. Die gebeizte Traunseeforelle hat die perfekte Konsistenz, ist weder zu lasch noch zu pappig und bekommt mit gegrillten Radieschen, weißem Spargel und Frühlingskräutern die idealen Begleiter. Im Mittelpunkt bleibt aber der Fisch. Kohlrabi, fein gehachelt, zu Täscherln gefaltet und mit Pilzen gefüllt, wird zu einem tollen veganen Gericht, von dem immer einige zur Auswahl auf der Karte stehen. Freilich gibt es umgekehrt auch Innereien. Im Sinne des Nose-to-Tail-Ansatzes werden frittierte Teigtaschen mit Rindszunge und Karottencreme serviert. Final lässt ein Schärfekick in der Creme den Gast etwas euphorisch werden. Beuschel mit Knödel interpretiert die Küche, indem sie Buchteln mit Lammeuschel füllt. Zudem verleiht Quitte der Speise eine angenehme Fruchtigkeit. Weil Peters gerne immer wieder etwas anderes probiert – den gleichen Pfad zu betreten, ist ja fad –, kombiniert er knusprige und zugleich saftige und dezent geräucherte Entenbrust mit

Mohnnudeln. Die gegrillte Hendlkeule mit Bärlauch-Erdäpfel-Salat, etwas Miso und Radieschen begeistert allerdings mehr. Immer empfehlenswert ist die Fischsuppe aus Donaufischen, gefangen vom letzten Linzer Donaufischer Franz Wiesmayr, die mit Dille, aromatischem Fischknödel und süß-sauren Zwiebeln verfeinert wird. Karottenkuchen, ein Klassiker aus der Kindheit, wird mit Karottenchips modern umgesetzt und animiert zu einem Wiederkommen. Spätestens Mitte Juli, dann wird im Alt-Urfahr-Grätzl die Renovierung der Fassade mit einer Häuslpartie gefeiert. Mit frisch gezapftem Trumer Pils, Dambachler Schnäpsen und Bio-Weinen aus der lässigen, unkonventionellen Weinkarte, die – fernab vom Mainstream – stets Köstliches bietet.

PHILIPP BRAUN

| | |
|------------|-------|
| KÜCHE | ★★★★☆ |
| ATMOSPHÄRE | ★★★★★ |
| WEINE | ★★★★☆ |

Die Donauwirtinnen
Webergasse 2, 4040 Linz
T 0732/73 77 06
diedonauwirtinnen.at



IMMERGRÜN IN UNTERLOIBEN

Eine durchaus befruchtende Familienangelegenheit: die Weine von Emmerich Knoll und seinen Söhnen August und Emmerich sowie der *Loibnerhof* der Familie Knoll. Emmerich senior und Sepp Knoll sind Cousins, und früher war der *Loibnerhof* der wichtigste Abnehmer der Weine der Knolls, die sich über Marketing nie Gedanken machen mussten. Früher bedeutet: vor etwa fünfzig Jahren, bevor der Aufstieg des Weinguts Knoll steil nach oben ging. Knolls Weine passen dann natürlich hervorragend zu Knolls Essen, eigentlich gibt es nichts, was sich besser kombinieren lässt als die sorgfältigsten produzierten Grünen Veltliner und Rieslinge aus den Dürnsteiner Spitzenlagen und die urösterreichische und ebenfalls elegante Küche mit dem Anspruch auf Zeitlosigkeit. Auf der Speisekarte des *Loibnerhofs* scheint die Zeit stehen geblieben zu sein, was sehr schön ist. Eine Erholung vom Stress der Moden, der Dashis und der Carabineros und Kaisergranate. Beim Knoll gibt es Flusskrebse, am besten in Form einer energiereichen Suppe oder im Sud zum Selbstaushlösen.

Die Donauwirtinnen mixen Handwerk, Geschmack und Regionalität zu Genuss abseits des Mainstreams.





Enderfundenes unter Obstbäumen: Im *Loibnerhof* scheint die Zeit im besten Sinne stehen geblieben zu sein.

In Begleitung von Tagliatelle verlieren die kleinen Traunkrebse etwas. Letztens wieder die feine Kombination zur Auslese 2014 vom Gelben Traminer von Emmerich Knoll: Gebratene Gänseleber mit Auslesesauce, glasierten Apfelscheiben und einem Miniklecks Erdäpfelpüree. Enderfundenes. Wer macht heute noch so etwas wie einen Semmelauflauf, in einer Zeit, wo „carbs“ in der Hochklasse der Gastronomie ein No-Go sind? Knolls machen das, der Auflauf kommt als Begleitung zum geschmorten Rindsbackerl in bester Qualität zu einer Sauce, die der Küche erst mal jemand nachmachen muss. Natürlich trinkt man dazu etwas wie eine Riesling-Vinotheksfüllung von einem älteren Jahrgang. Bordeaux haben sie im *Loibnerhof* auch, für Unentwegte. Was es leider nur zu selten gibt: Blätterteigpolster mit Blauschimmelkäse, Nüssen und Honig. Besser geht es nicht, etwa zu einer Beerenauslese vom Grünen Veltliner. Wenn Sie brav fragen, macht Ihnen die Küche das vielleicht auch. Aber sicher nicht am Sonntag, wo der wunderschöne Garten der Knolls prall mit Gästen gefüllt ist und man froh sein kann, wenn man mittags noch eine Scheibe von der wahnsinnig guten gefüllten Kalbsbrust bekommt.

ALEXANDER RABL

| | |
|------------|-------|
| KÜCHE | ★★★★☆ |
| ATMOSPHÄRE | ★★★★★ |
| WEINE | ★★★★★ |

Loibnerhof
 Unterloiben 7, 3601 Dürnstein
 T 02732/828 90
 loibnerhof.at

Calamare in eigener Tinte



Südländischer Genuss in kleinen Dosen. Behutsam gegart und in eigener Tinte mit einem Hauch von Tomate eingelegt, zählen die Calamare-Tuben aus dem Hause Schenkel zu der wohl zartesten Versuchung, die der Ozean zu bieten hat. Als schnelle Vorspeise oder Genusssensation auf krossem Brot, als raffinierter Hauptdarsteller eines mediterranen Risottos oder einfach nur als krönende Vollendung einfacher Salat-Momente stellen Calamare in eigener Tinte vielen Gerichten die Show.

Feinschmecker Tipp gegen die Sehnsucht nach dem Süden: Ein paar Tropfen Limette, ein Hauch Chili – fertig! Am besten gemeinsam genießen.

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

PROMOTION



FISCHER
 Weingut seit 1862

Hauptstrasse 33,
 2504 Sooss, Austria
 +43 676 6035550
www.weingut-fischer.at



Zahlen, bitte!

Bevor Schluss ist. Zahlen, die vieles sagen



So schmeckt Fliegen

Eine Studie des Fraunhofer-Instituts ergab, dass die Geschmackswahrnehmung in **10.000** Metern Höhe deutlich verringert ist. **Salzige Aromen** nehmen wir um bis zu **30 % weniger** intensiv wahr. **Süßes** kommt in der Höhe um **20 % weniger** deutlich bei uns an. Andere Versuche zeigen, dass wir gängige **Umami-Noten** im Flugzeug um bis zu **10 % deutlicher** wahrnehmen.

Die Veränderungen bezüglich Geschmack und Geruch haben, so meinen Wissenschaftler, mit dem Luftdruck in der Kabine zu tun. Der wird durch die Technik nur zum Teil ausgeglichen und entspricht ungefähr dem Luftdruck in einer Höhe von 2.000 bis 2.500 Metern.

Außerdem ist die Luft in der Kabine viel trockener. Etwa 20 Prozent Luftfeuchtigkeit sind die Regel; also etwa die Hälfte im Vergleich zum Boden. – Wenn das kein Grund für einen Drink ist.

Aber Vorsicht wegen der Höhe: Unser Gehirn reagiert auf Alkohol hinsichtlich der Rahmenbedingungen mit weniger Sauerstoff und Wasser recht empfindlich. Darum haben Flugreisende zumeist auch schneller einen sitzen...

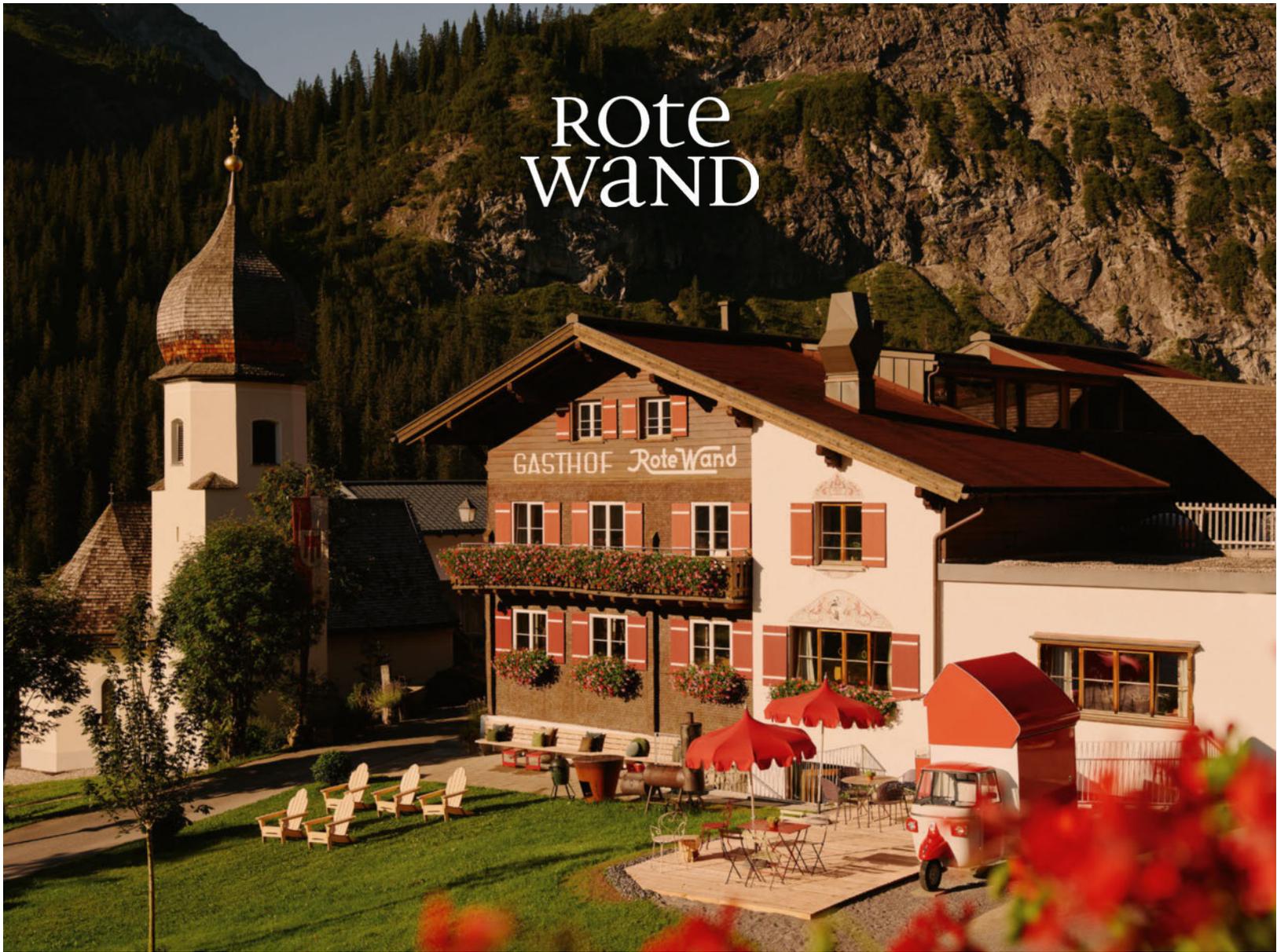
Gesünder fliegt es sich da mit Tomatensaft. Der wird von nicht wenigen Passagieren auf Flügen bestellt. Mit Salz und Pfeffer gewürzt, ist Tomatensaft das optimale Getränk gegen die Ge-

schmacksfadesse an Bord. Und weil wir gerade beim Würzen sind – die meisten Airline-Caterer greifen für die Bordmenüs zu mehr Gewürzen als für vergleichsweise ähnliche Speisen am Boden. Interessant dabei ist: Bittere und saure Geschmacksnoten werden im Flugzeug beinahe unverändert wahrgenommen.

Subtile Geschmacksnoten beim Wein haben auf Reiseflughöhe eher wenig Chance auf Wahrnehmung. Leichte, filigrane Weißweine verlieren ihr Aroma, verkommen zum Wässerchen mit spitzer Säure. Barrique-Weißweine oder auch ein wuchtiger Veltliner gefallen da besser im Glas. Beim Rotwein bringt ein Mehr an Tannin und Alkohol gefälliger Geschmacksprofile.

Eine in dieser Hinsicht gute Idee ist, so man in der Business Class sitzt, ein Glas Champagner. Die kleinen Bubbles sind auch in 10.000 Metern Höhe aktiv und sorgen im Idealfall für angenehm frische Fruchtaromen am Gaumen.

Rote Wand



A MEMBER OF DESIGN HOTELS

PORSCHE



Schnell. Auch im Stehen.

DER NEUE MACAN MIT BIS ZU 270 KW LADELEISTUNG.

Macan Turbo – Stromverbrauch kombiniert: 18,8 – 20,7 kWh/100 km; CO₂-Emissionen kombiniert: 0 g/km. Stand 04/2025.
Die angegebenen Werte wurden nach dem vorgeschriebenen Messverfahren VO (EG) 715/2007 (in der gegenwärtig geltenden Fassung)
im Rahmen der Typengenehmigung des Fahrzeugs auf Basis des neuen WLTP-Prüfverfahrens ermittelt.