WEIN DER WOCHE

ST. LAURENT ZAGERSDORF 2010, Weingut Rosi Schuster

Rosi Schuster hat in den 1980er-Jahren mit ihren Rotweinen hohes Ansehen erworben. Vor allem ihre Cuvée CMB aus vorwiegend Cabernet Sauvignon und Merlot haben viele Jahre für Furore gesorgt. Inzwischen hat ihr Sohn Hannes das Weingut übernommen und es behutsam verändert. Er setzt jetzt auf die heimischen Sorten Blaufränkisch und St. Laurent, wobei es ihm besonders der St. Laurent angetan hat.

Die Burgundersorte ergibt, wenn man sie richtig behandelt, zarte, feingliedrige Weine. Und Hannes Schuster kann mit der heiklen Rebsorte umgehen wie nur wenige in diesem Land. Was aber immer noch zu wenig Menschen wissen, denn der Ausnahmewinzer ist ein eher ruhiger, besonnener Typ, für den Marketing ein Fremdwort zu sein scheint. Seinen St. Laurent aus der Einzellage Zagersdorf gibt es aber ohnehin nur in homöopathischen Mengen, er ist entsprechend rasch vergriffen. So stellt man sich St Laurent vor: subtil, nuanciert mit kühler Sauerkirschfrucht, feinen Kräuteraromen und äußerst vielschichtiger Struktur. Wer opulente Fruchtbomben sucht, ist hier fehl am Platz. Die Trauben kommen von über 50 Jahre alten Rebstöcken und sind so natürlich konzentriert. Vergoren wird spontan mit natürlichen Hefen, und auch sonst wird nicht viel eingegriffen im Keller. Extremer Aufwand im Weingarten und niedrigste Erträge rechtfertigen auch den relativ hohen Preis dieser Trouvaille.

BEZUGSQUELLEN:
www.rosischuster.at
www.weinskandal.at
www.wagners-weinshop.com

FOTOS: JOACHIM HASLINGER, BEIGESTELLT, VERLAG

Harrylujah!

Herbert Hacker über das „Spittelberg“ in Wien.

Harry Brunner musste lange darauf warten. Immerhin hat er das ehemalige „Kussmaul“ am Spittelberg bereits Ende des Vorjahres als Pächter übernommen. Die Leute stürmten von Anfang an das Lokal, das jetzt „Das Spittelberg“ heißt. Nur die schöne Rotisserie der französischen Edelherdmanufaktur „Molteni“ blieb unbenützt und daher kalt. Es fehlten die behördlichen Genehmigungen.

Jetzt hat sich die Obrigkeit erbarmt und grünes Licht gegeben. Harry jubelt und lässt nun unaufhörlich Fleisch garen, bis die Spieße glühen. Da drehen sich Bäuche vom Duroc-Schwein, Enten und Teile vom acht Wochen gereiften Simmentaler Rind. Schon beim bloßen Zuschauen läuft einem literweise das Wasser im Mund zusammen.

Von einer Rotisserie wie dieser hat Harry immer geträumt. Nun haben es die Eigentümer, die Familie des Baulöwen Hans Peter Haselsteiner, möglich gemacht. Harry und seine Rotisserie – für ihn ein Glück, für uns ein Segen. Warum? Weil Brunner ein grandioser Koch ist und eine moderne und überhaupt nicht langweilige Wiener Küche mit leicht asiatischer Note macht. So gut und eigenständig kocht nur noch Christian Petz in der Stadt; von ihm hat Harry übrigens die Souschefin Heidi Neuländtner mitgenommen.

Harrys Grammel- und Chilifleischknödel sind rücksichtslos gut, sein Rieslingbeuschl ist so fein wie bei seinem ehemaligen Lehrmeister, Reinhard Gerer, und die Dim Sum mit Kalbsbries, Flusskrebsen und einer sensationellen Sauce sind überhaupt ein Hammer. Mit diesem aberwitzig stimmigen Gericht übertrifft er sich selbst.

Und dann wäre da noch die Ente. Saftig, mit einem herrlichen Eigengeschmack und mit knuspriger Haut, so wie es höchstens die Chinesen hinbekommen. Harry nennt sie die „Unwiderstehliche“. Das müsste er eigentlich gar nicht, denn spätestens nach dem ersten Bissen wird klar: Besser geht Ente nicht!

DAS SPITTELBERG
1070 Wien,
Spittelberggasse 12
TEL.: 01/587 76 28
ÖFFNUNGSZEITEN:
DI.-SA. 18-23.30 Uhr,
PREIS: VS: 4,90-16,80 €
HS: 15,90-25 €

HERBERT HACKER ist trend-Gourmetexperte und Chefredakteur des „Falstaff“-Magazins.

HACKERS CHOICE

Julians Italien-Kochbuch

Nun ist der Kochbuchmarkt nicht gerade arm an Büchern über die italienische Küche. Weshalb es auch nicht leicht ist, noch eines in die Welt zu setzen, das sich von den anderen abhebt. Genau das aber ist dem jungen Koch Julian Kutos gelungen. Er betreibt in Wien eine Kochschule *(juliankutos.com)*, sein neues Buch „Simply Pasta, Pizza & Co.“ macht nicht nur Lust auf all die vielen italienischen Klassiker, es ist auch erfrischend persönlich und alles andere als simpel. Viele der Rezepturen wurden noch kaum so angenehm und detailreich erklärt. Sollte in keiner Küche fehlen. Löwenzahn Verlag; 19,90 Euro