



Das Magazin für
Ess- und Trinkkultur

A LA CARTE

www.alacarte.at

Ausgabe 03/2025
ÖSTERREICHISCHE POST AG MZ 1820/1354 M D+R VERLAGSGESellschaft M.B.H., RECHTE WIENZEILE 31/TOP 1, 1040 WIEN

Zu Tisch bei Max Leodolter, Restaurant Lurgbauer, St. Sebastian



Sommertour
Griaß di im
Mariazellerland

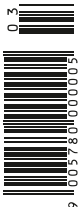


Sommerfrisch
Rezepte für
junges Gemüse

Sommerwein
Best of Rosé
im Tasting

Wein doch nicht

Proxies versprechen
uns rauschfreies
Genießerglück.
Trinken wir in
Zukunft weniger
Wein & Spirits?



10,-

Ab sofort bestellbar als:

Elektro ✓ Diesel ✓ 4MOTION ✓



5 JAHRE
HERSTELLER-
GARANTIE
INKL. 250.000 KM

Der neue Caravelle

Von Kleinbus bis VIP-Shuttle: Personentransport neu definiert



Nutzfahrzeuge

vw-nutzfahrzeuge.at

* 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. Kraftstoffverbrauch: 7,1 – 11,4 l/100 km. Stromverbrauch: 22,6 – 24,9 kWh/100 km. CO₂-Emission 0 – 298 g/km. Symbolfoto. Stand 06/25.

Editorial



Da miaut der Kater. Der gesellschaftlichen Akzeptanz von Alkohol geht es bedenklich ans Füllniveau.

IMPRESSUM

Herausgeber & Chefredakteur

Christian Grünwald

Chefin vom Dienst

Nina Kaltenbrunner

Redaktion Wein

Willibald Balanjuk

Grafik

Dominik Hatzigmoser, Beni Mooslechner

Fotoredaktion

Joëlle Berndl-Bullens

Mitarbeiter Text

Philipp Braun, Christina Fieber, Andrea Karrer, Alexander Rabl, Claudia Schemerl-Streben, Christian Seiler

Coverfotos

Michael Reidinger

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

Anzeigen/Promotion

Andrea Dridi-Koini, Richard Fassl

anzeigen@alacarte.at

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/impressum

Noch vor zehn Jahren haben Erziehungsberechtigte davon nicht zu träumen gewagt: Die Teenagerparty von heute kommt ohne Alkohol und geheime Wodka-Orange-Exzesse aus. Komasaufen war vorgestern, man feiert die neue Nüchternheit. Immer mehr junge Menschen trinken kaum bis gar keinen Alkohol. Es scheint so, dass Alkohol für diese Zielgruppe den Coolness-Faktor verloren hat. Womit man als Senior mit dem Glas in der Hand recht alt aussieht.

Neureiche, die sich protzig im Keller mit ihren teuer zusammengekauften Flaschen präsentieren, wirken spätestens seit Signa mehr als peinlich.

Soziologen sehen ja den Umgang mit Alkohol immer schon stark kulturell geprägt. In früheren Zeiten mit strengen gesellschaftlichen Konventionen funktionierte das Überden-Durst-Trinken als Normenbrecher. Mittlerweile braucht es das immer weniger.

Der Weinkonsum geht weltweit seit Jahren zurück, die Lager der Winzer und Händler werden immer voller. Österreich gilt auch unter Berücksichtigung dieser Entwicklung nach wie vor als Hochkonsumland. Ein Resultat der aktiven Wein- und Bierproduktion im eigenen Land. Auch da kann man von kultureller Prägung sprechen.

Die „Sober Curious“-Bewegung (dt.: „nüchtern neugierig“) entstand vor einigen Jahren und listet die Vorteile des enthaltensamen Lebens auf: kein Kater am Morgen, mehr Klarheit und Energie im mentalen Bereich, eine deutliche Zunahme der körperlichen Fitness. Die individuelle Selbstoptimierung hat eine dramatische Wirkung auf die Umsätze in Handel, Restaurants und Clubs. Zugleich steigt der Konsum von alkoholfreien bzw. -reduzierten Getränken in ungeahnte Höhen. Wasser ist also offensichtlich keine Alternative. Auch stark zuckerhaltige Limo-

naden, Kombuchas oder Mocktails stehen nicht hoch im Kurs. Vielmehr geht der Trend in Richtung der sogenannten Proxies, also geschmackvollen Mischungen, die für sich alleine wie auch als Essensbegleiter Genuss versprechen. Mehr dazu in der Geschichte ab Seite 58 in diesem Heft.

Es geht auch noch individueller. Mit Brühen und Dashis, etwa aus Pilzen, Kräutern oder auch Seafood, kann die Getränkebegleitung ungeahnte Höhenflüge unternehmen. Da wird die Bar fast schon zur Küche. An die mit einem Imageproblem behafteten alkoholfreien Weine mag da keiner denken. Aber wer weiß, was die technische Entwicklung uns da noch bringt.

Gesellschaftlich dürfte eine ähnliche Spaltung wie zwischen Allesessern und Vegetariern entstehen. Spannend wird sein, wie sich die Gastronomie angebotsmäßig auf diese Entwicklung einstellen wird. Es geht dabei nicht nur um den Genuss, sondern auch um Geld. Je weniger getrunken wird, desto mehr gerät die Gesamtkalkulation ins Wanken.

Kultureller Background könnte ein Lösungsansatz zur Stärkung des Weinkonsums sein. Storytelling mit Infos über Herkunft und Produzenten bringt eine Unterscheidung zu identitätslosen Industrieprodukten. Und da ist dann auch noch die Sache mit dem gelungenen Foodpairing. Wer sich auf die glückvolle Kombination von Speisen und Wein einlässt, schwört vielleicht doch nicht für ewig dem Wein ab. Und es muss ja nicht immer gleich in einem Rausch enden. Bekanntlich kommt es auf die Dosis an.

Christian Grünwald Herausgeber & Chefredakteur

KINLEY PURPLE. EINZIGARTIG, WIE DEIN ABEND.

MIT EINEM HAUCH DRACHENFRUCHT, GUAVE,
SCHWARZER JOHANNISBEERE & HIBISKUS.



KINLEY®

Inhalt Nr. 3/2025

14

Mariazellerland

Sommerfrische wie früher: Erholung fernab städtischer Hitze, Abkühlung im Lunzer See und Kulinarik, die mit den besten Produkten der Umgebung gesegnet ist. Etwa den Bio-Fischen aus Klaus Declevas eiskalten Mariazeller Naturteichen.



FOTOS: MICHAEL REIDINGER (2), INGO PERTRAMER, WEINGUT BERNHARD OTT/BERNHARD ANGERER



58

Rausch war gestern

Ganz schön bunt: Alkoholfreie Alternativen zu Wein und Co eröffnen der Spitzengastronomie in ihrer Vielschichtigkeit völlig neue Welten in Sachen Foodpairing.

6

MISE EN PLACE

14

MARIAZELLERLAND

Kulinarische Wallfahrt: die besten Adressen zwischen Lunz am See, Mariazell und Turnau

30

DAS KÖNIGSKRAUT

Andrea Karrer über Basilikum, das aromastärkste aller Sommerkräuter

34

FRÜHREIF

Gurken und Erbsen stehen am Erntestart. Heimische Spitzenköche bereiten das junge Gemüse zu.

50

ZÜRICH

Christian Seiler gibt sich auf die Suche nach der vertändelten Zeit

58

RAUSCH WAR GESTERN

Proxies, der Anfang einer flüssigen Revolution am Getränkesektor

80

GRAND CRU I

Grüner Veltliner von 2024 bis 2021 in der großen *A la Carte*-Probe

88

GRAND CRU II

Drink Pink! Wir haben die besten heimischen Rosé-Weine verkostet

94

LOKALAUGENSCHHEIN

Aktuelle Restaurantkritiken

98

ZAHLEN, BITTE!

Bevor Schluss ist.

Zahlen, die vieles sagen

34

Frühreif

Was der Kochelite zu jungen Erbsen einfällt? Jonathan Wittenbrink vom *Jola* in Wien nennt seine Kreation schlicht „Knackerbsen mit Pistazie“.

80

Grand Cru I

Für Bernhard Ott war 2023 ein Heimspiel: Sein Grüner Veltliner Ried Rosenberg wurde mit der Höchstwertung (100 Punkte) ausgezeichnet, gefolgt von Ried Spiegel und Ried Stein.



Mise en place

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



AHMET ACAR SORGT FÜR QUANTENSPRÜNGE IN DER UMAR FISCHBAR.

Umar, die neue Fischbar

Erkan Umar betreibt seit Jahrzehnten den besten Fischhandel am Wiener Naschmarkt, im Restaurant werden Fisch und Seafood auf den Punkt zubereitet. Und da ist stets die Lust auf mehr. So kam es zu Gründung der *Umar Fischbar*, aus der Stefan Doubek inmitten der Covid-Wirren ein hochkarätiges Juwel erkochte. Seither dämmerte die Bar als eine Art Platzhalter für mögliches Neues. Seit Ahmet Acar in der kleinen Küche werkt, ist wieder Innovationsgeist spür- und schmeckbar. Es wird eingelegt, eingesalzen, mit Dry-age experimentiert; die ersten Teller wirken bereits wie ein Quantensprung. Ahmet Acar hat in der internationalen Luxushotel-Gastro gewerkt und Adressen wie *Hyatt* und *Rosewood* in der Vita. Für die *Umar Fischbar* entwickelt er ein mediterranes Konzept, das auch seine Istanbuler Wurzeln inkludiert: also viel Umami wie etwa Makrele und Dashi; Eier werden mit Limettenschaum und Kaviar veredelt; da ist Herzhaftes wie Sepia & Cannellini in Sesam-Miso und natürlich auch einiges an Gemüse. Und wer weiß, vielleicht wird sogar einmal ein kleines Stück Fleisch vom Smoker in der *Umar Fischbar* serviert. umarfisch.at



Schlüsselübergabe. Hotelier Robert Hollmann hat sein Wiener Boutique-Hotel *Hollmann-Beletage* an Gastronom Benjamin Buxbaum übergeben. Schon 2016 hat Buxbaum den nur ein paar Schritte vom Hotel entfernten ehemaligen *Hollmann Salon* im Heiligenkreuzerhof übernommen. Die *Beletage* will er mit Hollmanns kreativem Spirit weiterführen.

hollmann-beletage.at

Gemeinsame Sache

Philipp Marko und Lukas Fürk (beide zuvor bei Andreas Döllner tätig) haben im steirischen Gamlitz ihr Wirtshaus *Weinkehr* eröffnet. Auf der Weinkarte mit insgesamt mehr als 40 Seiten ist vor allem die Südsteiermark vertreten, aber auch bekannte Weingüter, Newcomer und Raritäten aus dem Rest Österreichs und Europas werden gelistet. Aus Fürks Küche kommt verfeinerte Wirtshauskost: Tafelspitzsulz mit Eierschwammerl, Zwiebelcreme und Kernöl; Rahmsuppe vom Fisch und Krustentier mit Topfenockerl; in brauner Butter gebratener Seesaibling mit Fregola Sarda und grünem Spargel.

Kirchengasse 145, 8462 Gamlitz
weinkehr.at



PHILIPP MARKO UND LUKAS FÜRK

FOTOS: CHRISTIAN GRÜNWALD (6), CHRIS SAUPPER/HOLLMANN BELETAGE, SIMON FORTMÜLLER


MIONETTO
FONDATA NEL 1887

Aperitivo?

*Mionetto
per favore!*



Mise en place

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

Addiert. Fine Dining in Wien – ein rares Fach inmitten all der Casual-Cooking-Konzepte.

Das Gastronomenpaar Jungyun Kim und Jaeho Jung wagte den mutigen Schritt und eröffnete das *Addiert*. Manchen ist das Duo möglicherweise aus diversen Pop-ups unter dem Namen *Asiana Prjkt* ein Begriff. Was die beiden nun an den acht Sitzplätzen des Chef's Table servieren, hat große Klasse. Ein mutiges Konzept, das neben großartiger Tischkultur eine betörend gute Küche liefert. Makrele in bester roher Form und natürlich Korean Barbecue samt Kimchi... Asia/Korea-Aromen in einer modernen, eleganten Weise, von der man nicht genug bekommen kann. Es ist keine Übertreibung, wenn man das *Addiert* als die beste Neueröffnung im ersten Halbjahr 2025 bezeichnet.

addiert.at



JUNGYUN KIM UND JAEHO JUNG



ANDI WOJTAS IM SCHÖNBRUNNER JOSEPH II.

Andi Wojtas neue Küche

Das Unterrichtsministerium wird generalsaniert, ist auf Jahre eine Baustelle, womit Andi Wojtas legendäres *Minoritenstüberl* Geschichte ist. Der über die Jahre auch als TV-Koch bekannte und beliebte Küchenchef hat die Schließung mit einem Intermezzo als Dancing Star spielerisch weggesteckt und zelebriert nun im *Joseph II.*, dem Schlossrestaurant Schönbrunn, seine bewährte Wiener Küche. Alles da, von Letschopalatschinka über Gefüllte Paprika bis Grammelknödel, Butterschnitzel und Rindsroulade. Im Sommer sitzt man übrigens auch draußen sehr angenehm im Schlosspark. restaurant-schoenbrunn.at

Neu im Jagdhof

Roman Luginger hat neuerdings die kulinarische Leitung des *Jagdhof* im Stubaital inne. Der 32-Jährige stammt von einem Bio-Bauernhof in Anthering, hat neben einer Metzgerausbildung auch Gourmetküchen-Referenzen bei Gordon Ramsay und im *Hangar-7* aufzuweisen. Ein idealer Mix für die Küchenlinie des Gourmetrestaurants *Hubertusstube* im *Jagdhof*, wo alpine Verwurzelung mit modernen Umsetzungen verbunden wird.

hotel-jagdhof.at



ROMAN LUGINGER



PHILIPP SCHNABEL

Genussvoll gesund

Anfang Juni öffnete das *Aurea Fine Dining Restaurant* unter Executive Chef Phillip Schnabel im *Mount Med Resort* in der Wildschönau offiziell seine Pforten. Der Küchenchef hat zuvor das viel gelobte *Essence* in München geleitet und verspricht auch für seine neue Wirkungsstätte in Tirol kompromisslose Höchstleistungen. Im *Mount Med Resort* ist Phillip Schnabel nicht nur für das *Aurea Fine Dining*, sondern für die gesamte Kulinarik des Resorts verantwortlich.

mountmedresort.com



Champagne privèe. Im Sommer kann man bei *Dosage* am Wiener Fleischmarkt nicht nur im Bar-Shop, sondern auch auf der luftigen Dachterrasse Champagner schlürfen. Nach Voranmeldung auf dosage.at erhält man einen Zifferncode, der den Zugang zum „Champagne privèe“ gewährt. Dienstag bis Freitag von 18 bis 22 Uhr können auf dem schmucken Rooftop maximal vierzig Gäste bei feinstem City-Ausblick zwanzig verschiedene Champagner samt Barfood genießen.

Leider geschlossen

Sakai. Spitzenkoch Hiroshi Sakai hat viel für das bessere Verständnis der japanischen Küche in Österreich getan. Zuerst im *Unkai* im *Grand Hotel Wien*, später dann in seinem eigenen Restaurant *Sakai* in der Florianigasse. Kürzlich hat sich Hiroshi Sakai in den Ruhestand verabschiedet.

Nibelungenhof. Der *Nibelungenhof* in Traismauer war für Gourmets über Jahrzehnte ein ewiger Geheimtipp. Rainer Melichar erfand hier die Succowell-Natursaft-Methode, ließ sich auch in wirtschaftlich schwierigen Zeiten niemals vom vorgegebenen Qualitätspfad abbringen. Jetzt musste man leider doch mit 30. Juni den Betrieb schließen.

Magnolia. Didi Dorner hat mit seiner Spitzenküche über Jahrzehnte das steirische Fine Dining mitgeprägt. Seit acht Jahren war er im *Magnolia*, dem Gourmetlokal des Grazer *Augarten Art Hotels* von Helmut Marko, zugange. Jetzt ist das Projekt Geschichte. Schon bald gibt es an gleicher Adresse unter dem Namen *Rauch & Rebe* einen Neustart mit einem etwas zugänglicheren Konzept durch Michael Stafford und Christian Bernhard.

rauchundrebe.at

POST LOOP-FLASCHENPAKET

Wieder verwenden statt einmal versenden.

 post.at/flaschenpaket



**Post
Paket
Solutions**

Mit unserem Post Loop-Flaschenpaket versenden Sie Ihre Produkte bruchfest und schnell – egal ob Wein, Saft, Mineralwasser oder Öl. Sechs praktische Verpackungsgrößen schützen Ihre Flaschen optimal, der Karton ist außerdem wiederverwendbar. Die Empfänger*innen erhalten ihre Bestellung und senden das Paket direkt an Sie zurück – optional auch mit den leeren Flaschen. Ihre Produkte kommen so immer sicher an.



12er-Paket

Mise en place

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



TIM RAUE IM HÖHENFLUG

Hoch wie nie. Anfang Juni eröffnete Tim Raue das *Sphere Tim Raue* im Berliner Fernsehturm. Dieser ist mit 368 Metern das höchste Gebäude Deutschlands und das zweithöchste öffentlich zugängliche in Europa. Im rotierenden Restaurant mit 360-Grad-Panorama und 200 Sitzplätzen serviert man Berliner Kost mit dem typischen Raue-Kick, also süß-sauer-scharf. Zur Wahl stehen Garnelen-Cocktail KaDeWe, Königsberger Klopse vom Kalb, Oma Gerdas Eisbein vom Spanferkel oder Zander mit Schmorgurken. Manche meinen ja, dass man Tim Raue viel öfter im Fernsehen als in einem seiner Restaurants sieht. Macht aber nichts, wenn das Konzept stimmt und das Küchenteam weiß, was es tut. Reservierungen für ein Restaurantticket sind unter tv-turm.de möglich.

Prickelndes Bollicafé

Nach vier Jahren darf man bereits von Tradition sprechen. Die Champagne-Bollinger-Importeure Kate & Kon beleben einmal mehr den sommerlichen Gastgarten des *Park Hyatt Vienna* mit ihrem *Bollicafé*. Das in der Fußgängerzone Bognergasse situierte Pop-up ist der perfekte Ort für den

Open-Air-Genuss einer Flasche Bollinger Champagner (etwa Special Cuvée, Rosé, Blanc de Noirs oder Vintage), begleitet von adäquaten „Bollibites“ wie Austern, Hummer, Kaviar, Beef Tatar, Hamachi Ceviche oder Black Angus Beef Sliders.

Als Early Cheers Special ist zwischen 15 und 17.30 Uhr die Flasche Bollinger Special Cuvée um 99€ mehr als wohlfeil.



BETTER AGING-CHEF BORIS MEYER

Better Aging

Das von Elisabeth Gürtler geführte *Alpin Resort Sacher* in Seefeld bietet neben der klassischen Küche neuerdings auch eine neu gedachte Ernährungsphilosophie unter dem Titel „Better Aging Küche“ an. Es geht dabei um besonders ausgesuchte Zutaten und Zubereitungen, die auch die Vitalität fördern. „Es ist mir wichtig, die traditionellen Wurzeln der Küche weiterzuentwickeln und gleichzeitig den Gästen eine moderne Option zu bieten, die Genuss und Gesundheit verbindet. Eine ausgewogene Küche beginnt bei der Auswahl der besten Zutaten und endet in einem Gericht, das in jeder Hinsicht überzeugt“, erklärt Küchenchef Boris Meyer, der mögliche Unverträglichkeiten ebenso berücksichtigt wie den Wunsch nach Detox und die Erfordernisse personalisierter Präventionsmedizin.

seefeld.sacher.com



FAMILY BUSINESS: SUFIAN AHMED (RE.), VATER IRFAN AHMED (MITTE) & BRUDER SHAH-ZEIB

In-Dish in neuem Look

Nicht dass man musste, aber man wollte: umbauen. So wurde kürzlich aus dem *In-Dish*-Restaurantraum ein Lokal mit charmanter britisch-kolonialer Ambiente-Akzenten. Gleich geblieben sind die bewährten Signature Dishes aus der Küche von Sufian Ahmed. An erster Stelle sind da wohl Butter Chicken und Mutton Galouti Kabab zu nennen, aber auch kreative Fusionen wie Burrata Papdi Chaat oder Paratha Birria Tacos. Dass man in diesem Restaurant die Sache mit dem streng Authentischen wohlthuend nicht so ernst nimmt, hat vielleicht damit zu tun, dass die Betreiberfamilie gastronomisch im Gasteiner Tal und in Zell am See groß geworden ist. Speziell was aus dem Tandoor kommt, begeistert jedenfalls heimische wie internationale Gäste, wobei neben vielen Bollywood-Stars auch schon Spitzenkoch Gaggan Anand vorbeigeschaut hat.

Schwarzenbergstraße 8, 1010 Wien, in-dish.at

Essen wie bei guten Freunden. Jakob Schmid und Daniel Reifecker haben nach gemeinsamen Jahren in Spitzenbetrieben ihr eigenes Lokal eröffnet: das *Schrei*; zuerst als Pop-up, seit Juli 2025 an neuer Adresse in der Josef-Von-Eichendorff-Straße 5, 5020 Salzburg. Serviert werden ausschließlich Überraschungsmenüs, wahlweise zwischen vier und sieben Gängen. Die Küche arbeitet betont saisonal und regional. Dazu wählt man die offerierte Getränkebegleitung oder mehrheitlich Biodynamisches von der Karte. Ein Restaurant mit hohem genießerischen Fun Factor. Wer es ganz genau wissen will, bucht einen Platz am Chef's Table.

das-schrei.at



DAS SCHREI: DANIEL REIFECKER UND JAKOB SCHMID

Künstliche Küchenintelligenz à la Jamie Oliver. Samsung startet eine langfristige Kooperation mit Bestsellerkoch Jamie Oliver. Im Zentrum steht dabei eine Rezeptreihe, die zeigt, wie AI-gestützte Haushaltsgeräte das Kochen einfacher machen. So lässt sich der Garvorgang dank der im Backofen integrierten AI-Kamera auch außerhalb der Küche überwachen. Besonders praktisch ist die Dual-Cook-Flex-Funktion für zwei unterschiedliche Gerichte im selben Ofen. Futuristisch mutet der Bespoke-AI-Kühlschrank an: Dank integrierter Kamera erkennt dieser, wenn Lebensmittel hineingelegt oder herausgenommen werden, und erstellt automatisch Einkaufslisten.



KOCHEN MIT SAMSUNG, JAMIE OLIVER UND KI

Mise en place

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



JOJI HATTORI IN DER NEUEN SAKETHEK

Shiki Sakethek. Das hat Wien eindeutig gefehlt. Zehn Jahre nach der Gründung des vielfach ausgezeichneten Restaurants *Shiki* ergänzte Joji Hattori sein kulinarisches Projekt mit einer Boutique samt Sakethek. 15 Meter vom Restaurant entfernt findet man eine sorgfältig kuratierte Selektion japanischer Handwerkskunst wie etwa Porzellan, Textilien, Fächer und vieles mehr. Die beeindruckende Sake-Auswahl wird durch speziell ausgebildete Sake-Spezialisten kompetent repräsentiert. Man kann hier Sake nicht nur kaufen, sondern auch mit Verkostungssets entsprechend kennenlernen.

worldofshiki.at

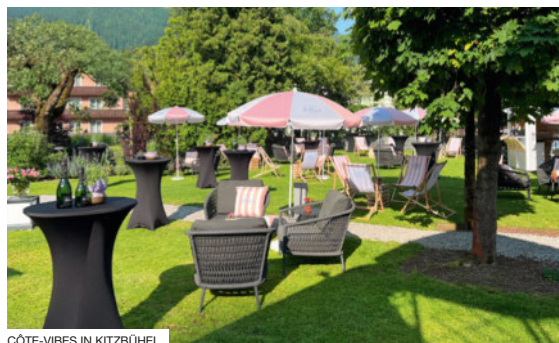
Comeback für Senf & Söhne

Hotelier und Gastronom Florian Weitzer startet mit seinem *Senf & Söhne*-Konzept neu durch, das vor 15 Jahren bereits in der nur wenige Meter entfernten Griesgasse debütierte, dann aber auf Eis gelegt wurde. Neue Location ist der ehemalige Shop-Bereich des Restaurants *Der Steirer* im *Grazer Hotel Weitzer*, wo nach dem Vorbild des *Buffet da Pepi* in Triest Gesottenes wie Schweinsbraten, Krainer, Braunschweiger, Cotechino oder Rindszunge mit Kren, Essiggurkerl und hausgemachtem Weißbrot serviert wird.

der-steirer.at



SENF & SÖHNE IM HOTEL WEITZER



CÔTE-VIBES IN KITZBÜHEL

Alpiner Garden Club

Noch bis Ende September hat Kitzbühel einen prickelnden Garden Club, inspiriert vom coolen Vibe der Côte d'Azur, jedoch verwurzelt in der grünen Tiroler Natur. Zwischen bunten Liegen und Sonnenschirmen im Retrostil, mit erfrischenden Getränken und zu DJ-Sounds wird im *Erika Boutiquehotel* sommerliche Eleganz zelebriert. Ausgewählte Weine und Champagne Ayala von Kate & Kon ergeben mit betont leichten Snacks alpines Beachclub-Feeling.

erika-kitz.at



PHILIP RADAKOVITS UND FLORIAN VILLIGER

Neustart

Die Räumlichkeiten der *Alma Gastrotheque* in Wien Wieden wurden wiederbelebt. Das langjährig befreundete Duo Florian Villiger (er war unter anderem bei den Schweizer Spitzenköchen Patrick Mahler und Sven Wassmer tätig) und Philip Radakovits (er hat Erfahrung aus der internationalen High-End-Hotellerie im Gepäck) hat das Lokal in der Großen Neugasse übernommen. Im *Frigo* servieren die beiden Gastgeber Bistro-Küche zum Teilen. Etwa Zucchini-Fritter mit Harissa, Beef Tatar mit Enoki-Pilzen und schwarzem Knoblauch oder auch Eismeersaibling mit Fenchel und Orange.

restaurant-frigo.at

mehr wien zum leben.
wienholding

mehr ahoi! auf der donau.

TWIN CITY LINER.com
WIEN BRATISLAVA

Leinen los für den TWIN CITY LINER.

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

Jetzt Tickets sichern unter www.twincityliner.com

www.wienholding.at



RED-TICKET
UM NUR
€ 25,-

JETZT BUCHEN!

www.twincityliner.com

01/9048880

Abtauchen im Mariazellerland

Sommerfrische in und um Mariazell hat unseren Segen. Zwischen Lunz am See, Mariazell und Turnau kann man entspannen und der Hitze der Stadt entfliehen, vor allem aber wirklich gut essen. Landwirtschaft und gute Restaurants sind hier so eng verbunden wie selten wo.

TEXT VON ALEXANDER RABL
FOTOS VON MICHAEL REIDINGER



Die erste Geschichte übers Mariazellerland, die fast vollständig ohne Lebkuchen und Magenbitter auskommt. Es gibt viel Besseres zu essen hier. Zum Beispiel eine kraftvolle Suppe aus dem Fleisch von Angus-Rindern beim *Lurgbauer* in St. Sebastian.

Mit Herz bei der Arbeit. Max Leodolter bereitet jedes Teil von den edlen Angus-Rindern zu, die vor seinem Restaurant *Lurgbauer* auf den saftig grünen Wiesen grasen. Ochsenherz verpasst er einen exotischen Anstrich (re. o.). Der Saibling (re. u.) wächst nur ein paar Kilometer entfernt in den kühlen Gewässern der Zucht von Klaus Decleva.





MARIAZELLERLAND





Auch an Wochentagen, wenn Heinz und Birgit Reitbauer nicht vor Ort sind: Die *Steirereck am Pogusch*-Mannschaft zeigt sich in jeder Disziplin in Spitzenform. Pogusch-Küchenchef Manuel Weissenböck gehört seit zehn Jahren zum Team, in der Schankkuchl arbeitet er mit Blasbalg und Feuer sowie mit heißem Dampf. Die Küchencrew ist klein, aber effizient. Vom gebratenen Waller bis zur Jause oder der Pogusch-Variante einer neapolitanischen Pizza schmeckt hier alles. Im Service erweist sich der junge Sommelier David als Entdeckung, die Anlass zur Freude gibt.



Klaus Decleva hat sich mit seiner Fischzucht in Mariazell einen Traum erfüllt. Und den vieler Gastronomen und Gäste nach wirklich gut aufgewachsenen Saiblingen. Im Hofladen kann man sie auch in weiter verarbeiteter Form erstehen (re. Seite).



Mittagszeit, Zeit für eine Mahlzeit, findet Uli Richter. Es gibt Gerste, vegetarisches Fischfutter und Kürbiskernkuchen. Mit elegantem Schwung befördert Uli das Futter aus dem Plastikkübel in den Fischteich. Zwanzig Sekunden später beginnt das Wasser leicht zu brodeln. Die Münder der etwa zweijährigen Karpfen sind zu sehen, zwischendurch orangefarbene japanische Kois, ein Riesenwels zieht seine Runden durch den Teich – mit beachtlicher Kielwelle. „Der Wels könnte an die 70 Kilo haben“, sagt Richter. Dann füllt er einen weiteren Plastikkübel mit Futter und besucht die anderen Teiche. Uli Richter und sein Vater sind alte Bekannte der Familie Reitbauer und seit einem guten Vierteljahrhundert Lieferanten für das *Wirtshaus Steirereck am Pogusch*. Der Vater begann in den 1960ern mit der Teichwirtschaft und wurde von den anderen Landwirten für verrückt erklärt, aber, so Uli Richter, das Wasser sei „sein Element“. Mit seiner Frau betreibt Uli Richter ein winziges Café mit Holzveranda und Blick auf einen öffentlichen Teich, das aussieht, als wäre es ein Filmset für David Lynch. Die kleine Fischzucht bringt Karpfen, Amurkarpfen, Schleien und wirft hie und da auch Zander oder einen Wels ab. Schafe kümmern sich um die Teichwiesen, hie und da landet ein Lamm am Grillspieß, denn Uli Richter mag das Kochen und hat den Beruf des Fleischhauers gelernt. „Der Bach, der vom Berg kommt, fließt zum Teil in unsere Teiche und speist das Wasser mit Frische und Mineralien. Denn das Wasser

fließt vorher durch Kalk und Urgestein. Das bekommt den Fischen, macht sie robust gegen Krankheiten.“ Denn trotz des nicht gerade dichten Gedränges in den großen Teichen gäbe es Gefahr für Krankheiten, die etwa durch Enten übertragen werden. Zu kalt ist es auch nicht. Karpfen und Schleien mögen das nicht, sie sind schließlich keine Forellen. Im Winter tauchen sie ab und ruhen am Grund der Teiche. An den Teichen stehen Sessel. Hier nimmt Uli Richter hie und da Platz, nachdem er den Fischen ihr Futter gebracht hat. Er liebe diese Stimmung, schaue aufs Wasser, das dank der hungrigen Fische leicht brodeln wie die Suppe eines japanischen Shabu Shabu, dann wieder auf die Berge und den Wald, dann wieder aufs Wasser.

Mittagszeit ist es ein paar Kilometer von den Fischteichen entfernt gerade ebenfalls. Schmausende Gäste auf der Terrasse des *Wirtshauses Steirereck am Pogusch*. Den Sonntagsbraten gibt's am Samstag, weil Sonntag wegen Personalmangel geschlossen ist. Gefüllte Brust vom Pogusch-Milchkalb, eine butterzarte Scheibe von der Größe einer Kinderhand,

ohne Knorpel, ohne Flachsen, und der Autor, bekennender Kalbsbrust-Fan, muss erkennen und zugeben, dass er solches noch nie gegessen hat. Dazu ein Saft auf Basis von Kalbsjus, in dem Madeira eine Rolle gespielt haben mag, sowie Gartengemüse. Samstags ist der Tag des steirischen Milchkalbs. Es gibt auch Hirn mit Ei oder gebackenen Kalbskopf, Niere im Ganzen, Kalbsstelze, Kalbs-T-Bone und natürlich Wiener Schnitzel.

Heinz Reitbauer: Koch & Landwirt

Es gibt fast keinen Tisch, an dem nicht zumindest ein Gast Wiener Schnitzel bestellt. Kurzer Rückblick in die neuere gastronomische Geschichte Österreichs:

Vor fast dreißig Jahren sperrte die Familie Reitbauer das Wirtshaus am Pogusch auf, eine Mischung aus herzlicher und herzhafter Folklore in großartigem und unvergleichlichem (mittlerweile da und dort – aber leider nicht hinlänglich gut – kopiertem) Ambiente, preisgünstigem Essen und Trinken und damals schon Produkten aus eigener Landwirtschaft. Am Herd der junge Heinz Reitbauer, der schon vor dreißig Jahren die Grundzüge der



Vom Lamm aus dem Nachbarort gibt es im Restaurant des *Refugium Lunz am See* ein feines Beuschel, der junge Souschef tüftelt ständig an neuen Ideen, Inspiration bietet dabei ein Rundgang um den Lunzer See.



Pogusch-Speisekarte zeichnete, die im Wesentlichen heute noch gelten: Garten, „O’gstochen“ wird am Donnerstag (frische Innereien vom Schwein), Süßwasserfisch gibt es am Freitag, Pogusch-Kalb und Pogusch-Lamm am Wochenende. Jeden Samstag sind Heinz und Birgit Reitbauer persönlich vor Ort, um das Team mit Verve und Arbeitseinsatz zu verstärken. „Manchmal sind es drei Mal die Woche, wo Heinz und ich den Weg zwischen Wien und dem Pogusch zurücklegen“, sagt Birgit Reitbauer. Heinz Reitbauer ist, wie er stets betont, nicht nur Koch, sondern auch Landwirt. Zehn Prozent seiner Zeit widmet er der Landwirtschaft, neunzig der Arbeit an und in der Küche. Den Unterschied zwischen Pogusch-Milchkälbern und anderen Kälbern zu erklären fällt Reitbauer leicht: „Unsere Kälber leben vier bis sechs Wochen, sie bekommen tatsächlich nur Milch und Eidotter. Würden sie älter werden, würden sie anfangen Grünfutter zu essen, dann wären es keine Milchkälber mehr. Und sie dann vom Grünfutter abzuhalten, führte zu Mangelerscheinungen.“ Diese Art von Quälerei ist für Reitbauer undenkbar, für ihn steht der Respekt vor Tieren und Lebensmitteln an oberster Stelle seiner Bedürfnispyramide. Zwei festangestellte Mitarbeiter kümmern sich auf der Reitbauer-Farm um das Wohl der Schweine, Schafe und Kälber. Ein Mitarbeiter zu wenig, wie Reitbauer einräumt, man sei stundenmäßig stets am Limit. Die Behausungen der Tiere liegen direkt in Nachbarschaft zum Betrieb der Reitbauers und zum neuen Quartier der Mitarbeiter. Schafe und Lämmer weiden in der Umgebung. Reitbauer sagt,

Wer Fisch sagt, meint in dieser Region die Fische aus dem kühlen Lunzer See.

in Grundzügen sei die Landwirtschaft immer noch wie früher. Allerdings wird ständig an Ergänzungen gearbeitet. Vom Restaurant hat man den Blick auf die kürzlich angelegten Streuobstwiesen. Das vor zwei Jahren fertiggestellte Glashaus bietet ein Habitat für Obst und Gemüse. Auf der Pogusch-Terrasse stehen Zitronen- und Kalamansi-Bäume. „Wir sind beim Fleisch zu 75 Prozent Selbstversorger“, sagt Reitbauer. Beim Fisch greift man auf handverlesene Lieferanten zurück, darunter etwa Uli Richter. Sie profitieren von der Qualität des kalten Quellwassers. Manches kommt von weiter her, etwa vom Gut Dornau in Niederösterreich. Der an der Haut gebratene Waller ist blütenweiß und festfleischig. Zur präzise knusprig gebratenen Haut gesellen sich knusprig frittierte Brennnesseln und Cremespinat sowie – weil grün zu grün so gut passt – eine kleine Artischocke. Zum Fisch gibt es Beurre blanc, schnörkellos, gar nicht barock und ideal balanciert wie guter Wein.

Man löffelt andächtig und sieht den blutjungen Heinz Reitbauer vor sich in seiner Zeit bei Alain Chapel in Lyon, wie er in der Küche eine Beurre blanc aufschlägt. Der hausgemachte Bitterlikör aus mehr als 25 Kräutern ist köstlich und leider nicht zu vergleichen mit dem Magenbitter aus dem eine drei viertel Autostunde entfernten Mariazell.

Lurgbauer: von der Weide in den Kochtopf

Österreichs wichtigster Wallfahrtsort, wie sie Mariazell nennen, hat durchaus urbanen Charakter, wenn es um die Zahl der Reisebusse geht. Hier lauben sich die Pilger in der 1157 gegründeten Kirche an Spirituellem, danach brauchen sie eine weltliche Stärkung in Form eines Schnitzels im *Braugasthof* von Mariazell oder von Lebkuchen, deren Genuss dann wieder nach einem Stamplerl Magenbitter sucht. Man kann sich der Mariazeller Kathedrale mit der zu Recht legendären Mariazellerbahn nähern. Zum *Lurgbauer*



Schafzucht ist für Birgit und Berthold Schrefel kein Hobby, sie leben davon. Der Frischkäse aus der Milch ihrer Tiere – einem Mix aus Ostfriesen und Lacaune – hat die Konsistenz einer Panna cotta. Mit Zwiebel oder Schnittlauch eine herrliche Erfrischung.



nach St. Sebastian kommt man allerdings nur zu Fuß oder mit dem Auto. „Die Dreifaltigkeit von Mariazell, das sind Kirche, Lebkuchen, Likör“, sagt Max Leodolter, der in einer Mischung aus Bauernhof und Restaurant Qualitätsverständnis predigt.

Zu ihm pilgern Gäste, die sich von gekochten Aberdeen-Angus-Rindern erleuchten lassen wollen. Die prächtigen schwarzen Angus-Rinder grasen wie aus Schottland eingereiste Aliens auf den Wiesen rund um das Anwesen der Leodolters, es als Kultlokal zu bezeichnen ist nicht übertrieben. Manches steht seit Jahrzehnten auf der Karte, wie etwa das Carpaccio vom Angus oder die Rindsuppe, die fantastisch ist und nichts anderes. Ein erwärmender Trost, wenn der Sommer in den steirischen Alpen wieder einmal auf Winter macht. Das geschmorte Ochsenwangerl ist von kollagenstrotzender Delikatesse. Inzwischen wagt sich Leodolter auch an Rezepte, die von seiner Idee einer mehr internationalen Ausrichtung des Gasthauses erzählen. Immerhin, als Vorbild nennt Leodolter das inzwischen verblichene schwedische Restaurant *Fäviken*. Ochsenherz schneidet er in dünne Scheiben und grillt den kräftigen Muskel nach Teriyaki-Art. Ein paar Wiesenblumen vorm Haus gepflückt und darübergestreut, fertig. Man spürt mit jedem Bissen des vollkommen fettfreien Fleisches die Urkraft des Tieres, das bei den Leodolters drei oder vier Jahre gelebt hat, bevor es gleich in unmittelbarer Nachbarschaft geschlachtet wurde. Hier, im Ortsteil Lurg der Gemeinde St. Sebastian, gibt es viel Wald und Wiese, aber weder asphaltierte Straßen noch andere Merkmale der

„Unsere Schafe werden im Idealfall neun Jahre alt, wir verarbeiten das Fleisch zu Würsten und verkaufen die Felle.“ Birgit Schrefel

Zivilisation. Nur das wirklich Wesentliche hat es bis hier hinauf geschafft, ein paar gute Weine und zum Beispiel knochentrockener Birnensekt mit nur 3,5 Prozent Alkohol, den man zum Aperitif nimmt. Und hie und da schafft es dann auch ein Saibling herauf, kalt geräuchert, in Begleitung von gepickeltem Kohlrabi und Kürbiskernen sowie einer animierend säuerlichen Marinade. Der Saibling kommt aus der Mariazeller Zucht von Klaus Decleva. Im kühlen Wasser züchtet Decleva Bio-Forellen und Bio-Saiblinge. Die Zucht stand vor ein paar Jahren zum Verkauf und der ehemalige Manager griff zu. „Ich las in der Sonntagszeitung vom Konkurs der Fischzucht und bin noch am selben Tag hinausgefahren, um mir das anzusehen.“ Die Saiblinge und Forellen, die bei Decleva auf ihren Auftritt etwa beim *Lurgbauer* warten, muss man deshalb nicht bedauern. Sie leben in bestem Wasser und haben vier Jahre Zeit, das alles zu genießen.

Geschichtsträchtig sind in Mariazell nicht nur Kirche, Schnaps und Lebkuchen, sondern der auch nicht sehr weit entfernte Landgasthof *Zum Blumentritt* der Hollerer-Schwestern Christa und Ulli, der schon mehrere Generationen von Restaurantkritikern zum Schwärmen brachte. Die stets gut gelaunte weibliche Kernmannschaft des *Blumentritt* heißt Pilger, die es auf gutes Essen abgesehen haben, gleichermaßen willkommen wie Biker, denen auf den kurvigen Straßen nicht übel geworden ist. Wild gibt es in der Saison aus eigener Jagd, und nicht nur die edlen Teile. Ein Signature Dish der Hollerer-Schwestern sind die Grammelknödel mit Kraut und Kürbiskernöl, seit Neuestem steht auch die frankophile Kombination aus Blutwurst, Gänseleber und Apfel wieder auf der Karte. Christa und Ulli Hollerer tragen sich übrigens mit dem Gedanken des Rückzugs. Zeit also, diesem Restaurant alter Schule diesen Sommer noch die Aufwartung zu machen.

Ein Klassiker im Landgasthof *Zum Blumentritt* ist die frankophile Kombination aus Entenleber, Blutwurst und Apfel. Re. Seite: In der Küche werkt Ulli Hollerer-Reichl, ihre Domäne sind Gerichte aus selbst geschossenem Wild und herrliche Desserts.





Kaltes Wasser, Sommerfrische und Jause: Lunz am See

Wer sich im Sommer erfrischen will, wird mit Fischteichen nicht richtig glücklich, besser ist ein ganzer See, vor allem, wenn er richtig kalt ist wie der Lunzer See oder der Erlaufsee. Essbares Äquivalent zu einer Schwimmrunde ist der Schaffrischkäse, Hauptdarsteller einer erfrischenden Jause und der Mostviertler Gegenentwurf zur Salzburger Essigwurst. Birgit und Berthold Schrefel, Schafbauern in Göstling an der Ybbs, kommen ins Schwärmen: „Wir lieben im Sommer Schaffrischkäse mit Zwiebel oder Schnittlauch, bei Hitze gibt es nichts Besseres.“ Der leicht säuerliche und in der Konsistenz, aber nicht beim Fettgehalt an eine Panna cotta erinnernde Frischkäse ist das das Geschmacksbild des Ötscherlands prägende Produkt, so wie die Schafmilchlandwirtschaft in der hügeligen und von unwirschen Temperaturen geprägten Gegend die bevorzugte Form der Landwirtschaft ist. Siebzig Schafe wohnen am Bio-Hof Orth, im Sommer weiden sie auf den Almen der Umgebung. Im Stall gleich neben dem Hofladen duftet es nach Heu und Stroh. Birgit Schrefel erzählt: „Schafzucht ist für uns kein Hobby, wir leben davon. Unsere Schafe – eine Mischung aus Ostfriesen und Lacaune – werden im Idealfall neun Jahre alt, wir verarbeiten das Fleisch zu Würsten und verkaufen die Felle. Bei uns wird alles verwertet.“ Man hat sich auf Milchrassen spezialisiert, in einer Region,

wo die Schrefels als Schafkäseproduzenten mittlerweile ziemlich alleine dastehen, was die beiden naturgemäß nicht besonders stört. Die Lämmer und Milchschafe, die nicht das Höchstalter von acht oder neun Jahren erreichen, werden auf einem nahen Schlachthof geschlachtet. „Transport ist für die Schafe und Lämmer kein Stress, sie sind den Transport gewohnt. Wir haben verstreute Weiden und führen die Tiere mehrmals im Jahr im Anhänger herum.“ Das Fleisch älterer Milchschafe könne man mit dem von alten Milchkühen vergleichen, so Schrefel. Er liefert Schaffrischkäse und Lamm an den *Eckel* in Wien oder an das *Refugium Lunz* in Lunz am See.

Im Restaurant des *Refugium* steht Lammbauch auf der Karte, mit seinem prägnanten Aroma zweifellos ein Gericht für Aficionados. Aus Lunge und Herz macht die Küche ein Beuschel von städtischer Eleganz. Die Küche wechselt zwischen Wirtshaus und Kreativität, anspruchsvolle Gäste des exklusiven Hotels wollen ebenso bedient werden wie die Locals, die zur Familienfeier kommen. Gerä-

chter Aal kommt mit klarer Marinade auf Basis von Salatgurken, dazu Maiwipfel, das schmeckt sehr gut. Der Schaffrischkäse wird traditionsgemäß mit Kernöl und eingelegten roten Zwiebeln angerichtet, dazu Schnittlauchbrot, als südländische Alternative gibt es Burrata und Tomaten mit frischer Marinade auf Basis von Mandarinen und Räucheraromen sowie eine Lunzer Version der vietnamesischen Reisrolle. Vom verglasten Restaurant und der Terrasse fällt der Blick auf den vorbeifließenden Fluss, eine stattliche Holzmetall-Brücke und die Wälder der Umgebung. Es gibt schlimmere Orte.

Lunz am See hat als Sommerfrische nicht den klangvollen Namen wie Gmunden oder Altaussee. Auch die Gastronomie sieht wenig Gründe, sich in ein nicht über Jahrzehnte bewährtes Kleid zu werfen. Vielleicht ist es aber genau das, was weitgereiste Gäste heute suchen – Gasthäuser und Almhütten, die noch so aussehen wie auf den Postkarte der Siebzigerjahre des vorigen Jahrhunderts und wo auch genauso gekocht



wird. Der See ist der einzige natürliche See Niederösterreichs und berühmt für seine Frische und die Qualität des Wassers. Wer Fisch sagt, meint in dieser Region die Fische aus dem kühlen Lunzer See, in dem es neben dem geschützten Saibling auch Forellen, Rotaugen, Karpfen und Gründlinge gibt. Man wende sich diesbezüglich an die Forstverwaltung in Lunz am See, deren Fische es auch in der malerisch gelegenen *Schlosstaverne* zu essen gibt – einem der besseren Betriebe.

Die Fische der Familie Größbacher in Lassing bei Göstling sind längst keine Geheimtipps mehr. Züchter Herbert Größbacher verkauft an Privatkunden und die lokale Gastronomie, etwa das *Refugium*, beliefert aber auch den *Eckel* in Wien und ist außerdem eher medienscheu, weshalb ein Besuch zu einem Gespräch unterbleiben musste. Versuchen Sie es einfach selbst und sagen Sie, dass Sie die Adresse niemandem weitererzählen.

Kommen wir noch einmal zurück nach Turnau, auf den Pogusch. Hier gibt es seit zwei Jahren ein neues Restaurant, und Heinz Reitbauer nennt es die *Schankkuchl*. Die Gäste nehmen am Counter Platz, der von einer Leitung für brennheißen Wasserdampf aus der Vorbereitungsküche durchzogen ist. Der Dampf ermöglicht, unmittelbar vor den Gästen Dinge zu garen. Wasser und Feuer sind die Küchengeräte in der *Schank-*

kuchl. Ein höhenverstellbarer Grill über offenem Feuer ist das Zentrum des Geschehens, bis zu 700 Grad hat es im Ofen. Wer hier arbeitet, muss nicht nur tournieren und sautieren, sondern auch Holzscheite schlichten können. In diesem Ambiente spielen Heinz Reitbauer, Pogusch-Küchenchef Manuel Weissenböck und sein Team aus, was sie drauf haben. Feuer und Wasser bestimmen das Essen. Eine Sauerteigpizza mit Stracciatella, der einzigen Zutat, die nicht aus der Region kommt, Kimchi, Speckpilz und Cime di rapa gefällt unglaublich gut, wie der sommerlichen Tomatensalat, unter anderem auch wegen des gar nicht zurückhaltenden Einsatzes von Säure und Frische. In einer Sauce aus Süßkartoffel und Buddhas-Hand-Zitrone gart der Gast mit Zitrus gebeizte Lachsforelle von bemerkenswerter Textur, dazu gibt es Wilden Brokkoli und Rosinen sowie Rosinengelee. Faszinierend ist, wie sich der Unterschied von zehn oder zwanzig Sekunden in der heißen Sauce auf die Wahrnehmung des Fisches auswirkt. Ein Gericht, das

man sich „drüben“ im „Wirtshaus“ so nicht vorstellen könnte. Ein weiteres Highlight ist ein Holzspieß mit Spitzpaprika vom Holzkohलगrill, Blutwurst und Kalbsleber, dazu eine Sauce, die an die geröstete Leber erinnert, die zur DNA österreichischer Innereienküche gehört; eine süße Kindheitserinnerung, falls jemand eine gute Kindheit hatte. Dann die wie ein Armer Ritter gebratene Scheibe vom Briochezopf mit darüber geriebenem Fedlkoch, hausgemachtem Eierlikör mit einer Spur Safran (was für eine Idee!) und Erdbeeren, die gerade ihren Idealzustand erreicht haben.

Dem Küchenteam bei der konzentrierten Arbeit zuzuschauen, hat etwas angenehm Kontemplatives, aber die Angst, am Counter sanft wegzuschlummern, muss man in der *Schankkuchl* nicht haben, dafür sorgt die Abwechslung am Teller und auch im Glas. Geschlafen wird dann in den Baumhäusern oder den anderen Gästequartieren der Familie Reitbauer, auch diese wie alles hier weit weg vom Üblichen. —

Turnau:

Steirereck am Pogusch
Ein Bild von einem modernen Gasthaus, allerdings eines ohne Klischees und mit detailfreudiger Ausführung. Neu ist hier die *Schankkuchl*, ein Lieblingsprojekt von Patron Heinz Reitbauer. Die Unterkünfte sind so ausgebucht wie sie einmalig schön sind.

steirereck.at/pogusch

Fischerei Uli Richter
In Turnau, und zwar neun Minuten vom *Steirereck am Pogusch* entfernt, befinden sich die prächtigen Fischteiche der Familie Richter, die seit mehr als 25 Jahren mit den Reitbauers vom Pogusch zusammenarbeitet. Hier gibt es Karpfen, Schleien, manchmal auch Zander und Wels.
6525 Turnau 3
T 0676/933 44 75

Etmissl:

Hubinger
Die hausgemachte Blutwurst aka Blunz'n gewann schon einmal einen Wettbewerb im blutwurstverrückten Frankreich. Es gibt sie mit Kraut und Erdäpfelschmarren. Ansonsten erwartet den Gast in diesem angenehm gelegenen Familienbetrieb eine dezent moderne, heimatverbundene Küche mit viel Wild und einigen Gemüsegerichten. Man kann hier auch angenehm und preiswert übernachten. Gleich in der Nachbarschaft der Kurort Aflenz.
hubinger.com

Mariazell:

Lurgbauer
Der Urmeter der Rindfleischküche, unter anderem, weil das Fleisch in Form von Angus-Rindern gleich in Nachbarschaft zu den Gästen grast. Aber Max Leodolter kann viel mehr als Rindsuppe und gekochten Tafelspitz.
lurgbauer.at

Fischerei Declava
In wunderschöner Umgebung und in eiskaltem Wasser leben die Salmoniden und belohnen ihre Lebensqualität mit toller Qualität.
declavas-fisch.bio

Pirker
Die Lebkuchen-Kultadresse, Besichtigung ebenso möglich wie Einkauf. Auf diesen Betrieb begründet sich der kulinarische Ruf des Städtchens Mariazell. Und wo es Lebkuchen gibt, gibt es nach alter Tradition auch eine Wachszieherei, sprich es gibt Kerzen.
lebkuchen-pirker.at

Brauhaus Mariazell
Alleine schon aus optischen Gründen lohnt sich die Einkehr in diesem gut erhaltenen Gasthaus mit historischer Dimension. Schnitzel aus dem Butter-schmalz, die Frittaten handgeschnitten, was kann da schon groß schiefgehen?
brauhaus-mariazell.at

St. Ägyd im Neuwalde:

Zum Blumentritt
Die Hollerer-Sisters sind das Urgestein der lokalen Gastronomie. Ewig wird es das nicht mehr geben, denn die beiden Gastronominnen suchen seit einiger Zeit nach einem Nachfolger, der den Betrieb übernimmt.
zumblumentritt.at

Lunz am See:

Refugium in Lunz am See
In Lunz am See isst man im Sommer da und dort hübsch bodenständig, mit Qualität am Teller und im Glas darf in diesem Boutique-Hotel gerechnet werden.
refugium-lunz.at

Schlosstaverne
Löbliche Küche in rustikalem Ambiente, frische Fische, heimisches Wild, am Freitag Backfleisch und am Samstag Buttermilch-Backhendl, sonntags dann Schweinsbraten als Daily Specials. Danach empfiehlt sich ein Spaziergang um den See.
jo-schi.at

Göstling an der Ybbs:

Biobauernhof Orth
Der Schaffrischkäse der Schrefels ist wirklich weltklasse, und das Milchschatz schmeckt auch nicht wirklich schlecht. Vollerwerbsbauern, die ihr Geschäft verstehen.
biobauernhof.com

Fischzucht Größbacher
Berühmt für ihre Forellen, Lachsforellen und Saiblinge, ob in frischer oder geräucherter Form. Die Fische gibt es unter anderem im *Refugium* in Lunz und im *Restaurant Eckel* in Wien.
Petra & Herbert Größbacher Lassing 34
3345 Göstling an der Ybbs
T 07484/257 15



DIE MÖWE. DEIN MOMENT.
VOLLER GESCHMACK.

vilavitapannonia.at

Das Königskraut

Basilikum ist mehr als nur grüne Streifen am Insalata Caprese oder auf der Pizza Margherita. Es ist das aromastärkste Sommerkraut und wird wohl auch deshalb Königskraut genannt.

TEXT VON ANDREA KARRER
ILLUSTRATION VON KERSTIN LUTTENFELDNER

Je weniger man Basilikum kocht, umso besser ist sein Aroma, und je frischer es ist, umso verführerischer wirkt sein Duft. Das ist das Wichtigste, was man über Basilikum wissen muss. Daraus ergibt sich, dass Sie das Basilikum erst dann an eine Pastasauce geben, wenn sie fertig ist und die Pasta darin gewendet wird. Also sollte auch der Pesto, die konzentrierteste aller Basilikumsaucen, immer roh verwendet werden, bei Zimmertemperatur und niemals erwärmt“, schreibt Marcella Hazan in ihrer Einleitung über Basilikum im Buch *Die klassische italienische Küche*.

Unter all den europäischen Ländern, in denen Basilikum angebaut wird und in deren Küchen es Verwendung findet, ist es gerade die italienische Küche, die ihm jenen königlichen Platz einräumt, der ihm gebührt. Botanisch Unwissenden käme da leicht der Gedanke, dass Basilikum aus dem Mittelmeerraum stammt, doch dem ist nicht so. Seine Herkunft ist umstritten, weil die zahlreichen Arten unter verschiedenen klimatischen Bedingungen und in unterschiedlichen geografischen Breiten gedeihen. Die meisten Wissenschaftler gehen jedoch davon aus, dass die Heimat dieser aromatischen Pflanze Indien ist. Zusätzlich zu Indien fand Basilikum seinen Weg auch nach Südostasien, besonders nach Thailand, wo es noch heute in vielen traditionellen Gerichten verwendet wird.

Die faszinierende Geschichte, aber auch Verbreitung von Basilikum ist gekennzeichnet durch unterschiedliche Verwendungen in verschiedenen Kulturen, nicht nur als Lebensmittel, sondern auch als Heilpflanze mit den unterschiedlichsten Eigenschaften, was häufig zu Aberglauben und folkloristischen Elementen führte. Zum Beispiel ist Basilikum seit Langem mit traditioneller Kräutermedizin verbunden, einschließlich Ayurveda, der alten ganzheitlichen indischen Medizin. Im alten Ägypten ist wahrscheinlich, dass die Pflanze nicht nur mit konservierenden und antibakteriellen Eigenschaften in Verbindung gebracht wurde. Aus diesem Grund wurde sie im Mumifizierungsprozess verwendet und in Gräbern gefunden. Der berühmte römische Naturforscher Plinius beschrieb auch die verstärkenden aphrodisierenden Eigenschaften des Krauts. Dank dieser Überzeugungen wurde es später zum wahren Symbol der Liebenden bei verschiedenen Völkern. In Portugal zum Beispiel werden Basilikumpflanzen an bestimmten religiösen Feiertagen immer noch zusammen mit einem Gedicht an einen geliebten Menschen überreicht.

Während viele Menschen mit der klassischen Basilikumsorte, die in italienischen Gerichten prominent ist, vertraut sind, bietet die Basilikumfamilie eine erstaunliche Vielfalt an Sorten, die in Farbe, Größe und Geschmack variieren. Die Namen der rund sechzig Basilikumarten, die weltweit existieren, geben Hinweise auf Herkunft, Aussehen und Geschmack. Sie heißen Green Pepper, Zimt-Basilikum, African Blue, Thai-Basilikum, Fino verde, Sweet Dani, Mammut oder Lemon. Die buschige, kleinblättrige Sorte Corfu stammt aus Griechenland und Tulsi, als heiliges Kraut dem Gott

Vishnu geopfert, aus Indien. Genovese ist der unangefochtene Verkaufsschlager, dessen mittelgroße, weiche Blätter eine mediterran-milde Geschmacksnote besitzen.

„Für unser Basilikum-Granité verwenden wir Zitronenbasilikum. Wie der Name schon sagt, hat diese Sorte ein deutliches Zitrusaroma. Es wird oft in Tees und Desserts verwendet und kann auch Geflügel und Fischgerichten eine frische Note verleihen. Doch auch Thai-Basilikum mit seinem stärkeren, oft lakritz- oder anisähnlichen Geschmack passt hervorragend“, erzählt Michael Bauböck, Küchenchef im Restaurant *Steirereck*. Seit mehr als zehn Jahren ist Michael Bauböck Teil der *Steirereck*-Familie, jahrelang als Souschef, nun als Küchenchef neben Heinz Reitbauer. Vor seiner langjährigen Tätigkeit im *Steirereck* sammelte er Erfahrungen bei führenden Köchen des Landes, darunter etwa Reinhard Gerer, Joachim Gradwohl oder auch Paul Ivić.

Wer seinen Insalata Caprese mit Basilikum garniert, macht nichts falsch, denn Basilikum passt ausgezeichnet zu sonnengereiften Paradeisern und milchig-rahmigem Mozzarella. „Nur unterschätzen diese beiden Kombinationen das Talent von Basilikum. Es ist eines der duftendsten und gleichzeitig aufreizendsten aller Sommerkräuter und kann selbst mit Früchten oder Desserts wie Pannacotta genossen werden. So vielfältig wie seine Arten sind, so vielgestaltig fällt auch der süßliche bis kräftige, gar pfeffrige Basilikumgeschmack aus. Je nach Sorte, Standort und Klima erinnert er an Zitrone, Minze, Anis, Gewürznelke, Zimt oder Piment“, schwärmt Michael Bauböck und erklärt: „Es sollte jedoch nie mit dem



THAI BASILIKUM

Basilikum-Granite

APFELSAFT

ZUCKER

BABYSPINAT

GIN

ZITRONEN

GELATINE

„Für unser Basilikum-Granité verwenden wir Zitronenbasilikum, auch Thai-Basilikum mit seinem lakritz- oder anisähnlichen Geschmack passt hervorragend.“ Michael Bauböck

Messer gehackt, sondern immer von Hand zerpfückt werden, um zu vermeiden, dass das Basilikum oxidiert und so einen Großteil seiner ätherischen Öle verliert.“

Das Würzkraut gehört, wie auch die Minze, zur Familie der Lippenblütler. Frische Basilikumblätter enthalten zwar nur 0,5 Prozent an ätherischem Öl, das sich je nach Sorte unterschiedlich zusammensetzt, doch genau dieses halbe Prozent macht den Reiz des Würzkrauts aus“, weiß Eveline Bach. Mitten im 22. Wiener Gemeindebezirk befindet sich die 6,2 Hektar große Anbaufläche des bereits in vierter Generation geführten Betriebs von Eveline und Mario Bach. Die Gärtnerei Bach stellt ein außergewöhnliches Pflanzenparadies dar, denn sie bietet über 60 verschiedene Paradeis-, etwa ebenso viele Chilisorten sowie rund 200 unterschiedliche (Heil-)Kräuter- und Salbeiraritäten an. Das Besondere der Gärtnerei Bach stellt jedoch nicht nur das Sortiment, sondern vor allem die Bepflanzung dar. Denn die Pflanzen werden ausschließlich auf artgerechte und traditionelle Weise in Erde und nicht in anorganischen Substratkulturen angebaut. Die Setzlinge sowie das Saatgut erweisen sich dadurch als äußerst widerstandsfähig und überzeugen mit einem herzhaften und unvergleichlichen Geschmack.

„Vor etlichen Jahren bat mich Johannes Pinterits, ein winterhartes Basilikum für sein Würzöl zu züchten“, erinnert sich Eveline Bach. Aus der speziellen, winterharten Sorte Artemis, die über Stecklinge vermehrt wird, stellt Pinterits nun ein wuchtiges, dunkelgrünes Basilikumöl her. „Es eignet sich hervorragend als Dressing für Salate, zum Verfeinern von Pasta, als Dip für frisches Brot, zu Paradeisern, Fisch und hellem Fleisch. Darüber hinaus kann es auch in der Aromatherapie zur Entspannung und Linderung von Beschwerden eingesetzt werden“, schwärmt Johannes Pinterits. Gut versteckt im Umland der burgenländischen Hauptstadt befindet sich sein kleines Kräuterrefugium: das Safranoleum.

Dieses Naturerlebnis liegt nahe Siegendorf, einer kleinen Gemeinde südlich von Eisenstadt, auf deren burgenländisch-kroatische Tradition der Ortsname „Cindrof“ hinweist. Pinterits' feine Öle werden auf besondere Art gewonnen, und zwar nicht durch das Einlegen von Kräutern in Öl, wie

das oft geschieht. Bei ihm wird das jeweilige Gewürz oder Kraut gemeinsam mit der Ölsaat gepresst, was, wie der Produzent sagt, „flüssige Gewürze“ hervorbringt. Die Basis für diese Kräuter- und Gewürzöle bildet reifes Sonnenblumenöl. Es handelt sich um eine sogenannte Kaltpressung, bei der schließlich die Trübstoffe und somit der Großteil der Aromen erhalten

bleiben. „Besonders beliebt in der Gastronomie sind die verschiedenfarbigen Basilikumblüten“, erklärt noch Eveline Bach und fährt fort: „Die Blätter vom Griechischen Strauchbasilikum werden in Handarbeit geerntet, getrocknet und in Zuckerlösung eingelegt. Je nach Farbe der Blüten färbt sich der Sirup von Grün über Rosa bis Violett.“ —

Basilikum-Granité

Rezept von *Heinz Reitbauer und Michael Bauböck*
Restaurant *Steirereck, Wien*

Zutaten

2 l Apfelsaft
Saft von 6 Zitronen (von 4 den Abrieb)
200 g Gin
1 Blatt Gelatine
50 g Kristallzucker
130 g Basilikum, frisch gezupft (am besten Zitronen- oder Thai-Basilikum)
40 g Babyspinat, gewaschen und geschleudert

Zubereitung

Apfelsaft bei mittlerer Hitze auf die Hälfte reduzieren und leicht abkühlen lassen.
Gelatine in kaltem Wasser einweichen, gut ausdrücken und in der warmen Flüssigkeit auflösen.
Zitronensaft und feine Zitronenzesten hinzufügen.
Gin und Zucker dazugeben.
Wenn die Flüssigkeit Raumtemperatur hat oder kühler ist, mit dem Basilikum und dem Spinat im Standmixer fein pürieren.
Durch ein Haarsieb passieren und gut ausdrücken.
Die aufgefangene Flüssigkeit ins Gefrierfach geben.
Sobald alles gefroren ist, mit einer Gabel gleichmäßig „aufkratzen“ und in einer vorgefrorenen Schale mit Holunderblüten, Borretsch oder Bronzefenchel servieren.
Ideal im Sommer als Erfrischung oder auch zu Gurke und gebeiztem Fisch.

PRODUZENTEN

Gärtnerei Bach
Hänischgasse 17
1220 Wien
gaertneriei-bach.at

Safranoleum
Hannes Pinterits
Eisenstädter Straße 97
7011 Siegendorf
safranoleum.at

SO
CREMIG,
DASS DU NICHT
WIDERSTEHEN
KANNST



DAL 1877
Barilla®

Frühreif

Was ist Albino und wie schmeckt Lagrima? Gurke und Erbse zählen zum ersten Gemüse, das in die Ernte geht. Zwei Produzenten verraten, worum sich die Kochelite reißt.

TEXT VON CLAUDIA SCHEMERL-STREBEN
FOTOS VON MICHAEL REIDINGER





Bevor Landwirtin Christa Wonisch ihren meterlangen Gurken-Folientunnel im steirischen Straden betritt, legt sie ihre Schutzmontur an. Vorbereitet hat sie dicke Einmalhandschuhe und ein langärmeliges dünnes Baumwollhemd, womit sie sich auf den Weg ins grüne Dickicht macht. Nur so kann sie sich bei der mehrstündigen Ernte im widerständigen Blätterwald vor den Millionen von borsichtigen Härchen schützen, die ihre Arme zerkratzen würden und für unangenehmen Juckreiz sorgen.

„Solche Vorsichtsmaßnahmen braucht es bei den anderen Kulturen nicht“, sagt die Steirerin, während sie auf ihrem selbst gebauten Erntewagen die letzte Kiste mit zarten Gurken befüllt, die nicht einmal so groß wie ein kleiner Finger sind und einen imposanten gelben Blütenkelch tragen. In diesem Reifestadium verkauft Wonisch die ersten Erträge der Wärme liebenden Gurken bereits ab Mai an die Spitzengastronomie in der Region. „Sie sehen toll aus, sind essbar und für mich ergibt sich der Vorteil, dass die Pflanze einen Extra-Energie-

schub bekommt, um weitere Früchte auszubilden.“ Die Haltbarkeit der filigranen Gurke ist allerdings begrenzt, weshalb die Miniaturausgabe samt Blüte am Tag der Auslieferung geerntet wird. Der Mehraufwand macht sich in der Zusammenarbeit mit den Köchen bezahlt. „Sie bekommen von uns ein besonderes Produkt und haben dafür im Gegenzug auch Verständnis, wenn wir wegen Schlechtwetter ein paar Tage nicht ernten können.“

Am jährlichen Anbauplan der experimentierfreudigen Landwirtin, die Teil der „Jungen Wilden Gemüsebauern“ in der Steiermark ist, sind bis zu sieben unterschiedliche Gurkensorten gelistet. Dazu zählen neben der klassischen Feld- und der Schlangengurke auch Besonderheiten wie die schneeweißschalige „White Star“, die erst-

mals 1893 in New York gezüchtet wurde und auch als Albino bekannt ist, die von Weiß-Grün auf Braun abreifende walzenförmige Russische Gurke mit bis zu zehn Zentimeter Durchmesser sowie die „Zitronengurke“ (sie verdankt ihren Namen nicht nur ihrer Farbe, sondern auch ihrer Form und Größe). Neben ihrem unverwechselbaren Gurkenaroma schmeckt diese Sorte auch süß-säuerlich.

Obwohl von der insgesamt 8.000 Quadratmeter großen Folienhaus-Anbaufläche mit 500 Quadratmetern scheinbar wenig Platz für Gurkenpflanzen reserviert ist, gelten sie für Wonisch als eine wichtige Kultur: „Gurke ist zu einer Zeit reif, in der wir kaum schon etwas anderes ernten können. Die Kunden freuen sich auch richtig darauf, weil mit den Gurken



Li.: Landwirtin Christa Wonisch beim Kontrollgang im Gurken-Folientunnel. Oben im Uhrzeigersinn (von re. oben): Feldgurke, weiße Gurke Albino, Melothria, die Minigurken samt Blüte werden im Steirawirt serviert.

im August trägt das wild wachsende Gurken-Gestrüpp Früchte, die nicht nur optisch außergewöhnlich sind: „Die Horngurke geht in Richtung Passionsfrucht, und wenn man sie vor sich hat, denkt man eher an etwas Tropisches als an Gurke.“

Verarbeitet wird sie unter anderem im Restaurant *Geschwister Rauch* in Trautmannsdorf von Spitzenkoch Richard Rauch, den Christa Wonisch aufgrund der geografischen Nähe in nur sieben Autominuten mit dem Gurkenexoten beliefern kann, der den Namen Kiwano trägt. „Wir nehmen Christa im Spätsommer gleich größere Mengen davon ab, weil man sie gut einlagern kann. Serviert werden sie von uns im Herbst, wenn die Gäste Gurke nicht mehr am saisonalen Radar haben“, verrät Rauch. Er verarbeitet die Kerne mit ihrer gallertigen Schicht gemeinsam mit gedörrten Paradeisern und gehackten rohen Schalotten zu einer Vinaigrette und kombiniert sie etwa mit kurz gebeiztem Fisch und Dille: „Das Innenleben der Kiwano hat eine Textur wie Kaviar, und trotzdem erkennt man den Gurkengeschmack. Das macht sie für uns so spannend.“ An die 20 Kilogramm Gurke benötigt der Spitzen-

koch in den Sommermonaten pro Woche. Die filigranen Gurkenwinzlinge mit Blüte kommen bei ihm etwa als Starter in Schüsselchen gefüllt zum Einsatz. Den Blütenkelch bestäubt Rauch mit Balsamessig von Alois Göllles und serviert dazu eine Creme von Ziegenfrischkäse mit Zitronenthymian, in die man den rohen Happen tunkt. Gurken in etwas größerem, aber noch immer juvenilem Stadium mit Fingerdickbreite vakuumiert er zwei Stunden vor Servicebeginn in einem leichten Säure-Essigfond mit Zitronenverbene und Fenchel, schneidet die Shortcut-ingelegten Essiggurkerl der Länge nach auf, belegt sie mit Saiblingstatar und schickt sie als bewusst knackigen Snack zum Gast. Selbst mit Gurkenschalen weiß der erfinderische Koch etwas anzufangen und röstet die langen grünen Bahnen gerne am Gasherd, sodass die Ränder leicht anbrennen. Danach entsaftet er sie und verrührt den tiefgrünen Saft mit rauchigen BBQ-Noten schlampig mit Mandelöl, bevor er sie zu gedämpftem weißen Spargel serviert. „In unserem Restaurant bleiben die Gerichte mit Gurke immer sehr leicht. Dafür darf es im Wirtshaus üppiger sein, da gibt es dann den klassischen Rahm-Gurkensalat zu einem gebackenen Kalbsbries.“

sofort ein Sommergefühl entsteht, obwohl man auf die Paradeiser noch warten muss“, sagt sie und setzt nach: „Wenn die Pflanze einmal damit beginnt, Früchte auszubilden, dann von null auf 100, und man hat Gurken in Unmengen.“ Geerntet wird dann an sieben Tagen in der Woche. Und das in allen Spielarten, die sich die Kochelite wünscht: „Wir haben Gurken von kleinfingerdick über daumendick bis hin zu zweifingerdick und groß, mit einem Gewicht von einem halben Kilogramm pro Stück“, zählt sie die Bandbreite auf.

Während die Ernte der erstgesetzten Gurkenpflanzen Anfang Juli ihren Höhepunkt erreicht und parallel dazu der zweite Satz in die Ernte geht, muss sich Wonisch beim Reifeprozess einer Sortenrarität ein weiteres Monat in Geduld üben. Die Afrikanische Horngurke ist ein bizarres Gewächs, dessen Früchte birnengroß ausgebildet werden, eine mit Stacheln übersäte panzerartige Schale in Gelb-Orangetönen besitzen und fast zur Gänze mit aromatischem grünen Kerngehäuse gefüllt sind. Erst



Beim Ernten der ersten Erbsen muss Michael Bauer (Mitte) noch in die Knie gehen.

Während Richard Rauch auf die kühlende Frische der Gurke setzt und das Gemüse vornehmlich kalt aus der Küche schickt, hat Kollege und Freund Thomas Dorfer vom *Landhaus Bacher* im niederösterreichischen Mautern an der Donau auch Gefallen daran gefunden, das Gemüse thermobehandelt auf den Teller zu setzen. „Mit warmen Gurken haben viele ein Problem, deshalb zeige ich gerne bei meinen Kochkursen, dass es trotzdem schmecken kann. Gurke braucht immer Süße, Säure und etwas Schärfe. Mit einem guten Essig, ein bisschen Ingwer und Honig leicht angeschmort und etwas untergezogenem Sauerrahm schmeckt warme Gurke zu Fisch richtig super“, argumentiert der Spitzenkoch die Skepsis in zwei Sätzen weg. Seit Jahren taucht auf seiner Speisekarte auch immer wieder „kandierte Gurke“ als Komponente in einem Gericht auf. Dazu wird Gurke geschält, entkernt und längs geviertelt, eingesalzen, gezuckert und im Anschluss in einer Marinade aus Miso, Sojasauce, viel Honig, Fenchelsamen, Dille und Distelöl vakuumiert, bevor sie für fünf Stunden unter Dampf im Rohr bei 70 Grad verbringt und zu bernsteinfarbenen Umami-Bahnen transformiert, die Dorfer als Geschmacksträger für einen vegetari-

schen Gang einsetzt und mit rohem Gurkensalat, Holunderblüten-Hafermilch-Marinade, gepickeltem Bummerlsalat, Pistazien-Tapenade und eingelegten Sauerkirschen kombiniert. Oder er grillt die kandierte Gurke kurz und setzt sie mit Lamm auf die Karte. Aus den Feldgurken, die er wie auch andere Gurkenspezialitäten von Franziska Lerch, der Bäuerin seines Vertrauens, aus Straß bezieht, legt der Spitzenkoch jedes Jahr einen großen Vorrat an Senfgurken („sie eignen sich als Suppeneinlage“) an. 50 Gläser aufwärts werden mit den großzügig geschnittenen Gurkenstücken befüllt. „Das geht nicht immer gut, manchmal werden die Gurken zu weich“, gibt der Spitzenkoch offen zu. „Meine Mutter war ja davon überzeugt, dass man beim Einlegen von Senfgurken auf die Mondphasen achten muss. Ich kann damit nicht viel anfangen, aber eventuell ist doch etwas dran.“

In Stetten bei Korneuburg kultiviert Michael Bauer – seit 40 Jahren ausgewiesener Spezialist in Sachen Gemüse, Obst und Wildkräuter und Lieferant von über 25 Spitzenrestaurants in Wien – neben einer Fülle an Gurkensorten auch Erbsen. Knapp 100 Meter vom Haus entfernt setzt er neben einem seiner Folientunnel auf kleiner Fläche das Market-Gardening-Prinzip auf 30 Meter langen Beeten erfolgreich um und baut, mit

mehrfacher Belegung im Jahr, eine bunte Vielfalt an unterschiedlichen Kulturen an – und das in Farben, wie man sie sonst vermutlich noch nie gesehen hat. Erbsen zählen zu den ersten Pflanzen, die dort unter freiem Himmel aus der Erde schießen. Heuer sei die Nachfrage nach seinen Sorten „Maxigolt“ und „Exzellenz“ extrem gewesen: „Die Köche haben mich schon im Februar genervt, ob sie Erbsen haben können.“ Erklären lässt sich die hohe Nachfrage schnell: Während die Hülsenfrucht im konventionellen Anbau im voll entwickelten Zustand geerntet wird, pflückt Bauer sie gezielt in jungem Stadium, in dem der Erbsendurchmesser im Millimeterbereich angesiedelt ist und die Kügelchen noch winzig sind. „Ich nenne sie gerne Knack- oder Knallerbsen. Wenn man die mit der Zunge gegen den Gaumen drückt, dann explodieren sie regelrecht im Mund.“

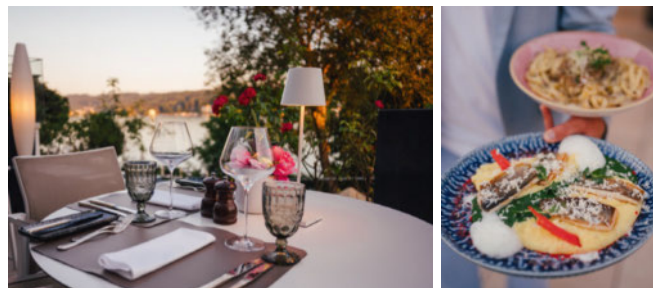
Ein regelrechtes Griss ist allerdings um die spanische Erbsensorte „Lagrime“ entstanden, die unter ihrer Hülle nicht kugelförmig wächst, sondern die Form einer Träne ausbildet und neben der ausgeprägten Erbsensüße auch eine subtile Salzigkeit besitzt. Im Baskenland wird die Tränenerbse auch als „grüner Kaviar“ gehandelt – passend zum Preis, der im dreistelligen Bereich horrend hoch angesetzt ist. Der Grund ist nicht nur in der aufwendigen Ernte und der geringen Ausbeute auszumachen. Das unvergleichliche Aroma ist auch an ein kleines Zeitfenster gebunden: Der in dieser Erbse enthaltene Zucker wird bereits kurz nach der Ernte in Stärke umgewandelt und verliert rasch an Balance zwischen Süße und Salzigkeit, wegen der die Erbse so geschätzt wird. Lagerfähig ist das hochempfindliche Gemüse also nicht. Der Zufall hat Bauer vor ein paar Jahren ein paar Erbsenkörner beschert. „Ich wusste gar nicht, worum es dabei geht, habe sie ein-

ZWEI ORTE, EIN VERSPRECHEN: FEINSTER GENUSS IN VELDEN AM WÖRTHERSEE

Die Wrann Hotels laden Sie ein, sich zwischen zwei ganz besonderen Genusssorten in Velden zu entscheiden – oder am besten beide zu erleben!

Die **Brasserie im Seehotel Europa** steht für raffinierte klassische Küche mit regionalem Herz. Hier treffen Wiener Schnitzel und zarte Steaks auf frischen Fisch aus heimischen Gewässern, serviert mit Blick auf den See – stilvoll, entspannt und mit feinem Gespür für das Besondere.

Etwas lebhafter, aber genauso genussvoll geht es im **Wrannissimo beim Hotel Post** zu. Pizza, mediterrane Klassiker und Kärntner Schmankerln werden hier mit einer großen Portion Lebensfreude serviert – mitten im pulsierenden Zentrum von Velden. Ob für den schnellen Lunch oder das gemütliche Abendessen mit Freunden – hier fühlt man sich einfach wohl, und zwar das ganze Jahr über.



Ob zurückgelehnt mit Seeblick oder mittendrin im Geschehen – beide Lokale eint ein feines Gespür für Qualität, der Fokus auf beste Zutaten und eine Weinauswahl, die Genießer:innen begeistert.



DIE
BRASSERIE
IM SEEHOTEL EUROPA

www.wrann.at

Wrannissimo
RESTAURANT



BELEBT JEDEN NEUEN MOMENT





Die Tränenerbse „Lagrime“ ist in Spanien heiß begehrt. Heuer erntet sie Michael Bauer erstmals in Stetten. Re.: Erbsen samt weißer Blüte

fach vermehrt und dann in Kübeln gelagert. Erst durch ein Gespräch mit Spitzenkoch Juan Amador ist es mir gedämmert“, sagt Bauer, der heuer erstmals 200 Körner der Sorte „Lagrime“ angebaut hat. Welche Spitzenrestaurants damit beliefert werden, bleibt offen. „Haben wollen sie alle – und am liebsten natürlich exklusiv“, sagt Michael Bauer und lacht.

Im veganen Wiener Restaurant *Jola* hantiert unterdessen Jonathan Wittenbrink mit fünf Kilogramm frisch gelieferten Knackerbsen von Michael Bauer. Bis zu zwei Stunden dauert es, bis alle aus den Hülsen gelöst sind. „Übrig bleiben höchstens zehn Prozent, weshalb wir versuchen, auch die Schoten zu verarbeiten.“ Während der Spitzenkoch die Erbsenkügelchen kurz blanchiert, mit Sonnenblumenöl benetzt und stark abflämmt, sodass sie Röstaromen annehmen, wird aus den Schoten ein Öl hergestellt, aus dem er eine Erbsen-Mayonnaise mixt. „Die Hülsen haben zwar nicht mehr die konzentrierte Süße der Erbse, aber einen guten grünen, vegetalen Erbsen-

geschmack.“ Aus diesen Komponenten, gepaart mit fein geschnittenen Zuckerschoten, Pistazien-Cumble, Erbsenkresse und Sauerkräutern, setzt der gebürtige Deutsche ein essbares Camouflage-Feld in mehreren Grünabstufungen am Teller zusammen, das er als Vorspeise zu den Gästen schickt. „Wichtig ist, die Erbsen warm und mit einem Fettträger zu servieren, weil ihre Süße so schön herauskommt.“

ADRESSEN

Geschwister Rauch
Trautmannsdorf 6, 8343 Bad Gleichenberg
geschwister-rauch.at

Landhaus Bacher
Südtiroler Platz 2, 3512 Mautern/Donau
landhaus-bacher.at

Restaurant Jola
Salzgries 15, 1010 Wien
jola.wien

Restaurant Lukas
Unterer Stadtplatz 7, 4780 Schärding
lukas-restaurant.at

Gemüsemanufaktur Bauer
Schulgasse 4B, 2100 Stetten
gemuese-bauer.at

Gemüse Wonisch-Flucher-Plaschg
Hof 71, 8345 Straden
flucher-plaschg.at

Für Lukas Kienbauer, der im oberösterreichischen Schärding das Restaurant *Lukas* betreibt, zählen Erbsen zu seinen Lieblingszutaten. Schwierig gestaltet sich aber für ihn, an das vermeintlich banale Gemüse heranzukommen. „Erbsen sind eigentlich kein Produkt, bei dem man davon ausgehen würde, dass es schwer zu bekommen ist. Unser Gemüselieferant hat allerdings keine in der Schote, weil es nicht genug Nachfrage dafür gibt. Deshalb müssen wir sie extra beim Spezialitätenhändler ordern, wenn wir keine Tiefkühlware verwenden wollen.“ Gemeinsam mit seiner Mannschaft löst er die Erbsen selbst aus, blanchiert sie und schält mantraartig Erbse für Erbse, bevor daraus unter Dampf ein zarter grüner Flan entsteht, zu dem Kienbauer Kaviar, Dashi-Beurre-blanc und knackige Erbsen, die er zuvor mit Schalotten in Butter schwenkt, am Teller finalisiert.

Im Gegensatz zu Wittenbrink kann der Oberösterreicher dem Geschmack der Hülsen nicht viel abgewinnen. „Wir versuchen, alles zu verwerten, aber irgendwo gibt es eine kulinarische Grenze. Wir haben mit den Schalen herumexperimentiert, aber zufriedenstellend war das Ergebnis für mich nicht.“ Anders bewertet Kienbauer wiederum die Verwertbarkeit von Gurke: „Viele schmeißen ja das Kerngehäuse weg. Das finde ich aber wahnsinnig spannend, weil es noch immer ein zartes Gurkenaroma hat und eine ausgeprägte Saftigkeit, die wir dann etwa pur mariniert oder mit Yuzu gepickelt in ein Gericht einbauen. Die Schale wiederum bleibt in unserem japanischen Restaurant *Izakaya* für Maki-Rollen auch immer wieder am Fruchtfleisch dran, weil ich ganz bewusst eine Knackigkeit im Reis haben will.“

Zurück ins Restaurant *Geschwister Rauch* in Trautmannsdorf, wo von Schale und Kerngehäuse der Gurke ebenfalls nichts verloren geht. Selbst das Gurkenwasser, das beim Einsalzen von kiloweise Gurken entsteht, landet mit Ginger Ale als erfrischender antialkoholischer Aperitif im Glas. Richard Rauch geht sogar so weit, Gurke entsaftet als eisiges Gurken-Granité mit Gurkenblüten, in Yuzu, Zucker und Limettensaft marinierten Gurkenscheiben sowie Espuma von weißer Schokolade zu servieren. Wer das probiert, versteht: Gurke hat sogar das Zeug zum Dessert. —

ORF
FÜR ALLE



ORF KULTUR SOMMER 2025



HOCHKARÄTIGE KONZERTE, GLANZVOLLES MUSIKTHEATER,
ANREGENDE KULTUR- & LITERATURGESPRÄCHE IN ALLEN
MEDIEN DES ORF. ALLE INFOS AUF [DER.ORF.AT](https://www.der.orf.at)

ORF 2

ORF III

ORF ON

ORF RSO



B

K

Nö

oö

S

St

T

V

W





Kandierte & marinierte Gurke, Hafermilch & Sauerkirschen

Thomas Dorfer & Manuel Hammerl,
Landhaus Bacher, Mautern

Zutaten für 4 Personen

Gurkensalat

½ Gurke, geschält
etwas Distelöl
Limettensaft
1 TL Honig
1 Msp. Estragonsenf
etwas geriebener Ingwer

Kandierte Gurke

1 Salatgurke
65 ml Honig
30 g Miso
75 g Estragonsenf
36 ml Sojasauce
30 ml Gurkenessig
3 g Senfsaat
3 g Koriander
3 g Fenchelsamen
1 Lorbeerblatt
8 g Dille
15 ml Distelöl

Holunder-Hafermilch-Marinade

25 ml Hafermilch
25 ml Sauerrahm
10 ml Crème fraîche
25 ml Holunderblütenessig
25 ml weißer Balsamessig (Gölles)
5 g Gurkenessig
Saft von ½ Zitrone
15 ml Holunderblütensirup
10 g Salz
1–2 EL Xanthanwasser
50 ml Gurkenwasser (entsaftete Gurke)
25 ml Holunderblütenöl
eingelegte Senfkörner (schwarz & weiß)
40 g gehackter Sushi-Ingwer
3 EL Dilleöl
gehackte Dille

Reisessig-Mischung

90 ml Reisessig
68 g Zucker
15 g Salz
80 ml entsaftete Gurke

Gepickelter Bummerlsalat

1 Bummerlsalat (Eisbergsalat)

Pistazien-Tapenade

100 g Salzpistazien
1 EL helles Miso (Luvi Fermente)
50 g Pistazienöl
20 g Distelöl



„Unsere moderne Version eines Gurkensalats.“

Thomas Dorfer

Anrichten

eingelegte angedörnte Sauerkirschen
karamellierte Pistazien aus Bronte
Kapernblätter
Verbene-Spitzen
Verbene-Dille-Öl

Zubereitung

Gurkensalat

Gurke längs in dünne Scheiben hobeln, nur bis zum Kerngehäuse. Für die Marinade alle Zutaten glatt rühren und die Gurke damit marinieren.

Kandierte Gurke

Aus allen Zutaten eine Marinade herstellen. Gurke schälen, längs vierteln und entkernen. Gurken leicht einsalzen und 30 Minuten stehen lassen. Mit Marinade vakuumieren und sechs Stunden bei 70°C garen. Im Anschluss in lange Bahnen oder Streifen schneiden.

Holunder-Hafermilch-Marinade

Alle Zutaten, bis auf das Öl, miteinander vermengen. Öl langsam einmischen.

Reisessig-Mischung

Alle Zutaten miteinander verrühren.

Gepickelter Bummerlsalat

Bummerlsalat in gleichmäßige Blätter zupfen. Zwölf Stück in der Reisessig-Marinade vakuumieren.

Pistazien-Tapenade

Alle Zutaten zusammen zu einer Tapenade mixen.

Anrichten

Kandierte Gurke, Gurkenstreifen, Kapernblätter und gepickelten Bummerlsalat längsweise schichten und mit Hafermilch-Senfkörner-Vinaigrette leicht marinieren. Mit Sauerkirschen, Kräuterspitzen, Salzpistazien-Tapenade und Pistazien garnieren.



„Erbse zählt zu meinen Lieblingszutaten.“

Lukas Kienbauer



Erbse, Kaviar & Dashi-Beurre-blanc

Lukas Kienbauer, Lukas, Schärding

Zutaten für 4 Personen

Erbsen

60 g geschälte Erbsen, blanchiert
½ Schalotte, feinkwürfelig geschnitten
15 g Butter
Salz, Cayennepfeffer

Erbsenflan

100 g Erbsenpüree
50 ml Milch
30 g Eidotter
Salz, Cayennepfeffer

Dashi-Beurre-blanc

175 ml Dashi
125 g Butter
Reisessig
Mirin
Sojasauce
Salz, Zucker, Cayennepfeffer

Anrichten

30 g braune Butter
40 g Kaviar
marinierte Kräuter (z. B. Erbsenkresse, Sauerampfer, Sauerklee)

Zubereitung

Erbsen

Schalotten in Butter glasig anschwitzen, die Erbsen dazugeben, kurz mitschwenken und mit Salz und Cayennepfeffer würzen.

Erbsenflan

Erbsenpüree mit Milch und Eidotter verrühren. Mit Salz und Cayennepfeffer würzen und in kleine Schüsseln füllen. Schüsseln mit Folie abdecken und bei 90 °C Dampf für ca. 10 Minuten garen.

Dashi-Beurre-blanc

Dashi erhitzen, Butter dazugeben, mit den restlichen Zutaten würzig abschmecken und mit einem Stabmixer aufschäumen.

Anrichten

Kaviar mittig auf dem Flan anrichten. Erbsen locker rundherum verteilen und mit der braunen Butter beträufeln. Etwas geschäumte Dashi-Beurre-blanc angießen und mit Kräutern garnieren.









„Gurke bietet sich mit ihrer Frische gut für ein Dessert an.“

Richard Rauch



Gurkengranité mit Zitronenthymian & weißer Schokolade

Richard Rauch, Geschwister Rauch, Bad Gleichenberg

Zutaten für 4 Personen

Granité

- ½ Gurke (ca. 300 g)
- 1 grüner Apfel (Klarapfel)
- 80 g Zucker
- 2 Zweige Zitronenthymian
- 2 Zitronen
- Salz

Weißer Schokoladenspuma

- 200 ml Obers
- 200 ml Milch
- 140 g weiße Schokolade
- evtl. 2 Blatt Gelatine

Marinierte Gurke

- 1 Gurke
- 60 ml Limettensaft und Schale von 2 Limetten
- 50 ml Yuzusaft
- 60 g Zucker
- 100 ml Zitronenöl

Anrichten

- 4 Gurkenblüten mit Frucht
- frischer Zitronenthymian
- verschiedene Gurken

Zubereitung

Granité

Gurken und Apfel durch einen Entsafter pressen und mit den restlichen Zutaten verrühren. Zitronenthymian von den Stielen rebeln und fein hacken. Zum Gürkensaft geben und Flüssigkeit auf ein tiefes Blech gießen. Sechs Stunden frieren lassen. Granité kurz vor dem Servieren mit der Gabel fein schaben.

Weißer Schokoladenspuma

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Milch und Obers erhitzen und die in kleine Stücke gebrochene Schokolade darin auflösen. Gelatine ausdrücken und schnell einrühren. Die Masse in eine Isi-Flasche füllen, verschließen und mit zwei bis drei Kapseln befüllen. Schütteln und bis zum Servieren kühl stellen.

Marinierte Gurke

Limettensaft und -schale mit Wasser und Zucker aufkochen. Beiseitestellen und auf Zimmertemperatur abkühlen lassen. Gurke mit einer Mandoline oder einem Messer dünn schneiden. Die Gurkenscheiben in einen Vakuumbbeutel geben und etwas Einlegeflüssigkeit und Zitronenöl in den Beutel gießen. Vakuumieren und über Nacht im Kühlschrank abkühlen lassen.



„Die rauchigen Röstaromen verstehen sich gut mit der Süße der Erbsen.“

Jonathan Wittenbrink

Knackerbsen mit Pistazie

Jonathan Wittenbrink, Jola, Wien

Zutaten für 4 Personen

Pistazienvinaigrette

70 g Pistazien, geschält
200 ml Wasser
20 ml Hausessig edelherb (Gegenbauer)
20 ml pflanzlicher Sauerrahm (aus fermentiertem Soja)
Salz
1 Prise Xanthan

Pistazien-Crumble

90 g rohe Pistazien
90 g Weizenmehl
45 g Zucker
6 g Salz
72 g pflanzliche Butter

Knackerbsen

500 g Knackerbsen in der Schote
400 ml Sonnenblumenöl
Salz

Erbsenmayo

100 ml Sojamilch Natur
200 ml Erbsenschotenöl
Salz, schwarzer Pfeffer
1 TL Dijonsenf
Saft von ½ Zitrone

Zuckerschoten

150 g Zuckerschoten

Salat-Pistazien-Creme

4 Salatherzen oder junger kleiner Salat
50 g pflanzliche Butter
30 g rohe Pistazien
ein Spritzer Zitronensaft
Salz
Pfeffer

Zubereitung

Pistazienvinaigrette

Pistazien in 500 ml Wasser für 10 Minuten köcheln lassen. Anschließend absieben und auskühlen lassen. Bei Bedarf noch von der feinen Haut außen herum befreien, um eine schön grüne Vinaigrette zu erhalten. Mit den restlichen Zutaten sehr fein mixen und durch ein feines Sieb geben. Bei Bedarf mit etwas Xanthan abbinden.



Pistazien-Crumble

Pistazien sehr fein mixen. Die restlichen Zutaten hinzugeben und schnell zu einem krümeligen Teig verrühren. Auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech gleichmäßig verteilen und bei 150 °C für etwa 15 Minuten backen. Währenddessen ein Mal umrühren, damit alles gleichmäßig bakt. Danach zu einem Crumble, nicht ganz fein, zerstoßen.

Knackerbsen

Erbsen aus der Schote lösen und kurz in stark gesalzenem Wasser blanchieren, sofort kalt abschrecken. Mit etwas Olivenöl benetzen und mithilfe eines Bunsenbrenners kräftig abflämmen. Leere Erbsenschoten von den Fäden befreien und mit 400 ml Sonnenblumenöl und einer Prise Salz fein mixen. Anschließend unter ständigem Rühren aufkochen, abseihen und kalt stellen. Das Öl sollte eine intensive grüne Farbe und einen schönen Erbsengeschmack haben.

Erbsenmayo

Alle Zutaten in einem schmalen hohen Gefäß mithilfe eines Stabmixers zu einer Mayonnaise mixen. Nochmal abschmecken.

Zuckerschoten

Schoten der Länge nach in sehr feine Julienne schneiden. In kochendem Salzwasser zehn Sekunden blanchieren. Sofort in kaltem Wasser abschrecken. Vor dem Anrichten mit der Pistazienvinaigrette marinieren.

Salat-Pistazien-Creme

Äußere Blätter der Salatherzen separat grob schneiden, in Butter ca. 1 Minute anschwitzen. In einen kleinen Mixer geben, Pistazien, Zitronensaft, Salz und Pfeffer hinzugeben. Fein mixen und nochmal abschmecken. Inneren Teil der Salatherzen in feine Streifen schneiden, leicht salzen und mit Pistazienvinaigrette marinieren.

Anrichten

Etwas von dem marinierten Salat mit geflammten Erbsen, blanchierten Zuckerschoten, Crumble und Erbsenmayo in einer Art Mosaik anrichten, sodass man die verschiedenen Grüntöne gut sieht. Ein wenig von der Vinaigrette darüber und daneben verteilen. Mit Erbsenkresse, Sauerampfer und Sauerklee anrichten und servieren.



Auf der Suche nach der veränderten Zeit

Zürich oder ein paar Vorschläge für ein besseres Leben.

TEXT VON CHRISTIAN SEILER
ILLUSTRATION VON MARKUS ROOST

Zum Beispiel die Bahnhofstraße. Hier ist die kulinarische Aufrüstung gleich in zwei Richtungen losgegangen, spezifisch Café-mäßig. Ziemlich weit unten, man kann schon den Zürichsee riechen, hat *John Baker* eine Filiale aufgesperrt, und ja, der etwas patsterte Name könnte in eine falsche Richtung weisen, dabei gehört *John Baker* zum Besten, was die Zürcher Backkunst derzeit hervorbringt. Ich würde sagen: zwischen *Joseph-Brot* und *Öfferl*, nur ist die Ästhetik noch ein bisschen radikaler. Der Shop an der Bahnhofstraße besteht aus Beton und Glas, Sitze und Bänke sind nicht für den längeren Aufenthalt gemacht, sondern für den schnellen Verzehr des Croissants oder Birchermüslis.

Ach, Birchermüsli. Ich bin ein stiller Bewunderer der Schweizer Handwerkskunst, wenn diese darauf zielt, das optimale Birchermüsli herzustellen. Der Ort, wo das in Perfektion geschah, ist *Sprüngli* am Paradeplatz, vielleicht 200 Meter von *John Baker* entfernt. Dort befindet sich die Confiserie, wo man Luxemburgerli und Brioche, gefüllt mit Truffes, einkaufen kann, und im Stock darüber war der Tearoom untergebracht, der so wundervoll aus der Zeit gefallen und spießig war, dass ich mir immer extra viel Zeit einplante, um Zürich in Gestalt seines *Sprüngli*-Regulars ein bisschen besser kennenzulernen. Ich könnte nicht sagen, dass ich Stammgast war, aber ich besuchte *Sprüngli* regelmäßig, meistens vormittags, um ein Müsli zu essen, einen Kaffee zu trinken, in dessen Milchschaum der Schriftzug des Absenders eingearbeitet war, und vielleicht die Zeitung zu lesen, wenn ich nicht von der Wirklichkeit abgelenkt wurde.

Ich liebte es, die Konversationen zwischen Bankern zu beobachten, die verschwörerisch die Köpfe zusammensteckten. Ich war mir nie sicher, ob sie so tuschelten, weil sie tatsächlich etwas Vertrauliches

zu besprechen hatten, oder ob sie nur sicher sein wollten, dass sie eh gesehen werden. Manchmal überschlug ich im Kopf, wie viel die Kaschmir- und Schmuckausstattung älterer Pensionistenpaare wohl kosten mochte, die am Nebentisch ihre Freizeit genossen und ihre Loro-Piana-Sneaker artgerecht ausführten. Manchmal bewunderte ich auch die Begeisterung, mit der sich arabische Kronprinzen durch das Süßigkeitenangebot frästen, während sie verliebt dem Regen zusahen, der auf die Bahnhofstraße fiel.

Sie merken an meiner Verwendung des Imperfekts, dass ich zögere, meine Liebe zum *Sprüngli*-Tearoom in die Gegenwart zu transponieren. Natürlich hat das mit dessen Umbau zu tun, der Ende 2024 nach zweijähriger Planungs- und Arbeitszeit finalisiert wurde. Nein, ich bin nicht wirklich begeistert von dem Ergebnis.

Das alte *Sprüngli*, erbaut im Jahr 1859, vor der aktuellen Renovierung zum letzten Mal 1961 umgebaut, war ein Denkmal der Zürcher Spießigkeit. Der Tearoom repräsentierte schlichtes, protestantisches Denken, zu keiner Zeit glamourös, eine Bühne für die kleinen Freuden des Lebens, für die verdiente Zwischenmahlzeit, für das kleine Süße, mit dem man sich für die Mühen des Tages belohnen konnte, natürlich in angemessener Gesellschaft. Wer bei *Sprüngli* über die Stränge schlagen wollte, bestellte sich vielleicht ein Glas Champagner, das hier „Cüpl“ heißt, aber sicher kein zweites. Das Lokal mit seinen Vertäfelungen und dunklen Möbeln repräsentierte die Einladung zur Bescheidenheit auf Topniveau. Ich kannte kein Zürcherisches Lokal wie dieses.

Das neue *Sprüngli*-Café zeigt sich hell, luxuriös und modern. Die Fenster sind größer geworden. Es gibt weniger Sitzplätze, dafür bequemere. Alle Materialien, vom Fischgrätparkett aus Eiche bis zur Bar aus weißem Marmor, stammen aus dem obersten Regal der Raumausstattung. *Sprüngli* schafft damit elegant den Anschluss an die Bahnhofstraßennachbarschaft, man

schaute ja nicht zufällig aufs *Mandarin Oriental Savoy* hinüber und dorthin, wo die reichen Pensionäre ihre Kaschmirsneaker holen.

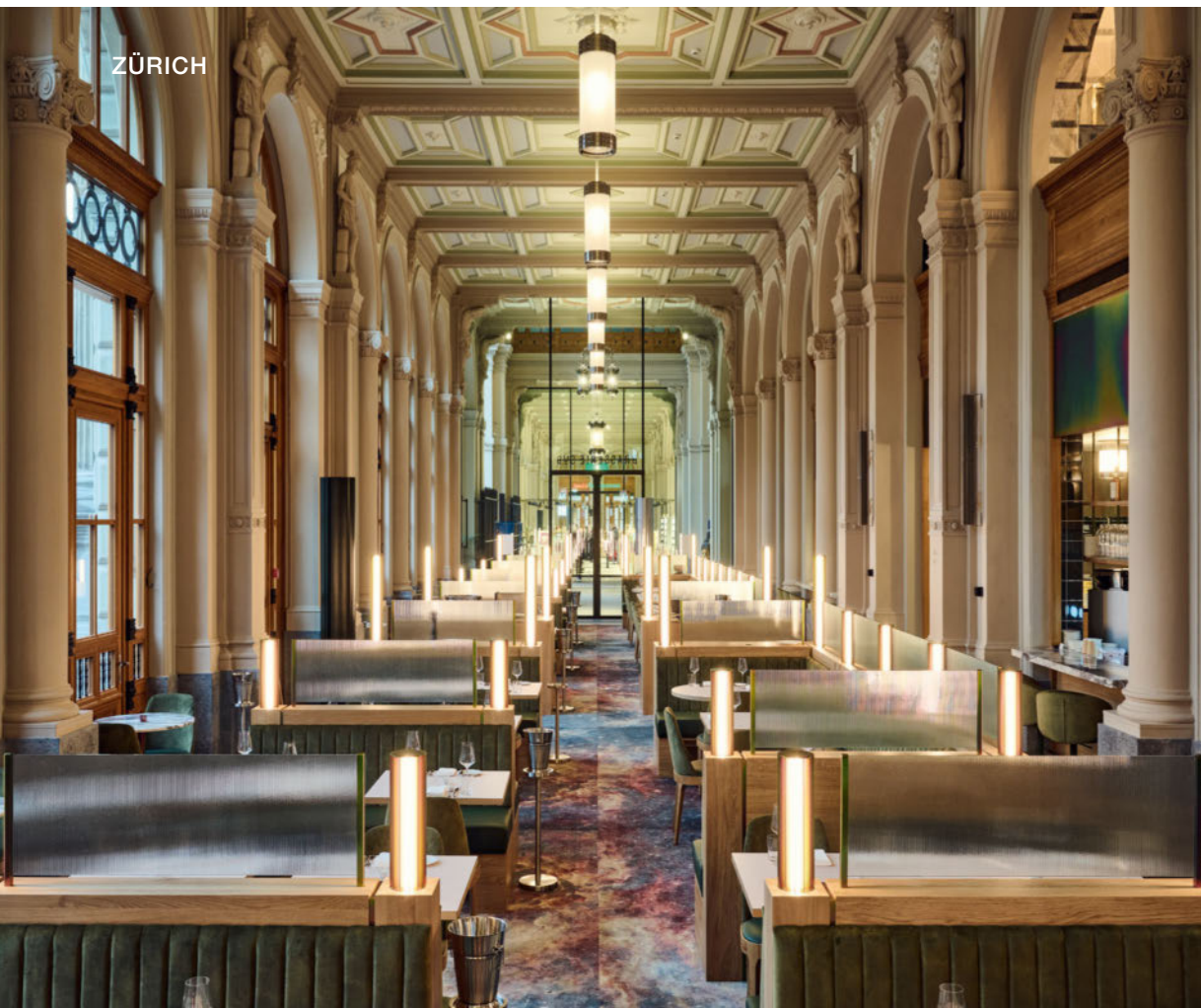
Ich werde mich schon ans neue Design gewöhnen (wie ich mich auch an das Pistaziendekor gewöhnen werde, mit dem das Birchermüsli neuerdings verziert wird, „very instagrammable“). Aber ich hätte mir gewünscht, diesen besonderen Platz nicht durch eine Architektur verwandelt zu sehen, die jede First Class Lounge rund um die Welt schmücken würde, Paris, New York, Shanghai. Nach dem Zürich des verschämten Cüplis sieht *Sprüngli* heute nicht mehr aus, sondern nach einem teuren Champagner. Im Zeitalter der Identitätspolitik nehme ich das als Zeichen. Aber abschütteln lasse ich mich davon nicht. Das beste Müsli der Welt hat noch immer seine magnetische Anziehungskraft.

Ich hatte ein paar harte Tage vor mir. Ich musste in die *Kronenhalle*, hatte vor, die veganen Restaurants von Zizi Hattab und Nenad Mlinarevic zu besuchen, besaß eine Einladung in die *Ziegelhütte* in Schwamendingen, wo das vielleicht (laut lesen:) unzürcherischste Restaurant Zürichs zu Hause ist, außerdem hatte die Königin des Kreis 5 angekündigt, mir ein paar neue Spots im In-Bezirk nordwestlich des Hauptbahnhofs zu zeigen.

Apropos Hauptbahnhof: Der war so lange eine Baustelle, dass ich eigentlich nicht mehr daran glaubte, dass hier jemals ein sogenannter Normalbetrieb aufgenommen würde, aber inzwischen ist es so weit. Abgesehen davon, dass hier permanent ein unglaublicher Infrastrukturcontest abläuft, Hunderte Züge pro Stunde, hat sich der elegante Hauptbahnhof, die Halle wurde 1871 fertiggestellt, in ein kulinarisches Eldorado verwandelt. Kernstück davon ist das Bahnhofrestaurant namens *Brasserie Süd*, ein sechs Meter hoher Raum, denkmalgeschützte Decke, wo man schon einmal seinen Zug verpassen kann, weil es ein tolles, urbanes Vergnügen ist, hier



Manchmal überschlug ich im Kopf, wie viel die Kaschmir- und Schmuckausstattung älterer Pensionistenpaare wohl kosten mochte, die am Nebentisch ihre Freizeit genossen und ihre Loro-Piana-Sneaker artgerecht ausführten.



Weißwein zu trinken und darüber nachzudenken, ob man das Rindsfilet Rossini oder die Jakobsmuscheln mit brauner Butter bestellen soll. Besonders schön ist übrigens, hier den Nachmittag zu vertändeln, den andere dafür brauchen, ihr Vermögen zu vermehren oder den Warenfluss an der Bahnhofstraße am Laufen zu halten.

So fing also mein Aufenthalt in Zürich an: auf der Suche nach der vertändelten Zeit. Denn ich hatte mich für einen *Bouzeron* der Domaine de Villaine entschieden und als Snack die Jakobsmuscheln bestellt und hatte glücklich und zufrieden Löcher in die Luft gestarrt, bis mich mein Unterbewusstsein daran erinnerte, dass in der *Kronenhalle* jemand auf mich wartete. Ich machte mich also auf den Weg. Dieser führt über die Bahnhofstraße und die Kai-Brücke, man ist, wenn man gut zu Fuß ist, in zwanzig Minuten da, außerdem ist man nach dem schnellen Spaziergang etwas ausgenüchert.

Zum Glück kommt die *Kronenhalle* nicht auf solche Ideen wie das *Sprüngli*. Dieses wundersame Etablissement ist nach wie vor ein Ort von nahezu vollkommener Schönheit. Es entstand vor exakt hundert Jahren durch den Umbau eines Pferdestalls. Die reichen Schweizer ließen es sich dort bald gut gehen, während Inhaberin Hulda Zumsteg mit dem, was die wohlhabende Kundschaft übrig ließ – „s’Voorig vo de Riiche“ –, eine ganze Generation von Emigranten durchfütterte, unter ihnen viele Maler und Schriftsteller. Es war jedoch ihr Sohn

Besonders schön ist, hier den Nachmittag zu vertändeln, den andere dafür brauchen, ihr Vermögen zu vermehren.

Gustav, der das bewundernswerte Gespür für Kunst mitbrachte, durch das die *Kronenhalle* von einem guten Restaurant in einen der schönsten Plätze der Welt verwandelt wurde. Gustav machte sein Geld im Seidenhandel und gab es für Bilder von Segantini, Giacometti, Miró und Picasso aus. Als die Wände seiner Wohnung, die direkt über dem Restaurant lag, zu klein für seine Sammlung wurden, hängte er die Bilder einfach ins Lokal – und begründete damit jene Aura, die die *Kronenhalle* bis heute umgibt: das Schöne, das Wertvolle und das Unerreichbare.

Während Zürich zwar reich, dabei aber geradezu zwänglerisch diskret und um die Unsichtbarkeit des eigenen Wohlstands bemüht ist, fungiert die *Kronenhalle* als Zollfreizone der Zurückhaltung. In den Logen der Brasserie tagen der Geist, der Geschmack und das Geld, Theaterdirektoren, Hol-

lywoodstars und Günter Netzer. Von draußen dringt gedämpftes Licht schräg durch die großen, mit durchsichtigen Vorhängen verhängten Scheiben. Dunkle Holzverschalungen verleihen dem Raum Würde. Die Decke hat nach Jahrzehnten der Imprägnierung durch Zigarren- und Zigarettenrauch die Farbe eines blassen Tabakblatts angenommen. Und die Bilder hängen selbstbewusst und wertvoll an den Wänden wie sonst nur in den besten Museen.

Das Zürcher Geschnätzelte ist so, wie es sein muss, die Rösti sind untadelig. Es empfiehlt sich also, als Vorspeise nicht viel mehr zu essen als Jakobsmuscheln mit brauner Butter in der *Brasserie Süd*.

Nachspeise: Mousse au Chocolat. Mit einem Löffel Doppelrahm. Das ist Pflicht.

Wenn in der *Brasserie* ziemlich viel los ist, was ungefähr genau jeden Tag so ist, dann kann ich nur den Expertentipp abgeben, dass sie auch zwischen Mittag- und Abendservice offen hat. Dann bekommt man auch ohne Reservierung einen Tisch, kann sich einen Balleronsalat – ich verrate nicht, dass das eine ziemlich euphemistische



Blick ins Nenad-Imperium, v.li.: Halle der *Brasserie Süd*, Snacks, Portal des veganen Superrestaurants *Neue Taverne*, die Bar des *Counter*, Zürichs neuestem Gourmetrestaurant. Unten: Blick ins *Josef*; ganz unten: die Brasserie der legendären *Kronenhalle*.



Bezeichnung für ein zusammengeschnittene Knackwurst ist – und ein Pilsner Urquell bestellen und in schönster Umgebung Zeit vertändeln. In einer protestantischen Stadt, wo alle immer um ihr Leben laufen, ist das ein geradezu spirituelles Erlebnis.

Ich hatte dienstlich in der *Kronenhalle* zu tun. Ist das nicht ein glänzender, ein geradezu beneidenswerter Satz? Ich hatte dienstlich in der *Kronenhalle* zu tun, weil ich mit einem ehemaligen Museumsdirektor über eine kleine Publikation reden durfte, und fühlte mich: endlich erwachsen. Sobald man dienstlich in der *Kronenhalle* zu tun hat, ist man irgendwo angekommen – jedenfalls in der *Kronenhalle*. Dass das bei anderen Gelegenheiten nicht so einfach ist, weiß ich aus der Zeit, als ich noch nicht erwachsen war. Damals hörte ich viel zu oft, dass das Etablissement leider ausreserviert sei, ich möge doch ein anderes Mal anrufen. Das wiederholte sich so oft, dass ich mich fast darüber geärgert hätte, wäre ich nicht im Besitz der Balleronsalat-Wahrheit gewesen: dass es nämlich zwischen Mittag- und Abendessen in der *Kronenhalle* am schönsten ist.

Das Gespräch mit dem Museumsdirektor verlief zu meiner Zufriedenheit und ich war auf angenehmste Weise euphorisiert, als ich den kurzen Heimweg antrat. Wenn ich in Zürich bin, wohne ich sehr gern im *Signau House*, einer früheren Familienvilla, die später eine Anwaltskanzlei und noch später das Headquarter einer Filmfirma war, weshalb sich im Souterrain auch ein Kinosaal befindet. Dann wurde das Haus in ein Hotel mit ein paar wenigen Zimmern umgebaut, nur der Kinosaal ist immer noch da und wird bei Gelegenheit in Betrieb genommen. Das Haus wird von einem wundervollen kleinen Garten umgeben, in dessen Sommerwärme ich noch einen Schlummertrunk nahm, bevor ich mich für das, was kommen sollte, auszuschlafen begann.



li.: Vegane Gastro-Unternehmerin Zizi Hattab vor dem Eingang ins Kle; re.: Weinbar Cor mit interessanten Weinen und herzvollen Tapas

Es ist ein Ereignis, die „Königin des Kreis 5“ zu treffen. Sie ist in einer Stadt namens Kreis 5 zu Hause, die zwar umgeben von der Stadt Zürich, aber mit dieser nicht organisch verbunden ist, so wie zum Beispiel Neubau ein Hipsterherzogtum in der Stadt Wien ist, allerdings mit einer höheren Zahl an Grenzübergängen. Im Kreis 5 kann man leben, ohne den Rest von Zürich auch nur wahrzunehmen, geschweige denn zu benützen. Es gibt eine lebendige Szene von Lokalen, die allesamt gemeinsam haben, ein bisschen szenig, aber trotzdem langlebig zu sein in der Erhaltung des eigenen Nischencharakters. Zwischen großen Genossenschaftsbauten, deren Wohnungen für Zürcher Verhältnisse einigermaßen günstig zu mieten sind, befindet sich ein buntes Ökosystem an Geschäften und Lokalen, man kann hier sehr elegante Secondhandmöbel aus Skandinavien kaufen und ausgesuchte Küchenwaren, tamilische Brautwirkwaren und italienisches Gebäck, „molto internazionale“.

Ich traf die Königin in ihrem Sprechzimmer, der *Vineria Centrale*. Dort trinkt sie Bier. Wir unterhielten uns ein bisschen über die merkwürdigen Gestalten, die gerade gegenüber

das chinesische *LÈ Cuisine* betreten. „Heiraten die? Oder singen sie nur Karaoke?“

Sie ist die Königin des Kreis 5, weil sie solche Details im Auge behält. Ich bekam einen italienischen Naturwein mit noch konfusere Etikett als die üblichen Naturweine, der mir aus unerklärlichen Gründen so gut schmeckte, dass ich nach einer halben Stunde schon drei oder vier Gläser getrunken hatte und mich ein bisschen „tipsy“ fühlte, lange bevor wir ein paar Häuser weiterzogen ins *Josef* (Königin: Bier; ich: noch irgendein Naturwein) und weiter in eine neue Ramen-Bar namens *Sappo*, wo es zum Glück keinen Naturwein gab, nur Bier (die Königin weiß, wo sie hingeht).

Da wir uns darauf verständigt hatten, dass sie mir nur Plätze zeigen würde, die man kennen muss, wanderten wir vom *Sappo* – sehr, sehr gute Chashu Miso Ramen – zum *Heisswein*, einer ziemlich hell ausgeleuchteten Hipsterhütte, wo es ausgezeichnetes

Sauerteigbrot und einen Kühlschrank voller – erraten – Naturweine gibt. Weinkarte gibt es nicht, Sitzplätze auch nicht, außer man ist im Schlepptau der Königin unterwegs, die übrigens schlank und athletisch ist und keine Anstalten macht, nach fünf, sechs Bier auch nur ein Alzerl Wirkung zu zeigen. Wir landeten später noch einmal im *Josef*, es kristallisierte sich also ein Muster heraus, und dort musste ich versprechen, unbedingt auch zum Essen zu kommen – ein Versprechen, das ich beim nächsten Mal halten werde oder beim übernächsten Mal, ganz bestimmt. Jedenfalls lernte ich an diesem Tag, dass man ohne Grenzüberschreitung im Kreis 5 erstklassig betrunken werden kann, falls das irgendjemand bezweifelt hat.

Über Zizi Hattabs *Kle* habe ich schon in meinem Bericht aus St. Moritz ein paar Worte verloren. Natürlich schaute ich mir den veganen Einsterner auch am Originalschauplatz an und kam zum Ergebnis, dass ich selten so gut vegan gegessen habe. Wenn ich jetzt sage, dem Essen fehlt nichts, aber auch gar nichts, entlarve ich mich natürlich als skeptischer Karnivore in zweifelhaftem Kontext. Dabei möchte ich die enorme Kochkunst von Zizi und ihrem Küchenteam loben, die es schaffen, aus den saisonalen Zutaten kleine Kunstwerke zu schaffen, die allesamt

Libelle

GENUSS AM SEEUFER: EIN FEST FÜR ALLE SINNE.

AM NEUEN STRAND NEUSIEDLER SEE

Unser kulinarisches Konzept vereint Soul Food mit asiatischer Inspiration und interpretiert klassische Gerichte mit Finesse und modernen Twists. Wir begleiten Sie auf eine Reise durch Aromen und Kulturen. Dabei setzen wir auf regionale Produkte, saisonale Verfügbarkeit und gestalten unsere Karte im steten Austausch und in enger Zusammenarbeit mit unseren regionalen Partner:innen. Auf diese Weise garantieren wir absolute Frische und Authentizität – hier liegt das Gute aus der Ferne tatsächlich so nah.

RESTAURANT-LIBELLE.AT

SEEBAD, 7091 BREITENBRUNN





Ein Ausflugslokal ist das zurzeit vielleicht beste Wirtshaus der Stadt: die *Ziegelhütte* in Schwamendingen – klassisches Interieur, klassische Kochkunst mit einem erfreulichen Twist, dazu beste Gastfreundschaft; einen schöneren Gastgarten wird man auch nicht finden.

wunderschön und „yummie“ sind. Zizi betreibt auch zwei weitere vegane Lokale, das südspanisch-marokkanische *Dar* und die Weinbar *Cor*: Dort verlor ich mich an einem Samstagnachmittag mit einer Flasche Gevrey-Chambertin und zwei zugelaufenen Freunden im Harald-Juhnke-Nirwana: leicht einen sitzen und keine Termine.

Interessant, dass auch Nenad Mliharevic ein veganes Restaurant – er sagt: „Reschti“ – in Zürich betreibt. Nenad ist nicht nur ein hochtalentierter Koch, der im *Parkhotel Vitznau* am dritten Michelin-Stern kratzte, sondern ein mutiger Gastroundernehmer. Er betreibt in Zürich mit seinem Geschäftspartner Valentin Diem die *Brasserie Süd* – wenn Sie aufgepasst haben, wissen Sie, wo sich diese befindet –, das *Neumarkt*, wo er gerade ein Joint Venture mit *Mochi*, die *Cucina Itameshi*, am Laufen hat, *The Counter*, so wie eben die *Brasserie Süd* im Hauptbahnhof, wahrscheinlich der derzeit abgefahrenste Fine-Dining-Laden der Stadt, und, Achtung, die *Neue Taverne*, ein herrliches, dunkel getäfeltes Lokal an prominentem Platz in der Innenstadt. Dort aß ich mich durch ein bisschen lässiger konzipierte Gerichte als bei Zizi: Brot mit „Tun-

ke“, Shokupan-Brioche mit Sommertrüffel und Parmesan, einen Zuccheti-Saitling-Spieß mit Karfiol, Ajo Blanco und Pesto und einen anerkennungswürdigen Zitronenkuchen. Wieder der Deppenbefund: Wenn vegane Küche so umgesetzt wird, brauche ich definitiv kein Stück Fleisch mehr. Die Hütte läuft ernsthaft Gefahr, dass ich Stammgast werde.

Ich blieb noch ein paar Tage. Schlemmte im *Gül* – so ein türkisches Restaurant würde ich mir in Wien wünschen. Lachte im *Rosi* – so ein bayerisches Restaurant würde ich mir in Wien wünschen. Aß im *Gamper* – so eine Farm-to-Table-Hütte würde ich mir in Wien wünschen: eine fantastische Tarte Tatin von der Tropeazwiebel, grüner Spargel mit einer Vinaigrette aus brauner Butter, Verjus und Haselnüssen, eine kleine Pasta, die keine Pasta war, sondern mit dem Spiralschneider in Spaghettiform überführter Kohlrabi.

Ich aß – mit ein paar Freunden, die mir schon wieder zugelaufen waren – ein überragendes Spanferkel, dessen Teile in eine Art knusprige Mini-Porchetta überführt worden waren, samt dem Kopf des Ferkels, über den wir uns am Schluss her machten.

Genau, hinaus in die *Ziegelhütte* musste ich noch. Sie liegt im Arbeiterbezirk Schwamendingen und firmiert als Ausflugslokal. Mit Stefan Tamo, der die *Ziegelhütte* betreibt, hatte ich einmal zusammengewohnt, er war nicht viel zum Schlafen gekommen. Nachdem er sich durch ein paar Szenehütten zum kulinarischen Lokalmatador hinaufgearbeitet hatte, zog er sich in den Bezirk zurück, in dem er aufgewachsen war, und wandelte die *Ziegelhütte* in eine funktionierende Quartierkneipe an bevorzugter Stelle um. Ich ziehe den Hut: Ich kenne kein anderes Wirtshaus in der Stadt, wo man so gut und selbstverständlich die einfachen Dinge in bester Qualität ausspeist.

Schon als mich Tamo begrüßte, wusste ich, dass es heute spät werden würde. Schnell aß ich eine Chässchnitte – ein Stück Schwarzbrot, das dick mit Käse überbacken und von einem Spiegelei gekrönt wird –, denn man braucht dringend eine Unterlage, zuerst für ein bisschen Féchy und dann für die besseren Pinot noirs, die uns helfen, gemeinsam das Lied von der Freundschaft zu singen. —

Infos

John Baker
johnbaker.ch

Kronenhalle
kronenhalle.com

Brasserie Süd
brasserie-sued.ch

Vineria Central
vineriacentrale.ch

Josef
josef.ch

Sappo Ramen
sappo.ch/de

Heisswein
heisswein.ch

Kle
restaurantkle.com

Cor
corwineandpintxos.com

Neumarkt
neumarkt-zuerich.ch/de

The Counter
the-counter.ch

Neue Taverne
neuetaverne.ch/de

Ziegelhütte
wirtschaft-ziegelhuetten.ch

WEIN AUS NIEDERÖSTERREICH.

GROSSE KUNST. OHNE ALLÜREN.



Niederösterreich – eine geschützte Ursprungsbezeichnung der EU für österreichischen Qualitätswein. Hier entstehen Weine, die vielfach ausge-

zeichnet und dennoch am Boden geblieben sind. Kunstwerke aus Natur, Tradition und Vision, komplex und leichtfüßig zugleich. oesterreichwein.at

ÖSTERREICH WEIN 
Große Kunst. Ohne Allüren.

Mit Unterstützung der Europäischen Union

WIR leben Land
Gemeinsame Agrarpolitik Österreich



Finanziert von der
Europäischen Union

WINEinMODERATION
WEIN | BEWUSST | GENIESSEN



Rauschlos glücklich

Proxy ist in der Getränkebranche das neue Zauberwort für alkoholfreie oder alkoholreduzierte Getränke, die mehr sind als nur freudloser Ersatz für Wein und Spirituosen. Mit Proxies hat sich ein völlig neues Getränkesegment etabliert, das den Anfang einer flüssigen Revolution im Restaurant- und Bar-Business darstellt.

TEXT VON CHRISTINA FIEBER



Wollte man noch vor einigen Jahren alkoholfrei bleiben, musste man bei Wasser darben, picksüße Limonaden oder üppige Fruchtsäfte trinken. Als Menübegleitung begrenzt tauglich, geschmacklich oft eindimensional. Seit einigen Jahren jedoch boomt die Produktion hochwertiger alkoholreduzierter oder alkoholfreier Getränke, die in ihrer Herstellung nicht selten ebenso aufwendig sind wie Wein. Dabei geht es nicht darum, Wein geschmacklich zu imitieren, sondern auf hohem Niveau völlig neue Aromenwelten zu eröffnen. Mit Abstinenz oder religiösem Fanatismus hat man dabei nichts am Hut.

Es gärt im *Tian*. Nicht schlechte Stimmung oder Unmut sind der Grund, was sich im Keller des bekannten Wiener Gourmetrestaurants zusammenbraut, sind vielmehr Getränke unter der Leitung von Michael Peceny. Seit mittlerweile acht Jahren kreiert der gelernte Sommelier eigene Getränkebegleitungen – und zwar ohne ein Promille Alkohol. Wo einst die Bar mit Hochprozentigem stand, ist

FOTOS: INGO PERTRAMER (2), SILVIA IACOBESCU, KURT BAUER (2)



jetzt seine Fermentationswerkstatt. Unzählige Glasbehälter stehen in Reih und Glied mit, wie es auf den ersten Blick scheint, obskurem Inhalt. Alle möglichen Lebensmittel schwimmen da in bunten Flüssigkeiten: Obst und Gemüseschalen etwa landen nicht im Abfall, sondern wandern schnurstracks ins Einweckglas.

Mittendrin zwischen Messbecher, Pipetten und Feinwaage Michael Peceny, wie ein Hexenmeister, ganz in seinem Element. Was aussieht wie ein Drogenlabor, entpuppt sich jedoch als harmloser Saftladen. Auch wenn das, was der Sommelier da zaubert, nur mehr wenig mit handelsüblichen Säften gemein hat. Peceny nennt sie lieber Fermente. Mithilfe diverser hochkomplexer Vergärungsmethoden werden dabei aus organischem Material

Li.: Michael Peceny stimmt im Restaurant *Tian* seine alkoholfreie Getränkebegleitung (oben) perfekt auf die Menüs ab.

Re.: Anna Holzer und Konstantin Stefanik produzieren auf aufwendige Art Pét Nats auf Teebasis.





Oben: Die *kein & low*-Gründer Friederike Duhme und Lucas Matthies, beide aus dem Weinbusiness, bieten ausschließlich hochwertige alkoholfreie oder -reduzierte Getränke an und plaudern im gleichnamigen Podcast locker über ihre (früheren) Drinking Habits.

hochklassige Getränke produziert, die es in ihrer geschmacklichen Vielfalt und Finesse durchaus mit Wein aufnehmen können. Getränke mit wenig Zucker, feiner Säure, mit Struktur und Aromen, die man bislang nicht kannte – perfekt auf das jeweilige Menü abgestimmt. Das Wissen über Fermentationstechniken habe er sich über die Jahre selbst angeeignet: „Learning by doing“, sagt er und lacht, „es wird ja noch keine Ausbildung dafür angeboten.“ Tatsächlich gibt es derlei hochwertige alkoholfreie Getränke als Ersatz für Wein erst seit einigen Jahren, auch wenn manche der Methoden jahrhundertalte Tradition haben. Wie etwa Bors in Rumänien, eine leicht säuerliche Flüssigkeit aus fermentiertem Maisgrieß und Weizenkleie.

Insbesondere in der Hochgastronomie sind vielschichtige alkoholfreie Getränke, sogenannte Proxies, also Stellvertreter, absolut im Trend. Ein Begriff aus der Militärkunde, der später auch in die IT-Branche Einzug hielt. Alkoholfreie Getränke quasi als würdige Vertreter für Wein. Pecenys Fermente sollen aber erst gar nicht mit Wein verglichen werden, und schon gar nicht will man mit ihnen Weine ersetzen. Es sei eine ganz eigene Kategorie, die jede Menge Zeit und Expertise erfordere, erklärt er. Eigentlich sei er als Weinsommelier ins *Tian* gekommen, mittlerweile findet er dafür kaum mehr Zeit; seine Kreationen nehmen ihn völlig in Beschlag. Die Nachfrage ist groß, inzwischen werde die alkoholfreie Begleitung fast genauso oft geordert wie die Weinbegleitung. Der Einfachheit halber nennt man im *Tian* beide bloß Getränkebegleitung. Eine Glaubensfrage wolle man daraus jedoch nicht machen, vielmehr ledig-

lich auch abseits von Wein den Anforderungen verwöhnter Gaumen entsprechen. Einzige Regel: Es darf sich nicht nach Verzicht anfühlen. Hochwertige Proxies sollen keineswegs Abstinenz sein, eher eine Erweiterung des Genusshorizonts. Die Zahl der Feinschmeckerlokale, die spannende alkoholfreie Begleitungen anbieten, steigt rasant. Einige, wie das *Tian*, fermentieren selbst. Den meisten, vor allem kleineren Betrieben, fehlen dafür jedoch die Kapazitäten. Ausgehend von Skandinavien, allen voran Dänemark, produzieren daher inzwischen kleine Start-ups Proxies in allen erdenklichen Kategorien alkoholfreie oder -reduzierte Getränke. Mittels diverser Fermentationstechniken verwandeln sie Rohstoffe in anspruchsvolle Getränke und offenbaren damit eine ungeahnte Geschmacksvielfalt.

Ein völlig neues sensorisches Universum, das sich da gerade Sommeliers und aufgeschlossenen Gäste eröffnet. Die Kategorien sind dabei für Laien ebenso undurchschaubar wie all die verschiedenen Fermentationstechniken: von Kombucha über Sparkling Teas und Pét Nats bis hin zu Shrubs, die mithilfe von Milchsäure- oder Essiggärung zustande kommen. Ein Trend, der rasend

„Wir trinken weiterhin gerne guten Wein – aber halt nicht immer und nicht in rauen Mengen.“

Anna Holzer & Konstantin Stefanik, *Konanna*

schnell wächst. Die Mischung aus forciertem Gesundheitsbewusstsein in den sozialen Medien und verändertem Trinkverhalten vor allem beim jüngeren Publikum wirkt dabei wie ein Turbo. Von Self Care bis Sober, die Liste der öffentlich zelebrierten Befindlichkeiten ist lang, quasi als Gegenbewegung zum sinnbefreiten Komasaufen.

Auch wenn bei all den Start-ups, die gerade wie Pilze aus dem Boden schießen, von arrivierten Betrieben noch kein Rede sein kann – unter Proxy-Auskenner gilt *Muri* aus Kopenhagen als die ganz große Nummer: gegründet im Jahr 2020, ausgerechnet von Murray Paterson, der einst bei der Kopenhagener Destillerie Empirical Spirits wirkte, und dem Fermentationsexperten Ioakeim Goulidis, der zuvor im legendären *Noma Fermentation Lab* tätig war. Kopenhagen gilt schon jetzt als das Epizentrum in Sachen Fermentation. Während man im *Noma* damals nicht zuletzt mit diversen Fermentationen experimentierte, um dem Lebensmittelabfall Herr zu werden, geht es bei *Muri* ausschließlich darum, spannende Getränke zu kreieren. Dabei werden verschiedene Fermentationstechniken angewendet, die später assembliert werden. Die beiden sind besessen davon, noch unentdeckte komplexe Aromen zu schaffen und die Grenzen des Geschmacks neu zu definieren. Selbst noch so schnöden Gemüeschalen oder Obstresten entlocken sie wahre Geschmacksexplosionen. Dabei arbeitet man auch gerne



Die ganz große Nummer: loakeim Goulidis (re.) und Murray Paterson haben mit ihrem Kopenhagener Start-up Muri den Markt mit hochwertigen, handwerklichen Proxies revolutioniert.

mit hochdekorierten Gourmetrestaurants zusammen, wie zuletzt mit dem *Four Horsemen* in New York oder der französischen Starköchin Anne-Sophie Pic. Die Kreationen tragen so poetische Namen wie *Passing Clouds* oder *Fade to Black*, dahinter verbirgt sich ein Mix höchst elaborierter Techniken. *Nuala* etwa, als Rotweinalternative gedacht, wird aus einer fein abgestimmten Mischung von fermentiertem Johannisbeertrester, Eichen-Kombucha, Kamillen-Wasserkefir und Keemun-Tee hergestellt und mit einem Hauch von Kiefer- und Feigenblatt-Kwas abgerundet. Da erübrigt sich dann auch die Frage, warum Proxies mitunter keine Schnäppchen sind. Kaum jemand ahnt, wie komplex und aufwendig fermentierte Getränke abseits des Diskonters zu produzieren sind. Letztlich zählt wie beim Wein auch die Qualität des Grundprodukts. Zudem ist es auch schwierig, größere Mengen zu produzieren. Mit industriell hergestellten Softgetränken oder einfachen Fruchtsäften haben solche Fermente rein gar nichts mehr gemeinsam. Dennoch wird Wein gemeinhin als hochwertig empfunden, während man antialkoholische Getränke gerne im Billigsektor verortet.

„Die meisten unterschätzen den Aufwand der Herstellung“, glaubt auch Konstantin Stefanik. Gemeinsam mit seiner Partnerin Anna Holzer, die eigentlich aus der Lebensmittelbranche kommt, gründete er 2020 *Konanna*. Das junge Paar lernte sich auf der Boku kennen und experimentierte zuvor mit alkoholfreien Bieren. Eine plötzlich eingetretene Sehbehinderung ließ Stefanik seinen bislang unbeschweren Alkoholkonsum überdenken. Inzwischen produzieren die beiden Pét Nats auf Basis von Tee. Über zwei Jahre tüftelten sie an der Rezeptur. Keiner ihrer Sprudel hat mehr als drei Prozent Alkohol, dafür jede Menge Geschmack und Tiefgang. Demnächst soll der erste komplett alkoholfreie Pét Nat auf Kräuter- und Blütenbasis auf den Markt kommen. Als Missionare in Sachen Alkoholverzicht sehen sich die beiden dennoch nicht:

„Wir trinken weiterhin gerne guten Wein, aber halt nicht immer und nicht in rauen Mengen.“ Ihre Tees, allesamt handgepflückt und aus biologischem Anbau, beziehen sie aus Japan, China oder Sri Lanka. Durch Zugabe von Zucker und Hefen aus eigener Zucht setzen sie in der Flasche die Gärung in Gang. Wie bei hochwertigem Schaumwein bleibt die Hefe einige Monate in der Flasche, wird degorgiert und ohne Dosage, also ohne weitere Zuckerzugabe, aber auch ohne Schwefel abgefüllt. Das Ergebnis ist herrlich leicht, spritzig und besitzt trotzdem Tiefgang. Und vor allem: Es ist nicht süß. Das ist sicher der entscheidende Unterschied zwischen Fruchtsaft und komplexen Proxies.

Inzwischen gibt es auch in Österreich Teeanbau. Der oberösterreichische Küchenchef Klemens Gold (Restaurant *Rau*) eröffnete kürzlich in Großraming den ersten heimischen Teegarten in Zusammenarbeit mit Bauern aus dem Alpenvorland. Er produziert unter dem Label *Combuchont* aus mit Zucker, Kräutern und getrockneten Früchten versetztem Tee eine alkoholarme Variante von Schaumwein. Aber auch Winzer probieren sich an den sogenannten Proxies, also Alternativen zu Wein: Das Gut Hardegg produziert mit *Embrizo* eine Mischung aus entalkoholisierendem Wein und Kombucha, Robert Herbst, Lebensgefährte der bekannten Schaumweinproduzentin Christina Hugl, kreiert im Kamptal eine Mischung aus Minztee, Quitten- und Traubensaft. Eine ähnliche Konstel-

lation stellten auch die südsteirischen Winzer Andreas und Alexander Sattler jüngst vor. Warum sich ausgerechnet Weinmacher für alkoholfreie Alternativen interessieren? Zunehmende Nachfrage, Neugierde und zuweilen auch besondere Lebenssituationen, wie etwa bei Andreas Sattler: „Als meine Frau schwanger war, suchten wir vergeblich nach interessanten alkoholfreien Weinalternativen ohne Zucker und Kohlensäure, also haben wir halt gleich selbst eine produziert.“ *Juste* besteht aus Kräuterausügen wie Schafgarbe und Brennnessel, die man am Sattlerhof auch in der biodynamischen Bewirtschaftung verwendet, mit unterschiedlichen Temperaturen gebraut und kombiniert mit dem Saft einer alten Quit-sorte.

Bislang musste man sich noch Rechtfertigen, wenn man in Gesellschaft keinen Alkohol trank, um nicht als sektiererischer Abstinenzler und Spaßbremse zu gelten. Davon können auch Friederike Duhme und Lucas Matthies ein Lied singen, beide kommen aus der Weinbranche. Friederike war viel genannte Sommelière in Top-Betrieben, zuletzt im *Esslokal* in Hadersdorf am Kamp, Matthies Geschäftsführer einer bekannten heimischen Weinhandelskette. Das Umfeld, die ständige Verfügbarkeit von Wein und der berufliche Druck ließen sie immer öfter zum Glas greifen, bis sie merkten, dass sie ein Problem hatten. Sie zogen die Reißleine, gründeten mit *kein & low* ein Handelsunternehmen

und vor Kurzem einen Shop in Wien, der ausschließlich hochwertige alkoholfreie und -reduzierte Getränke anbietet. In ihrem Podcast *Drinking Habits* sprechen sie offen über ihren Umgang mit und nunmehr ohne Alkohol. Im Sortiment finden sich Proxies, die Wein nicht imitieren, aber eine ähnliche Komplexität aufweisen: Kombuchas, Sparkling Teas, Direktsäfte und eine kleine Auswahl an entalkoholisierten Weinen. Die meisten werden handwerklich hergestellt und sind aus hochwertigen, meist biologischen Zutaten. In dieser Hinsicht haben Proxies jetzt schon gegenüber klassischen Weinen die Nase vorn. Sie fallen unter das Lebensmittelgesetz, somit muss am Etikett peinlich genau angeführt werden, was tatsächlich drinnen ist. —

Proxy Info

Proxy, wörtlich

Stellvertreter. In der Getränkebranche ist damit eine anspruchsvolle Alternative zu Wein gemeint.

Fermentation

Inzwischen ein Synonym für Gärung. Mikrobielle oder enzymatische Umwandlung von organischem Material in Alkohol, Säure oder Gase durch Zugabe von Bakterien, Pilzen oder sonstigen Mikroorganismen. Nützt man die bereits im Ausgangsmaterial vorhandenen Mikroorganismen, spricht man von Spontangärung im Gegensatz zu kontrollierter Gärung, etwa mit zugesetzten Reinzuchtheferen. Früher verstand man unter Fermentation lediglich eine Umwandlung ohne Sauerstoff. Bei der Herstellung von Fermenten für alkoholfreie Getränke werden heute alte Gärtechniken mit modernen Methoden kombiniert.

Sparkling Tea

Tee und wahlweise Kräuterextrakt oder Fruchtkonzentrat wird mit Kohlensäure versetzt. Meist nicht fermentiert.

Pét Nat Tea

Wird wie Pét-Nat-Perlwein mittels Zugabe von Hefen und Zucker fermentiert. Dadurch entsteht natürliche Kohlensäure und ein geringer Alkoholgehalt. Sensorisch anspruchsvoller als Sparkling Tea.

Kombucha

Mit Kombuchakulturen und Zucker fermentierter Tee.

Amazake

Traditionelles japanischen Getränk aus fermentiertem Reis.

Shrubs

Erfrischende Essiggetränke. Ursprünglich eine traditionelle Konservierungsmethode, für die man frische Früchte mit Zucker versetzt und in Essig einlegt.

Kwas

Traditionsreicher Brottrunk aus dem slawischen Raum. Brot, Malz oder Roggenmehl wird mit Hefe oder Sauerteig

vergoren und ergibt ein dunkles, leicht säuerliches Getränk; teilweise wird Kwas auch mit Kräutern versetzt.

Scoby

Fermentationspilz (Kultur aus Hefen und Bakterien) für die Herstellung von Kombucha.

Entalkoholisierter (Schaum)Wein

Dem fertigen Wein wird im Nachhinein technisch, etwa durch Umkehrosmose oder Vakuumverdampfung, Alkohol wieder entzogen. Meist wird mit Zucker wieder aufgefüllt, teilweise werden auch die entzogenen Aromen wieder künstlich zugesetzt. Darf gesetzlich bis zu 0,5 Vol.-% Alkohol enthalten.

Produzenten Österreich

Konanna

Das junge Paar produziert Pét Nat Tea nach traditioneller Methode ohne Zugabe von Schwefel. Ihre Schaumweine aus biologischem Tee haben zwischen 1,5 und 3 % Alkohol. Demnächst kommt auch eine alkoholfreie Variante auf Kräuter-Blüten-Basis. *Schmalzhofgasse 14/5/20, 1060 Wien konanna.at*

Weingut Robert Herbst

MQT ist biozertifiziert und steht für Minze, Quitte und Traube aus dem Kamptal, die zu einem feinen alkoholfreien Getränk gemixt werden; wenig Zucker, viel Geschmack. *Gartenzeile 1, 3550 Langenlois robertherbst.at*

Sine Vino

Alkoholfreie Kompositionen aus Früchten, Tees, Verjus und Auszügen, in kleinen Mengen abgefüllt und perfekt als Menübegleitung abgestimmt. *sinevino.at*

Sattlerhof

Juste ist eine erfrischende alkoholfreie Alternative der beiden südsteirischen Jungwinzer Alexander und Andreas Sattler auf Basis gebrauter Kräuter und Quitte. *Sernau 2+2a, 8462 Gamlitz sattlerhof.at*

Gut Hardegg

Für den *Embrizzo* werden entalkoholisierter Wein und Traubensaft einer Kombucha-Fermentation unterzogen. Abgerundet mit Kräutern, Hagebutte und Hopfen, ergibt das ein trockenes, harmonisches Getränk mit einem Restalkohol von 0,5 Vol.-%. *Großkadolz 1, 2062 Seefeld-Kadolz guthardegg.at*

Combuchont

Spitzenkoch Klemens Gold hat den *Combuchont* entwickelt, ein fermentiertes Teegetränk mit feiner Perlage; ein Kombucha, der Raffinesse und Frische vereint. Das Wasser kommt aus den Alpen, die Teesorten von kleinen Bauern aus Taiwan, Japan und China. Kürzlich hat Klemens Gold auch eine eigene Teeplantage in Großbraming angelegt. *combuchont.com*

Produzenten International

Ambijus

„The Lab is our Terroir“: Fast alles, was die Natur Norwegens bietet, wird gesammelt und fermentiert, kalt gebraut oder infundiert – ob Fichtensprossen, Heidelbeeren, Wacholder oder Meersalz. Komplexe Speisenbegleiter als Proxies für Weiß- und Rotwein in Zusammenarbeit mit Sommeliers. *ambijus.no*

Muri

Zwei Experten in Sachen Fermentation: Murray Paterson, der zuvor bei der Kopenhagener Destillerie Empirical Spirits wirkte, und Ioakeim Goulidis aus dem *Noma Fermentation Lab* trotzten mittels diverser Fermentationstechniken Küchenabfällen subtile Aromen ab. *muri-drinks.com*

Far & Son

Kreative Brau- und Gärkunst aus Dänemark. Traditionelle Schaumweinvergärung plus neue Brautechnik ergibt würzige Sparkling Drinks aus Kräutern, Blüten und Trauben. *farsonbrewery.com*

Manufaktur Jörg Geiger

„Bei dem schwäbischen Obstbauern erhält die Kategorie Saft eine völlig neue Dimension. Aus alten, fast vergessenen Sorten und etlichen Kräutern, Gewürzen und Blüten entstehen Säfte und sprudelnde Getränke mit Klasse. *manufaktur-joerg-geiger.de*

Handel & Gastro

kein & low

Neuer Shop von Lucas Matthies und Friederike Dume. Die beiden Weinprofis bieten ausschließlich hochwertige alkoholfreie oder alkoholreduzierte Getränke aller Art an: von Kombucha über Sparkling Teas bis zu Direktsäften, Bier und Spirits, aber auch entalkoholisierten Weinen. *Kaiserstraße 84, 1070 Wien keinundlow.at*

Weinskandal

Neben dem einzigartigen Portfolio an Natural Weinen aus Österreich und der Welt findet sich auch eine kleine Auswahl feiner Proxy-Produzenten. *weinskandal.at*

Heimische Vinotheken wie das

Weinhandelshaus Döllerer (*shop.doellerer.at*) oder

Wein&Co (*weinco.at*) bieten einige sehr gute Proxies an.

Michael Peceny (Sommelier);

Restaurant Tian

Himmelpfortgasse 23, 1010 Wien tian-restaurant.com

Der coole Rote von Keringer – eiskalt anders, eiskalt genial!

Fruchtig, leicht, lässig – Rotwein neu erleben.

Mit dem neuen Heideboden ON ICE setzt das Weingut Keringer ein radikal neues Zeichen und befreit Rotwein von den Fesseln der Tradition. Stark gekühlt wird er zu einem erfrischend leichten Genuss – so frei und unbeschwert wie ein endloser Sommerabend.

Hier schmelzen traditionelle Rotweinregeln dahin und machen Platz für pure Frische, die nach mehr verlangt.

Heideboden ON ICE
so schmeckt die Zukunft des Rotweins.

Ab sofort im Handel, Fachhandel, der Gastronomie oder unter keringer.at



Jetzt online bestellen:



heideboden-on-ice.at

GEWINNSPIEL:

Zeigen Sie uns Ihren coolsten ON ICE-Moment! Jetzt mitmachen und gewinnen.



Schon jetzt an den Goldenen Herbst denken

Die besten Rotweine des Landes



AWC
VIENNA

INTERNATIONAL
WINE
CHALLENGE

Wenn sich der Herbst von seiner genussvollen Seite zeigt, ist es Zeit für Weine mit Charakter. An der Spitze: 100 DAYS Zweigelt Neusiedlersee DAC Reserve, ausgezeichnet mit dem Trophysieg bei der AWC Vienna – International Wine Challenge. Damit offiziell bester Zweigelt der Welt – kraftvoll, elegant, mit Tiefgang und Finesse. Ideal zu Wild- und Kürbisgerichten und anderen herbstlichen Klassikern.

Ebenso ein echtes Highlight für Ihre Weinauswahl: MASSIV Red, die Top-Cuvée aus dem Hause Keringer, prämiert als „Best of Show Austria Red“ von MUNDUS vini. Ausdrucksstark, komplex und mit großem Potenzial – ein Rotwein, der jedes Menü veredelt und nachhaltig begeistert. MASSIV, eben.

Nutzen Sie die goldene Jahreszeit, um Ihre Gäste mit außergewöhnlichen Rotweinen zu überraschen – ausgezeichnet, österreichisch, unvergesslich.



Sommer im Glas: Edle Tropfen mit Frischekick

Wenn die Sonne über Österreich strahlt und wir uns mit lieben Freunden an schattigen Plätzen treffen, beginnt die Hochsaison für genussvolle Erfrischungen im Glas. Die österreichische Weinlandschaft überrascht mit leichten, knackigen Weißweinen und fruchtig-spritzigen Rosés, kreative Kräuterliköre machen sommerliche Mixgetränke zum eleganten Erlebnis mit Charakter. Eine genussvolle Reise durch die Welt edler Tropfen, die den Sommer stilvoll interpretieren.

Der Sommer ist die Jahreszeit des unbeschwerteten Genießens, sei es das erfrischend kühle Glas am Pool oder der elegante, leichtfüßige Begleiter bei Tisch im Garten oder auf der Terrasse. Roséweine bekommen und verdienen immer mehr unserer Aufmerksamkeit, und eine Besonderheit in der österreichischen Weinlandschaft ist der Rosé aus dem Weinbaugebiet Rosalia, ist er doch der einzige DAC-Rosé unter den österreichischen Weinen.



Erich Migsich, Inhaber und Winemaker des Weinguts Migsich in Antau bei Mattersburg, Burgenland – Rosalia DAC

A La Carte-Grand-Cru-Sieger Rosénator
Rosé Cuvée 2023



EIN WEIN, DER MOMENTE VERSCHÖNERT

Die Weinregion Rosalia liegt in der östlichsten Ecke Österreichs, im Burgenland. Obwohl es das kleinste Weinbaugebiet Österreichs ist, erlaubt es eine Vielfalt an Weintypen, die am Westufer des Neusiedler Sees wachsen. Die Kombination aus kalk-, löss-, sand- und lehmhaltigen Böden mit Braunerdeuntergrund und dem Klima, im



Das Weingut Migsich inmitten des Weinbaugebiets Rosalia hat sich – sehr beeindruckend – ein Weinblatt als Dach aufgesetzt. www.migsich.at

Spannungsfeld zwischen pannonischer Tageswärme und kühlen Nächten, bietet die besten Voraussetzungen für Weine auf international höchstem Niveau.

Das Weingut Migsich in Antau liegt inmitten des Weinbaugebiets Rosalia DAC und steht für Zweigelt, Blaufränkisch und Rosé, deren Reben auf den Urmeerböden der Riede Herrschaftsfelder wachsen. Das Weingut Migsich produziert fruchtbetonte Weine, die das einzigartige Terroir der Region Rosalia DAC widerspiegeln. In den idyllischen Weinbergen des Weinguts entstehen Weine von herausragender Qualität, die durch ihre lebendige Frische und intensive Fruchtigkeit begeistern.

Erich Migsich ist der Winemaker am Familienweingut, das er gemeinsam mit Anni Migsich mit viel Engagement leitet. Er freut sich aktuell über den SALON-Sieg 2025 in der Kategorie Gebietstypische Weine mit dem Rosalia DAC Rosé „The Origin of Rosé“ 2024. Sein Credo: „Den Geschmack unserer Weine bestimmen nicht wir. Es ist die Natur. Aber wir tun unser Bestes, um dir ein Geschenk der Natur im Glas anzubieten.“ Das Weingut Migsich bietet die ganze Palette an Weiß-, Rot- und Rosé-Weinen an, aber auch Schaumweine finden sich im Sortiment – eine umfangreiche Auswahl, wie gemacht für sommerliche Abende.

Mit nachhaltigen Anbaumethoden und viel Hingabe werden die Trauben sorgfältig gepflegt, um Weine mit bemerkenswerter Finesse und Ausdruckskraft zu kreieren. Seit 2021 ist das Weingut „Nachhaltig Austria“-zertifiziert. Zahlreiche internationale und nationale Awards bestätigen die hohe Qualität am Weingut Migsich. Eine hervorragende Gelegenheit, die Weine bei Verkostungen oder Führungen kennenzulernen, bietet sich direkt am Weingut im imposanten Gebäude, das einem Weinblatt nachempfunden ist.

SONNENSTUNDEN, WEINGENUSS – ÖSTERREICHS SOMMERWEINE VON LENZ MOSER

Sorgfältig gekelterte Sommerweine aus Österreichs besten Weinbaugebieten bietet das Traditionsweingut Lenz Moser – Weine, die an heißen Tagen erfrischen, zu leichten Speisen passen und den Sommer stilvoll begleiten. Ob duftiger Grüner Veltliner, animierender Rosé oder eleganter Welschriesling: Die sommerliche Vielfalt spiegelt sich in jeder Flasche wider. Das Haus Lenz Moser steht seit Generationen für höchste Weinqualität, gewachsene Partnerschaften und eine klare Philosophie: Wein aus Österreich, für Österreich – und darüber hinaus. Dieser Leitsatz prägt nicht nur das tägliche Handeln, sondern auch die Handschrift der Weine, die den Sommer genussvoll ins Glas bringen.

Produziert wird ausschließlich am Stammsitz in Rohrendorf bei Krems, wo jahrzehntelange Erfahrung, moderne Kellertechnik und kompromissloser Qualitätsanspruch zusammenfinden. Verarbeitet werden ausschließlich Trauben aus Niederösterreich und dem Burgenland – zwei Weinregionen mit idealen Bedingungen für frische, charakterstarke Weißweine und Rosés. Diese bewusste Regionalität schafft nicht nur Transparenz und Rückverfolgbarkeit, sondern stärkt auch die heimische Wertschöpfung. Im Mittelpunkt steht dabei die enge Zusammenarbeit mit langjährigen Partnern: Winzern aus der Region, deren Wissen und Sorgfalt das Fundament für jeden Wein legen. Kellereileiter Michael Rethaller bringt es auf den Punkt: „Bei der Kreation von Weinen ist es wie beim Kochen. Das Ausgangsprodukt, die Trauben, muss einfach perfekt sein. Die Verarbeitung ist dann nur noch das Tüpfelchen auf dem i.“

Nachhaltigkeit wird bei Lenz Moser als gelebte Verantwortung verstanden – ökologisch, wirtschaftlich und sozial. Der persönliche Kontakt zu den Lieferanten, der Erhalt bäuerlicher Strukturen und das Bekenntnis zu langfristigen Partnerschaften sind zentrale Bausteine dieser Haltung. Ob als leichter Terrassenwein, begleitend zum sommerlichen Dinner oder in einem stilvollen Spritz, die Weinlinien Carpe Diem, Prestige, Selection, Storch, Servus oder der charmante Fête Rosé stehen für österreichischen Sommergenuss mit Tiefe, Frische und Charakter.

Kellereileiter und Chefönologe Michael Rethaller und Qualitätsmanager Thomas Hofbauer von Lenz Moser verstehen Nachhaltigkeit als gelebte Verantwortung.



Gurktaler
Alpen-Spritz: DER
heimische Aperitif

Wenn sich mediterranes Lebensgefühl mit alpiner Kräutertradition verbindet, entsteht ein Aperitif, der den Geschmack des Sommers neu definiert: Der *Gurktaler Alpen-Spritz* ist die heimische Antwort auf Italiens Aperitif-Kultur und avanciert am Wörthersee zum absoluten Must-have für Genießer.

GURKTALER ALPEN-SPRITZ – SOMMERFRISCHE MIT ALPINEM AKZENT

Im Glas begeistert der Alpen-Aperitif mit seiner leuchtend orangen Farbe und einem Bouquet aus Orange, Mandarine, Marille und subtiler Kräuternote. Die Basis bildet der vielfach prämierte *Gurktaler Alpenkräuterlikör*, verfeinert mit Sanddorn, einer vi-

taminreichen Superfrucht aus dem Alpenraum, und frischen Kräutern, die in Bio-Qualität direkt am Stiftgelände des Doms zu Gurk wachsen. Das Ergebnis: ein erfrischender, fruchtig-würziger Aperitif mit Charakter und Herkunft. Als klassischer „Alpen-Spritz“ wird der Drink mit österreichischem Sekt oder Prosecco sowie einem Schuss Soda gemixt – ein leichtfüßiger Begleiter für heiße Tage und laue Abende. Der *Alpen-Spritz* zeigt sich heuer rund um den Wörthersee in spannenden Interpretationen, vom Sanddorn-Bellini bis zur eigenen Aperitif-Lounge mit kreativen Signature Drinks.

Das Gurktal, Heimat dieses außergewöhnlichen Aperitifs, liegt idyllisch in Kärnten – eine Region, in der das Zusammenspiel von Natur, Handwerk und Tradition noch spür-



bar ist. Hier entstehen mit großer Sorgfalt und Leidenschaft Produkte, die weit über Österreich hinaus für Aufsehen sorgen. Erst kürzlich erhielten der *Alpen Aperitif* und *Der Milde Alpenkräuter* von Gurktaler beim *World Spirits Award 2025* die Goldmedaille – eine weitere Bestätigung für die kompromisslose Qualität. Für den unkomplizierten Genuss unterwegs gibt es den *Gurktaler Alpen-Spritz* jetzt auch „ready to drink“ in der Dose – mit nur 4,5 % Alkohol und 100 % Herkunft aus Österreich. Ein Spritz, wie man ihn so noch nie erlebt hat: authentisch, aromatisch, alpenfrisch.

Ob in geselliger Runde, beim stilvollen Dinner oder als genussvolle Auszeit für zwischendurch – Österreichs Sommerweine und alpine Aperitifs verbinden Regionalität, Qualität und Lebensfreude auf köstlichste Weise. So schmeckt der Sommer: frisch, leicht, aromatisch – und voller Charakter.

PROMOTION · FOTO: GURKTALER AG

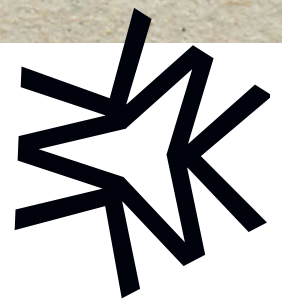
KINLEY® Purple: Tropischer Mixer erweitert Gastronomie-Portfolio

In der Gastronomie definiert Kinley das Gewohnte neu und sorgt nun mit Kinley Purple für einen echten Eyecatcher im Glas. Die tropische und exotische Geschmacksrichtung im Segment der Tonics & Mixer überzeugt durch Noten von Drachenfrucht, Guave, schwarze Johannisbeere und Hibiskus. „Lila ist absolute Trendfarbe bei Cocktails und gibt Bartendern auch die Möglichkeit, optisch Akzente zu setzen. Kinley Purple offeriert einen erwachsenen, aromatischen Geschmack – der tropische Filler eignet sich perfekt zum pur Trinken, aber auch zum Mixen mit Vodka oder Gin“, so Thomas Bäuchl, Kinley Brand Manager bei Coca-Cola Österreich.

Kinley Purple ist die perfekte Erweiterung des aktuellen 0,25 Liter Mehrweg-Glasflaschen Portfolios.



WEIN REISE Südsteiermark

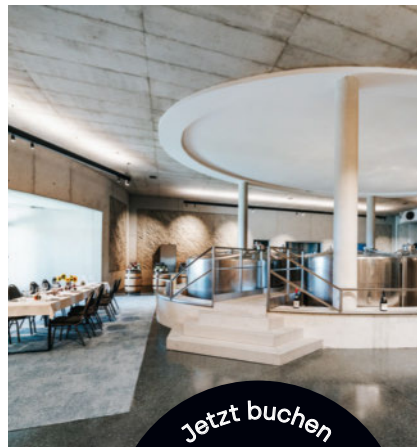


welt
meister
winzer

zu den 7 Sauvignon Blanc Welt Meister Winzern

Erleben Sie die Weltmeister Weingüter hautnah – inmitten der malerischen Südsteiermark. Verkosten Sie vielfach ausgezeichnete Weine und tauchen ein in die Geschichten und Persönlichkeiten hinter den Weltmeister-Titeln.

Diese Reise ist perfekt für alle, die Wein nicht nur probieren, sondern erleben möchten. Privater Shuttle-Service ab/bis Hotel inklusive.



Jetzt buchen



www.visit-hotspots.com



Geführte 4-Tages-Weinreise

Tag 1 – Anreise & erster Genussmoment

- Anreise & Check-in in Ihrer Unterkunft
- Besuch des 1. Weltmeister-Weinguts **Dreisiebner Stammhaus** inkl. traditioneller Buschenschank-Jause

Tag 2 – Weltmeister hautnah erleben

- Frühstück & Start der geführten Weintour zu den Weltmeister-Weingütern **Skoff Original, Riegelnegg Olwitschhof, Domaine 1196/Muster.Gamlitz**
- Mittagessen unterwegs in einem ausgewählten Restaurant
- Rückkehr & Abend zur freien Verfügung

Tag 3 – Genuss-Finale

- Frühstück und weitere Weltmeister-Weingüter, darunter **Peter Skoff & Adam Lieleg**
- Mittagessen & Abschlussbesuch beim **Weingut Kodolitsch**
- Rückkehr am späten Nachmittag

Tag 4 – Abreisetag

- Frühstück & Check-out

ab 1.180,- / p.P

Weltmeister Edition

weltmeister-winzer.com/shop



Muster.Gamlitz | Skoff Original | Kodolitsch | Dreisiebner Stammhaus | Riegelnegg-Olwitschhof | Peter Skoff | Adam-Lieleg



Von grünen Wiesen, großen Weißweinen und schwarz glänzenden Geheimnissen

Sanfte Hügel, sonnige Rebhänge und ein kulinarisches Erbe, das weit über die Grenzen hinaus begeistert: Die Steiermark ist ein Paradies für Genießer. Hier reifen nicht nur einige der besten Weißweine Österreichs, sondern auch kulinarische Schätze wie Kürbiskernöl, frisch-saftige Äpfel, Hochprozentiges sowie Produkte aus kleinstrukturierter Landwirtschaft, die hier unter idealen Bedingungen gedeihen. Ob urige Buschenschänken oder innovative Küche mit modernem Twist – in der Steiermark genießt man mit allen Sinnen. Ich mache mich mit meiner Freundin Aurora auf den Weg für ein paar Portionen echte steirische Lebensfreude.

In keinem anderen Bundesland Österreichs ist die Vielfalt der Weinsorten so ausgeprägt wie in der Steiermark. Erleben kann man das am besten in einer der zahlreichen Buschenschänken, die uns Gästen eine wohl unvergleichbare Verbindung aus Winzerhand, gepflegter Kulturlandschaft und genussvollem Weinerlebnis bieten.

AUSGEZEICHNETER BUSCHENSCHANK – EIN STEIRISCHES ERFOLGSGEFÜHL

Steiermark Wein

Wir machen es uns auf einer Terrasse mit Weitblick in die steirischen Weinberge gemütlich. Die Steiermark bietet mit ihrer Sortenvielfalt von Welschriesling und Weißburgunder über Sauvignon blanc, Morillon und Muskateller bis hin zu Schilcher und Traminer alles, was das Herz begehrt, und zwar von klassisch steirisch bis zum hochprämierten Riedenwein.

„Einen Buschenschank gibt es einfach nur in der Steiermark“, lehnt sich Aurora entspannt zurück.

Im Weinland Steiermark gibt es über 800 Weinbaubetriebe, von denen viele einen eigenen Buschenschank betreiben. „Etwa 70 davon dürfen sogar das Prädikat ‚Ausgezeichnet‘ führen“, erzählt mir Aurora von einer besonderen Initiative. Als „Ausgezeichnete Buschenschank“ legt man besonderen Wert auf Glaskultur, Ambiente sowie die Qualität und Herkunft der Produkte. Dazu prüft eine externe Jury die Wein- und Glaskultur. Neben den traditionellen Jausenspezialitäten findet man oft die neue, leichte Küche im ausgezeichneten steirischen Buschenschank: Käferbohnen ebenso wie Sulzerl, aber auch Aufstriche, Salate aus eigenen Gärten, Schinkenspezialitäten von Schwein, Rind und heimischem Wild sowie ein Körberl mit verschiedenen Brotsorten. Neben Weinpräsentation und fachlichem Können machen auch



In der steirischen „Ausgezeichneten Buschenschank“ werden Kulinarik, Natur und Wein bestens vereint.

Angebote für Kinder – von alkoholfreien Fruchtsäften bis hin zum Spielplatz – den „Ausgezeichneten Buschenschank“ zum Familienparadies.



Für unsere Genussreise beziehen wir ein Quartier mitten im Ennstal, unweit von Schladming und dem hoheitsvollen Dachstein – ein Ort, der rundum von kostbarer Natur umgeben ist, die hier auf Schritt und Tritt den Ton angibt.

TANZ MIT NATÜRLICHEN AROMEN

Natur- und Wellnesshotel Höflehner****S

Es ist die Natur, welche die Familie Höflehner täglich inspiriert, der Ausrichtung als Naturhotel gerecht zu werden. Aus diesem Grund hat sie die Natur in ihrer Philosophie fest verankert: Natürlichkeit, Naturwellness, Naturkulinarium, Naturerlebnis, Nachhaltigkeit und Naturdesign. Wer ins Hotel kommt, genießt ein Aussteigen auf Zeit und stillt die Sehnsucht nach einem Anfangspunkt – ein wunderbares, entspannendes Gefühl, hier Gast zu sein. Vom Premium Alpin Spa über das tägliche Aktivprogramm bis hin zum wohlthuenden Interieur aus Zirbe bietet das Wellnesshotel alles, was unser Urlauberherz begehrt.

Geschmack einer ganzen Region

Die vielfältige Naturküche verwöhnt Gäste des *Natur- und Wellnesshotels Höflehner* 365 Tage im Jahr mit besten Lebensmitteln, die ohne künstliche Zusatzstoffe vom Küchenteam

auf den Tisch gezaubert werden. Regional und Saisonal sind für die Gastgeber nicht nur leere Worte, sondern danach leben sie – nicht nur in der Küche. Auf den Tisch kommt nur, was ehrlich ist und der erfolgreich bestehenden G-K-H-Philosophie entspricht, gleichbedeutend mit: gesunder Genuss, kreative Küche und traditionelle heimische Hausmannskost.

Gemäß diesem Motto sorgt der prämierte Koch Christian Spreitz als

neuer Küchenchef für noch mehr Genuss. Mit Raffinesse wurden bestehende Rezepte der G-K-H-Philosophie verfeinert, optimiert und neu kreiert – Perfektion, die

man schmeckt, was auch renommierte Auszeichnungen unterstreichen. Aurora schätzt diesen gesunden Genuss, gepaart mit großer Aromenvielfalt, ganz besonders. Auch die inspirierende, kreative Küche von Katrin Höflehner bringt kulinarische Experimente auf den Teller, die uns nicht nur zum Staunen bringen, sondern begeistern.

Die stilvollen und exklusiven Genusssorte bieten für jeden Geschmack etwas. In der vielseitigen Gourmetspension können wir von früh bis spät einkehren, wir genießen die

Rückzugsort für Erholung, Naturgenuss und kulinarische Erlebnisse

Hier kocht man mit viel Kreativität auf hohem Niveau.



angenehme Hotelbar *Der Alchemist*, die lichtdurchflutete *Poolbar* und die gut bestückte *Weinlounge*. Ein wunderbarer Weinkeller für ein Candle-Light-Dinner zu zweit, die Cigar Lounge und die brandneue Orangerie im Grünen sind weitere Angebotshighlights.

„Das Geheimnis großartiger Küche liegt in der Leidenschaft, nicht im Rezept“, das ist das Credo von Küchenvirtuose Spreitz. Wir freuen uns auch, dass wir im Hotelshop hochwertige Produkte aus der Küche des Hauses finden, um den *Höflehner*-Genuss auch zu Hause verkosten können.

Kulinarische Events

- 31.7.: Winzer-Dinner mit Gastwinzer Ott
- 6.10.: Winzer-Dinner mit Gastwinzer Pfnels
- 10.10.: 15-Jahr-Jubiläumsmenü
- 31.10. bis 11.11.: Ganszeit





Bestens gestärkt machen wir uns heute Richtung Pölla auf, wo wir der *Ölmühle Fandler* einen Besuch abstatten und in die Welt feinsten Öle eintauchen.

LEIDENSCHAFTLICHE MEISTERWERKE IN ÖL ÖLMÜHLE FANDLER

Wenn es um beste Öle geht, dann ist man bei den erlesenen Produkten der *Ölmühle Fandler* bestens aufgehoben. Das Familienunternehmen blickt auf eine 100-jährige Geschichte zurück, die bereits vier Generationen umfasst. Verbindende Elemente sind Handwerkskunst und Pioniergeist, die hier gepflegt werden, es geht um Tradition und Moderne sowie um aufrichtigen Respekt gegenüber Mensch und Natur.

Kaltgepresste Geschmacksvielfalt

So entstehen in Pölla fernab von industrieller Massenproduktion kaltgepresste Bio-Öle, die Gourmets und Genießer gleichermaßen begeistern. Hier, wo Qualität vor Quantität steht, wird jeder Tropfen zu einem kleinen Meisterwerk, nicht zuletzt deshalb, weil Liebe zum Detail und ungebrochener Innovationsgeist von einer Generation an die nächste weitervermittelt werden.

„Dieser unvergleichliche Duft!“, schwärmt Aurora beim Verkosten. Nur aus den besten Rohstoffen können so herausragende und charaktervolle Öle entstehen, die auch mit ihrem sortentypischen Geschmack überzeugen. Die Pressmeister kennen die Besonderheiten jedes Pressguts genau und denken sich mit viel Fingerspitzengefühl beim Ölpressen in die Natur der Rohstoffe hinein. Und dann braucht es den perfekten Moment, um sie bei der individuell niedrigst möglichen Temperatur schonend zu verarbeiten. „Durch die Kaltpressung entfalten die Öle einen besonders harmonischen, aber trotzdem vollen Geschmack und behalten alle wichtigen Inhaltsstoffe“, erfahren wir. Danach erhalten die Öle jene Zeit,

Bei der *Ölmühle Fandler* entstehen meisterhafte Produkte, in Generationen gedacht.



die sie brauchen, um sich ohne Filterung ganz von selbst zu klären. So gelingt es, Öle herzustellen, für die *Fandler* seit 1926 steht: kleine kulinarische Meisterwerke in konstant herausragender Qualität.

Feierliche Krönung als Öl-Kaiser

Dass Julia Fandler und ihr Team die Herstellung von Ölen wie kaum jemand anders beherrscht, unterstreichen auch die hervorragenden Ergebnisse bei der „Ab Hof“-Messe Wieselburg, Europas größter Messe für bäuerliche Direktvermarktung. Dort kürt man jährlich die besten Produkte in mehreren Wettbewerben. Und hier wurde das *Fandler Bio-Hanföl* von der Jury zum Öl-Kaiser gewählt, dem besten Öl des Jahres. Nicht nur das, alle weiteren eingereichten *Fandler*-Öle haben überzeugt und wurden ausnahmslos mit 100 Punkten und der Goldmedaille belohnt, und zwar: Bio-Leinöl, Bio-Distelöl, Bio-Hanföl, Bio-Haselnussöl, Bio-Rapsöl, Bio-Kürbiskernöl und last but not least das Original Steirische Kürbiskernöl g.g.A. – eine tolle Bestätigung dafür, dass die Meisterwerke in Öl genau das halten, was sie versprechen, und für uns ein überzeugender Grund, uns im bestens sortierten Shop mit einigen *Fandler*-Ölen für zu Hause einzudecken.



Das Bio-Leinöl ist ein nussig-zartherber Kundenliebling.

Weithin sichtbar thront die Riegersburg majestätisch in der Oststeiermark. Unser Ziel liegt allerdings heute zu ihren Füßen, wo wir uns in der *Manufaktur Gölles* mit sehr vielen verschiedenen, immer äußerst edlen Flüssigkeiten beschäftigen.

PARADIES FÜR ESSIG UND HOCHPROZENTIGE SPEZIALITÄTEN

Gölles – Manufaktur für edlen Brand und feinen Essig

Das Steirische Vulkanland ist heute ohne die *Manufaktur Gölles* kaum mehr vorstellbar. Das Familienunternehmen zählt zu den Vor- und Spitzenreitern, wenn es um edle Brände und feine Essige geht. Mit David Gölles und Partnerin Katharina Fleck übernimmt gerade die nächste Generation mit viel Innovationsgeist die Führung des kulinarischen Leitbetriebs. Begonnen hat die Erfolgsgeschichte schon Ende der 70er-Jahre, als Alois Gölles erste Äpfel, Birnen, Zwetschken und Pfirsiche aus der umliegenden Region zu Bränden veredelte. Schon

1979 gründete er die Manufaktur mit Edelbränden, 1984 wurde der erste Balsamessig gefertigt. „Der damals völlig einzigartige Apfel-Balsamessig sorgte überall für Furore – das hatte die Kulinarikwelt noch nicht gesehen“, erinnert sich Aurora lachend bei unserer Tour durch die beeindruckende „Gläserne Manufaktur“, ein wahres Refugium, wenn man mehr über edlen Brand und feinen Essig erfahren will. Wir bewundern nicht nur Österreichs größten Essigfaskeller, sondern können uns auch durch rund 20 hochwertige Edelbrände und Essige durchkosten, vom klassischen Weinessig über fruchtigen Quittenessig bis hin zu mildem Balsamessig aus Apfel oder Birne. Man schmeckt, dass bei jedem Produkt die besten Rohstoffe zum Einsatz kommen, die zu bestmöglichen Qualitäten führen.

Zeit für Whiskey, Gin & Rum

Grund für unseren Besuch ist aber vor allem auch das *house of whiskey, gin & rum* von Sohn David Gölles: Nach Studium und einigen internationalen Erfahrungen wollte dieser sich nicht nur auf die Verarbeitung von regionalem Obst konzentrieren, sondern einen Schritt in eine andere Richtung gehen. Er widmete sich den Getreidesorten, die auf den Feldern direkt vor der eigenen Haustüre wachsen, und begann, Whiskey zu destillieren, und das in äußerst beeindruckender Weise. David Gölles liebt das Spiel mit verschiedenen Fasstypen und Lagerungen und blendet die Whiskeys der Marke *Ruotker's* selbst. Bald folgte *Hands On Organic Gin*, der nach dem Motto „Weniger ist mehr“ aus nur fünf Essentials eine unschlagbare Geschmacksfülle kreiert. Rum war



Rum, Whiskey und Gin – die spannende Welt von David Gölles

Hier kann man stilvoll eintauchen in die Welt heimischer Whiskeys, Gins und Rums.

danach der nächste logische Schritt: Bei der Marke *Rohn Johan Rum* trifft steirische Handwerkskunst auf exotische Rohstoffe, und auch hierbei erweist sich David Gölles als Meisterblender.

Aurora und ich sind schwer begeistert vom einladenden Besucherzentrum, wo wir das Fasslager mit knapp 1.000 Eichenfässern bestaunen und mehr als 800 verschiedene Spirituosen glasweise verkosten könnten. Wir nehmen nicht nur jede Menge Wissen von hier mit, sondern auch einige ausgewählte *Gölles*-Produkte aus dem bestens sortierten Shop.

PROMOTION · FOTOS: © INGO PERTRÄMMER



Rund 20 verschiedene Edelbrände und Essige aus unterschiedlichen heimischen Obstsorten bietet die *Manufaktur Gölles*.





Bei *Vulcano* ist die Schinkenproduktion ein meisterlicher Veredelungsprozess.

In der Nähe der Riegersburg liegt auf einer malerischen Anhöhe in Auersbach die *Vulcano Schinkenmanufaktur*, der wir heute einen Besuch abstatten.

EINE FAMILIE. EINE LEIDENSCHAFT VULCANO

Seit über 20 Jahren widmet sich der Familienbetrieb der Kunst der Schinkenherstellung und entwickelte sich zu einem Vorzeigebetrieb. Bettina und Franz Habel setzen Jahr für Jahr neue Schritte, um zu den besten Schinkenproduzenten der Welt zu zählen, aber auch um zu zeigen, wie man von der Landwirtschaft bis zum Gastronomieangebot im Einklang mit der Natur arbeiten kann: „Unser

Ziel ist, ein neues Bewusstsein für mehr Tierwohl und Qualität zu schaffen“, meint Bettina Habel, als wir auf unserem Rundgang auf sie treffen. Tierwohl ist hier definitiv mehr als eine Phrase, das können wir vor Ort live miterleben. Ob jede Menge Platz, Freilauf, eine Dusche zur Abkühlung oder artgerechte Beschäftigung, es ist wirklich eine Freude zu sehen, dass sich die Schweine nach Lust und Laune suhlen, wälzen und vergraben können. Die Schinkenspezialitäten, hergestellt nach exzellenten Rezepturen, ergeben nach edlen Reifeprozessen den einzigartig milden *Vulcano*-Geschmack.

Grillen mit *Vulcano*

Davon überzeugen wir uns gleich selbst bei einer geschmackvollen Jause auf der Terrasse der *Schinkenwelt*. Währenddessen scrollen wir durch den Social-Media-Auftritt von *Vulcano*: „Schau mal“, meint Aurora begeistert, „es gibt hier jede Menge tolle, bestens aufbereitete Rezeptideen mit *Vulcano*-Produkten.“ Ich kann ihr nur zustimmen, die Spareribs auf Flatbread etwa lachen mich gleich an und klingen nach einem tollen BBQ-Erlebnis – so geht Grillen mit Stil.

Natürlich statten wir auch dem bestens sortierten Shop einen Besuch ab. Die Wahl zwischen verschiedenen reifen Schinken – 8, 18, 27 oder auch 36 Monate gereift –, Salami-, Speck- oder Chipsvarianten ist ebenso schwierig wie jene bei den Käsen, Marmeladen und Chutneys. Gut, dass wir uns nicht nur vor Ort eindecken können, sondern *Vulcano* auch über einen tollen Onlineshop verfügt. Unseren nächsten *Vulcano*-Grillvergnügen auf der Terrasse zu Hause steht nichts im Wege.



Tierwohl, artgerechte Haltung und voller Geschmack sind bei *Vulcano* kein Widerspruch.



Wir bleiben heute kulinarisch unterwegs und statten der *Ölmühle Pronnegg* in St. Johann im Saggautal einen Besuch ab.

TROPFEN FÜR TROPFEN Ölmühle Pronnegg

Inmitten der malerischen südsteirischen Hügellandschaft haben Sandra und Martin Pronnegg ein Refugium für echten Genuss geschaffen. Der Familienbetrieb legt höchsten Wert auf Qualität, in der neu gebauten Ölmühle vereinen sie Handwerk, Regionalität und höchste Qualitätsansprüche unter einem Dach – und laden Besucher wie uns ein, die Entstehung von echtem Steirischem Kürbiskernöl g.g.A. hautnah mitzerleben. Das machen wir sehr gerne und sind fasziniert, wie in der Schaupresse Tropfen für Tropfen das schwarze Gold erscheint.



Steirische Spezialitäten bietet man im neuen *Genussgächterl*.



Martin und Sandra Pronnegg produzieren mit viel Leidenschaft hochwertiges steirisches Kernöl.

„Wir verlesen jeden Kern und kontrollieren alle Zutaten, um so das beste Ergebnis zu erzielen. Qualität ist unser Steckpferd“, erzählt uns Sandra Pronnegg. Mit Erfolg! Das Öl aus dem sympathischen Familienbetrieb ist vielfach prämiert und überzeugt regelmäßig bei renommierten Verkostungen. Im soeben eröffneten hauseigenen *Genussgächterl* können wir das sanft nussige Kernöl mit vollmundigem Geschmack ebenso verkosten wie feine regionale Produkte. Oder man lässt sich mit Kaffee oder einer regionalen Jause verwöhnen.



Ein Kulturbesuch darf auf unserer Reise nicht fehlen, auch hier bleiben wir inhaltlich ganz steirisch und widmen uns der Ausstellung im Schloss Eggenberg.

AMBITION & ILLUSION STEIERMARK SCHAU 2025, Schloss Eggenberg

Das Schloss Eggenberg am Grazer Stadtrand ist ein Barockjuwel, das seit 2010 UNESCO-Weltkulturerbe ist. Das 400-Jahr-Jubiläum ist nun Anlass für die alle zwei Jahre stattfindende STEIERMARK SCHAU, die unter dem Titel *Ambition & Illusion* dem Schloss und vor allem auch seinen Bewohnern eine Ausstellung widmet. Die STEIERMARK SCHAU, umgesetzt vom Universalmuseum Joanneum, taucht tief in die Welt der Eggenberger ein und erzählt vom Aufstieg und Fall dieser fürstlichen Familie. Die Ausstellung führt erstmals kostbare Objekte aus der Welt der Eggenberger in ihrem Residenzschloss zusammen und zeigt einen unverfälschten Blick auf die Geschichte des Schlosses und ihrer Bewohner. Das Highlight unter den internationalen

Leihgaben ist der einzigartige Goldene Wagen des Fürsten Johann Anton von Eggenberg, der für die STEIERMARK SCHAU zum ersten Mal verliehen wurde. Auch die Sonderausstellungen im Münzkabinett und im Archäologiemuseum können wir bestaunen.

Weiter geht es Richtung steirisches Thermen- und Vulkanland nach Fehring, wo wir uns dem schwarzen Gold der Steiermark widmen.

VARIANTENREICHER KÜRBISGESCHMACK Kürbishof Koller

Der wunderschön gelegene *Kürbishof Koller* ist in jeder Hinsicht einen Besuch wert. Die Lage ist traumhaft auf einem Hügel bei Weinberg an der Raab, und man findet hier jede Menge spannende Produkte rund ums Thema Kürbis. Als Johann Koller in den elterlichen Betrieb zurückkehrte, gewann er die Erkenntnis, dass Kürbis „überraschend vielseitig ist“, wie er erzählt. Und so entwickelte er eine Leidenschaft, die ihn vom Nebenerwerb zum Vollblutkürbisbauern führte. Bis heute ist es Koller besonders wichtig, nicht nur höchste Qualität mit Kernen aus der Region zu bieten, sondern über den Tellerrand hinauszublicken, und so gibt es immer wieder innovative Kürbisprodukte. Neben dem beliebten originalen Kürbiskernpesto finden wir auch Kürbischutney, Kürbiskonfitüre, Kürbis süß-sauer und Kürbisnudeln. „Ein Geheimtipp für die schnelle Küche ist etwa unser Kürbisschmalz, erhältlich in den vier Variationen getrüffelt, Trüffel, Chili und klassisch“, erzählt uns Koller. Das muss natürlich mit nach Hause.

Noch bis 2. November kann man Schloss Eggenberg im Rahmen der STEIERMARK SCHAU erleben.

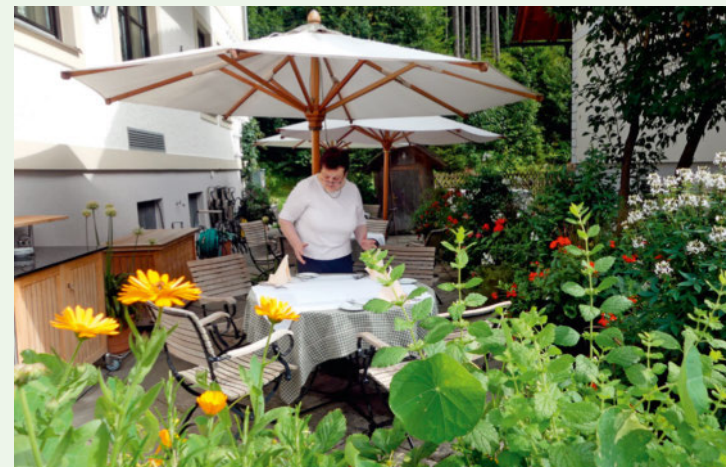
Für uns geht es heute noch weiter ins Joglland, zu einem Tipp, den wir von Freunden bekommen haben.

AUSZEIT IM HERZEN DES JOGLANDS Wirtshaus Zur Klaus

Das Wirtshaus *Zur Klaus* in Ratten ist nicht nur in der Region ein kulinarischer Hotspot, sondern hat sich weit darüber hinaus einen Namen gemacht. Wirtin Monika Fasching-Posch versteht ihr Handwerk in der Küche. Sie weiß, wie man aus wertvollen Zutaten eine vielversprechende Kreation für Herz und Gaumen serviert. Vor allem saisonale und regionale Produkte liegen der leidenschaftlichen Köchin am Herzen. So etwa gibt es heimisches Wild aus dem eigenen Revier und „Schwammerl, direkt hier aus dem Joglland“, schwärme ich. Aurora wiederum liegt mit einem schmackhaften Saibling aus klarem Almwasser goldrichtig. Ein Genuss sind alljährlich auch die knusprigen Gansl der Wirtin zur Martinizeit. Und, so hören wir von Gästen, das Mehlspeisenbuffett im zeitigen Frühling lässt süße Herzen höherschlagen. Wir verbinden das gute Essen hier in der *Klaus* auch gleich mit einer Nächtigung und können so den Tag gemütlich ausklingen lassen.

Johann Koller bietet exzellente Kürbisprodukte an, etwa beim frühmorgendlichen *Electric Sunrise Breakfast* am 31. August, von 6 Uhr in der Früh bis 11 Uhr.

Schmackhafte Küche findet man im Wirtshaus *Zur Klaus* in Ratten.





Den Geschmack der Region kennenlernen – das klappt bestens in der *Steierkraft Kernothek*.

Am nächsten Tag machen wir uns bestens gestärkt noch auf, um uns noch einmal dem Thema Kürbiskern zu widmen.

TRADITIONELLE PRODUKTE, AUS LIEBE ZUR STEIERMARK

Steierkraft Kernothek

In St. Ruprecht an der Raab besuchen wir die *Steierkraft Kernothek*, ein perfektes Ziel für einen Ausflug. Hier werden etwa Köstlichkeiten von mehr als 130 Lieferanten aus der Region präsentiert. Die Themenführungen mit fünf Schwerpunkten finden von April bis Ende Oktober jeweils zu fixen Zeiten statt. Wir kommen genau richtig an und begeben uns auf eine informative Genussreise. Bei einer richtigen Erlebnistour können wir die betriebseigene Produktion sehen, einen Blick hinter die Kulissen werfen und natürlich die Produkte verkosten und mitnehmen. Es ist äußerst interessant zu sehen, wie hochwertige Nahrungsmittel dank regionaler und nachhaltiger Produktion vom Feld ins Küchenregal gelangen. Außerdem erfahren wir viel über die Welt rund um den steirischen Kürbiskern und das Steirische Kürbiskernöl g.g.A. sowie die Steirische Käferbohne g.U. Sogar unser eigenes Kürbiskernöl können wir frisch vom Tank zapfen.

Bei *Kaefers* in Hartberg gilt das Motto „Essen. Trinken. Naschen“ – da sind wir genau richtig.

GENUSS HATTRICK

Kaefers Hartberg

Die Besitzer Michaela und Juri Huszar-Käfer führen das Lokal mit einladender Gastlichkeit.

Der Stil ist modern und zeitgemäß und lädt mit seiner gemütlichen Atmosphäre zum Verweilen ein. Wir schmökern erst einmal in der abwechslungsreichen Karte. Besonders fein ist, dass man bei *Kaefers* zu jeder Tageszeit verwöhnt wird, sei es Frühstück, Mittagessen oder zu Kaffee und Kuchen. „Es ist uns wichtig, dass unsere Gäste immer das volle Genusserlebnis haben“, erzählt uns Michaela Huszar-Käfer. Sollen wir als Frühstücksvariante die japanische Eierrolle Tamagoyaki wählen oder doch lieber eine Buddha Bowl mit Garnelen? Auf der Speisekarte finden wir auch tolle Wraps, Pasta, Green Detox Vitamin Bowls und österreichische Klassiker. Besonders beliebt sind im *Kaefers* aber auch Süßes aus der hauseigenen Konditorei und Eiskreationen. Das lassen wir uns zu einem guten Espresso erst mal buchstäblich auf der Zunge zergehen.



Stephan Lorenz und Matthias Schreiner bieten mit den *Imkereien Hochsteiermark* exzellente Honigerzeugnisse aus lokaler Produktion an.



Bevor es wieder Richtung nach Hause geht, statten wir noch den *Imkereien Hochsteiermark* in Spital am Semmering einen Besuch ab.

DIE HONIGVISIONÄRE

Imkereien Hochsteiermark eG

Um qualitativ hochwertigem Honig aus der Region die besten Vertriebsmöglichkeiten zu bieten, haben sich die *Imkerei Lorenz* von Stephan Lorenz sowie die *Bienenbrüder* von Matthias Schreiner zusammengeschlossen. „Unser Ziel ist, unseren Kunden regionale und hochwertige Produkte zu bieten“, erzählt uns Schreiner. Jeder Betrieb produziert eigenen, qualitativ hochwertigen Honig. Bei Einkauf, Vertrieb, Social Media oder auch der Förderung von weiteren lokalen Imkern arbeitet man eng zusammen.

„Wir sind österreichische Imker und produzieren hochwertige österreichische Erzeugnisse“, führt Lorenz weiter aus, „diese wollen wir unseren Kunden in bester Qualität zu fairen Konditionen anbieten.“ Neben bekannten Honigspezialitäten gibt es auch *Metzante*, einen fruchtig-süß-erfrischende Frizzante, der auf Honigwein basiert. Während ich die Classic-Variante vorziehe, ist Aurora von der Himbeer-Variante begeistert. Beide finden noch Platz in unserem reich bestückten Steiermark-Korb für zu Hause.

Michaela und Juri Huszar-Käfer bieten eine Mischung aus Tradition und Innovation.

Steiermark

Adressen

1 WEIN STEIERMARK

Hamerlinggasse 3
8010 Graz
T 0316/8050 14 35
info@steiermark.wine
www.steiermark.wine

2 Natur- und Wellnesshotel Höflehner****s

Gumpenberg 2
8967 Haus/Ennstal
T 03686/25 48
info@hoeflehner.com
www.hoeflehner.com

3 Ölmühle Fandler

Prätis 1
8225 Pöllau
T 03335/22 63
info@fandler.at
www.fandler.at

4 Manufaktur Gölles

Stang 52
8333 Riegersburg
T 03153/75 55
obst@goelles.at
www.goelles.at

5 Vulcano Schinkenmanufaktur GmbH & Co KG

Auersbach 26
8330 Feldbach
T 03114/21 51
mail@vulcano.at
www.vulcano.at

6 Ölmühle Pronnegg

Saggau 49
8453 St. Johann im Saggautal
T 0664/161 79 92
office@pronnegg.at
www.pronnegg.at

7 STEIERMARK SCHAU

Schloss Eggenberg
Eggenberger Allee 90
8020 Graz
T 0316/80 17-9560 oder -9532
eggenberg@museum-joanneum.at
www.museum-joanneum.at/
steiermarkschau

8 Kurbisshof Koller

Johann Koller
Weinberg 78
8350 Fehring
T 03155/34 14
M 0699/19 23 17 99
info@kuerbishof-koller.at
www.kuerbishof-koller.at

9 Wirtshaus „Zur Klause“

Filzmoos 32
8673 Ratten
T 03173/24 48
M 0664/503 59 20
ratten@zurklause.at
www.gasthof-zurklause.at

10 Steirerkraft Kernothek

Wollsdorf 75
8181 St. Ruprecht/Raab, Austria
T 03178/25 25-270
kernothek@steirerkraft.com
www.steirerkraft.com

11 Kaefer's Huszar-Gastro GmbH

Im Hatric 12/Top 16
8230 Hartberg
T 0660/100 99 90
info@kaefers.at
www.kaefers.at

12 Imkereien Hochsteiermark eG

Bundesstraße 24
8684 Spital am Semmering
office@imkereien.at
www.imkereien.at



Wein
Steiermark

Wein vom Berg. Mit Hand & Herz.

Entdecken Sie die herausragenden DAC-Weine mit Ursprungsgarantie aus der Steiermark – wo die Handlese verpflichtend ist und der Bergweinbau überwiegt.

Die steirischen Winzer freuen sich auf Ihren Besuch am Hof – und mit unserer Winzersuche finden Sie Ihren Lieblingswinzer auch online.

Erleben Sie den
Steirischen Wein live:

5.11.2025

JUNKERPRÄSENTATION
Stadthalle Graz

21.11.2025

RIEDENWEINPRÄSENTATION
Alte Universität Graz

Mit dem
Newsletter immer auf
dem Laufenden:



www.steiermark.wine/winzersuche

Somme, Sonne, Schmankerlzeit

Wenn die Tage lang sind und die Sonne goldene Spuren über Hügel und Seen zieht, entfaltet sich in Österreich eine kulinarische Landschaft, die so vielfältig ist wie das Land selbst. Von lauschigen Schanigärten in der Stadt über gelebte Wirtshauskultur in den Dörfern bis hin zu schmackhaften Jausen auf den Almen, kulinarische Erlebnisse am Wasser oder trendige Kreationen beim nächsten Streetfoodcorner auf einem der zahlreichen Outdoor-Events. Der Sommer ist die perfekte Zeit, um die österreichische Gastlichkeit in all ihren Facetten zu genießen.

Unser Tipp: schmökern, Tisch reservieren, Sonne genießen und sich durch Österreich kosten – der Sommer ist angerichtet!



FEIERN UND GENIESSEN IM WALDVIERTEL

RESTAURANT HERBERT HETZGER –
DIAMOND GOLFCLUB OTTENSTEIN

Genuss für Aug' und Ohr, Entspannung für die Seele und kulinarische Erlebnisse bietet das Restaurant Herbert Hetzger im Waldviertel. Direkt am 1. Abschlag und 9. Green des Diamond Golfclub Ottenstein gelegen, bietet es eine angenehme Auszeit,

umgeben von schönster Waldviertler Landschaft. In entspannter Atmosphäre kann man hier in Niedergrünbach, gleich ums Eck vom Ottensteiner Stausee und vom Dobrastausee, guten Gewissens die Seele baumeln und sich kulinarisch verwöhnen lassen. Die Terrasse lädt zu genussvollen Stunden in der Sonne ein.

Gäste genießen hier besonders, dass Monika und Herbert Hetzger durchgehend warme Küche bieten – eine zunehmende Rarität. Vom reichhaltigen Frühstück über einladende Lunchvariationen und einen Imbiss zwischendurch bis hin zum gemütlichen Abendessen oder romantischen Dinner zu zweit reicht das kulinarische Angebot der Gastgeber. Herbert Hetzger empfiehlt etwa die gebratene Beiriedschmitte mit kräftiger Rotweinjus, Erdäpfelgratin und Buttergemüse. Genießen kann man auch ein Candle-Light-Dinner oder das „Golf & Dinner“-Package, umgeben von atemberaubender Natur. Selbstverständlich legt man im Restaurant Hetzger Wert auf saisonale Gerichte, im Sommer etwa stehen verschiedene Variationen vom Waldviertler Eierschwammerl auf der Karte ebenso wie Tatar von der Lachsforelle, Rehbraten, rosa gebratenes Lammrückenfilet oder zum Abschluss flaumiges Schokoladensoufflé. Besonders beliebt ist im Restaurant Hetzger auch die Möglichkeit, gelungene Feste zu feiern: Getrennte Räumlichkeiten bieten viel Platz und einen wunderschönen Rahmen für Familienfeiern und andere festliche Anlässe, auch Hochzeiten mit bis zu 50 Personen sind möglich. Die Galerie des Hauses mit eigener kleiner Terrasse verleiht jeder Feier eine gemütliche Atmosphäre mit Blick in die Natur. Monika und Herbert Hetzger sorgen jederzeit für herzliche Gastlichkeit und eine heimelige Atmosphäre im Waldviertel.

RESTAURANT HERBERT HETZGER
NIEDERGRÜNBACH 60, 3532 RASTENFELD, T 02826/881 02
INFO@RESTAURANT-HETZGER.AT, WWW.RESTAURANT-HETZGER.AT



Mörwald Gutshof Rooftop Bar



Mörwald Gutshof Executive Suite



Familie Mörwald

GAUMENFREUDEN UND GASTFREUNDSCHAFT MÖRWALD IN FEUERSBRUNN

Toni Mörwald ist einer der bekanntesten Köche Österreichs. Kein Wunder, ist sein Motto: „Essenszeit ist Lebenszeit“. Mörwald hat Feuersbrunn in einen Genuss-Hotspot verwandelt. Der Bogen seiner Restaurants am Wagram spannt sich von bodenständiger Küche bis hin zu hochprämierter Spitzengastronomie, seine Hotels bieten höchste Standards.

In den ursprünglichen Räumlichkeiten des *Mörwald Wirtshauses* nahm die Erfolgsgeschichte der *Mörwald-Gourmetwelt* ihren Lauf. Heute sitzt man in der *Kochbar im Wirtshaus* in einem gemütlich gestalteten Gasträum mit offener Küche, genießt bodenständige Gerichte von bester Qualität und dazu Weine aus der Region oder ein gutes Bier. 2016 wurde das *Mörwald-Stammhaus Zur Traube* in Feuersbrunn umgebaut und an heutige Bedürfnisse angepasst. Der traditionelle Charme des einstigen Dorfwirtshauses und seiner urigen Stüberl ist dabei erhalten geblieben, etwa im Kräuterrzimmer des Restaurants, in dem modern interpretierte Klassiker der österreichischen Küche und internationale Gerichte serviert werden. Das Gourmetrestaurant *Toni M.* steht für österreichische Küche in besonders kreativer und zeitgemäßer Form. Gekocht wird welttoffen und modern, ohne dabei den Bezug zur heimischen Kochtradition zu verlieren. Regionale Spitzenprodukte werden in Szene gesetzt. Das hochdekorierte Restaurant ist zweifellos die Ess-Klasse im *Mörwald-Stammhaus* in Feuersbrunn.

Ankommen. Abschalten. Aufatmen.

Mit dem *Grafenegg Hotel* und den *Grafenegg Cottages* stehen anspruchsvollen Gästen traumhafte Quartiere zur Verfügung. Dem nicht genug: Das *Relais & Châteaux Hotel am Wagram* und das neu eröffnete *Mörwald Gutshof Hotel* bieten luxuriöse Unterkünfte – von der 180 Quadratmeter großen Penthouse-Suite bis zum Doppelzimmer Superior. Die einzelnen Zimmer sind mit höchster Qualität ausgestattet. Selbstverständlich ist die Nutzung des hoteleigenen Spa-Bereichs mit Dampfbad und Sauna für Hotelgäste inklusive.

Das heuer neu eröffnete *Mörwald Gutshof Hotel* ist ein Refugium für alle, die das Besondere suchen. Jedes Zimmer und jede Suite ist mit viel Liebe zum Detail gestaltet – hochwertig, stilvoll, mit allem, was das Herz ruhiger schlagen lässt. Ob für ein entspanntes Wochenende oder einen längeren Aufenthalt: Hier wohnt man nicht einfach, man lebt den feinen Unterschied. Der *Gutshof* bietet auch Raum für jeden Anlass, ob Boardmeeting, Team-Retreat, Galaabend oder Produktpräsentation: Mit den neuen Räumlichkeiten – vom modernen Weinkeller bis zur lichtdurchfluteten Markthalle, von der stilvollen Galerie bis zur Rooftop-Terrasse – schafft *Mörwald* Raum für Ideen, Begegnungen und bleibende Eindrücke

Die *Mörwald Weinhandlung & Greißlerei* ist das genussvolle Entree im *Mörwald Gutshof*: Hier reihen sich Wagramer Raritäten an internationale Ikonen zu Ab-Hof- und Viothekpreisen, flankiert von handverlesenen Delikatessen, frischem Brot und hausgemachten Spezialitäten.



Gourmetrestaurant Toni M.



FOTOS: JULIA STIX, POVAT (2), ASSOCIAL (2)

MÖRWALD HOLDING GMBH
KLEINE ZEILE 13–17, 3483 FEUERSBRUNN AM WAGRAM
T 02738/229 80, REZEPTION@MOERWALD.AT, WWW.MOERWALD.AT



Maria Theresia – das Musical

Weltpremiere ab 10. Oktober 2025 im Ronacher

Starbesetzung auf der Bühne mit bekannten Publikumsliebungen und starken Newcomern, u. a. Nienke Latten, Fabio Diso, Moritz Mausser, Annemieke van Dam, Annemarie Lauretta, Dominik Hees, Andreas Wolfram, Amelie Polak und Aeneas Hollweg

Nach dem Riesigerfolg von *Rock Me Amadeus – Das Falco Musical* präsentieren die Vereinigten Bühnen Wien (VBW), ein Unternehmen der Wien Holding, mit *Maria Theresia – Das Musical* ihre neueste Eigenproduktion. Ab Oktober 2025 kommt das Leben einer der bedeutendsten Monarchinnen Europas auf die Bühne des Ronacher – packend, modern und emotional erzählt.

Ein episches Musical über Macht, Mut und Veränderung

Das Musical zeichnet das bewegte Leben Maria Theresias, der ersten weiblichen Herrscherin der Habsburgermonarchie, nach. In einer männerdominierten Welt setzt sie sich mit Mut, Intelligenz und Weitblick durch und lenkt Österreich durch Kriege, Reformen und politische Umwälzungen. Die Geschichte verbindet historische Tiefe mit zeitgemäßem Sound: Kraftvolle Songs, pulsierende Beats und mitreißende Lyrics treffen auf eine moderne Inszenierung.

Historisches Vorbild und moderne Heldin

Maria Theresia ist nicht nur Monarchin und Reformerin, sondern auch Ehefrau und Mutter von 16 Kindern. Im Zentrum des Musicals

stehen ihr unermüdlicher Einsatz für Bildung, Soziales und Staatsmodernisierung sowie Auseinandersetzungen mit mächtigen Gegenspielern wie Friedrich II. von Preußen. Das Stück beleuchtet die vielseitige Persönlichkeit der Herrscherin: kluge Strategin, empathische Mutter und entschlossene Repräsentantin einer neuen politischen Ära.

Titelrolle für Nienke Latten

Die jungen Künstlerin Nienke Latten, geboren 1995 in den Niederlanden, ist eine Sopranistin, die ihre Musiktheaterausbildung an der Akademie in Tilburg (NL) erhielt, die sie 2017 mit Auszeichnung abschloss. Bereits während des Studiums sammelte sie Bühnenerfahrung, u. a. in *Elisabeth*, *West Side Story* und *Fiddler on the Roof*. Nach dem Studium trat sie in Produktionen wie *Musical Deluxe* und *Der gestiefelte Kater* auf. Bekannt wurde sie durch ihre Hauptrolle als Jasmin im Musical *Aladdin*, zunächst in Hamburg,

Nienke Latten (u. a. *Aladdin*, *Rebecca*) spielt die Titelrolle Maria Theresia.



später in Stuttgart. 2021/22 war sie in *ONE* in den Niederlanden zu sehen, seit 2022 spielt sie die Hauptrolle in *Rebecca* in Wien. Daneben tritt sie regelmäßig bei Konzertformaten wie *Musical Delight* oder als Gast bei Mark Seibert auf.

Großer Publikumserfolg zeichnet sich ab

Bereits vor der Premiere zeigt sich die enorme Resonanz des Publikums. Im Vorverkauf der ersten Monate konnte sogar der Publikumsliebbling *Rock me Amadeus – Das Falco Musical* knapp übertroffen werden.

Tickets sind erhältlich unter www.musicalvienna.at, bei Wien Ticket unter 01/588 85-111 sowie an allen Vorverkaufsstellen der VEREINIGTEN BÜHNEN WIEN.



FOTOS: VBW, STEFANIEJSTEINDL (2), RUPERT STEINER



RADIO

TO



GO

Superfly.fm
Your Soul Radio



Gesamtkunstwerk Grüner Veltliner

Die stilistische Vielfalt und der Ausdruck des Terroirs machen die Nummer eins unter den heimischen Rebsorten so unvergleichlich.

TEXT & VERKOSTUNG: WILLI BALANJUK

Die diesjährige Grüner-Veltliner-Grand-Cru-Verkostung macht ein weiteres Mal die gesamte Bandbreite dieser Rebsorte sichtbar. Die Jahrgänge 2024, 2023, 2022 und 2021 sind aktuell auf dem Markt und in der Gastronomie verfügbar. Die Qualität des aktuellen Jahrgangs 2024 – mit all seinen Herausforderungen – ist ein Beweis für die schnelle Lernkurve und hohe Flexibilität der heimischen Winzer. Man hat aus den letzten Jahrgängen mit frühen und späten, mit trockenen und regenreichen, mit pflanzenschutztechnisch einfachen und sehr komplizierten Jahren gelernt. Doch 2024 war fordernd aufgrund eines neues Phänomens: Die Endreifung der Beeren erbrachte eine noch nie da gewesene Zuckerzunahme. Nach den Niederschlägen im September waren daher die Schlagkraft der Lesemannschaften und die Schnelligkeit bei der Ernte entscheidend.

Der 2023er war punkto Lese eher unproblematisch. Der 2022er gilt nach wie vor als Geheimtipp – einige Winzer sind überzeugt, dass der Jahrgang gleich gut oder sogar besser als der 2021er ist. Ich freue mich schon auf die zukünftige Herausforderung, beide Jahrgänge in ihrer Entwicklung zu vergleichen.

A la Carte hat diese Grand-Cru-Verkostung in fünf Kategorien ausgeschrieben, es wurden rund 460 Weine verkostet.

In der Kategorie **Grüner Veltliner 2024 klassisch** gab es erwartungsgemäß die meisten Einreichungen. Die Weine präsentieren sich mehrheitlich in guter Qualität, ihr Stil wirkt einladend fruchtig; leicht kandierte Aromen, balanciertes Frucht-Säure-Spiel und animierender Trinkfluss. Die Mehrheit der Weine ist bereits

jetzt gut antrinkbar und wird sich am besten in den kommenden zwei bis drei Jahren trinken lassen. Die höchst bewerteten Weine kommen aus allen Weinbauregionen Niederösterreichs. Mit dem Grünen Veltliner des Weinguts Esterházy konnte sich auch ein Wein vom Leithagebirge im Spitzfeld etablieren.

In der Kategorie **Grüner Veltliner 2024 gehaltvoll & Reserve** waren auch Fassproben erlaubt, da viele Spitzenweine des Jahrgangs noch nicht in Verkehr gebracht wurden – der Ausbau im Fass wird sie mehrheitlich verbessern. Unter den Besten die Usual Suspects aus der Wachau, dem Krems- und dem Traisental.

In der Kategorie **Grüner Veltliner 2023 klassisch** macht sich ein klarer Trend zu hochwertigen Weinen mit etwas weniger Alkohol und damit leibendigerem Frucht-Säure-Spiel bemerkbar. Voraussetzung für diese Weinstilistik sind natürlich auch die entsprechenden „kühleren Lagen“.

Die Kategorie **Grüner Veltliner 2023 gehaltvoll & Reserve** war ein Heimspiel für Bernhard Ott. Mit seinem *GV Ried Rosenberg*, der Ried Spiegel und der Ried Stein hat er eine atemberaubende Serie eingereicht. Für Ott war der Jahrgang mit seinem für ihn idealen Vegetationsverlauf optimal, um den jeweiligen Lagencharakter herauszuarbeiten. Über 40 weitere Weine wurden mit 94 oder mehr Punkten bewertet – ein Jahrgang, der reichlich Genuss vermittelt. Die Weine wirken zugänglicher, als es die 2021er und 2022er in diesem Stadium waren. Wer diese Entwicklungsphase nicht versäumen möchte, sollte sich beeilen. Die besten Weine verfügen zudem über enormes Reifepotenzial.

Die Kategorie **Grüner Veltliner 2022 & 2021** kann als Bestätigung der Vielfalt der Rebsorte angesehen werden. Immer mehr Winzer entscheiden individuell, wann sie ihre Weine auf den Markt bringen. Die Siegerweine – ein Mal 2022 und ein Mal 2021 – beeindruckten sowohl durch Tiefe als auch durch Komplexität.

Zusammenfassend unterstreicht der Grüne Veltliner seine Stärke, mit allen Herausforderungen der Vegetation umgehen zu können. Die 2024er präsentieren sich einladend, die Mehrheit der 2023er ist jetzt antrinkbar. Dennoch glaube ich, dass sich viele in den kommenden Jahren verschließen werden, wie das bei vielen 2022ern und 2021ern gerade passiert.

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

Jurymitglieder sind Hans Martin Gesellmann (Kracher Fine Wine), Benjamin Mayr (Del Fabro-Kolarik), Dragos Pavelescu (Önologe), Johannes Tremmel (Weinhandel) und der Autor.



Grüner Veltliner 2023 Reserve

Weingut Bernhard Ott, Feuersbrunn

2023 Grüner Veltliner Ried Rosenberg Feuersbrunn
Wagram DAC 1 ÖTW, 13%, NK



100
A LA CARTE
PUNKTE

Helles Gelb, vielschichtiges Bukett, rosa Grapefruit, Verbene und Salbei, Kumquat, Gewürznelke, körperreich, engmaschige Struktur, lebendiger, eleganter Trinkfluss, feines pikantes Tannin, zarte Würze und florale Noten im Nachhall, Riesenpotenzial, Grüner Veltliner mit großer Finesse.

Berhard Ott: „Für uns war der Jahrgang 2023 im Weingarten ein absolutes Highlight: perfekte Vegetation und hohe physiologische Reife. Mit dem schonenden Ausbau begleiten wir den Jahrgang im Keller.“

Grüner Veltliner 2023 Reserve



98
A LA CARTE
PUNKTE

2023 Grüner Veltliner Ried Spiegel Feuersbrunn Wagram DAC 1 ÖTW, 13%, NK

Helle Farbe, vielschichtiges Bukett, Salbei, rosa Grapefruit, leicht floral, nussige Würze, kräftig und elegant, lebendiger Trinkfluss, feinsten Gerbstoff im Abgang, pikanter Nachhall, Kumquat und Verbene im Rückaroma



98
A LA CARTE
PUNKTE

2023 Grüner Veltliner Ried Stein Engabrunn Kamptal DAC 1 ÖTW, 13%, NK

Helle Farbe, einladende, intensive Nase, Kamille, Physalis, Weingartenpfirsich, Verbene, kräftig, dicht und straffe Struktur, eleganter Trinkfluss, pikantes Finish, zart pfeffrig-würziger Nachhall, Pomelo und Kumquat im Rückaroma

Grüner Veltliner 2023 klassisch



95
A LA CARTE
PUNKTE

2023 Grüner Veltliner Ried Kirchthal Feuersbrunn Wagram DAC, 13%, DV

Helle Farbe, jugendlich, vielschichtiges Bukett, Steinobst, Limette, straffe, engmaschige Struktur, eleganter Trinkfluss, fruchtig-präzises Finish, lang anhaltend



Grüner Veltliner 2022 & 2021

Weinhofmeisterei Mathias Hirtzberger, Wösendorf

2021 Grüner Veltliner Smaragd Ried Kollmütz Wachau DAC, 13,5%, NK



Jugendliche Farbe, vielschichtiges Bukett, Gewürznelke, Steinobst, Kumquat, gehaltvoll, dicht und straffe Textur, engmaschiger Trinkfluss, feines Tannin, fruchtig-pikanter Nachhall, Potenzial.

Mathias Hirtzberger: „Der 2021er war ein perfekter Jahrgang. Unser *Kollmütz* kommt von zwei Parzellen, wird im Stahl vergoren und zu rund einem Drittel im großen Holz ausgebaut. Unsere Zielsetzung ist, Grünen Veltliner mit präziser und dunkelwürziger Stilistik zu keltern.“



Grüner Veltliner 2022 & 2021

Rudi Pichler, Wösendorf

2022 Grüner Veltliner Smaragd Ried
Weißkirchen Achleithen
Wachau DAC, 13%, NK



Jugendliche Farbe, vielschichtige Aromatik, reife gelbe Frucht, Birne, Papaya, Mandeln, Gewürznelke, kräftiger Wein, dicht und straffe Struktur, feines Tannin, nussige Würze und Quitte im Finish, langer Nachhall, Riesenpotenzial.

Rudi Pichler: „Unsere drei Grüner-Veltliner-Parzellen in der Achleithen liegen im westlichen Teil der Lage. Wir ernteten die Trauben am 4. Oktober in perfekter Reife. Der 2022er verfügt über eine riesiges Potenzial. Wir freuen uns auf einen langfristigen Vergleich mit 2021.“

Grüner Veltliner 2024 Reserve



2024 Grüner Veltliner Smaragd Ried Weißkirchen Achleithen Wachau DAC, 13,5%, NK

Helle Farbe, intensive, komplexe Aromatik, Nashi-Birne, Gewürznelke, Antipasti-Noten, grüner Tee, kräftiger Wein, dicht und engmaschige Struktur, feinsten Gerbstoff, fruchtig-pikanter Abgang, sehr lang anhaltend, Kumquat und Ingwer im Rückaroma, Potenzial



Grüner Veltliner 2024 Reserve

Wein-Gut Nigl, Senftenberg

2024 Grüner Veltliner Privat Ried Pellingen 1 ÖTW Kremstal DAC, 14 %, DV, FP



Helle Farbe, komplexe Aromatik, Ingwer-Honig, Steinobst, Verbene, gehaltvoll, engmaschige Struktur, feiner, pikanter Gerbstoff, langer fruchtiger Nachhall, Kumquat im Rückaroma, Potenzial.

Martin Nigl: „Die rund 45-jährigen Reben, die geringen Erträge und die späte Lese waren die Basis für die ausgezeichnete Qualität. Der Ausbau in Akazienfässer begleitet den Charakter des Weins.“



Grüner Veltliner 2023 klassisch

Weingut Jurtschitsch, Langenlois

2023 Grüner Veltliner Ried Loiserberg Kamptal DAC 1 ÖTW, 12,5%, NK



96+
A LA CARTE
PUNKTE

Helle Farbnoten, ausgeprägtes Frucht-Würze-Spiel, Steinobst, Physalis, Ingwer, Salbei, kräftig, dicht und straff, elegante Textur, feine Pikanz im Finish, langer Nachhall, Kumquat im Rückaroma.

Alwin Jurtschitsch: „Die rund 60-jährigen Reben stehen auf der Ostseite des Loiserbergs auf 380 Metern Seehöhe. Der Ausbau im großen Holz und ein Jahr auf der Feinhefe runden die kühle Pikanz perfekt ab.“



96
A LA CARTE
PUNKTE

2023 Grüner Veltliner Ried Dechant Kamptal DAC 1 ÖTW, 13%, NK

Helle Farbe, komplexes Bukett, Kumquat, Verbene und Kamille, Weingartenpfirsich, körperreich, engmaschige Textur, feines Tannin, pfeffrig-pikanter Nachhall, Quitte im Rückaroma



93+
A LA CARTE
PUNKTE



Grüner Veltliner 2024 klassisch

Weingut Malat, Furth-Palt

2024 Grüner Veltliner Ried Hölhgraben
Kremstal DAC, 12,5%, DV

Helle Farbe, einladende gelbe Frucht, Verbene, Antipasti-Noten, stoffig, harmonische Textur, Gewürznelke und Steinobst im Abgang, pikanter Nachhall, lang anhaltend

Michael Malat: „Die alten Reben stehen auf verwitterten Stein- und kalkhaltigen Schotterböden. Diese Lage steht seit der Gründung (1722) für unser Weingut und wir versuchen durch schonende Kelterung den Sorten- und Jahrgangscharakter zu vereinen.“

Grüner Veltliner 2024 klassisch

93



Wolfgang Aigner, Krets an der Donau

2024 Grüner Veltliner Sandgrube Kremstal DAC, 12,5%, DV

Helle Farbe, ausgeprägtes Bukett, Papaya, Gewürznelke, Steinobst, stoffig, balancierte Struktur, fruchtig-pikantes Finish, pfeffriger Nachhall, Kumquat im Rückaroma



Weingut Bründlmayer, Langenlois

2024 Grüner Veltliner Kamptal Terrassen Kamptal DAC, 12,5%, DV

Helle Farbe, nuanciertes Bukett, Physalis, Verbene, Ingwer, kräftig, dicht und balancierter Trinkfluss, engmaschiges Finish, pikanter Nachhall



Harald Ernst, Großweikersdorf

2024 Grüner Veltliner Ried Hohenberg Wagram DAC, 13%, DV

Helle Farbe, intensive Aromatik, Grapefruit, Mandarine, Verbene, Antipasti-Noten, kräftig, lebendiger Trinkfluss, fruchtig-pikantes Tanninfinish, langer Nachhall



Weingut Esterházy, Trausdorf an der Wulka

2024 Grüner Veltliner Leithaberg DAC, 12%, DV

Helle Farbe, jugendliches Fruchtspiel, Quitte, Grapefruit, zarte Würze, stoffig, gut stützendes Säurespiel, engmaschiges Finish, Kumquat im Nachhall



FJ Gritsch, Spitz

2024 Grüner Veltliner Ried Axpoint, 12,5%, DV

Jugendliche Farbe, intensive Fruchtwürze, Physalis, Tabak, kräftig, dicht, lebendige Textur, fruchtig-pikantes Finish



Markus Huber, Reichersdorf

2024 Grüner Veltliner Reichersdorf Alte Reben Traisental DAC, 13%, DV

Helle Farbe, ausgeprägtes Bukett, gelber Apfel, Pfirsich, Gewürznelke, Papaya, körperreich, dicht und straffe Struktur, engmaschiges Finish, lang anhaltend, Birnenquitte im Rückaroma



Weingut Julius Klein, Pernersdorf

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

Helle Farbe, intensive Nase, Mandarine-Zesten, Verbene, Antipasti-Noten, Pomelo, kräftig, lebendiger Trinkfluss, feiner Gerbstoff, fruchtiger Nachhall, Balance, Potenzial



Mayr, Vorspannhof, Droß

2024 Grüner Veltliner Ried Loiser Weg Kremstal DAC, 12,5%, DV

Helle Farbe, jugendliches Frucht-Würze-Spiel, Verbene, Grapefruit, ein Hauch Zesten, straff, lebendiger, eleganter Trinkfluss, fruchtig-würziger Abgang, pfeffriger Nachhall



Weingut Familie Proidl, Senftenberg

2024 Grüner Veltliner Ried Hausberg Kremstal DAC, 13%, DV

Helle Farbe, reife gelbe Frucht, Zesten, Pomelo, Steinobst, stoffig, balancierte Textur, engmaschiges Finish, fruchtig-würziger Nachhall, gute Länge



Familie Schuster, Großriedenthal

2024 Grüner Veltliner Großriedenthal Alte Reben Wagram DAC, 13%, DV

Helles Gelb, intensive, nuancierte Nase, rosa Grapefruit, Gewürznelke, Steinobst, Physalis, kräftig, dicht und engmaschige Struktur, feiner pikanter Gerbstoff, Quitte im Rückaroma, lang anhaltend



Weingut Setzer, Hohenwarth

2024 Weinviertel DAC Grüner Veltliner Hohenwarth, 13%, DV

Helle Farbe, vielschichtiges Bukett, Verbene, Zesten, Gewürznelke, stoffig, harmonischer Trinkfluss, feiner Gerbstoff, nussige Würze und Kumquat im Nachhall

Grüner Veltliner 2024 Reserve

96



Weingut Atzberg, Spitz

2024 Grüner Veltliner Smaragd Ried Atzberg Obere Steilterrassen, 14%, NK, FP

Jugendliche Farbe, kandierte Orange, Mandeln und Birne, Antipasti-Noten, körperreich, dicht und engmaschige Struktur, feines Tannin, pikanter Nachhall, Kumquat im Rückaroma, Potenzial



FJ Gritsch, Spitz

2024 Grüner Veltliner Ried Singerriedel, 13,5%, NK

Jugendliche Farbe, vielschichtiges Bukett, kandierte Orange, Antipasti, Fenchel, Ingwer, zarte Tabakwürze, kräftig, harmonische Textur, fruchtig-pikantes Tannin im Abgang, langer Nachhall, Riesenpotenzial



Markus Huber, Reichersdorf

2024 Grüner Veltliner Ried Berg Traisental DAC 1 ÖTW, 13,4%, NK, FP

Blassgelbe Farbe, intensive, vielschichtige Aromatik, Kumquat, Verbene, Kamille, Steinobst, kandierte Noten, kräftiger Wein, engmaschiger Trinkfluss, feiner, pikanter Gerbstoff, zarter Schmelz und Mandeln im Abgang, lang anhaltend

Grüner Veltliner 2023 klassisch

94+



Weingut Salomon Undhof, Stein an der Donau

2023 Grüner Veltliner Ried Wachtberg Krenstal DAC 1 ÖTW, 13%, DV

Helle Farbe, ausgeprägtes Bukett, Mix aus Steinobst, Kumquat, Antipasti-Noten, leicht kandierte Orange, kräftig, lebendiger Trinkfluss, engmaschiges Finish, fruchtiger, lang anhaltender Schmelz im Abgang



Schloss Gobelsburg, Langenlois

2023 Grüner Veltliner Ried Renner Kamptal DAC 1 ÖTW, 13,5%, NK

Helle Farbe, ausgeprägtes Bukett, gelber Apfel und Nashi-Birne, nussige Würze, kräftig, lebendige Textur, fruchtig-pikanter Abgang, langer Nachhall, Kumquat im Rückaroma

Grüner Veltliner 2023 Reserve

96+



Weingut Bründlmayer, Langenlois

2023 Grüner Veltliner Ried Lamm Kamptal DAC Erste Lage 1 ÖTW, 13%, NK

Jugendliche Farbe, vielschichtige Aromatik, Steinobst, Physalis, Birnenquitte, Mandeln, Verbene, kräftiger Wein, engmaschig, harmonischer Trinkfluss, feines Tannin, Gewürznelke und Kumquat im Nachhall, sehr lang anhaltend, Potenzial



Domäne Wachau, Dürnstein

2023 Grüner Veltliner Smaragd Ried Kellerberg Wachau DAC, 13,5%, NK

Helle Farbe, komplexes Fruchtspiel, Pfirsich, rosa Grapefruit, Kumquat, Quitte, körperreich, lebendige Struktur, feines Tannin, langer fruchtiger Nachhall, Pomelo und Verbene im Rückaroma, enormes Potenzial



Weingut Eichinger, Straß im Straßertale

2023 Grüner Veltliner Ried Lamm Kamptal DAC 1 ÖTW, 13,5%, NK

Jugendliche Farbnoten, vielschichtige Nase, Physalis, Gewürznelke, Zesten, Nashi-Birne, körperreich, straffe Textur, feiner Gerbstoff, pikantes Finish mit fruchtigem Schmelz unterlegt, lang anhaltend, Kumquat und Verbene im Rückaroma, Potenzial



FJ Gritsch, Spitz

2023 Grüner Veltliner Ried Singerriedel, 14%, NK

Jugendliche Farbe, vielschichtiges Bukett, Honigmelone, Ingwer, Papaya, Mandeln, gehaltvoll, dicht und lebendige Struktur, fruchtig-pikantes Finish, lang anhaltend, Kumquat im Rückaroma



Josef & Georg Högl, Spitz

2023 Grüner Veltliner Smaragd Ried Schön Wachau DAC, 13,5%, NK

Helle Farbe, komplexe Aromatik, Nashi-Birne, Steinobst, Quitte, Mandarine, kräftig, gut stützende Säure, feiner Gerbstoff und Frucht im Abgang, sehr langer Nachhall, Kumquat im Rückaroma, Potenzial



Weingut Familie Proidl, Senftenberg

2023 Grüner Veltliner Ried Pellingen Krenstal DAC Reserve 1 ÖTW, 13,5%, DV

Jugendliche Farbe, komplexes Bukett, Nashi-Birne, Kumquat, Gewürznelke, Salbei, kräftiger Wein, engmaschige Textur, balancierter Trinkfluss, pikantes und lang anhaltendes Finish, Quitte und Mandeln im Nachhall, Potenzial

Grüner Veltliner 2022 & 2021

96



Weingut Allram, Straß im Straßertale

2021 Grüner Veltliner Ried Gaisberg Kamptal DAC 1 ÖTW, 14%, NK

Helle Farbe, vielschichtiges Bukett, kandierte Orange, Nashi-Birne, Papaya, gehaltvoll, dicht und engmaschige Struktur, animierendes Frucht-Säure-Spiel, pikanter Gerbstoff im Abgang, lang anhaltend, Quitte im Rückaroma, Potenzial



Weingut Buchegger, Droß

2021 Grüner Veltliner Ried Vordernberg 1 ÖTW, 13,5%, DV

Jugendliche Farbnoten, intensive, vielschichtige Aromatik, Verbene, Zesten, nussige Würze, Pomelo, straffe Textur, engmaschiger Trinkfluss, feines Tannin, langer Nachhall, Verbene und Kumquat im Rückaroma, Potenzial



Josef & Georg Högl, Spitz

2022 Grüner Veltliner Smaragd Ried Schön Alte Parzellen, 13,5%, NK

Jugendliche Farbnoten, komplexes Bukett, kandierte Orange und Birne, Quitte, Verbene, kräftig, straff, dicht und feiner Gerbstoff, lang anhaltend, zarter Schmelz und Kumquat im Nachhall, Potenzial

ABKÜRZUNGEN

- BB Blauburger
- BF Blaufränkisch
- CF Cabernet Franc
- CS Cabernet Sauvignon
- DAC Districtus Austriae Controllatus (kontrollierte Herkunftsbezeichnung)
- DI Diam-Kork
- DV Drehverschluss
- FP Fassprobe
- GL Glasverschluss (Vinolok)
- GV Grüner Veltliner
- ME Merlot
- NK Naturkork
- ÖTW Österreichische Traditionsweingüter
- PN Pinot noir
- RO Roesler
- SL St. Laurent
- Sy Syrah
- ZW Zweigelt

Das vollständige Listing der Weine finden Sie auf unserer Website unter www.alacarte.at/trinken/gesamtkunstwerk-gruener-veltliner

Drink Pink

Rosé ist der ideale Sommerwein, nicht nur in Südfrankreich. Auch heimische Winzer keltern vermehrt das beliebte Sommergetränk. Wir haben die besten für Sie verkostet.

TEXT & VERKOSTUNG: WILLI BALANJUK

Mit den steigenden Temperaturen steigt auch wieder die Lust auf eisgekühlten Rosé. Man schenkt sich ein Glas davon ein, wöhnt sich im Urlaub, denkt an weiße Pferde, Lavendelfelder in der Provence und Sonnenuntergänge. Getrunken wird der aromatische Wein bevorzugt unter freiem Himmel, in Gast- und Schanigärten. Traditionell hieß die österreichische Antwort auf Rosé Schilcher, ein individueller Roséwein, der in den 1990ern enorm gefragt war. Leider ist es in den letzten zehn Jahren um den rassigen, aromatischen Steirer etwas ruhiger geworden. Schade, er ist noch immer einer der lebendigsten und trinkfreudigsten heimischen Rosés. Die gute Nachricht: Der weltweit sinkende Rotweinkonsum verstärkt die Rosé-Produktion. Selbst bekannte Rotweinregionen wie Bordeaux, Toskana und Rioja setzen vermehrt auf rosarote Kreszenzen.

Zur Verbesserung ihrer Weine führen Rotweinwinzer einen Saftabzug durch, der das Verhältnis Beerenhäute zu Most optimiert und es ermöglicht, dichtere Weine zu keltern. Diese Methode nennt sich „Saignée“, aus dem Abzug entstehen fruchtgeprägte Roséweine mit mittlerer Balance. Erfolgreiche Rosé-Weinmacher arbeiten sowohl mit Trauben aus eigenen Rieden als auch mit Saftabzug. Die dadurch entstehenden dichteren, engmaschigeren und aromatisch komplexeren Weine sind, einfach gesagt: bessere Weine. Vermutlich ist das ein Hauptgrund für die steigende Rosé-Produktion. Die steigende Rosé-Nachfrage wird mehrheitlich von heimischen Fachhändlern bestätigt.

Die Farbe ist ein nicht unwesentlicher Faktor des Rosé-Machens. Die Mehrheit der österreichischen Rosé-Weine orientiert sich dabei am hellen Lachsrosa der Provence-Weine. Aromatisch hat der österreichische Rosé rotbeerige Noten und Kirsch-Weichsel-Anklänge zu bieten. Zwar ist der Großteil der Rosé-Weine reinsortig und wird auf Basis von Zweigelt oder Blaufrän-

kisch gekeltert; um die Aromatik zu verbessern, versuchen allerdings auch zahlreiche Winzer, durch Cuvéetierung mehr Komplexität in ihren Rosé zu bringen. Zudem wird der Ausbau im Holz und mit zartem Gerbstoff gekonnt eingesetzt. Die 2017 geschaffene DAC-Region Rosalia, die vermehrt auf Rosé setzt, hat zur stärkeren Wahrnehmung dieser Weine beigetragen. Viele Winzer vinifizieren ihren Rosé mit der Zielsetzung, einen „Rotwein für den Sommer“ zu keltern.

A la Carte hat eine Rosé-Grand-Cru-Verkostung ausgeschrieben. Rund 100 Weine wurden in drei Kategorien degustiert.

Der Hauptteil der verkosteten Weine findet sich in der Kategorie **Rosé-Weine Jahrgang 2024:**

Die rund 80 Weine, die in dieser Kategorie eingereicht wurden, repräsentieren die oben beschriebene Vielfalt. Die besten Weine verbinden jugendliche Frucht, feine Würzenoten und zarten Gerbstoff. Der herausfordernde Jahrgang ist bei den meisten 2024ern nicht spürbar. Die Frucht präsentiert sich reif, saftig und Kirsche-dominiert in der Nase. Der Trinkfluss ist balanciert, und das Spiel aus Gerbstoff und Fruchtschmelz im Abgang kennzeichnet die meisten Weine. Mit Blaufränkisch, Cabernet Sauvignon und Zweigelt im Vordergrund zeigt sich vermehrt die Handschrift des Winzers durch die Bevorzugung der einen oder anderen Rebsorte. Die besten Weine sind komplex in der Nase, dicht und engmaschig in der Textur und verfügen über eine gute Länge. Diese Rosé-Weine können gut als Speisenbegleiter eingesetzt werden.

Die reiferen Rosé-Weine der Jahrgänge 2023 & 2022 in der 2. und 3. Kategorie wurden nur von Spezialisten beziehungsweise Weingütern mit starkem Fokus auf Rosé eingereicht. Sie bestätigen die sehr gute Qualität dieser Weine durch nuancierte, vielschichtige Aromatik, mit Frucht vereint, harmonische Textur und balanciertes Finish.

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

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



Rosé-Weine 2024

Weingut Prieler, Schützen am Gebirge

2024 Rosé vom Stein (BF), 13,5%, DV



Jugendliche Lachsfarbe, intensive Nase, Blutorange, kandierte Noten, Mandarine, stoffig, straff, lebendiger, eleganter Trinkfluss, sehr feiner Gerbstoff mit Frucht unterlegt, lang anhaltend, Cranberry im Rückaroma.

Georg Prieler: „Wir kelttern diesen Wein aus eigenen für die Rosé-Produktion gepflanzten Blaufränkisch-Gärten und cuveétieren mit Saftabzug unserer besten Rieden Goldberg und Mariental.“



93
A LA CARTE
PUNKTE



Rosé-Weine 2023

Weingut Strehn, Deutschkreutz

2023 Der Elefant im Porzellanladen (BF), 13,5 %, NK

Jugendliche Rosé-Farbe, ausgeprägtes Bukett, Ribisel, Erdbeere, Verbene, gehaltvoll, gut stützende Säure, fruchtig-würziger Abgang, feiner Gerbstoff, langer Nachhall.

Pia Strehn: „Dieser Wein ist für mich Herzblut. Damit versuche ich, aus Blaufränkisch einen Rosé mit Komplexität und Lagerpotenzial zu keltern.“

93
A LA CARTE
PUNKTE



Rosé-Weine 2022

Weingut Strehn, Deutschkreutz

2022 Lovestory (BF), 13,5 %, NK

Mittleres Lachsrosa, komplexe Nase, Steinobst, zarte Würze, Verbene, kandierte Orange, körperreich, balancierte Struktur, engmaschiges, pikantes Finish, fruchtiger Nachhall.

Pia Strehn: „Selektionierte Blaufränkisch-Trauben aus einem kreidehaltigen Teil der Riede Siglos sind die Basis dieses individuellen Rosés. Er wurde im neuen Holz vergoren und bekommt dadurch sein fruchtig-pikantes Finish.“



93
A LA CARTE
PUNKTE



Rosé-Weine 2023

Weingut Migsich, Antau

2023 Rosé Cuvée Rosérator
Rosalia DAC (BF/ME/CS), 13,5 %, DI

Jugendliches Lachsrosa, Kirsch-Weichsel-Anklänge, Kumquat, körperreich, dicht und balanciert, zarter Gerbstoff, fruchtig-pikanter Abgang, langer Nachhall.

Erich Migsich: „Die Blaufränkisch-Trauben stammen aus unserer Topriede Herrschaftsfelder und werden gemeinsam mit Merlot und Cabernet Sauvignon gelesen und verarbeitet. Vergoren im Stahltank und ausgebaut im neutralen Holzfass, ergibt das diesen lebendigen Rosé.“

Rosé-Weine 2024

92+



Weingut Bründlmayer, Langenlois

2024 Rosé vom Zweigelt, 12 %, DV

Helles Lachsrosa, nuanciertes Bukett, rosa Grapefruit, Erdbeere, kandierte Orange, saftig, eleganter Trinkfluss, fruchtiges, präzises Finish, zarter Schmelz im Nachhall



Weingut Malat, Furth-Palt

2024 Furth Rosé vom Cabernet Sauvignon, 11,5 %, DV

Sehr blasses Rosé, kühle Fruchtaromatik, Ribisel, Brombeere, lebendiger Trinkfluss, engmaschige Textur, fruchtig-pikanter Abgang, langer Nachhall



Weingut Steininger, Langenlois

2024 Cabernet Sauvignon Rosé, 12,5 %, DV

Helles Lachsrosa, intensive Nase, Cranberry, rosa Grapefruit, Kirsche, stoffig, dicht und lebendiger Trinkfluss, engmaschiges Finish, feinstes Tannin und fruchtiger Nachhall



Familienweingut Tement, Ehrenhausen

2024 Rosé (CS/CF), 12 %, GL

Helles Lachsrosa, nuanciertes Bukett, Brombeere, Gewürznelke, Kirsche, stoffig, dicht und balanciert, engmaschiges Finish, feiner Gerbstoff, fruchtiger Nachhall

Das vollständige Listing der Weine finden Sie auf unserer Website unter alacarte.at/trinken/drink-pink

Rosé-Weine 2023

92+



Weingut Esterházy, Trausdorf an der Wulka

2023 Blaufränkisch Rosé Ried Herrschaftsbreite, 13,5 %, DI

Helles Lachsrosa, vielschichtige Aromatik, Cranberry, Weichsel, Verbene, körperreich, dicht und straffe Struktur, fruchtig unterlegter Gerbstoff, langer Nachhall

Rosé-Weine 2022

91



Hans Iglar, Deutschkreutz

2022 Blaufränkisch Rosé, 11,5 %, DV

Jugendliche Farbe, einladendes Fruchtspiel, kandierte Orange, Kirsche, harmonischer Trinkfluss, fruchtiger, leicht süßer Schmelz im Abgang, langer Nachhall

sland
ropa
and
sterreich
en
irtschaft
anzen
iilleton
ort
batte
in Geld
chtspanorama
schichte
ssen
nnovation
mobilen
nagement
kariere
dung
ise

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

Unabhängiger Qualitätsjournalismus.
Bürgerlich-liberal.

Die Presse
Seit 1848



Abo-Deal mit Weltblick um 3,99 €/W.

Für 1 Jahr inkl. The New York Times Zugang



+ **The New York Times**

Die Presse

Neu.

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

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

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



© Adobe Stock

Jetzt abonnieren:
diepresse.com/newyorktimes



Lokalaugenschein

Tops & Flops

Der *A la Carte*-Lokalaugenschein 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.



Sehnsuchtsort: Christina und Fritz Rigele (re. im Bild, mit Marlene Ebenführer und Küchenchef Patrick Pass) haben die ehemalige Jausenstation *Winding Gut* zum neuen Hotspot gemacht.

WINDING GUT DIE ENTDECKUNG DES SOMMERS

Es fällt äußerst schwer, sich von der Schönheit dieses Ortes nicht fesseln zu lassen. Ein Gebäude aus dem vierzehnten Jahrhundert auf einer Anhöhe, zu erreichen nur über eine schmale Bergstraße, dazu der Blick auf Wälder, einen Karpfenteich und ganz viel Landschaft, die abends ins Licht der untergehenden Sonne getaucht ist. Außerdem drei Lindenbäume, Holztische und Holzbänke. Wo bis vor Kurzem eine einfache Jausenstation war, einfacher kulinarischer Unterhaltung gewidmet, ein Geheimtipp unter Einheimischen, haben Christina und Fritz Rigele unlängst die Erfüllung ihres Traums eines Gasthauses, so anspruchsvoll wie niederschwellig, in Angriff genommen. Vom Bauern von nebenan, von dessen

Nachbarschaft die Fliegen in der Schank kündigen, kommt das Kalb, ein Metzger in Lochen lässt es so lange reifen, wie Fritz Rigele es sich wünscht. Vom Kalb gibt es Bratwürste, nicht so schmal wie in Salzburg üblich, sondern eher nach Schweizer Vorbild, dazu Zwiebelsenf, fantastisches Sauerbraten und ein gutes Bier oder ein Glas Most oder eine Flasche Bollinger. Die Weinkarte hat auf alle Fragen zum Thema „Was wollen wir trinken?“ eine passende Antwort. Manches, was nicht auf der Karte steht, hat Fritz Rigele von seinem üppig bestückten Weinkeller in Obertauern nach Bergheim transportiert. Aus dem Räucherofen kommt der hausgemachte Speck, dünn aufgeschnitten, fantastisch, Teil einer kleinen Jause mit in Reisessig eingelegtem Gemüse, cremigem Frischkäse und Pesto. Und wieder dieses fantastische Brot. Zum Renner



habe sich in den vergangenen Monaten das gegrillte Schweinsrückensteak mit Pommes und Kräuterbutter entwickelt, erzählt Rigele. Ein Essen, das es ja überall gibt, das man sich aber aus einem gewissen Misstrauen heraus nicht zu bestellen traut. Eine gelbe Gazpacho, elegant und erfrischend zugleich, dazu auf einem kleinen Holzspieß gegrillte Pimientos de Padrón, weist Küchenchef Patrick, der der Familie Rigele seit Jahren verbunden ist, als großen Könner aus. Ein Saibling aus den Trumer Seen wird frisch und warm geräuchert serviert, dazu Kren, Kräuterbutter, ein idealtypisch schlotziger Erdäpfel-Indivien-Salat und – erraten – dieses köstliche Sauerteigbrot. Kirschen aus eigenem Anbau gibt es als Belag einer schokoladigen Tarte. Auf der Jausenkarte stehen Rindfleischsalat und Essigwurst. Ein Entgegenkommen an den Bedarf der alten Stammgäste, die am Sonntagabend in der Schank an einem wunderschönen, von Christina Rigele aus Italien importierten Holztisch Platz nehmen, um gutes Bier aus wunderschönen Krügen zu trinken. Intelligente Gastgeber kochen nicht an den Bedürfnissen ihrer Gäste vorbei, das ist heute wichtiger denn je. Das *Winding Gut 1392* ist der schon lange im Geheimen herbeigesehnte Ort, um sich im heißen Salzburger Festspielsommer vom Trubel und den Preisen in der Stadt zu erholen. Geplant ist übrigens auch ein ganzjähriger Betrieb.

ALEXANDER RABL

KÜCHE	★★★★☆
ATMOSPHERE	★★★★★
WEINE	★★★★☆

Winding Gut 1392
 Windingstraße 1
 5101 Voggenberg
 T 0664/350 56 10
 windinggut.at

A LA CARTE

OBAUER MARKTLADEN NEUES UND BESTENS BEWÄHRTES

Die Immobilienpreise in Werfen und Umgebung dürften in den kommenden Jahren eher nicht sinken, denn der Ort ist um eine Attraktion reicher, die vor allem von den Menschen aus der näheren Umgebung genutzt wird und deren Lebensqualität beträchtlich verbessert hat. Es ist der neue *Marktladen* der Obauers, der von Berthold Obauer im vergangenen Mai eröffnet wurde, ein sehr persönliches Projekt, beseelt von der Idee, die Obauersche Qualität einem breiteren Publikum zugänglich zu machen, sozusagen ein Schritt auf die Leute zu. Das Angebot: Obauer-Qualität für jeden Tag. Man kann hier schon in der Früh auf Kaffee und Gugelhupf vorbeischaun, mittags gibt es ein Tagesgericht, fantastische Spinatknödel mit Salat, Schweinsbraten vom Alpenschwein oder Lasagne. Brieftaschenfreundlich kalkuliert. Danach ein Stück Kuchen oder Torte, gebacken von Angela Obauer, Rudis Frau und Bertholds Mutter. Das Ortsbild Werfens ist gehörig verändert, es erinnert jetzt an warmen Tagen ein wenig an Oberitalien, wenn sich die zwischen Blumen und Pflanzen platzierten Tische bereits am späten Vormittag zu füllen beginnen. Wer einen Blick in den kleinen Külschrank im behaglich und mit viel gutem Geschmack gestalteten Inneren und in die Vitrinen wirft, findet ausschließlich gute Nachrichten: Hausgemachtes aus der Obauer-Küche, artig in Gläser abgefüllt, also Obauer-Chili, Obauer-Ketchup, das berühmte Lammcurry sowie Kalbsbeuschel, die fantastische Terrine von der Gänseleber, dazu Brioche, es gibt im Haus angesetzte Liköre und das von Michael, einem tragenden jungen Mit-



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

Lokalausgang



TANGLBERG HIER BIN ICH GAST, HIER WILL ICH SEIN

Wenn Kunst Nektar für die Seele ist, dann steht der Honigtopf wohl in Vorchdorf. Genauer gesagt im *Restaurant Tanglberg*, wo Kochkunst und zeitgenössische Kunst Hand in Hand durch die Pforte des Wohlgeschmacks spazieren. Der Galerist Erich Spitzbart errichtete 1989 aus dem einstigen Bürgerspital ein Restaurant, das dank Gewölbe, knarrenden Böden und beeindruckenden Kunstwerken zu den schönsten in Österreich zählt und als Zufluchtsort für Feingeister und Gourmets gilt. „Wer sich mit Kunst beschäftigt, kommt nicht mehr von ihr los“, sagt Spitzbart. Genauso verhält es sich mit außergewöhnlicher Küche, die sich in diesem Fall an der Mutter der Kochkünste, an Frankreich, und an bedingungsloser Produktqualität orientiert. Seit 2021 kocht Max Schellerer, einst Kunststudent und mit Gespür für Ästhetik und Liebe zum Produkt ausgestattet. Genuss kennt dabei keine Grenzen.

„Wir drucksen nicht herum, sondern sagen direkt, woher die Lebensmittel kommen. Wir verhandeln nicht über Qualität“, sagt Ricki Staudinger, die charmante Gastgeberin, die mit einem Weissen ausgestattet ist, dass sich jeder im *Tanglberg* dinierende Sommelier beruhigt zurücklehnen kann. Wie bei den Speisen will der Gaumen auch beim Wein auf Reisen geschickt werden. Eine Destination wird immer angesteuert: das Burgund mit seinen formidablen Weinen, von denen einige immer offen ausgeschrieben werden. In der Küche bekommt Schellerer Unterstützung von Marvin Turner (vorher *Landhaus Bacher*). Die beiden zaubern in einer Minimumküche Gerichte auf den Teller, die Gäste in eine Zeit transferieren, die zeitlos schön ist – und die gerne ruhig stehen bleiben kann. Zu Beginn wird vier Mal mit kalten und ein Mal mit warmen Amuse begrüßt. Außergewöhnlich die Tartelette mit Entenleber-

arbeiter in der Küche, zubereitete Obauer-Bauernbrot. Suchtgefährdend. Wer im Restaurant, dessen Garten um diese Jahreszeit zu den schönsten in Österreich zählt, zu Gast ist, merkt, wie jung die Mannschaft ist, die hier unter der Leitung von Berthold Obauer ans Werk geht. Obauer-Service ist stets von unvergleichlicher Eleganz, perfekt gebrieft, und jedem Mitarbeiter merkt man den Stolz an, Teil dieser Crew sein zu dürfen. In der Küche, umringt von ebenfalls sehr jungen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern, geben Karl und Rudi sowie Souschef Peter den Ton an. Gebratener Steinbutt von in Österreich selten zu erlebender Qualität, gedämpft bei 90°C, serviert mit einer Sauce auf Basis von Bauernbutter, kommt mit einem Stück „betrunkenem Saibling“, der sich in einem Sud aus Rum, Sole, Szechuanpfeffer, Karottenkompott und Sojasauce antrinken darf, eine Kombination, die man sich einmal trauen muss. Die Variationen von der Gänseleber sind ein Gericht,

wie man es im deutschsprachigen Europa vermutlich kein zweites Mal in dieser kompromisslosen Güte bekommt, zu Recht auch im heißen Sommer von der Karte nicht wegzudenken. Das sind auch die gefüllten Zucchini Blüten nicht, ein alter Klassiker des Hauses, wie auch der Forellenstrudel in einer animierend säuerlich-buttrigen Veltlinersauce. Die Niere vom Pinzgauer Kalb mit Salzdatteln, Malzsauce und Sardellen ist eine enderfundene Kombination, eine Qualität, wie sie nur dank perfekter Zutaten zu erreichen ist. Und zur Saison wieder unverzichtbar: Eisbombe mit Schwarzbeeren und Fenchel-Girschsafft. Patisserie wie ein guter Wein, perfekt balanciert, weder zu mächtig noch zu süß.

ALEXANDER RABL

KÜCHE	★★★★★
ATMOSPHÄRE	★★★★★
WEINE	★★★★★

Obauer Marktladen
Markt 44, 5450 Werfen
T 06468/521 20
obauer.com

Werfens neuer Place to be: Im Obauer Marktladen gibt's Frühstück, Mittagstisch, Jause, Küche in Topqualität und die Signatures im Glas to go.



Tanglberg-Patronne Ricki Staudinger, eine fantastische Gastgeberin und Weinauskennerin, mit Marvin Turner (li.) und Max Schellerer: „Wir verhandeln nicht über Qualität.“



Kunst und Kulinariik gehen im Tanglberg Hand in Hand: im Restaurant (oben) und auf Max Schellerers (re.) Tellern.

mousse und Marille. Ein ideales Zusammenspiel von Opulenz und Frucht, das die Spitze des Wohlgeschmacks bedeuten würde, käme da nicht noch später Foie gras mit Kirsche.

Dazwischen bezirzt ein Onsenei in perfekter Konsistenz (Dotter cremig-seidig, Eiklar wachsw weich) die Sinne. Ganz im Sinne des Konzepts wird das Ei von Hühner-Beurre-blanc, knusprigem Mais und Mais-creme begleitet.

Nun zur Leber von der Gans. Sie ist Bestandteil des Tanglberg und zählt wie die Gemälde zum unverzichtbaren Inventar. Foie gras von der Karte nehmen – niemals. Das käme einer Majestätsbeleidigung gleich. Die Kombination aus Kirsche, anmutig schmeckender Leber, kühlem Leberparfait und warmer Brioche ist königlich. Max Schellerer verleiht der Leber mit etwas Portwein einen aromatischen Boost, ummantelt die Köstlichkeit mit Kirschegelee, garniert die Schnitte mit Zitronenverbene und Kirschen und schafft ein lukullisches Ensemble, das jeden kunst sinnigen Gourmet beglückt.

Ja, die Küche ist französischlastig, das hindert die Köche aber nicht daran, auch exotische Aromen wie etwa Kokos einfließen zu lassen: Kokos-Zitronenschaum mit Jakobsmuschel wäre allein gesehen schon ein Gericht des Sommers. Schellerer setzt noch Bries als Krokette dazu, spielt mit Knusper und Zartheit und kreierte das Surf 'n' Turf 2.0.

Klassisch zeigt sich der Fleischgang mit Kalbsrücken, wäre da nicht die Kombination mit Blutwurst. Keineswegs die rustikale österreichische Variante, sondern die viel feinere Boudin Noir aus Frankreich, die als Soufflé besondere Eleganz verliehen bekommt. Boskoop-Äpfel steuern die säuerliche Komponente bei, Topinamburchips bringen Crunch ins Gericht. Bleibt das Dessert: Erdbeeren mit Topfen, Lychee und Ingwer oder noch besser: der Tanglberg-Klassiker mit Pfirsich, Pistazien und Champagner – Haberlin lässt grüßen.

PHILIPP BRAUN

KÜCHE	★★★★☆
ATMOSPHERE	★★★★★
WEINE	★★★★★

Restaurant Tanglberg
 Pettenbacher Straße 3/5, 4655 Vorchdorf
 T 07614/83 97
 tanglberg.at

FISCHER
 weingut seit 1662

FISCHER
 Chardonnay
 CLASSIC
 100% CHARDONNAY

Hauptstrasse 33,
 2504 Soos, Austria
 +43 676 6035550
 www.weingut-fischer.at

Zahlen, bitte!

Bevor Schluss ist. Zahlen, die vieles sagen

THE WORLD'S 50 BEST RESTAURANTS 2025	
THE LIST 1-50	1 Maido LIMA THE WORLD'S BEST RESTAURANT, SPONSORED BY S.PELLEGRINO & ACQUA PANNA THE BEST RESTAURANT IN SOUTH AMERICA
	2 Asador Etxebarri ATXONDO THE BEST RESTAURANT IN EUROPE
	3 Quintonil MEXICO CITY THE BEST RESTAURANT IN NORTH AMERICA
	4 Diverxo MADRID
	5 Alchemist COPENHAGEN
	6 Gaggan BANGKOK THE BEST RESTAURANT IN ASIA
	7 Sézanne TOKYO
	8 Table by Bruno Verjus PARIS
	9 Kjolle LIMA
	10 Don Julio BUENOS AIRES
	11 Wing HONG KONG GIN MARE ART OF HOSPITALITY AWARD
	12 Atomix NEW YORK
	13 Potong BANGKOK HIGHEST NEW ENTRY AWARD
	14 Plénitude PARIS
	15 Ikoyi LONDON HIGHEST CLIMBER AWARD, SPONSORED BY LEE KUM KEE
	16 Lido 84 GARDONE RIVIERA
	17 Som BANGKOK
	18 Reale CASTEL DI SANGRO
	19 The Chairman HONG KONG
	20 Atelier Moessmer Norbert Niederkofler BRUNICO NEW ENTRY
	21 Narisawa TOKYO RE-ENTRY
	22 Sühring BANGKOK
	23 Boragó SANTIAGO
	24 Elkano GETARIA
	25 Odette SINGAPORE
	26 Mérito LIMA NEW ENTRY
	27 Trèsind Studio DUBAI THE BEST RESTAURANT IN THE MIDDLE EAST
	28 Lasai RIO DE JANEIRO NEW ENTRY
	29 Mingles SEOUL
	30 Le Du BANGKOK
	31 Le Calandre RUBANO RE-ENTRY
	32 Piazza Duomo ALBA
	33 Steirereck VIENNA
	34 Enigma BARCELONA NEW ENTRY
	35 Nusara BANGKOK NEW ENTRY
	36 Florilège TOKYO
	37 Orfali Bros DUBAI RE-ENTRY
	38 Frantzén STOCKHOLM
	39 Mayta LIMA
	40 Septime PARIS
	41 Kadeau COPENHAGEN NEW ENTRY
	42 Belcanto LISBON
	43 Uliassi SENEGALLIA
	44 La Cime OSAKA RE-ENTRY
	45 Arpège PARIS
	46 Rosetta MEXICO CITY
	47 Vyn SKILLINGE NEW ENTRY
	48 Celele CARTAGENA NEW ENTRY SUSTAINABLE RESTAURANT AWARD
	49 Kol LONDON
	50 Restaurant Jan MUNICH NEW ENTRY

THE WORLD'S 50 BEST RESTAURANTS 2025	
THE LIST 51-100	51 Alcalde GUADALAJARA
	52 Schloss Schauenstein FÜRSTENAU
	53 Den TOKYO
	54 El Chato BOGOTÁ
	55 La Colombe CAPE TOWN
	56 Jordnær COPENHAGEN RE-ENTRY
	57 Onjium SEOUL
	58 Restaurant Tim Raue BERLIN
	59 Nobelhart & Schmutzig BERLIN
	60 Pujol MEXICO CITY
	61 Nuema QUITO
	62 Willem Hiele OUDENBURG
	63 Bozar BRUSSELS
	64 Fu He Hui SHANGHAI
	65 Quique Dacosta DÉNIA
	66 Saint Peter SYDNEY
	67 Arca TULUM NEW ENTRY
	68 Masque MUMBAI
	69 Hiša Franko KOBARID
	70 Tuju SÃO PAULO NEW ENTRY
	71 Sazenka TOKYO
	72 Chef Tam's Seasons MACAU NEW ENTRY
	73 Tantris MUNICH
	74 Mountain LONDON
	75 Mii CUSCO
	76 Leo BOGOTÁ
	77 Le Doyenné SAINT-VRAIN
	78 Cocina Hermanos Torres BARCELONA NEW ENTRY
	79 Coda BERLIN
	80 SingleThread HEALDSBURG
	81 Oteque RIO DE JANEIRO
	82 Fyn CAPE TOWN
	83 A Casa do Porco SÃO PAULO
	84 Aponiente EL PUERTO DE SANTA MARÍA
	85 Txispa ATXONDO NEW ENTRY
	86 The Clove Club LONDON
	87 Mugaritz SAN SEBASTIAN
	88 Salsify at the Roundhouse CAPE TOWN NEW ENTRY
	89 Huniik MÉRIDA NEW ENTRY
	90 Le Bernardin NEW YORK
	91 Koan COPENHAGEN NEW ENTRY
	92 Al Gatto Verde MODENA NEW ENTRY
	93 Burnt Ends SINGAPORE
	94 Meet the Bund SHANGHAI NEW ENTRY
	95 Evvai SÃO PAULO RE-ENTRY
	96 Atelier Crenn SAN FRANCISCO RE-ENTRY
	97 Labyrinth SINGAPORE
	98 César NEW YORK NEW ENTRY
	99 Amisfield Restaurant QUEENSTOWN NEW ENTRY
	100 Neolokal ISTANBUL

The World's 50 Best Restaurants

Die offiziellen Chart-Tafeln des „The World's 50 Best“-Rankings 2025

Weltweit gilt das jährliche Ranking als die ultimative Bucket List für an gutem Essen interessierte Menschen.

Die Liste macht Eindruck und hat vor allem Einfluss. Während die Wertungssymbole anderer Guides vor allem wegen der inflationären Vergabe den Ruf des Besonderen verlieren (Hauben? – hat eigentlich jeder; Stern? – auch keine besondere Rarität), zeichnet das „The World's 50 Best“-Ranking vor allem die Limitiertheit der 100 Plätze und deren effektive Wirkung beim Publikum aus. Wer drin ist, hat Full House. Wer ganz vorne landet, beklagt wegen der internationalen Gästenachfrage kollabierende Kommunikationssysteme.

Und nein, es ist kein Qualitätscheck, es ist kein Test. Es ist eine Meinungsumfrage unter 1.120 Wahlberechtigten. Das weltweite Panel besteht aus Feinschmeckern, Medienleuten, Gastronomen und Küchenchefs, die Abstimmung erfolgt streng anonym.

DIE ENERGIE VON WIEN

versorgt
unser junges
Gemüse.



Bianca &
Lena Schmitt
LGV Gärtnerinnen



Mit unserer Fernwärme sind nicht nur Sie sicher gut versorgt. Die Fernwärme bringt auch die Wiener Gurken, Paradeiser und Paprika das ganze Jahr lang zum Wachsen. So versorgen wir uns in Wien zu einem Großteil selbst mit frischem Gemüse. Mehr auf gernwärme.at



WIEN ENERGIE



WIENER
STÄDTWERKE
GRUPPE

Wir sind Bezahlen.



Direkt zum VIA Pro Terminal

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

www.hobex.at