

vinaria

ÖSTERREICHS ZEITSCHRIFT FÜR WEINKULTUR

DIE BESTEN VELTLINER & RIESLINGE ÖSTERREICHS

CHAMPIONS IM MITTELGEWICHT BIS 12,5%

SAUVIGNON BLANC

ÖSTERREICHS AROMATISCHE SPITZE

KREMSTAL SPEZIAL

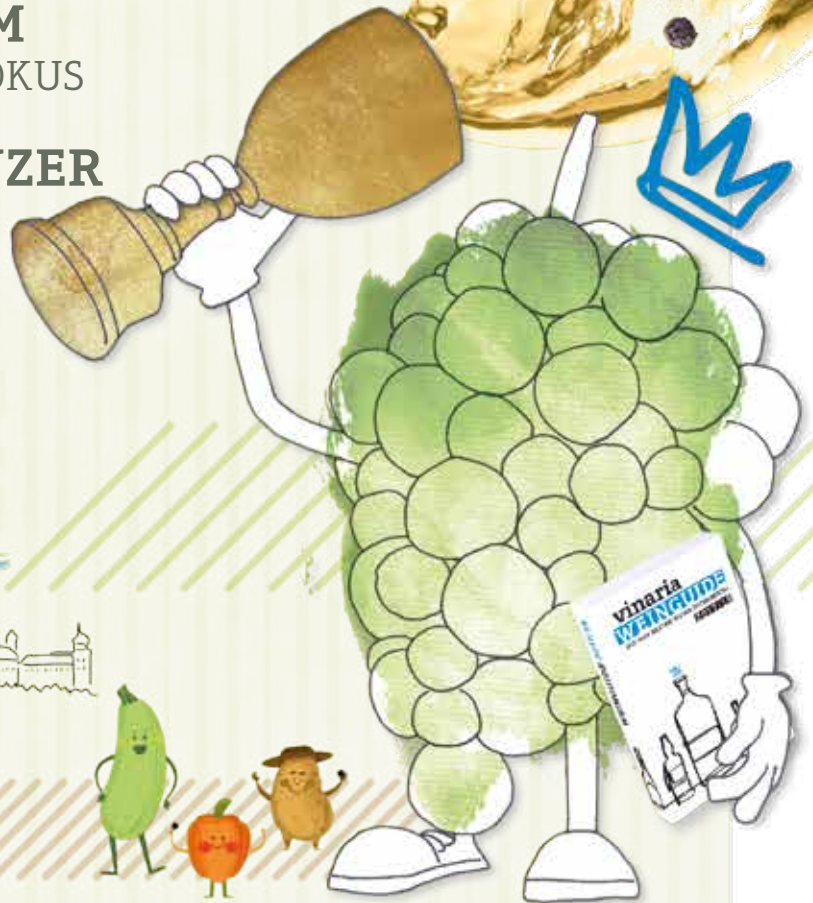
GENUSSVOLLE VIELFALT

WEINREISE WAGRAM

AUFSTEIGERREGION IM FOKUS

BESTE WEINE & WINZER

IM NEUEN VINARIA GUIDE



€ 6,-

Österreichische Post AG MZ 02Z030836 M
LW Werbe- und Verlags GmbH, Ringstraße 44/1, 3500 Krems
Retouren an PF 100, 1350 Wien



Fotos: POW/Robert Herbst

Gemüse frischt den Sommer auf

Gemüse hat Geschmack: Das bewiesen Gerald und Michael Jeitler. Mit Erdäpfeln, Gurken, Tomaten, Spitzpaprika, Erbsen und Wurzelgemüse kreierte sie sechs harmonisch-würzige Gänge. Wir probierten zu jedem Gang zehn Weine: Beim Blind Date mit dem Gemüse profilierten sich weiße Klassiker wie Veltliner und Riesling ebenso wie diverse Aromasorten und burgundische Reserven in Weiß, aber auch Schilcher und sogar Pinot Noir. **Werner Ringhofer**

Von der verschmähten Nebenrolle zur Hauptrolle. „Gemüse schmeckt fad“, war lange Zeit ein hartnäckiger Glaubenssatz. In Frankreich und vielen asiatischen Ländern hat Gemüse dagegen eine lange Tradition, nun entdecken auch immer mehr Spitzenköche in Österreich die knackigen Bodenschätze. Weil vegetarische Ernährung mittlerweile zum Lifestyle wurde und weil sie zeigen wollen, dass Gemüse mehr sein kann als verkochte Beilage.

Alles ist jetzt frisch: Eierschwammerln, Erbsen, Gurken, Paprika, Paradeiser. Für Gerald Jeitler und seinen Sohn Michael

beste Gelegenheit, ihre Fantasie frei laufen zu lassen. Stimmt schon, der Jeitler ist vor allem für seine feinen Schmorgerichte und die zarten Steaks bekannt. Für unser Gemüsemenü unternahmen die Jeitlers aber gerne einen Seitensprung.

Gerald Jeitler ist vielen bekannt als Autodidakt der großen Küche, die er Mitte der 90er-Jahre in Obereschlatten in der Buckligen Welt zelebrierte. Seit einiger Zeit ist er am Steinfeldhof in Weikersdorf in der Nähe von Wiener Neustadt zu Hause. Ein stimmungsvoller ehemaliger Lesehof und Heuriger, im Geburtsschein des Gebäudes steht 1146. Das Gewölbe und der lauschige Hofgarten signalisieren den Sinnen sofort: Ein paar Gänge runterschalten und entspannen. In der Küche entsteht natürlich viel mehr als Heurigenklassik. Die Jeitlers haben einfach das gewisse Etwas in den Fingerspitzen und schaffen es, österreichisch Herzhaftes in etwas Besonderes zu verwandeln.

Als Begleiter für den Gemüse-Sixpack entschieden wir uns diesmal für folgende Weine: Start mit einer trinkanimierenden, leichtfüßigen Schilchervariation vom Weingut Friedrich mit frischer Säure und Noten von Stachelbeere und Rhabarber. Weiter ging es mit einem klassischen Welschriesling von Robert Platzer – ein zarter Wein mit Apfelnoten und Sommerambiente. Von Birgit Eichinger kam der leichte Grüne Veltliner Strass mit dezenter Würze, von Rudolf Rabl die kräftige Variante mit salzigem Unterbau, weißer Frucht und Honignoten. Von den Aromasorten war von Karl Steininger die Cuvée aus Gelbem und Rotem Muskateller dabei, mit typischer Sortenfrucht und angenehm dezent. Fein gebaut und saftig der Sauvignon Blanc Ludmaisich vom Weingut Hammer mit Stachelbeere und salzigem Finish.

Mit lebendigem Stil, viel Biss und etwas Petrol brachte sich der Riesling Loibenberg vom Weingut Hutter ein. Ein kräftiger Vertreter war die Weißburgunder-Reserve von Franz Leth – cremig, füllig, feine Mineralität. Der Chardonnay Lama vom Weingut Esterházy zeigte Fülle mit Cognacanklängen und gelber Tropenfrucht. Als einzigen Roten hatten wir vom Johanneshof den Pinot Noir Holzspur, ein eleganter Vertreter mit dunklen Beeren und zarter Holzwürze.

Vegetarisches Traumpaar: Gemüse & Wein

Geeiste Erdäpfelsuppe mit Eierschwammerln Erdäpfelsuppe im Sommer? Aber ja. In der geeisten Variante machte sie Riesenspaß und war auch noch ein weinaffines Gericht. Die leichten Einstiegsweine fühlten sich sehr wohl. Spannend der Schilcher, der angenehmen Druck mit zitronigen Noten und schöner Frische aufbaute. Ausgezeichnet auch der Welschriesling, ein sanfter Begleiter. Ganz gut auch der Sauvignon. Sehr harmonisch, vor allem mit den Schwammerln verstand er sich, nach hinten wurde er recht rassig. Mit der Muskateller-Cuvée und der Suppe trafen zwei starke Charaktere aufeinander, insgesamt aber eine durchaus geglückte Kombi. Die kräftigeren Weine hatten weniger Anknüpfungspunkte, am besten noch die Weißburgunder-Reserve von Franz Leth, obwohl das Holz recht präsent war. Auch der Chardonnay war eine brauchbare Variante, wenn man einen kräftigen Begleiter suchte. Erstaunlich, dass der Pinot passte, mit seinen Noten von Waldmeister und nassem Holz konnte er vor allem die Eierschwammerln umspielen.

Geeiste Erdäpfelsuppe: die heimische Variante des Gazpachos mochte die Leichtweine.





Honig-Senf-Gurken mit Sauerrahmparfait: ein Fall für die Leth-Weißburgunder-Reserve.



Die Spitzpaprika mit Paprikacreme verstand sich besonders gut mit dem Welschriesling.

Honig-Senf-Gurken, Sauerrahmparfait, Dillpesto Sehr angenehm, diese Verbindung aus frisch-fruchtiger Gurke mit süß-scharfen Aromen und dem molligen Parfait als Abrundung. Die beste Variante war diesmal die Weißburgunder-Reserve, besonders gelungen die Vereinigung von cremigem Wein und Parfait. Wieder groß im Bild die Leichtweine. Die Kombination mit dem Schilcher funktionierte nach dem Motto „Gegensätze ziehen sich an“, die Intensität des Weins wurde durch die Gurke und das Parfait gebändigt. Diesmal sehr okay auch der Grüne Veltliner von Birgit Eichinger. Der Sauvignon überzeugte mit viel Frucht, die als Begleiter für die Gurke guttat, nach hinten zog der Wein schön durch.

Spitzpaprika, Frischkäse, gelbe Paprikacreme, Rosinen-Kaperncoulis Wieder eine sehr harmonische Kreation, die Rosinen und die Kapern brachten Pep ins Spiel. Diesmal waren Weine aus beiden Lagern – leicht und kräftig – gut aufgestellt. Der Welschriesling von Robert Platzer brillierte mit wunderbarem Fruchtschub, ein guter Begleiter war auch der Grüne Veltliner von Birgit Eichinger mit dezenter Würze. Gekonnt brachte der Sauvignon vom Weingut Hammer seine Säure und eine schöne Länge ins Spiel. Eine ausgezeichnete, su-

pertraffe Kombination. Der Weißburgunder wirkte trotz seines Alkohols angenehm mittelgewichtig und ruhig. Erstmals war auch der kräftige Grüne Veltliner von Rudolf Rabl eine Option. Fast elegant wirkte der Wein, eine sehr harmonische Sache.

Krenrisotto, geräuchertes Wurzelgemüse Jeitler sen. und jun. zeigten hier ein neues Gesicht. Weg von den Gaumenschmeichlern, die Schärfe des Krens und die Rauchnoten zeigten deutlichen Charakter. Dementsprechend trennte sich auch bei den Weinen die Spreu vom Weizen. Die Leichtweine konnten diesmal nicht mithalten. Der Sauvignon war der Erste in der Reihenfolge, der die Säure des Krens harmonisch einpackte. Der Chardonnay wiederum konnte die Rauchigkeit des Gemüses bändigen. Nicht optimal, aber ganz ordentlich der Pinot. Die Nummer eins war der kräftige Grüne Veltliner von Rudolf Rabl, der Wein fing das Gericht optimal ein.

Erbsenpüree mit roter Butter Die vegetale Frische der Erbsen und die süße Fruchtigkeit der roten Butter bildeten ein kongeniales Paar. Wieder ein Fall für den Schilcher, auch der Welschriesling konnte mit diesem Gang eine Menge anfangen. Noch besser aufgestellt waren die

Küchenwissen

Eierschwammerln

Kein Problem für die Hüften in Sicht, 100 Gramm Eierschwammerln enthalten gerade einmal 15 Kalorien. Zum Aufbewahren lagert man die Schwammerln in einem luftig-kühlen Keller oder im Kühlschrank. Am besten in Papier einwickeln, so bleiben sie bis zu zwei Tage frisch. Zum Einfrieren sind frische Eierschwammerln nicht geeignet. Sehr wohl aber, wenn man sie vorher richtig zubereitet. Dafür Schwammerln mit Gewürzen und Zwiebeln rösten, dann sind sie bereit für den Tiefkühler. Will man die Eierschwammerln frisch verarbeiten, nicht zu viele Gewürze verwenden, sie würden den feinen Eigengeschmack überdecken. Etwas Salz, Pfeffer und frische Kräuter genügen völlig.

Gurken

Die Gurke stammt aus der Familie der Kürbisgewächse. Sie enthält bis zu 97 Prozent Wasser, hat kaum Kalorien (16 pro 100 Gramm) und wertvolle Bitterstoffe. Man kann die Gurke entwässern, um die Bitterstoffe zu entziehen. Einfach Gurken hobeln, die Gurkenscheiben mit ein wenig Salz und Zucker vermengen und ca. 10 Minuten durch ein Sieb abtropfen lassen. Den Saft kann man gut aufheben und trinken. Gurken bleiben am frischesten bei einer Raumtemperatur von circa 15 Grad, etwa im Keller oder in der Speisekammer. Ist es zu warm, kann man die Gurke auch im Gemüsefach des Kühlschranks lagern.

Kren

Kren sorgt für ordentlich Rasse am Gaumen, verantwortlich dafür sind die ätherischen Senföle. Am besten schmeckt Kren frisch gerieben, denn die flüchtigen Aromen verduften ziemlich schnell. Kren kommt daher beim Kochen erst am Ende frisch in oder auf das Gericht, beim Erhitzen

wird er leicht bitter und verliert an Aroma. Am besten lagert man Kren kühl und wickelt die Stangen in ein mit Essig getränktes Tuch. In Folie erstickt er. Einfrieren ist zwar möglich, dennoch verliert der Kren etwas an Aroma.

Erbsen

Frische Erbsen findet man eher selten auf Wochenmärkten. In einem feuchten Tuch kann man sie im Kühlschrank aufbewahren. Wegen ihrer schlechten Lagereigenschaften sollte man sie aber in ein bis zwei Tagen verbrauchen, sonst verlieren sie schnell ihr intensives Aroma. Baut man selbst Erbsen an, kann man sie gleich nach der Ernte gut einfrieren. Putzen, waschen und fünf Minuten blanchieren, dann mit kaltem Wasser abschrecken und abkühlen lassen. Beim Kochen passen frische Kräuter wie Petersilie, Basilikum und Schnittlauch, einfach zerhackt über die Erbsen streuen. Erbsen machen auch als Püree gute Figur oder in Saucen mit Schlagobers und mit Salz abgeschmeckt.

Kartoffeln

Ein echtes Allroundtalent: Kartoffeln passen süß, scharf oder pikant. Für süße Teige und Püree empfehlen sich mehlig kochende Kartoffeln. Physikalisch gesehen zerfallen beim Kochen von Kartoffeln Zellwände. Vor allem die mehlig kochenden Kartoffeln haben nicht so stabile Zellwände und zerfallen deshalb leichter. Für ein lockeres Püree sollte man aber nicht zu sehr nachhelfen und mit dem Pürrierstab arbeiten, sonst erhält man Kleister. Für Kartoffelteig sollte man die Kartoffeln immer trocken weiterverarbeiten. Daher die Kartoffeln nach dem Abgießen des Kochwassers in Ruhe ausdampfen lassen. Für Gnocchi werden sogar Kartoffeln vom Vortag empfohlen, so ergibt sich eine bessere Teigkonsistenz.



Der kräftige Grüne Veltliner parierte die Räuchernoten des Krenrisottos optimal.

V JEITLER
Hauptstraße 31
2722 Weikersdorf am Steinfelde
T. +43 660 4906937
www.einfachjeitler.at

kräftigeren Weine. Großartig war der kräftige Veltliner, mit seiner Kraft war er der roten Butter mit Merlot und Portwein ebenbürtig. Sehr geschmeidig zeigte sich der Chardonnay. Der Pinot förderte die Erbsen in ihrer Fruchtigkeit.

Fettuccine, Ofentomaten, Basilikum, Rucola Der Welschriesling entwickelte sich im Verlauf der Verkostung zum Langstreckenläufer. Wieder brachte er sich mit saftiger, charmanter Art ein, nicht einmal der Parmesan störte ihn, der leichte Grüne Veltliner von Birgit Eichinger hatte würzige, harmonische Aspekte zu bieten. Mit seiner Frucht konnte sich der Muskateller gut einbringen, auch die zweite Aromasorte – der Sauvignon – konnte mithalten. Als echter Allrounder bewies sich wieder einmal

der Weißburgunder, diesmal packte er die Säure der Tomaten zu einem runden Paket ein. Nicht die Optimalvariante war der Pinot, mit einem ganzen Fruchtkorb aber ganz passabel.

Was am Ende des Tages blieb: Die leichteren Weine fühlten sich besonders wohl mit den Gemüsegängen. Vor allem der Schilcher von Christian Friedrich und auch immer wieder der Welschriesling von Robert Platzer entwickelten positive Schwingungen für die Gerichte. Auch der Sauvignon verstand es, zu den frischen Gemüsearomen Harmonie zu entwickeln. In der kräftigen Abteilung war es vor allem die Weißburgunder-Reserve von Franz Leth, die sich gut mit den Gerichten arrangierte. Mit ihrer Fülle konnte sie die saucigen, cremigen Teile zu einem harmonischen Ganzen führen. 🍷



Das Erbsenpüree mit roter Butter verstand sich mit leichten und kräftigen Weinen.



Fettuccine mit Ofentomaten: Diesmal war auch der Muskateller eine gute Begleitung.

Rezepte

Geeiste Erdäpfelsuppe mit Eierschwammerln

Zutaten: 6 gekochte Erdäpfel, 200 g Eierschwammerln, 0,4 l Milch, 0,4 l Sauerrahm, 3 EL Mayonnaise, selbst gemacht, Salz, Pfeffer, 4 KL Kürbiskernpesto, Zitronensaft
Zubereitung: Milch, Sauerrahm und Mayonnaise mit Kartoffeln mixen; mit Salz und Pfeffer abschmecken, bei Bedarf mit Milch verdünnen. Eierschwammerln sautieren, zur Suppe geben und mit Kürbiskernpesto beträufeln.

Honig-Senf-Gurken, Sauerrahmparfait, Dillpesto

Zutaten: 0,2 l Sauerrahm, 0,2 l Crème fraîche, 5 Bl. Gelatine, 1 Feldgurke, Honig, Dijonsenf, süßer Senf, Salz, Pfeffer, gehackte Dille, Pekannusskerne, gehackt, Leinöl, ein Schuss Zitronenessig
Zubereitung: Sauerrahm und Crème fraîche erwärmen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und in das warme Sauerrahm-Crème fraîche-Gemisch geben, mixen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. In eine Form füllen und ca. 5 Stunden durchkühlen lassen. Gurke in feine Streifen schneiden, mit Honig und Senf abschmecken, einen Spritzer Zitronenessig hinzufügen. Aus Leinöl, Dille und Pekannüssen ein Pesto zubereiten. Das erkaltete Parfait mit der Gurke und dem Dillpesto gefällig anrichten.

Spitzpaprika, Frischkäse, gelbe Paprikacreme, Rosinen-Kaperncoulis

Zutaten: 4 kleine, rote Spitzpaprika, 100 g Ziegenfrischkäse, 100 g Cottage Cheese, Minze, 2 reife gelbe Paprika, Butter, Olivenöl, 1 EL Rosinen, 1 KL Kapern, 1 kleine weiße Zwiebel, Weißwein, Apfelsaft
Zubereitung: Spitzpaprika schälen, Zwiebel würfelig schneiden, mit dem gelben Paprika in Olivenöl anschwitzen und mit Weißwein ablöschen. Weich dünsten, etwas kalte Butter begeben und durch ein feines Sieb streichen. Frischkäse und Cottage Cheese vorsichtig erwärmen, Minze begeben, abschmecken und die Paprika damit füllen, erkalten lassen. Rosinen mit Weißwein und Apfelsaft einkochen, gehackte Kapern begeben.

Krenrisotto, geräuchertes Wurzelgemüse

Zutaten: 3 EL Olivenöl, 60 g Zwiebel, fein geschnitten, 350 g Risottoreis, 0,1 l Weißwein, ca. 1,3 l Gemüsefond, 40 g Butter, 3 EL Parmesan, Salz, Pfeffer, 3 EL frisch geriebener Kren, 200 g Wurzelgemüse, gemischt
Zubereitung: Wurzelgemüse bissfest in Butter garen, in der Räucherpfanne nach Geschmack räuchern, Zwiebel in Butter anschwitzen, Risottoreis begeben und mit Weißwein ablöschen. Den Wein einreduzieren, Gemüsefond unter ständigem

Rühren begeben, bis zur gewünschten Konsistenz einreduzieren, Parmesan begeben, abschmecken. Kurz vor dem Anrichten den geriebenen Kren unterheben und mit Wurzelgemüse bestreuen.

Erbsenpüree mit roter Butter

Zutaten: 0,5 l Merlot, 0,5 l Portwein, 100 g Butter, 3 EL brauner Zucker, Meersalz, 300 g junge Erbsen, 200 g Erbsenschoten, 50 g Butter, Milch
Zubereitung: Portwein und Merlot auf ca. 0,2 l einreduzieren. Vom Herd ziehen. Mit braunem Zucker und Salz abschmecken und mit kalter Butter montieren. Erbsen und Erbsenschoten in Milch weich kochen, mixen und durch ein Sieb streichen, mit Zucker und Salz abschmecken.

Fettuccine, Ofentomaten, Basilikum, Rucola

Zutaten: 350 g Fettuccine, 250 g Kirschtomaten, halbiert, 2 EL geröstete Pinienkerne, Basilikum, Rucola, Olivenöl, gereifter Parmesan, brauner Zucker, Meersalz
Zubereitung: Tomaten mit braunem Zucker und Salz würzen, bei 130 Grad ca. eine halbe Stunde im Rohr garen. Fettuccine in Salzwasser kochen, abseihen und in einer Pfanne mit Olivenöl schwenken, Tomaten und Parmesan hinzufügen. Zum Schluss Rucola untermengen.

Die Weine

Friedrich, St. Stefan

2016 Schilchervariation WS.16, 12%, S

Cassis, schöne kühl-herbe Kräuternoten, Majoran und etwas Salbei, Wassermelone, recht voll; dezent saftig, viel Ribisel, gute Säurerasse, recht kernig und kompakt, mittleres, eher sanftes Finish.

Weingut Platzer, Tieschen

2016 Welschriesling Klassik VL, 11,5%, S

Elegante Fruchtnase, Wiesenblüten mit zarter Orangennote, frisch und fein, anmutig, ein Hauch von Traubenzucker auch; sanft mit zarter Frucht und eher milder Säure, recht straffes, trockenes Finish.

Birgit Eichinger, Straß

2016 Grüner Veltliner Strass KA, 12%, S

Recht würzige Nase, grüner Pfeffer, grüne Oliven, etwas Weißbrot und Weizenkleie, klarer Ausdruck; schöne Würze am Gaumen, griffig und fest, straff, Grapefruitschalen, knackig, recht gebündelt nach hinten.

Weingut Steininger, Langenlois

2016 Gelber + Roter Muskateller NÖ, 12,5%, S

Ausdrucksstarke, transparente und puristische Nase, grüne Trauben und Mandarinenschalen, etwas weißer Pfeffer; ungemain saftig, knackig und frisch, schön griffig, dezent Fruchtsüße, Mandarinen und Kumquats, kompakt, mittellang.

Hammer Wein, Rust

2014 Sauvignon Blanc Ludmaisch BG, 12,5%, S

Rauchig und würzig, cremige Fülle, Brennnessel, hellfruchtig, duftig, bisschen Exotik, Stachelbeeren, Litschis, Weihrauch, etwas Ysop; saftig, griffig, sehr erfrischend, rassige Säure, saftige Mitte, viel Zitrus, knackig, mittleres Finish, pointiert.

Weingut Hutter, Mautern

2013 Riesling Loibenberg SM WA, 13,5%, S

Recht volle Rieslingnase nach kandierten Pfirsichen, Petrolhauch, dann mehr Marillen, kandierte Orangenzesten, etwas Ananas; saftig und kernig, feinherb, schön straff, griffig, fruchtsüß, gebündelt, sehr kompakt, viel Biss, gewisse Länge.



Rudolf Rabl, Langenlois

2015 Grüner Veltliner Dechant Alte Reben KA-R, 13,5%, S

Üppige Nase nach Bienenwachs, Zuckermelonen und reifen Quitten, auch Backäpfel, bisschen Blütenhonig, dicht und reichhaltig, Maishauch; schmelzig und vollmundig, Milchblockmalzhauch, großzügige Gelbfrucht mit schöner Orangenuntermalung, langer, saftiger Abgang.

Weingut Leth, Fels

2015 Weißburgunder Reserve WG, 13,5%, S

Schön cremig-samtige, sehr ausgewogene Nase, getragene Aromatik, ein Hauch von Krachmandeln, viel Striezel, auch Biskuit, zarte Vanille; fruchtsüßes, dichtes Entree, saftig und reich, kandierte gelbe Äpfel und etwas Zitrus, hinten deutlich straffer und knackiger, mittellang, wuchtig.

Weingut Esterházy, Trausdorf

2009 Chardonnay Lama BG, 13%, S

Mollig und üppig, barocke Fülle, weich und mollig, Plunder, ein Hauch von Powidl, dicht und voll; kraftvoll, schon recht zugänglich, spürbare Reifennoten, Butterscotch, ein Hauch von Cognac, nach hinten recht fest, griffig und recht lang.

Johanneshof Reinisch, Tattendorf

2013 Pinot Noir Holzspur TH, 13,5%, K

Wunderbare, vollmundige Frucht, Kirschen und etwas Süßholz, dicht, Walderdbeeren, Waldmeister; wunderbar saftig, mittelgewichtig, archetypisch, kernig, frisch, lebhaft, etwas dunkles Laub, eher elegant gebaut, mittleres Finish, Trinkvergnügen.