



Das Weinland Österreich mit seinen Winzern und der Gastronomie schafft den Spagat zwischen folkloristischer Tradition und Moderne.

## AUF ALTEN WEINPFADEN IN NIEDERÖSTERREICH

TEXT: KATRIN ROLAND

Der Hügelgrabfund von drei Traubenkernen in Zagersdorf im österreichischen Burgenland brachte zutage, was von vinophilen Archäobotanikern schon lange vermutet wurde, nämlich dass man auch in Österreich schon 700 Jahre vor Christus Geburt einen guten Tropfen zu schätzen wusste. Die Kerne stammten eindeutig von einer Weinrebe, die in Kultur angebaut war, der *Vitis vinifera*. Auch wenn der vorchristliche Weingenuss sicherlich ein anderer war, so hat sich die anfängliche Weinproduktion gerade in Niederösterreich, das südöstlich an das Burgenland grenzt, außerordentlich gut entwickelt.

### Weinlandschaft Wachau

Niederösterreich ist das größte Bundesland der Republik Österreich und teilt sich in das Industrieviertel, das Mostviertel, das Waldviertel und das Weinviertel. Diese Namensgebung deutet schon in mindestens zwei Bezirken auf einen gewissen Hang zum Wein. Obwohl die Wachau im sogenannten Waldviertel liegt, werden hier auf 1350 Hektar Weinreben von außergewöhnlich guter Qualität angebaut. Daran sind immerhin 650 Betriebe beteiligt, die vorrangig den Grünen Veltliner (51 Prozent), aber auch Riesling (13 Prozent), Müller-Thurgau (9 Prozent), Neuburger (6 Prozent) und Chardonnay (5 Prozent) anbauen. Der Zweigelt (5 Prozent) ist eine der wenigen Rotweinsorten, die in der Wachau produziert werden, andere rote Sorten sind in der Region Randprodukte. Der Anbau von Wein erstreckt sich in der Wachau auf den 15 Kilometer kurzen Donaunabschnitt westlich von Krems, inklusive der Seitentäler. Das Landschaftsbild ist durch Steinterrassen geprägt, die die verwitterten Urgesteinsböden an den Steilhängen umschließen und so die Bewirtschaftung möglich machen. Donaunah sind die Böden eher lösshaltig und sie werden im Tal teilweise sandig. Drei unterschiedliche Klimaeinflüsse, aus dem warmen Osten, aus dem gemäßigten Westen und aus dem kühlen und oft feuchten Norden lassen die Luft ständig zirkulieren und wirken essenziell auf die Bukettbildung der Weintrauben ein.

### Doppelbesetzung im Landhaus Bacher

Gegenüber der fünftgrößten Stadt Niederösterreichs, Krems, liegt am östlichen Randbereich der Wachau Mautern an der Donau. Die Stadtgemeinde zählt nur 3.464 Einwohner, und unter ihnen befindet sich eine der berühmtesten Köchinnen Österreichs. Elisabeth "Lisi" Wagner-Bacher erhielt 1981 das erste Mal 12 Punkte im Gault Millau, 1988 drei Hauben, sie war 2011 im Schlemmer Atlas Spitzenkoch des Jahres und belegte 2012 mit dem Landhaus Bacher Platz 91 in der Liste der World's Best Restaurants. Nicht ganz unbeteiligt daran ist sicherlich ihr Schwiegersohn Thomas Dorfer.

Als Lisi Wagner-Bacher 1979 das Landhaus von ihren Eltern übernahm, war das Gasthaus beliebt und gut besucht, doch der jungen Köchin schwebte schon damals etwas anderes vor als Marillenküdel, Mohnnudeln und Saumaise, wie sie in der Gegend gerne gegessen werden. Als Köchin strukturierte sie die tra-

ditionelle Küche komplett, doch sehr einfühlsam um. Unter ihrer Führung war das Essen zwar nicht standardkonform und sehr modern, sie verlor aber bis heute niemals den Bezug zu Österreich und ganz besonders nicht zur Wachau. Das konnte sich immer wieder bewähren, was die zahlreichen Auszeichnungen bestätigen. Für dieses Konzept ist Lisi Wagner-Bacher in ganz Österreich berühmt, geachtet und verehrt, obwohl sie 2010 den federführenden Kochlöffel an ihren Schwiegersohn Thomas Dorfer abgab. Den Schwang zuvor die zweite Tochter Christina, die nun im Hotel und Servicebereich tätig ist. Thomas Dorfer griff den Stil des Hauses auf, schuf aber parallel eine ganz eigene leichte und moderne typisch österreichische Küche. Lisi Wagner-Bacher hat in ihm nicht nur den Schwiegersohn gefunden, den sich jede Mutter für ihre Tochter wünscht, sie fand in ihm auch einen Verbündeten in der Küche. Für den Gast ergibt sich ein kulinarisches Highlight mit Wachauer-Zusatz, denn wo gutes Essen einen hohen Stellenwert genießt, da wird sich meistens auch der Auswahl des passenden Wein mit Hingabe gewidmet. Wenn sich ein Restaurant wie das Landhaus Bacher in einer berühmten Weinregion befindet, dann ist ein edler Tropfen geradezu Programm. Und genau hier schließt sich der kulinarisch-familiäre Kreis, denn Klaus Wagner (Ehemann von Lisi Wagner-Bacher) und seine Tochter Susanne Dorfer-Bacher (Ehefrau von Thomas Dorfer) kümmern sich um den Wein. Ihnen zur Seite steht dabei der hauseigene Sommelier Andreas Rottensteiner. Er begann bereits 1982 im Alter von 15 Jahren seine Ausbildung im Landhaus Bacher, und seitdem hat er lediglich eine Wintersaison in einem Betrieb in Voralberg zugebracht, um sich dort der Wachau und dem Landhaus Bacher noch sicherer zu werden und zurückzukehren.

### Wein auf Bier – das rat ich dir

Klaus Wagner kommt aus der Baubranche und trank als Hochbauingenieur liebend gerne ein Bier und manchmal auch einen Schnaps dazu. Als er sich Mitte der 1970er Jahre in Lisi Bacher verliebte, war er für deren Vater in erster Linie ein Branchenfremdling und somit nicht gut für den Familienbetrieb, wenn auch die erste Wahl der Tochter. Er sollte eines Besseren belehrt werden, denn für die große Liebe gab Klaus Wagner seinen Beruf auf und stürzte sich in den Restaurantservice. Ein Glück, dass er sich nicht in der Küche versuchte und statt dessen seine Frau, die zuvor im direkten Dienst des Gastes stand, an den Herd abwanderte. So wie sie angefangen hatte für die Gäste zu kochen, war sich Klaus Wagner sicher, dass sie eine Köchin ist, der bald auch Restaurantkritiker zu Füßen liegen würden. Bis heute ist er ihr größter Kritiker, und in den ersten Jahren testete er alle ihre Gerichte auf Herz und Nieren, was letztendlich auch ihn seine Passion finden ließ, denn zu jedem Testessen gehörte natürlich der passende Wein. Die Auswahl bestimmte zu diesem Zeitpunkt noch Lisis Vater, der Klaus Wagner mit seiner Leidenschaft zum Rebensaft anstecken konnte. Bis heute erinnert sich Klaus Wagner an seine ersten Verkostungen, und nur zu gut daran, dass zu später Stunde nur noch Weine mit Reststufe geöffnet wurden. Für einen damals

passionierten Biertrinker nicht der Idealfall, er fühlte sich aber trotzdem in der vinophilen Gesellschaft immer wohler, und Korken um Korken schraubte sich sein Weinwissen höher. Seine Weinkenntnis beruht alleine auf der Praxis, ließ sich also nur durch Austesten vieler verschiedener Flaschen erlangen. Talent und Feingefühl für Wein sind die Voraussetzung und lassen einen leidenschaftlichen Biertrinker zum Wein überlaufen. Der Keller im Landhaus Bacher, wo die wertvollen Flaschen lagern, wurde irgendwann ganz offiziell zu seiner Domäne. Dann ging es nicht mehr nur ums Schmecken, sondern auch darum, passende Winzer in der nahen und fernen Umgebung zu finden, deren Erzeugnisse die Kochkunst von Lisl Wagner-Bacher ergänzten.

Klaus Wagner verbrachte viel Zeit bei Heurigen, bei Winzern,

Klaus Wagner und seine Tochter Susanne Dorfer-Bacher.



stellte ihnen Fragen, bekam Antworten und lernte weiter so viel über Wein wie möglich. Aktiv und selbstsicher tastete er sich in allen Weinbelangen voran und setzte die Arbeitsergebnisse von unbekanntem Winzern auf die Weinkarte des Landhaus Bacher. Viele von denen gehören heute der ersten Winzergarde der Wachau an und verdanken dem autodidaktischen Sommelier die ersten Schritte in die gehobene Gastronomie. Für einige der umliegenden

Heurigen kümmerte er sich um die ersten vernünftigen Weingläser, die den guten Wein unterstützen und zu deren Herstellern er einen guten Kontakt über die Gastronomie Bacher hatte. In der Kombination aus gut geführtem Restaurantweinkeller und der Auseinandersetzung mit den Winzern auf nationaler und auch auf internationaler Ebene, entwickelte Klaus Wagner viel Weingeschmack. Zusammen mit seiner Tochter Susanne und Sommelier Andreas Rottensteiner ergibt sich eine unschlagbare Weinkompetenz, die das Landhaus Bacher auch zu einer erstklassigen Adresse für Wein macht.

#### Ein feines Näschen

Als für Susanne Dorfer-Bacher feststand, dass sie die Tradition fortführen und im Familienbetrieb arbeiten wolle, doch niemals die Küche bestimmen könne, konzentrierte sich ihre Arbeit auf den Service und auch schnell auf die Auswahl von guten Weinen. Was den praktischen Teil, das Probieren und Erschmecken von Aromen anging, gab ihr der Vater Klaus Wagner alles mit auf den Weg was er wusste. Alles was er sich selbstständig erschmeckt hatte. Um die Lehre des Vaters zu ergänzen widmete sich Susanne Dorfer-Bacher innerhalb eines Diplom-Sommelier-Kurses der sensorischen Weinbeschreibung. Doch immer noch steht sie diesem Kurs mit ein wenig Skepsis gegenüber, denn sie ist sich sicher, dass jede Weinverkostung auf der Vorherigen, auf der Erfahrung, die sich mit der Zeit entwickelt, aufbaut. Vieles kann einfach nicht in-

nerhalb eines Kurses erlernt werden. Am wichtigsten sei es herauszufinden, auf welche persönliche Weise an einen Wein herangegangen wird. Wo der Vater eben viel im Abgang schmeckt, riecht die Tochter schon manche Eigenheit, sobald sie ihre Nase über das Glas senkt.

Genauso wie die Methode hat natürlich jeder Sommelier seine ganz persönlichen Vorlieben. Die drei Weinbeauftragten aus dem Landhaus Bacher sind sich aber dahingehend einig, dass nichts über den Grünen Veltliner aus der Wachau geht. Klaus Wagner ist da aber besonders konsequent. Patriotisch würde er sich am liebsten bei den Weißweinen vollkommen auf die Österreichischen beschränken. Seine absoluten Favoriten stammen natürlich aus der Wachau, er bietet aber auch Weine aus dem Kamptal, dem Kremstal, dem Wagram und dem Traisental an. Die drei Sommeliers wissen aber auch, dass der Gast die Wahl haben will und so lagern Weine aus Italien, Spanien oder Kalifornien im Weinkeller des Restaurants. Sommelier Andreas Rottensteiner hatte sich vor all den Jahren um eine klassische Ausbildungsstelle als Gastronomiefachmann beworben, die in Österreich als eine Doppellehre – Koch und Kellner – vorgesehen ist. Der Küche schenkte er aber nur wenig Aufmerksamkeit, und er empfindet es heute noch als ein kleines Wunder, seine Abschlussprüfung bestanden zu haben. Als er ein Jahr im Service zusammen mit Klaus Wagner gearbeitet hatte, sanierte dieser die komplette Weinkarte und bezog seinen Auszubildenden in diese Arbeit mit ein. Nach und nach entstand ein neues und stimmiges Weinkonzept für das immer erfolgreicher werdende Restaurant. Andreas Rottensteiner ist heute ein erfahrener Weinfachmann, für den der Wunsch des Gastes an erster Stelle steht. Was den Geschmack angeht, sollte nicht versucht werden, vergebene Überzeugungsarbeit zu leisten. Die Arbeit als Sommelier besteht für ihn daraus herauszufinden, was der Gast will. In seiner Aufgabe sieht er sich weniger als Verkäufer, sondern in einer beratenden Funktion, die immer mehr an Anspruch gewinnt, weil sich viele Gäste immer besser in Sachen Wein auskennen. Er beschreibt seine Arbeit als Gemeinschaftsarbeit im Sommelier-Team aber auch mit dem Gast. Auf der einen Seite erstellt man eine Weinkarte, auf der anderen Seite sucht man dann aus dieser Auswahl einen passenden Tropfen. Das nimmt im regional-orientierten Landhaus Bacher mitunter originelle Formen an. Auch ein Weißwein, natürlich ein Grüner Veltliner aus der Wachau, passt hervorragend zu Lammfleisch, wenn er etwa fünf Jahre gereift ist. Schließlich gibt es ihn in allen möglichen Ausführungen, was diesen Wein für Klaus Wagner zu einem absoluten Weltwein macht. Nirgendwo hat er einen ausdrucksvolleren Honigton. Unvergleichlich ist auch der Riesling Smaagd, dessen intensives Marillen- oder Pfirsich-Aroma eindeutig in Abhängigkeit zu seiner Wertigkeit steige. Was die angeht, trifft der Alkoholgehalt keine Aussagen mehr. Ein Lausbubenwein mit bis zu 12,5 Prozent, wie ihn Lisl Wagner-Bacher gerne trinkt, kann in der Wachau genauso hochwertig sein wie ein Männerwein mit einem Alkoholgehalt ab 13 Prozent, den Klaus Wagner bevorzugt.

[www.landhaus-bacher.at](http://www.landhaus-bacher.at)

## GRAND DAME MIT JOKER

Lisl Wagner-Bacher hat mit ihrem Schwiegerson Thomas Dorfer das ganz große Küchenlos gezogen.



### Pulker's Heuriger

Heuriger, so heißt in Österreich nicht nur der junge Wein, so nennt man auch die gemütlichen Lokale, die diesen in Begleitung einfacher regionaler Spezialitäten auschenken. Für gewöhnlich öffnen die Heurigen ab Mitte April und schließen bis Ende Oktober wieder, denn es ist (mehr oder weniger) gesetzlich festgelegt, dass diese uralten Ausschänke nur wenige Wochen im Jahr geöffnet haben und nur Wein aus der eigenen Herstellung verkaufen dürfen. Soweit die graue Theorie, in der Praxis geht es in und um die vielen Heurigen in Niederösterreich weitaus bunter zu. Streng Traditionelle gibt es sicherlich inmitten der Weinberge entlang der Donau immer noch, doch einige setzen auf einen weltoffenen Weingenuß und bieten neben den regionalen Schätzen auch Weine aus der ganzen Welt an.

In Pulker's Heuriger mischen sich zum Beispiel Weine aus eigener Produktion mit besten Weinen aus der ganzen Wachau und richtig großen Weine aus Bordeaux und Burgund. So offen die Weinauswahl getroffen ist, so streng regional und traditionell-österreichisch ist die Speisekarte. Wein und Speisen haben aber gemeinsam, dass sie von bester Qualität sind. Als der heutige Wirt Bernd Pulker 2001 mit 21 Jahren das etwas heruntergekommene Lokal und die dazugehörigen Weingärten am südlichen Donauufer kaufte, hatte er schon beachtliche Erfahrung in der gehobenen Gastronomie vorzuweisen. Er hatte schon im Service des Steirerck der Familie Reitbauer in Wien (Port Culinare No.

SEVENTEEN) und auch im Landhaus Bacher gearbeitet. Dazu gehörten ganz sicher eine fundierte Auseinandersetzung mit dem jeweiligen Weinangebot sowie die Beschäftigung mit guten Produkten, die einer hervorragenden Küche zugrunde liegen. Die Voraussetzung, einen Heuriger zu eröffnen, war also grundsätzlich gegeben, und auch an Mut fehlte es offensichtlich nicht. Kein Wunder, dass sich Pulker's Heuriger mittlerweile zu den absoluten Kultstätten unter den Weinlokalen der Region gemacht hat. Zusammen mit seiner Lebensgefährtin Alexandra Ullly konzentriert sich Bernd Pulker beim Essen auf Hausgemachtes und auf Produkte von traditionellen Bauern aus der unmittelbaren Region. Mit "Bratfett, Blunzn, heimisch gereiftem Käse, gschmackigen Aufstrichen, reschem Bauernbrot und Laberln", leisten die beiden ganze Arbeit am hungrigen Gast und tragen aktiv zum Erhalt der Wachauer Kulturlandschaft bei.

### Weingut Lagler, Spitz

Karl Lagler junior bewirtschaftet das Weingut Lagler in dritter Generation. Ende der 1970er Jahre strukturierte der Vater den Betrieb um und wurde vom Traubenproduzenten zum weinherstellenden Winzer. Der Schritt hat sich bis heute zu einer erfolgreichen Adresse für entspannten Weingenuß entwickelt und machte das Weingut Lagler zu einem der Spitzenproduzenten unter den Weinbauern der Wachau. Der Region sehr eng ver-

bunden produziert das Gut seine Weine streng nach den Regeln der Wachauer Winzer-Vereinigung Vinea Wachau von 1983, die Weine in drei Kategorien einteilt. Die Klassifizierung ist Rebsorten unabhängig und richtet sich einzig und alleine nach dem Alkoholgehalt des Weines, insofern der Winzer einige Auflagen erfüllt. Er verpflichtet sich zu einer kompromislosen Qualitätskontrolle, was Herkunft und Reinheit des Weines angeht und nimmt dann selbst mit dem Zeitpunkt der Ernte Einfluss auf die erwünschte Kategorie. Trauben, die als erstes geerntet werden und noch wenig Fruchtzucker enthalten, werden zur untersten Kategorie Steinfeder ausgebaut. Der Alkoholgehalt übersteigt nicht die 11,5 Prozent Hürde. Die Bezeichnung bezieht sich auf das duftig leichte Steinfedergras in der Wachau. Darauf folgt der klassisch trockene Federspiel, der nuancenreich und charakterstark mit einem Alkoholgehalt zwischen 11,5 und 12,5 Prozent aufwartet. Das Weingut Lagler produziert Federspiel aus den Rebsorten Grüner Veltliner, Riesling und Weißburgunder. Der hochwertigste Wein der Vinea Wachau entsteht aus den Trauben, die am längsten an den Reben reifen. Sie werden zu den Smaragd-Weinen ausgebaut. Immer wieder wird ihnen ihr großes Format bescheinigt, und durch die anspruchsvolle Arbeit, die die Smaragd-Weine den Winzern abverlangen, liegen sie diesen natürlich besonders am Herzen. Die kleinen grünen Smaragdeidechsen, die in den Bergterrassen der Wachau leben, sind Namensgeber dieser vollendeten Weine mit der einzigartigen physiologischen Reife, die sich ab einem Alkoholgehalt von 13 Prozent so nennen dürfen. Der Grüne Veltliner, der so typisch für die Wachau ist, wird natürlich besonders gerne zu einem Smaragd-Wein ausgebaut. Neuburger, Sauvignon blanc, Riesling und Weißburgunder sind aber auch in der Edelvariante im Weingut Lagler zu erstehen. Um diese Bezeichnungen der Vinea Wachau verwenden zu dürfen, muss auch Karl Lagler bestimmte Regeln bei der Weinproduktion einhalten. Dass die Trauben alle aus der Wachau stammen, versteht sich von selbst. Außerdem ist es verboten vor, während oder nachdem die Trauben zu Most verarbeitet werden, Zusätze beizugeben. Nach der Ernte lässt der junge Kellermeister die Weine spontan vergären und lagert sie möglichst lange auf der Feinhefe.

Wenn es an die Ernte für die Smaragd-Weine geht, reifen nur noch die Trauben an den Weinreben, die von den Lesern bei vorherigen Ernten als die Besten dort hängen gelassen wurden. Unter der Regie von Karl Lagler, der 2005 seinen Vater im Weinkeller ablöste, werden die Trauben auf den schwer zu bearbeiteten Weinterrassen von Hand verlesen. Dabei hilft ein Team von ungefähr 20 Personen, die gerade bei der späten Ernte der Smaragd-Trauben mit viel Erfahrung und Feingefühl vorgehen, denn dann ist die Gefahr relativ groß, dass die ideale Reife der Trauben verpasst ist und diese aussortiert werden müssen. An jeder Rebe muss erneut entschieden werden, welche Trauben geerntet werden, und wann die unerwünschte Botrytis ausgesputzt werden muss. So werden auf dem Weingut Lagler beinahe 14 Hektar Rebfläche fast in reiner Handarbeit bestellt. Nur wo es das Gelände zulässt fährt mal ein Traktor durch die Rebreihen. Das passiert aber eher selten, denn Laglers Lagen verteilen sich auf zehn Bereiche rund um das Weingut herum, die eher unwegsam an den steilen Hängen liegen. Größtenteils wird hier der Grüne

## LAGLERS STEILE LAGEN



Karl Lagler junior



### Verkostung: Grüner Veltliner Paradeweine der Wachau

- **Grüner Veltliner Federspiel 2012:** traditioneller Stil mit fleischiger Würze. Aromen von Apfelschale, Melone, saftiger Zitrone, etwas roter Pfeffer, leicht mineralisch, ein bisschen rauchig.
- **Grüner Veltliner Burgberg 2012:** Frische Wiesenkrauter mit einem Hauch Tropenfrucht. Marille, leicht mineralisch, feine Säurestruktur. Gute Komplexität, gelber Apfel im Nachgang.
- **Grüner Veltliner Steinharz Smaragd 2012:** Mineralische Finesse, dicht und doch subtil. Aromen von Marille, Thymian und schwarzem Pfeffer. Ein beeindruckender Wein.

Veltliner angebaut, aber auch Riesling, Muskateller, Sauvignon blanc und Weißburgunder werden zu Wein verarbeitet. Bis auf 350 Metern Höhe liegen die Böden, die durch ihre unterschiedlichen Verhältnisse die Weinsorten unterschiedlich charakterisieren. Tiefgründig, ton- oder lehmhaltig, kristalline oder Paragneis-Verwitterungsböden gilt es zu bebauen. Aus den Trauben jeder Zelllage kitzelt Karl Lagler junior dann das typische Geschmacksmerkmal heraus. Pro Jahr füllt das Weingut sehr erfolgreich etwa 100.000 Flaschen ab, was für einen Betrieb aus der Wachau schon stattlich daher kommt und nur durch eine optimale Nutzung der Rebfläche möglich ist. 50 Prozent der Flaschen werden an die Gastronomie und an den Großhandel verkauft. Die andere Hälfte geht direkt an Privatkunden, die das bequeme Angebot der Familie Lagler nutzen und aus 15 verschiedenen Weinen wählen und ihre Order im Internet aufgeben. Wer den Weingenuss etwas intensiver in der Wachau erleben möchte, besucht die Laglers und mietet sich in das Vier-Sterne-Garni-Hotel ein, das von Elisabeth und Katharina Lagler, Mutter und Tochter, gemeinsam geleitet wird. Hier lässt es sich gut unter den Marillenbäumen sitzen, die auch so typisch für die Wachau sind. Der gastronomische Betrieb, der genau wie das Hotel in das Weingut integriert ist, bietet natürlich alle Weine des Weinguts an, aber auch regionale oder auch mediterrane kleine Köstlichkeiten. Von hier aus starten viele Gäste zu Wanderungen in die Berge um Spitz herum. Viele mit einer Lagler-Jause, die nach dem Motto "Wandern und

Ein Veyder-Malberg Weinberg im oberen Teil des Spitzer Grabens – ein Seitental des Donautals.



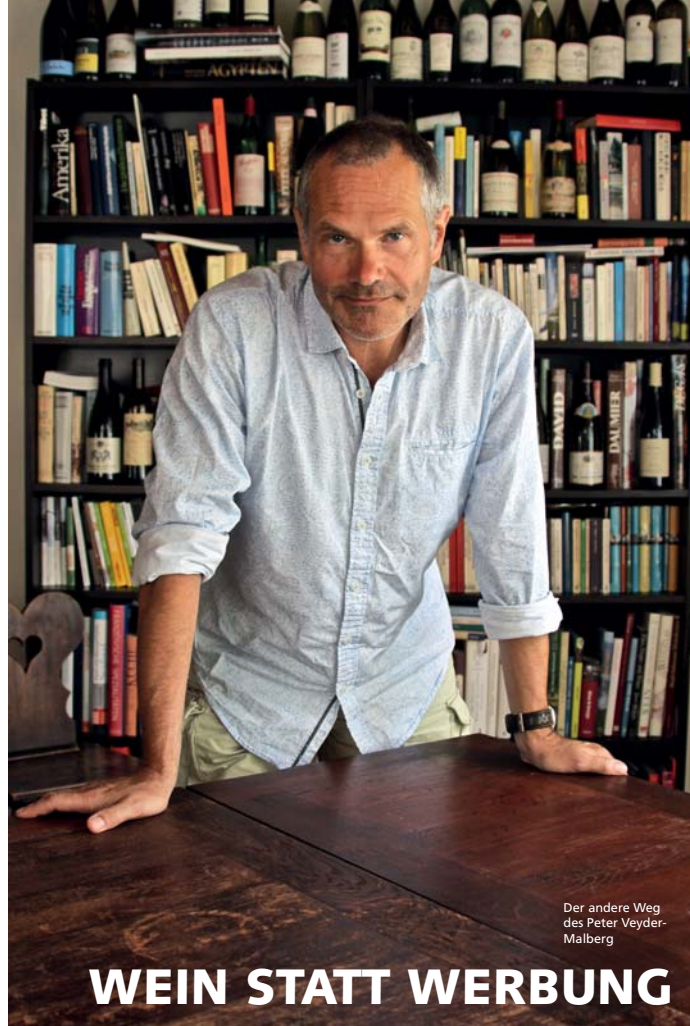
Wein" sicherlich auch ein leckeres Fläschchen beinhaltet.

#### Veyder-Malbergs Liebeserklärung an den Wein

Beruf und Berufung haben oft nur traurig wenig gemein, glücklich kann sich schätzen wer irgendwann im Laufe seines Lebens, eine Leidenschaft entdeckt, von der es sich leben lässt. Peter Veyder-Malberg hat es gewissermaßen dem Glück im Unglück zu verdanken, dass er heute von dem was er liebt leben kann, denn seit 2008 besitzt er sein eigenes Weingut.

Zuvor war er Etadirektor einer Werbeagentur in Wien und lernte dadurch die Vorzüge der gehobenen Gastronomie mit all ihren kulinarischen Genüssen kennen. Besonders die Sommeliers, oder besser deren vortreffliche Weinauswahl, hatten es ihm angetan. Diesen Luxus kann sich nur der leisten, der sehr gut verdient. In Peter Veyder-Malbergs Fall war der Job, der ihm den Genuss ermöglichte, leider ziemlich ungeliebt. Schnell war der Besuch in den Restaurants nur noch ein unzulänglicher Ausgleich. Der Wunsch, mit spätestens 50 Jahren ein Weingut in der Toskana zu kaufen, wurde immer stärker. Neben sollte die eigene Schafherde die Idylle perfekt machen. Als ihm die Widersprüche zwischen Beruf und Berufung immer bewusster wurden, kündigte er fast schon spontan seinen Job und ging ohne einen substanziellen Bezug zur Weinherstellung mit 29 Jahren nach Kalifornien, um dort die Kultivierung von Weinreben zu lernen. Drei Jahre Ita-

lien, der Besuch der Weinbau-Ingenieur-Schule in der Schweiz, wo er in Versuchsgärten arbeitete, eine Zeit bei Franz Keller und eine Wein-Saison in Neuseeland, schulten ihn für seine erste Anstellung als Betriebsleiter auf einem privaten Gut im österreichischen Weinviertel. Von 1993 bis 2007 waren seine Aufgaben dort umfassend und lagen im Weinbau, in der Önologie und im Marketing. Seit 2008 bewirtschaftet Peter Veyder-Malberg in Spitz, im Herzen der Wachau, sein eigenes Weingut. Dort produziert er biodynamisch und zu einem großen Teil in reiner Handarbeit. Das hat erstens den Grund, dass er so wenig Einfluss wie möglich in die Natur nehmen will, und zweitens gibt es in seinen Lagen gar nicht erst die Möglichkeit, schwere Maschinen einzusetzen, denn vorrangig erwirbt er nach und nach alten Rebbestand in den Terrassenweingärten, die das Bild der Wachau so wunderschön prägen. Eine seiner Parzellen liegt am berühmten Spitzer Graben. Hier sind die Lagen am höchsten und somit viel kälter, was die Früchte drei bis vier Wochen später reifen lässt, als den sonnigen Hängen auf der Südseite der Donau. Die meisten seiner Weine sind lagenrein, nur vier Top-Parzellen werfen alleine zu wenig Grüne-Veltliner-Trauben ab, die er daher zu einem Lagen-cuvée zusammenführt, der den Namen "Liebedich" trägt. Zwischen 500 und 900 Liter kommen davon zustande und auch hier machen Abweichungen und Unregelmäßigkeiten den Reiz der Veyder-Malberg-Weine aus. Jede Eigenheit des Weinwuchses, der die Frucht erschmecken lässt, ist willkommen, und immer wieder entsteht ein geschmackliches Abbild der Wachau. Feinfühligkeit, Ehrlichkeit und Substanz der Weine kommen auf subtile Weise zur Geltung. Dafür soll kein Aufwand im Weinkeller betrieben werden, denn die Trauben lassen selber schmecken wo, wann und wie sie aufgewachsen sind. Deshalb sieht sich Peter Veyder-Malberg nicht als Weinbauer, sondern vielmehr als ein Weingärtner, der mit einem ganz modernen Wissen traditionell dafür sorgt, dass es der Pflanze gut geht und sie eine gesunde und wohl-schmeckende Frucht produziert. Eine kurze Zeit lang war er Mitglied bei der Vinea Wachau, bis er für sich beschloss, dass ihn die strengen Einteilungen, die sich nach dem Alkoholgehalt richten, viel zu sehr einschränkten, als dass er von ihrem guten Ruf profitiere. Eine nach seinem Verständnis Überreife einer Traube, die zu Smaragd-Weinen verarbeitet wird, tut dem Wein keinen Gefallen, wenn dadurch der typische Charakter der Traube verloren geht. Peter Veyder-Malberg vertritt eher eine burgundische Denkweise, die das Terroir für die Weinqualität verantwortlich macht. So ist der Wein seine eigene und kann sich keiner Qualität anpassen. Auf diese Weise betreut er 20 Weingärten mit insgesamt vier Hektar. Reben die schon vor Jahrzehnten zwischen den Mauern an den Hängen über der Donau gepflanzt wurden, sind ihm bei seinen Zukäufen am liebsten. Die haben auch immer den Vorteil, dass sie durch ihr ausgeprägtes Wurzelsystem vollkommen auf eine künstliche Bewässerung verzichten, die natürlich auch Einfluss auf das Terroir nehmen würde. Wichtig ist, dass Lage und Jahrgang zu erschmecken sind, die Traubensorte ist dabei für den unkonventionellen Weingärtner eher Nebensache, weshalb sie auf manchen Weinetiketten in Klammern angegeben ist. Diese Eigensinnigkeit kann er sich erlauben, weil sein Sortiment größtenteils über die Sommeliers der Spitzengastronomie verkauft wird, die den Kunden eine fachmännische Einführung



Der andere Weg des Peter Veyder-Malberg

## WEIN STATT WERBUNG

[www.veyder.malberg.at](http://www.veyder.malberg.at)



#### Verkostung Riesling:

Ganz eigener Charakter, der sich deutlich von deutschem Riesling unterscheidet.

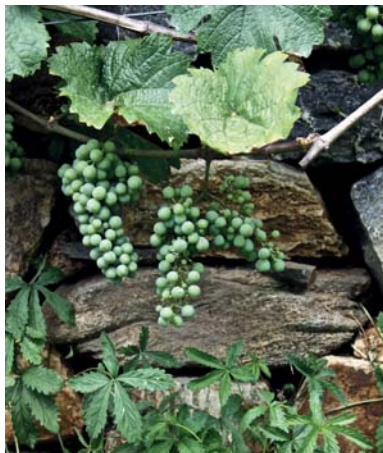
- **Bruck Wachau Riesling:** Feingliedrig mit langem aromatischen Abgang. Duft nach grünem Heu mit viel Frucht.
- **Buschenberg Wachau Veltliner:** mineralisch, volles Aroma mit viel Tiefe, fruchtige Säure, feingliedrig.

#### Grüner Veltliner

- **Veltliner Grüner Veltliner:** sehr eleganter, schlinker Wein mit strohgelber Farbe
- **Kreutles Grüner Veltliner:** Aromen von Banane und Marille, gradlinig, ehrlich.

in seine Arbeitsweise geben, insofern das nötig ist. Peter Veyder-Malberg macht sich die Weinherstellung nicht einfach. Wie schon erwähnt ist vieles reine Handarbeit, die beinahe ausartet, wenn er in Chargen erntet. Eine Charge betrifft dann zum Beispiel alle Trauben in zweiter Reihe von oben, die gleiche Merkmale aufweisen. So entstehen von einer Lage mehrere Ernten, die einzeln vergären und wieder zusammengeführt werden, wie sie zuvor am Rebstock hingen. So entsteht eine spannende Interpretation des jeweiligen Jahrgangs. Manchmal sind seine Methoden fast schon abenteuerlich. 2012 war geprägt von einer gemäßigten Säure. Dem Grünen Veltliner, der auf Lösboden gewachsen war, verschaffte er einen ganz besonderen Kick, eine gute Adstringenz, indem er dem Most 20 Prozent Trauben hinzufügte, die drei Monate auf dem Saft lagerten.

Bei der Ernte gilt für alle Erntehelfer die Bedingung, nur die Trauben zu pflücken, die sie selber essen würden. Peter Veyder-Malberg verhindert so, das sich Trauben mit Botrytis in seine Weine einschleichen. Smaragd-Rieslinge, die mit 13 oder mehr Prozent Alkoholanteil jede Leber verschrecken, sind nicht sein Geschmack. Seine Weine heben sich deutlich von dem alkohollastigen Trend ab und berufen sich eher darauf, wie der Wein in der Wachau früher war. Deshalb betont der unkonventionelle Winzer, dass er kein moderner Weinbauer ist, so wie er oft verstanden wird, sondern ein Weingärtner, der der Natur ihren Lauf lassen will, so wie es früher auch war. Dabei entstehen Weine einer ganz besonderen Stilistik, die in vielen Sterne-Restaurants als die Arbeit von Peter Veyder-Malberg ausgemacht wird.



In der nächsten Port Culinaire Ausgabe: Der Wagram, das Kamptal, Heinz Hanner und Hans Reisetbauer.

## LISL WAGNER-BACHERS KAVIAREI KREATION AUS DEM JAHR 1994

LISL WAGNER-BACHER

4 Freilandeier • Mehl • Ei • Weißbrotdrösel • Erdnussöl zum Frittieren • Sauerrahmsauce: 250 ml Sauerrahm • Salz • Pfeffer • Worcestershiresauce • 300 g Kartoffelpüree • Püree: 240 g gepresste Kartoffeln • 1/8 l Milch • 20 g Butter • Salz • Muskat

Die Eier anstechen und ca. 5 1/2 Minuten wachweich kochen. In Eiswasser abschrecken, vorsichtig schälen, etwas abtrocknen und in Mehl, Ei und Brösel panieren. Im heißen Erdnussöl schwimmend backen.

Für die Sauerrahmsauce alle Zutaten vermischen, einen Spiegel auf den Teller ziehen und das heiße Püree mit einem Dressiersack rund aufspritzen. Die Eier köpfen, eine Nocke Kaviar draufsetzen die Eikappe aufsetzen, mit Dill garnieren und servieren.

Tipp: Kochen Sie vielleicht ein Probe-Ei, da die Garzeit sehr von der Größe und Temperatur abhängt.

2004 Grand Vintage, Moët & Chandon



# TOPFENPALATTSCHINKEN-AUFLAUF

## GLASIERTE WACHAUER MARILLEN, EIS & SAUCE MIT MADAGASKAR VANILLE

### KREATION AUS DEM JAHR 1995

LISL WAGNER-BACHER

**Füllung:** 100 g Topfen (20 %) • 30 g Zucker • 1 Eigelb • 1 Zitrone  
• 5 g Vanillepuddingpulver • 1 EL flüssige Butter • **Palatschinken:**  
2 Eier • 4 EL Mehl • etwas Milch • 1 Prise Salz • **Soufflé:** 3 Eier •  
200 g Topfen (20 %) • 1/2 Vanilleschote • 1 unbehandelte Zitrone  
• 60 g Zucker • **Anrichten:** Vanillesauce • Wachauer Marillen

**Füllung:** Alle Zutaten bis auf die Butter schaumig rühren. Zum  
Schluss die flüssige, aber nicht warme Butter einrühren.

**Palatschinken:** Eier, Mehl, Milch und Salz zu einem glatten Teig  
verrühren.

**Soufflé:** Die Eier trennen. Eigelb mit Topfen, etwas geriebener Zi-  
tronenschale und dem Mark der Vanilleschote schaumig rühren.  
Eiweiß mit Zucker zu Schnee schlagen und vorsichtig in die Top-  
fenmasse unterheben.

**Fertigstellung:** Palatschinken in einer heißen gefetteten Pfanne  
backen. Die fertigen Palatschinken auf eine Klarsichtfolie legen,  
mit der vorbereiteten Füllung bestreichen und einrollen. Fest in  
Folie packen und einfrieren. Später aus den gefrorenen Palat-  
schinkenrollen etwa 2–3 mm dicke Scheiben schneiden und damit  
eine gebutterte, mit Zucker ausgestreute Souffléform am Boden  
und an den Wänden auslegen. Die Soufflémasse hineinheben und  
im Wasserbad bei 180° C im Ofen ca. 15–20 Minuten backen. Die  
Form vorsichtig stürzen, dabei auf eventuell austretende heiße  
Flüssigkeit achten.

**Anrichten:** Das Soufflé auf Vanillesauce anrichten und mit gla-  
sierten Marillen garnieren.

2005 Chardonnay Beerenauslese,  
Mantlerhof – Gedersdorf



# WACHAUER MARILLENKNÖDEL

THOMAS DORFER

**Topfteig:** 140 g Butter • 140 g Grieß • 140 g Mehl • 2 Eigelb • 2 Eiweiß • 500 g Topfen • etwas Salz • **Marillknödel:** 12 reife Marillen • 12 Stück Würfelzucker • **Butterbrösel:** 200 g Butter • 400 g Brösel • 80 g Kristallzucker • 20 g Vanillezucker • Zimt, gemahlen

**Topfteig:** Die Butter schaumig rühren. Eigelb einrühren, nach und nach Grieß, Eiweiß und Salz unterrühren. Abwechselnd Mehl und Topfen dazugeben und so lange rühren, bis ein glatter Teig entsteht. Zu einer Rolle mit einem Durchmesser von mindestens 7 cm formen und in eine Klarsichtfolie einwickeln. Den Teig etwa eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

**Marillknödel:** Mit einem Kochlöffel die Kerne aus den Marillen drücken und durch jeweils ein Stück Würfelzucker ersetzen. Den Topfteig in 5 mm dicke Scheiben schneiden, die vorbereitete Marille darauf setzen, den Teig darüber schlagen und mit nassen Händen Knödel formen.

**Butterbrösel:** Butter schmelzen. Kristallzucker, Brösel und Vanillezucker einrühren und auf kleiner Flamme langsam goldbraun rösten. Nach Wunsch etwas Zimt zugeben.

**Fertigstellung:** Knödel in den Butterbröseln wälzen und auf den Tellern anrichten. Brösel darüber streuen, überzuckern und nach Wunsch mit zerlassener Butter, eventuell auch mit etwas Marillenmark servieren.

**Mein Tipp für mehr Abwechslung:** Der beschriebene Topfteig eignet sich für jede Art von Fruchtknödeln. Damit lassen sich auch herrliche Pfirsich-, Erdbeer- oder Zwetschkenknödel zaubern.



2009 Pfaffenberg riesling Auslese, Knoll - Unterloiben



## IN GURKENSAFT GEBEIZTE RAMSAUER BERGFÖRELLE

KERNÖL-MISO – GERÖSTETER KAMUT – MIT VERJUS MARINIERTE GARTENGURKEN – KORNBÄLUTEN & WIESEN-KRÄUTER  
THOMAS DORFER

**Gebeizte Bergforelle:** 4 Bergforellenfilets, enträtet und ohne Haut • **Lake:** 750 ml Gurkenwasser (Salatgurken mit Schale entsaften) • 50 g Salz • 50 g Zucker • 8 cl Blue Gin (Reisetbauer) • 50 g gehackter Dill • 20 g gehackter grüner Koriander • 1 EL Koriander- und Senfkörner, trocken geröstet und gemörsert • **Verjus-Gurken-Marinade:** 250 ml Kamptaler Verjus • 40 ml Gurkenessig (Gegenbauer) • 35 g Kristallzucker • 12 g Salz • 25 ml entsaftete Gurken • etwas Xanthan (mit Kristallzucker mischen wegen Klümpchenbildung) • 4 g süßer Hausenf • 30 g Sauerrahm • 1/2 TL Dijonsenf • 40 ml Olivenöl (grün, grasig) • 25 ml neutrales Pflanzenöl • 20 g Basilikum, Petersilie und Dill, grob geschnitten und zwölf Stunden zum Aromatisieren mitziehen lassen • 1 Mini-Salatgurke • **Kernöl-Miso:** 50 g Saikyo-Miso (helle Misopaste) • 25 ml Yuzusaft • 25 g Zucker • 20 g bestes Kürbiskernöl • Salz • **Kernöl-Malto:** 50 g Kürbiskernöl • 25 g Maltodextrin • 1 Prise Salz • **Gerösteter Kamut:** 100 g Kamutkörner • Öl zum Frittieren • Salz • **Garnitur:** Kornblüten und verschiedene Kräuter wie Vogelmie, Pimpernelle, Schafgäbe, Sauerklee, Blutampfer – in Gurkenmarinade mariniert.

**Gebeizte Bergforelle:** Die Forellenfilets zwei Stunden in der Lake liegen lassen. Dann etwas abtropfen, der Länge nach halbieren und die Kanten trimmen. Mit einem Heißluftfön (400° C) rundherum angaren.

**Verjus-Gurken-Marinade:** Alle Zutaten bis auf das Öl und die Gurke verrühren, dann die Öle einmischen. Die Gurke längs in Scheiben schneiden, durch die Marinade ziehen und einrollen.

**Kernöl-Miso:** Alle Zutaten glatt rühren und zum Bepinseln der Forelle verwenden.

**Kernöl-Malto:** Zutaten verkneten und vorsichtig – nicht zu heiß – in einer Pfanne rösten, sodass kleine Pulverkugeln entstehen. Für dieses Gericht werden ausschließlich Kugeln verwendet

**Gerösteter Kamut:** Kamutkörner in leicht gesalzenem Wasser ganz weich kochen, im Ofen bei ca. 60° C trocknen und anschließend in 190° C heißem Fett knusprig frittieren. Auf einem FatPad abtropfen lassen und leicht übersalzen.

*Kamut® ist der Produktname der Weizensorte Khorasan-Weizen. Kamutkörner sind fast doppelt so groß wie herkömmliche Weizenkörner.*



2012 Terrassen-  
Riesling Federspiel,  
Rudi Pichler  
Wösendorf





# GESCHMORTER ROMANASALAT

GERÖSTETES MANDEL-PINIENKERNPÜREE – BERGAMOTTE – LEINDOTTERÖL & MARINIERTER WASSERBÜFFELRICOTTA  
THOMAS DORFER

**Geschmorter Salat:** 4 kleine Romanasalatherzen, halbiert • Salz • Olivenöl • 50 g Butter • Zucker • weißer Balsamessig • etwas Gemüsefond • Rosinentomaten (siehe sep. Zubereitung) • Mandel-Pinienkernpüree (siehe sep. Zubereitung) • 8 Blätter von großem Romanasalat • 2 EL geröstete, gehackte Mandel und Pinienkerne • **Rosinentomaten:** 16 Mini-San-Marzano-Tomaten • Salz • Zucker • Olivenöl • **Mandel-Pinienkernpüree:** 200 g Pinienkerne, goldbraun geröstet • 200 g Mandeln, goldbraun geröstet • 500 ml Milch • 500 ml Geflügelfond • **Bergamotte-Gel:** 50 g Saft von unbehandelten Zitronen • 150 g Bergamottensaft • 100 g Wasser • 40 g Zucker • etwas Citras • 6 g Gellan • etwas Orangensaft • **Büffel-Ricotta-Creme:** 400 g Büffel-Ricotta (von Robert Paget in Dindorf) • 100 g Sahne • 100 g Tomatenwasser, mit Xanthan gut gebunden • Salz • Cayennepeffer • **Leindotteröl-Marinade:** 75 g weißer Balsamessig • 150 ml Wasser • 25 g Puderzucker • 10 g Salz • 0,6 g Xanthan • 75 g Leindotteröl (Gegenbauer)

**Geschmorter Salat:** Romanasalatherzen leicht salzen und mit etwas Olivenöl einvakuumieren, in kochendem Wasser ca. vier bis fünf Minuten vorgaren. Butter aufschäumen, Salatherzen darin runderherum anbraten und mit etwas Zucker karamellisieren, salzen und mit einem Schuss Balsamessig ablöschen, etwas Gemüsefond zugeben und kurz weiter dünsten.

Romanasalatblätter in Salzwasser blanchieren und in gesalzener Eiswasser abschrecken, auf Tüchern trocken legen und leicht plattieren, mit Mandel-Pinienpüree bestreichen und etwas salzen, gehackte Rosinentomaten darauf verteilen und je ein geschmortes noch heißes Salatherz je nach Größe auf ein oder zwei bestrichene Salatblätter setzen und mit Hilfe von Klarsichtfolie fest einrollen, mit etwas brauner Butter bepinseln und kurz unter dem Salamander gratinieren, mit gehackten Pinien und Mandeln bestreuen, mit Kräutern und Rosinentomaten anrichten.

**Rosinentomaten:** Von den Tomaten die Haut abziehen. Dann mit Salz, Zucker und Olivenöl leicht marinieren und 30 Minuten stehen lassen. Im Excalibur oder im Ofen bei 70° C ca. zwei Stunden langsam halb trocknen.

**Mandel-Pinienkernpüree:** Pinienkerne und Mandeln in Milch und Geflügelfond ca. 20 Minuten leicht kochen lassen, mit Salz, einer Prise Zucker, schwarzem Pfeffer und Pinienkernöl abschmecken. Im Thermomix fein pürieren, in einen Pacojetbecher füllen und einfrieren. Zur Verwendung zweimal pacosieren.

**Bergamotte-Gel:** Alle Zutaten verrühren und zusammen aufkochen, etwa eine Minute leicht köcheln lassen und in eine Form gießen. Nach dem Auskühlen im Thermomix evtl. unter Zugabe von etwas Orangensaft auf Konsistenz bringen, durch das Mixen entsteht ein stabiles Gel. In eine Dressierflasche füllen und kühlen.

**Büffel-Ricotta-Creme:** Alle Zutaten glatt rühren und drei Stunden kühl stellen. Mit einem Löffel auf den Teller portionieren.

**Leindotteröl-Marinade:** Alle Zutaten bis auf das Öl verrühren, Leindotteröl mit einem Stabmixer einmischen. Beim Anrichten die Marinade etwas über den Salat träufeln und in die zu Tropfen gezogene Mandelcreme geben.

*Leindotteröl von Gegenbauer: Das Öl wird aus den reifen Samen gewonnen und hat nach dem Absetzen der dunklen Farbpartikel eine satte gelbe bis gelbrote Farbe. Es ähnelt farblich dem Rapsöl. Bei Raumtemperatur ist es flüssig und trocknet recht schnell, die Erstarrungstemperatur liegt bei -11 bis -18° C. Der Geruch wird als krautig oder „wie geschnittene Wiese“ beschrieben, der Geschmack ist leicht scharf und erinnert an Senföl. Neben einem reichen Fettsäurespektrum enthält das Öl sehr viele flüchtige Substanzen (verschiedene Alkohole, organische Säuren u.a.), Sterole und Tocopherole.*

2011 Spitzer Biern – Neuburger Smaragd,  
Johann Donabaum, Spitz



# WIENER BRUCKFLEISCH "INTERPRETATION 2013"

## LEBER, HERZ, MILZ, BRIES, LIECHTELN (HERZRÖHREN), KRONFLEISCH, BLUTMACARONS, RÖSTZWIEBELTAPIOKA, SCHMORWURZELN & BUTTERKNÖDEL

THOMAS DORFER

**Kalbsherz:** 1 Kalbsherz • Majoranöl (Johannes Pinterits, Neusiedlersee) • Pfeffer • Salz • **Kalbsleber:** 500 g Kalbsleber • Majoranöl • Butter • Speck • Röstzwiebel-Tapioka-Sud (siehe sep. Rezept) • **Liechteln:** 2 Liechteln (Herzröhren, Aorta) • **Milz:** 100 g ausgeschabte Milz • 1 Ei • Salz • schwarzer Pfeffer aus der Mühle • 1 EL Semmelbrösel • etwas frischer Majoran, gehackt • etwas Liebstöckel, gehackt • 2 Scheiben Toastbrot • 50 g Mehl • 2 Eier, verquirlt • Butterschmalz • **Bries:** 400 g Herzbries • 100 g Zwiebeln • 100 g weißer Lauch • 100 g Stangensellerie • 2 Lorbeerblätter • 1/8 l Milch • 1 Rosmarinzwig • 1 Scheibe geräucherter Speck • Salz • **Kronfleisch:** Kronfleisch vom Kalb (Zwerchfell) • Butter • Speck • Pfeffer • Salz • **Röstzwiebel-Tapioka-Sud:** 60 g Schweineschmalz • 400 g weiße Zwiebeln, in kleine Würfel geschnitten • 1 TL Paprikapulver • 1 Msp. Tomatenmark • 100 ml Noilly Prat • 250 ml Rotwein • 750 ml Bouillon • 250 ml Kalbsjus • 100 g gekochte Tapiokaperlen • 2 EL Majoranöl • **Schwarzbroccreme:** 50 g geschnittene Schalotten • 1 Knoblauchzehe • 2 EL Butterschmalz • 300 g gewürztes Schwarz oder Bauernbrot, klein geschnitten • 1 Thymianzweig • 300-400 ml Rinderbouillon • **Blut-Macarons:** 250 ml Schweine-Blut • 80 g Zucker • 45 g Eiweißpulver • Salz • schwarzer Pfeffer • Majoranölpulver: 50 g Majoranöl • 25 g Maltodextrin • 1 Prise Salz • **Butterknödel:** 60 g Butter • 3 Eigelb • 250 g Weißbrot • 250 ml Milch • 2 Eiweiß, zu Schnee geschlagen • **Geschmorte Purple Haze Karotte:** 4 Purple Haze Karotten • 90 g Ziegenbutter • Karottenfond • Salz • schwarzer Pfeffer

**Kalbsherz:** Das Herz salzen und pfeffern und mit etwas Majoranöl einvakuumieren. Im Wasserbad bei 60° C ca. 70 Minuten garen. **Kalbsleber:** Die Leber mit Majoranöl marinieren, einvakuumieren und bei 65° C im Wasserbad ca. 35 Minuten garen. Danach in Eiswasser abkühlen und in etwa 1 cm große Würfel schneiden, diese in schäumender Butter mit etwas Speck und Majoranöl anbraten, leicht salzen und in den Röstzwiebel-Tapioka-Sud geben. **Liechteln:** Tiefkühlen und mit der Aufschnittmaschine in dünne Ringe schneiden, in Salzwasser drei Stunden kochen. **Milz:** Die ausgeschabte Milz mit einem Ei, Salz, Pfeffer, Majoran, Liebstöckel und den Bröseln verrühren. Zwischen die Toastbrot-scheiben streichen, in Mehl tauchen, durch das verquirlte Ei ziehen und in Butterschmalz knusprig ausbacken. **Bries:** Gut wässern und alle Häute entfernen. Zwei Liter Wasser mit den weiteren Zutaten außer Rosmarin und Speck zum Kochen bringen und zehn Minuten köcheln lassen. Bries einlegen und nicht mehr kochen. Auf ca. 60-65° C Kerntemperatur ziehen lassen und in gesalzenem Eiswasser abschrecken. Bries herausnehmen und trocken legen, in ca. 50 g schwere Stücke teilen und kurz vor dem Anrichten in schäumender Salzbutter mit Rosmarin und geräuchertem Speck unter ständigem Übergießen braten. **Kronfleisch:** Das gut gereifte Kalbszwerchfell in schäumender Butter mit etwas Speck rosa braten, mit Salz und Pfeffer würzen. Alternativ: Onglet vom Rind gut putzen, im Vakuum bei 60° C ca.

30-40 Minuten je nach dicke des Stückes im Wasserbad garen. **Röstzwiebel-Tapioka-Sud:** Schweineschmalz gut erhitzen und Zwiebeln darin unter mehrmaligen Rühren gleichmäßig goldbraun rösten. Paprikapulver und Tomatenmark zugeben und kurz mitrösten. Mit Noilly Prat und Rotwein ablöschen und gut einkochen. Bouillon und Kalbsjus aufgießen und aufkochen, die gekochten Tapiokaperlen dazugeben, und mit Majoranöl und schwarzem Pfeffer abschmecken. Beim Anrichten auf die Konsistenz des Fonds achten. Er sollte nicht zu dick werden, dann noch etwas Bouillon aufgießen.

**Schwarzbroccreme:** Schalotten und Knoblauch in Butterschmalz goldbraun rösten, Schwarzbrot zugeben und kurz mitrösten. Thymianzweig zufügen und mit Bouillon ablöschen und bei kleiner Hitze das Brot verkochen lassen. Mit etwas Salz und schwarzem Pfeffer abschmecken. Thymianzweig entfernen und im Thermomix fein pürieren.

**Blut-Macarons:** Alle Zutaten gut verrühren und in der Küchenmaschine aufschlagen, kleine Macarons dressieren und im Excalibur bei 63° C langsam trocknen.

**Majoranölpulver:** Zutaten verkneten und vorsichtig in einer Pfanne rösten, (Vorsicht, nicht zu heiß) das die Masse leicht bindet.

**Butterknödel:** Aus Butter und Eigelb schaumig rühren, das in Milch angefeuchtete Weißbrot untermischen und den Eischnee unterheben. Den Teig in Klarsicht- und Alufolie ca. 3 cm dick einrollen und im Wasserbad vorsichtig bei ca. 85-90° C pochieren.

**Geschmorte Purple Haze Karotte:** Karotten schälen, Butter in einem Topf aufschäumen und die Karotten kurz anschmoren, Thymian zufügen und Karottenfond angießen. Topf schließen und die Karotten weichschmoren.

### Kalbsherzsalat mit Cidregelee

**Kalbsherzsalat:** 1 dünn geschnittenes Kalbsherz • 16 Kopfsalat-herzen, nur die innersten Blätter • Cidregelee (siehe sep. Rezept) • Balsamicomarinade (siehe sep. Rezept) • **Cidregelee:** 700 ml Apfel-Cidre, zu Sirup eingekocht • 500 ml Apfelsauce (siehe sep. Grundrezept) • 5 g Agar Agar (Sosa, Bos Food) • **Balsamicomarinade:** 140 g Balsamico • 40 g Rotweinessig • 10 g alter Balsamico • 15 g Rotwein • 300 ml Wasser • 45 g Zucker • 20 g Salz • 1 g Xanthan • 280 ml Olivenöl • einige Basilikumblätter

**Kalbsherzsalat:** Kalbsherz an der Aufschnittmaschine in feine Scheiben schneiden und mit den Salatherzen und dem Cidregelee vermischen, mit etwas Balsamicomarinade marinieren und separat auf einem Teller anrichten.

**Cidregelee:** Alles kurz verkochen und etwa 5 mm hoch eingießen, nach dem Erkalten in Würfel schneiden.

**Balsamicomarinade:** Alle Zutaten zu einer Marinade verrühren und einige Basilikumblätter darin etwa eine Stunde ziehen lassen.

2006 Steinzeiler,  
Kollwenz - Großhöfflein



*Purple Haze Karotte: Interessante violette Hybrid-Möhrensorte mit ausgezeichnetem Geschmack. Violette Möhren stammen aus dem Vorderen Orient, wo sie schon seit langem als schmackhaftes Gemüse geschätzt werden. Sie sind in letzter Zeit auch durch ihren hohen Gehalt an gesunden Inhaltsstoffen bekannt geworden. Sie wird zum Beispiel unter der Bezeichnung "Urmöhren" vermarktet. Erntezeit: von Juli bis November*

*Bruckfleisch: Benannt ist es nach der Schlacht- bzw. Schlagbrücke (Schlagbrücken), dem Tresen, an dem man direkt beim Schlächter die frischen Innereien kaufen konnte.*