

DEUTSCH

FOOD

and

TRAVEL

foodandtravel.de

Thai-Curry mit Tofu
und Jasminreis s. S. 47

Wildromantisch

**DIE OSTKÜSTE
KANADAS**

Kochen für Freunde

**KARIBISCH
GRILLEN**

Selbermachen

**FROZEN
YOGURTS**

Von Bayern bis Hamburg

**DIE SCHÖNSTEN
GENIESSERTOUREN**

Vegane Küche

GEMÜSE!



Der perfekte Weinkeller

Welche Tropfen gehören in ein optimal bestücktes Weinregal? Wie lagert man sie? Wozu munden sie besonders gut? Experte Hagen Hoppenstedt kennt sich bestens aus und stellt in jeder Ausgabe eine Sorte mit Kaufempfehlungen vor. **Teil 6: österreichische Weine**



Edle Tropfen sind seine Passion: Hagen Hoppenstedt, Sommelier und Leiter des Vorstandskasinos „HSBC Trinkaus“ in Düsseldorf

Es trug sich vor knapp 2000 Jahren zu, dass ein gewisser Kaiser Claudius (10 v. bis 54 n. Chr.) im heutigen Österreich herrschte. Als großzügig und bodenständig charakterisieren ihn die einen Geschichtsschreiber, als blutrünstig und grausam die anderen. Einig sind sie sich in einem Punkt: Er verstand nichts von Wein. Was ihn aber nicht daran hinderte, diesen zu kultivieren. Oder es zumindest zu versuchen. Mit ungenießbarem Ergebnis, wie es heißt. Eine Vielzahl berühmter Namen, etwa Karl der Große, Heinrich II. oder Kaiser Joseph II., verschrieben sich im Laufe der nächsten Jahrhunderte dem Weinbau. Letzterer sogar recht erfolgreich. Bis 1867 die Reblaus alles auffraß.

Daraufhin züchteten die Weinbauschulen Klosterneuburg und Krems in den ersten Jahrzehnten des 20. Jahrhunderts widerstandsfähige Trauben wie den roten Zweigelt, den Blau- und weißen Goldburgunder. Das leidige Ungezieferproblem war damit zwar gelöst, allerdings brach der Weinhandel 1985 mit der Aufdeckung des Glykol-Skandals um Fälschungen im großen Stil nahezu komplett zusammen. Es war der Tiefpunkt österreichischer Weinhistorie.

Die Winzer, die sich von Anfang an der Qualität verschrieben hatten, produzierten jedoch weiterhin feine, reine Tropfen – und konnten den nun immer strenger werdenden Weingesetzen nebst -kontrollen problemlos standhalten, ohne die Billigkonkurrenz fürchten zu müssen. Die Bilanz knapp 30 Jahre später: Ob in New York, Berlin, Moskau oder Schanghai – österreichische Weine sind heute von den Karten internationaler Spitzenrestaurants nicht mehr wegzudenken.

Maßgeblich für diesen Umschwung waren Anbaugelände wie die Wachau und die Steiermark – zwei der wichtigsten Weinregionen des Landes. Hier schwangen sich die Winzer gleich nach dem Glykol-Sturz wieder auf ihre Traktoren und begannen, das Ruder rumzureißen. Andere, nicht weniger wichtige Regionen wie das Weinviertel, Kremstal, Carnuntum, das Burgenland, Kamptal, Leithaberg, Eisenberg, Neusiedlersee, die Thermenregion und Wien, zogen nach. Neben den bereits erwähnten Reben Zweigelt, Blau- und Goldburgunder sind vor allem der Grüne und der Frührote Veltliner, Welschriesling, Rotgipfler, Neuburger, Blaufränkisch und St. Laurent besonders prägend für die Weinwelt der Alpennation. Aber auch internationale Trauben wie Pinot Noir, Chardonnay, Riesling und Sauvignon Blanc werden erfolgreich angebaut.

Die ÖWM (Österreich Weinmarketing) arbeitet daran, nicht nur die Weine, sondern auch das Land als Reiseziel für Liebhaber edler Tropfen bekannt zu machen. Mit Erfolg: Weit über die Landesgrenzen hinaus bekannt ist mittlerweile das alle zwei Jahre stattfindende Weinfestival „VieVinum“ in der Wiener Hofburg. Hier versammelt sich die Winzer-Elite des Landes, um ihre Produkte vorzustellen und ausgiebig verkosten zu lassen. In diesem Jahr findet sie übrigens zum neunten Mal statt, und zwar vom 14. bis 16. Juni (Infos unter vievinum.at).

Teil 7 in der kommenden Ausgabe: deutscher Pinot Noir



Weinbau-Hochburg: Rund 80 Kilometer westlich von Wien erstreckt sich die berühmte Wachau malerisch zwischen den Städten Melk und Krems entlang der Donau

MEINE TOP5 DER ÖSTERREICHISCHEN WEINE ZUM EINLAGERN ODER SOFORTGENIESSEN



Riesling Nussberg Weißer Marmor 2012
Vom Weingut „Mayer am Pfarrplatz“ in Wien. Ein atemberaubender Tropfen, feingliedrig, salzig – einfach wunderbar und bis 2020 lagerfähig (ca. 36 €, über weinco.de).



Nussberg Alte Reben Gemischter Satz 2012
Vom Weingut „Wieninger“ in Wien kommt dieser sehr rare, grün-gelbliche Cuvée. Nussig, fruchtig – der perfekte Begleiter zu allen Speisen (ca. 18 €, über rotweissrot.de).



Malat brut rosé 2009
Der erste Winzersekt Österreichs wird seit 1976 vom Familiengut „Malat“ produziert. In Blindverkostungen übertrifft er meist teure Champagner (ab ca. 18 €, über malat.at).



Blaufränkisch wie damals 2009
Ein Wein wie zu Kaisers Zeiten mit Aromen von Rosmarin, Thymian und Kirsche. Produziert von Birgit Wiederstein aus Göttlesbrunn (ca. 23 €, über wein.cc).



Salzburg 2009
Eine Mischung aus Merlot, Blaufränkisch und Zweigelt vom Gut „Heinrich“ im Burgenland. Für mich einer der besten Rotweine Österreichs (ca. 87 €, über wein-hinterecker.de).