

DER GESCHMACK DER BERGE

TEXT: SASCHA SPEICHER

Die alpine Küche verbindet Natur, Heimat und Ursprünglichkeit, zum Teil rau und fordernd. Doch was bedeutet dieser Küchenstil für die Weinauswahl?

Nach der molekularen Küche und der nordischen Küche gilt die alpine Küche als neuester Megatrend der Spitzengastronomie. Das Spannende daran sind die Vertrautheit vieler Elemente auf der einen und die Bandbreite, vorgegeben durch die Ausdehnung der Alpen von Frankreich mit Marc Veyrat bis Slowenien mit Anna Roš und dementsprechend unterschiedlichen regionalen Akzenten, auf der anderen Seite. Gewissermaßen ein Stück Heimat für den Gaumen, zumindest für alle mit süddeutschen Wurzeln.

Einer der Protagonisten dieser Bewegung ist in Golling, nahe Salzburg, zu Hause. Als Andreas Döllerer mit gerade einmal 24 Jahren das Küchenzepter im Familienimperium übernahm, wurde hier noch klassische, internationale Hochküche gekocht. „Mein erster Schritt in Richtung alpine Küche war der Verzicht auf Meeresfisch im Jahr 2008. Ich war gespannt auf das Gästeecho und das war erfreulich positiv, vor allem von internationalen Gästen, die dankbar waren, von der verbreiteten Uniformität wegzukommen“, blickt Andreas Döllerer auf die Anfänge zurück. Er legt Wert darauf, kein Dogmatiker zu sein: „Wir wollen hier keinen Radius um das Restaurant ziehen, sondern durchaus auch asiati-

sche Aromen und Gewürze einsetzen, um unsere alpinen Zutaten bestmöglich in Szene zu setzen.“

Die Kernelemente

Was sind aus Andreas Döllereers Sicht die Eckpunkte seiner neuen alpinen Küche, die heute zusammen mit dem Steirereck als die beste des Landes gilt? Er nennt eine Handvoll Grundelemente: Wild-

pflanzen, naturbelassene Milchprodukte, Sauerteigbrot, Wildtiere, aber auch alpine Rinder- und Schafsrassen sowie Fische aus Gebirgsflüssen. „Die Fische müssen im schnell fließenden Wasser richtig kämpfen, haben entsprechend festes Fleisch.“ Ähnliches gilt für Wild, Rind & Co: „Das ist kein charmantes Fleisch, es hat Charakter, die Tiere sind einfach kerniger als Stallvieh, das mit Getreide gemästet wird. Weiderind hat eine andere Fleischstruktur, aber auch einen anderen Geschmack. Das ist für manche Gäste irritierend. Viele Leute sind heute nur noch gewohnt, Dinge zu essen, die von selbst zerfallen. Das finde ich eigentlich sehr schade.“ Doch er relativiert seine Aussage sogleich, natürlich kommt bei der Alpenküche keine Schuhsohle auf den Teller: „Das Fleisch ist immer noch zart, aber halt nicht ganz so wie eine totgestreichelte Kobe-Kuh.“ Entsprechend sorgfältig und exakt muss die Zubereitung sein und genau das ist eine der großen Stärken der Döllerer-Küche und ganz generell der alpinen Küche auf Spitzenniveau.

Heimische Milchprodukte spielen immer bei zwei bis drei Gängen im Menü eine wichtige Rolle. „Sie drücken einfach den Boden und das Klima unserer Salzburger Region aus.“ Die Milch stammt aus dem Lammertal, kurioserweise von Jersey-Rindern. „Die haben sich als be-



ANDREAS DÖLLERER,
CUISINE ALPINE

Küchenchef: Andreas Döllerer

Chef-Sommelier und Qualitätsmanager Döllereers Genusswelten:
Alexander Koblinger

Preise: Oberjoch 129 Euro (6 Gänge)
Weinbegleitung 65 Euro, alkoholfrei
29 Euro

www.doellerer.at



ALEXANDER KOBLINGER

1979 geboren,
seit 2009 Master Sommelier,
mehrfach Österreichs
Sommelier des Jahres,
2005 bis März 2016
Restaurant Obauer,
seit Mai 2016
Döllerers Genusswelten

FOTOS: LEOPOLD FIALA



„Wir bewahren alte, traditionelle Gerichte, ohne das Grundrezept zu verändern, weil das nicht ohne Grund seit 200 Jahren so gemacht wird, sondern weil es einfach gut schmeckt.“

Andreas Döllerer

sonders geeignet für die Almwirtschaft auf unseren doch sehr nassen Wiesen erwiesen, weil es eine sehr leichte Rasse ist. Das Besondere ist, dass die Milch aus dem Euter heraus fünf bis acht Prozent Fettanteil enthält, außerdem viel Eiweiß und Geschmack.“ Aus diesem Grund wird der Fassbutter im Duett mit dem Tauern-Roggenbrot auch ein Unplugged-Auftritt gegönnt. „Brot spielt in unserer traditionellen Alpenküche eine besondere Rolle, vor allem Schwarzbrot.“ Das Döllerer-Sauerteigbrot wird aus Tauernroggen, einer alten Sorte aus dem Lungau, gebacken, mit den klassischen Brotgewürzen der Berge wie Kümmel oder Anis. Es kommt warm auf den Tisch. Zu Butter und Brot serviert Sommelier Alexander Koblinger in der Regel ein Bier, das mit etwas Lungauer Wacholder gebraut wurde. „Wichtig ist die Kohlensäure wegen des Fettgehalts der Butter. Schaumwein funktioniert auch sehr gut, oder Weißweine, die aber nicht zu mild sein dürfen“, erklärt der Sommelier, auf dessen Rolle wir später eingehen werden. Andreas Döllerer spielt auch bei anderen Gerichten gerne mit Brot: „Das können zum Beispiel Brotcremes oder Brotsaucen sein, weil sie die Botschaft sehr gut transportieren.“ Im aktuellen Menü in der Kombination Hendlhaxerl, Roggenbrotcreme, Brathendlhollandaise, Hühnerleber und getrüffeltes Hendlbrühe, ein Gang, zu dem Georg Prielers Pinot Blanc Haidatz 2015 vom Leithaberg die perfekte Harmonie herstellt. Zu Butter und Brot gesellt sich ein weiteres Element der Döllerer'schen Version der Alpenküche: das Salz. Es hat einst die ganze Region wohlhabend gemacht und ist immer noch ein Wirtschaftsfaktor von Bad Reichenhall bis ins Salzkammergut. Genau solche unterschiedlichen regionalen Einflüsse machen die neue alpine Küche sehr abwechslungsreich und vielgestaltig. „Wie bei uns das Salz und ein Stück weit auch die böhmische Küche mit hineinspielt, sind zum Beispiel in Südtirol Einflüsse aus dem Veneto festzustellen.“ Diese kulinarische Tradition zu bewahren, ist eines der Hauptanliegen von Döllerer. „Alte, wirklich traditionelle Gerichte auf ein Gourmetrestaurant adaptieren, ohne das Grundrezept zu verändern, weil das nicht ohne Grund seit 200 Jahren so ge-



**ROMANASALAT, KAPERN
ALMROSEHONIG &
GETROCKNETE
MAIRITTERLINGE**

2015 Fumé blanc Numen
Johannes Zillinger,
Niederösterreich



**BLUNTAUSAIBLING AUF
HALLEINER SALZ GEGART,
ERDRÜCHTE, ZIRBENKERNE,
ZIRBENÖL**

2016 Furmint Vogelsang
Michael Wenzel, Burgenland



**OCHSENMARK,
TOPINAMBUR, KAVIAR
VOM WALTER GRÜLL**

Champagne Lallier
Grand Rosé Brut



**GEFLÄMMTE BACHFORELLE,
KOHLRABI, RÄUCHERFORELLENSUD,
BUCHWEIZEN UND KRESSE**

2014 Les Cormiers Saumur
Château de Villeneuve



macht wird, sondern weil es einfach gut schmeckt. Wir verhindern damit, dass diese alten Rezepte verloren gehen. Statt das Rezept zu verändern, spielen wir mit Beilagen und dem Drumherum, um die Tradition auf Spitzenniveau zu präsentieren.“

Was die französische, Südtiroler und österreichische Alpenküche quasi als roter Faden verbindet, sind die Wildpflanzen, vielleicht das Kernelement dieser Bewegung. Der fein akzentuierte Einsatz der Wildpflanzen ist eine der großen Stärken von Andreas Döllerer. „Vor rund vier Jahren habe ich angefangen, stärker damit zu arbeiten.“ Zirbenkerne, Latschenkiefer, Enzian und andere setzt er im aktuellen Menü ein. Der Küchenchef bringt es auf den Punkt: „Die Alpen sind nicht Florida. In manchen Monaten ist das eine ziemlich schroffe Gegend, aber im Unterschied zu Skandinavien haben wir einen langen Sommer, auch mit sehr heißen Tagen. Wir haben eine besonders große Vielfalt an Wildpflanzen, mit denen wir arbeiten können.“ Ob bei der Enzian-Praline, bei der er die extreme Bitterkeit des gelben Enzians mit Schokolade verbindet, oder bei einem anderen Gang, Alpenmilch und Latschenkiefer: „Kräuter stehen durchaus im Vordergrund, nicht nur als Akzent im Hintergrund“, erklärt Döllerer.

Ist alpine Küche fett? Döllerer denkt kurz nach, wägt ab, ehe er antwortet. „Sie ist nicht mager, aber auch nicht fett: Wir setzen einerseits viel mageres Fleisch ein, von den Wildtieren oder Flussfischen. Butter spielt sicher eine größere Rolle als Öle. Ich würde sagen, alpine Küche ist eine kernige, herzhafte Küche.“ Es ist das „sowohl als auch“, was diese Art zu kochen besonders attraktiv macht. Döllerer beschreibt es so: „Wir haben eine kalte oder kühle Aromatik in manchen Lebensmitteln, in anderen wiederum das Freundliche und Warme, speziell im Sommer. Manchmal können einzelne Zutaten sehr dominant sein, vor allem die Wildpflanzen. Wenn die sich mit Wein schwertun, wird es eine Herausforderung für Alexander“, grinst Andreas Döllerer, der mit seinem Sommelier ein perfektes Team bildet, wie es nur selten im Zusammenspiel zwischen Koch und Sommelier zu beobachten ist. „Wir diskutieren sehr viel. Ich bin

„Ich möchte schon noch ein klares Profil, eine Erkennbarkeit und einen deutlichen Herkunftscharakter haben. Sonst erzeugen wir durch den Wein wieder eine gewisse Uniformität, die Andreas mit seiner Küche ja gerade vermeiden will.“

Alexander Koblinger





**TUXER WAGYU RIND,
JUNGWIEBEL, KREN &
LIEBSTÖCKEL-DASHI**

Sake Katsuyama Lei
Junmai Ginjo



**KALBSBRIES, GRÜNER
WACHOLDER & KARTOFFEL-
CHIPS**

2013 Pinot Noir
Georgium, Kärnten



**ALPENMILCH UND
LATSCHENKIEFER**

2015 Riesling „Hirschin“
Weingut Hirsch

ja auch sehr weinaffin. Ich habe immer schon gewisse Vorstellungen, wenn ich ein Gericht entwickle, dann probieren wir gemeinsam und finden meistens einen Wein der perfekt passt.“

WEIN UND SPEISEN

Diese Harmonie zwischen den Hauptakteuren in Küche und Service wirkt, als wäre sie seit ewigen Zeiten eingespielt. Dabei ist Alexander Koblinger erst seit rund zwei Jahren bei Döllerer. Zuvor arbeitete er für das nur wenige Kilometer entfernte Restaurant Obauer, das ebenfalls zu den besten Adressen des Landes zählt. Koblinger ist nebenbei erwähnt der einzige deutschsprachige Master Sommelier, der auch tatsächlich noch am Gast sein Können unter Beweis stellt.

Gibt es Faustformeln, welche Weintypen besonders gut zum alpinen Küchenstil passen? „Auf der einen Seite arbeite ich gerne mit sehnigen, straffen und charakterstarken Rotweinen, weil das dem Wesen der Küche entspricht. Das gilt auch für maischevergorene Weißweine. Der Wein soll aber nicht zu weit abschweifen, also kein zu extremer Orangewein, denn das wird dann undefiniert in der Begleitung. Ich möchte schon noch ein klares Profil, eine Erkennbarkeit und einen gewissen Herkunftscharakter haben. Sonst erzeugen wir durch den Wein wieder eine Uniformität, die Andreas mit seiner Küche ja gerade vermeiden will.“ Ansonsten gilt: „Keine stark neuholzgeprägten Weine, keine zu alkoholreichen Weine. Säure im Wein ist sicher ein Plus bei dieser Art der Küche.“

Auf die Kernelemente der Döllerer-Küche – Wildtiere, Flussfisch, Wildkräuter – antwortet er auf Weinseite wie folgt: „Bei den Wildtieren handelt es sich meist um mageres, intensives Fleisch. Den Geschmack möchte ich definitiv nicht über-tönen. Ich empfehle Rotweine, die möglichst nichts Aufgesetztes haben, straffe, kühle, „magere“ Weine, zum Beispiel ein schlanker Côte-Rôtie mit 12,5 %vol., oder ein geradliniger Blaufränkisch oder Sankt Laurent. Beim Flussfisch geht es grundsätzlich in Richtung Eleganz, dann ist es natürlich eine Frage der Zubereitung.“ Zum Saibling auf Salzstein gart,

mit eingelegten Erdfrüchten und Zirbenöl aus dem aktuellen Menü empfiehlt er einen 2016er Furmint Vogelsang von Michael Wenzel. „Das ist quasi das Konzept Minus-Minus. Der Wein antwortet mit Salz auf Salz. Ich mag in vielen Fällen lieber die fordernde Variante. Ein großer Ansatzpunkt bei der Kommunikation im Weinservice lautet: Warum passt dieser Wein zum Gericht? Darauf gehen wir am stärksten ein bei der Getränke-reihenfolge und erklären das auch am Tisch. Aber immer, ohne belehrend zu sein, das ist ganz wichtig.“

Fehlen noch die Wildkräuter, die kniffligste Aufgabe. „Ein extremes Beispiel ist Enzian: Das ist so ziemlich das Bitterste, was es gibt auf der Welt. Er wird darum nur in homöopathischen Dosen verwendet. Hier muss man höllisch aufpassen mit Gerbstoff im Wein, das wird sofort bitter und metallisch.“

Die aus seiner Sicht größte Herausforderung besteht jedoch in der Unterschiedlichkeit der Weine, die zu den Gerichten eine Harmonie bilden. „Dadurch ist es sehr schwierig, einen Spannungsbogen in die Begleitung zu bringen.“ Was er damit sagen möchte, wird klar, wenn man sich die Speisenfolge im Menü ansieht. Los ging's mit dem Romana Salatherz mit süß-saurer Marinade (Berghonig, Holunderblütenkapern und -essig), und einer Pilzcreme im Salatherz. Dazu servierte er den 2015er Fumé blanc Numen von Johannes Zillinger. Die Beeren gärten erst intrazellulär an, wurden dann gepresst, anschließend wurde der Wein fertig vergoren und reifte ein Jahr auf der Hefe. Also ähnlich wie der legendäre IZ von Tement. Die eher vegetabile Aromatik, vor allem aber das feine, Grüntee-ähnliche Tannin des Weins funktionierte perfekt mit der Textur, Süße und Würze der sirupartigen Marinade. „Wir spielen gerne mit den Phenolen im Weißwein. Zum Beispiel bei der Marinade, die funktioniert sehr gut mit maischevergorenen Weinen. Wir setzen aber genauso auch sehr klassische Weine als Begleitung ein: Ein gebackenes Bries mit Erdäpfel-Vogersalat ist nun einmal perfekt mit einem kräftigen Grünen Veltliner.“ Es folgte der bereits beschriebene Saibling vom heißen Salzstein, grandios begleitet durch den noch salzigeren Furmint, der



Erst waren sie rebellisch und frech. Und dann erfolgreich.

Statt ehrwürdigen Traditionen zu folgen, machen unsere Winzer lieber ihr eigenes Ding – brechen Regeln und denken Wein völlig neu. Und das hinreißend gut. Mit Weinen zum Niederknien. Erleben auch Sie, was passiert, wenn frische Ideen auf fruchtbaren Boden fallen: rheinessenwein.de



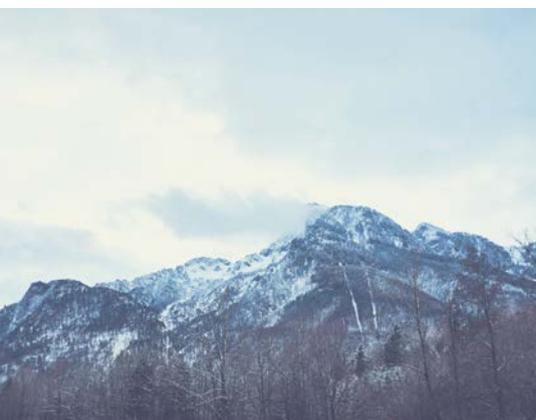
Rheinessen

DIE WEINE DER WINZER



Rheinessen liegt am Rhein zwischen Mainz, Worms und Bingen und ist das größte deutsche Weinbauggebiet. Im warmen Klima am 50. Breitengrad wachsen zu 70% weiße Rebsorten – vor allem Riesling, Weiß- und Grauburgunder, Müller-Thurgau und Silvaner. Bei den Roten dominieren Dornfelder und Spätburgunder. Die Festlegung der Reifegrade, der Weinbereitung und die sensorische Prüfung der Weine aus der gU Rheinessen unterliegen dem Reglement der EU und sind zugleich Ausdruck der Weinkultur am Rhein. **Rheinessen ist eine geschützte Ursprungsbezeichnung**





„Die Speisekarte wird zu Ihrer persönlichen Wanderkarte über den Göll oder das Oberjoch, die Namensgeber der außergewöhnlichen alpinen Menüs. Was bodenständig beginnt, geht über den eigenen Horizont weit hinaus, wenn die Weinbegleitung in den Blick kommt. Und auch hier gilt: Qualität ist etwas Erdiges und Heimatverbundenes.“

Homepage Andreas Döllerer

auch perfekt zu den Zirbenkernen harmonierte.

Der nächste Gang war einer der intensivsten des Menüs. Ochsenmark mit Topinambur und Kaviar vom Walter Grill. Die Intensität kommt von der Sauce mit erdigen Pilz- und Fermentationsnoten und jeder Menge Umami. Ein Hauch Apfel im Hintergrund dient dazu, ein frisches Element in das Gericht zu bringen. Koblingers Wahl dazu: Champagne Grand Rosé von Lallier, serviert im großen Glas. „Hier geht es mir um die Salzigkeit und Eleganz. Durch das große Glas möchte ich den Pinot-Charakter betonen, der mit den Champignon-Noten sehr gut harmoniert. An dieser Stelle würde auch ein sehr kräftiger Wein wie der Grauburgunder Pluris von Hirtzberger passen. Doch dann wird es in der Nachfolge sehr schwierig. Der Champagner hebt das Gericht, macht es leichter und vereinfacht den Übergang zur Bachforelle.“

Zur geflämmtten Bachforelle aus dem Blunताल mit jungem Kohlrabi, Räucherforellensud, geröstetem Buchweizen und Kresse servierte er einen 2014er Les Cormiers Saumur von Château de Villeneuve. „Der Wein würde nach dem Grauburgunder unmöglich funktionieren, weil er nicht die Kraft hat. Er begleitet mit seinem tollen Säurespiel aber perfekt diesen Gang, weil das die passende Antwort auf den leicht rauchigen Sud ist.“ Auch die Aromen des Weins – Honigwabe, gelber Apfel – harmonieren zum Fisch. Eine spielerische, animierende Kombination.

Das Tuxer Wagyu Rind kommt als dritter Gang. „Gäste erwarten hier aus Gewohnheit eigentlich einen Rotwein. In der Begleitung serviere ich an der Stelle aber ganz bewusst keinen, es sei denn, der Gast wünscht es sich.“ Es muss auch längst nicht immer Wein sein, wie die Kombination Bier-Butter-Brot zeigt. Im Fall des Zwischenrippenstücks vom Tuxer Rind mit fermentiertem schwarzem Knoblauch, Krenscheiben, die zubereitet sind wie eingelegter Ingwer, und Dashi-saft mit Liebstöckel, reicht Koblinger einen milden Sake Katsuyama Lei mit nur 12 %vol. Alkohol. „Bei solchen Gerichten kommt es auf die Balance an. Ähnliches gilt für viele fermentierte Gemüse. Wenn

ich da einen extrem mineralischen Riesling aus einem kühlen Jahr wähle, geht die Rechnung nicht mehr auf, das Ganze wird unharmonisch, bitter, sauer.“ Einen Weißwein-Tipp hat er aber auch auf Lager: Einen 2011er Roten Veltliner Reischenthal vom Mantlerhof. Der bietet das vertrautere Geschmacksbild und eine zartherb-pikante Kombination im Vergleich zu den gummibärchenartigen Esternoten des Sake, der sich leicht süßlich und aufgrund der geringen Säure wie eine Seidendecke über das Essen legt. Eine Kombination, die den Eindruck des Umami eher verstärkt, während der Rote Veltliner diesen Geschmack abpuffert.

Als zweiten Fleischgang lässt Andreas Döllerer ein Kalbsbries mit grünem Wacholder und Kartoffelchips servieren. Um zwei alternative Herangehensweisen zu demonstrieren, serviert Alexander Koblinger zwei unterschiedliche Weine. 2013er Pinot Noir von Georgium aus Kärnten und 2014er Côte-Rôtie von Stéphane Ogier. „Bei Gerichten mit intensiven Gewürzen wie grünem Wacholder besteht die Option, entweder dieses Aroma zu wiederholen, in dem Fall mit dem kräuterwürzigen Pinot. Funktionieren würde auch eine elegante Begleitung zum Bries, zum Beispiel mit dem leichtfüßigen, pfeffrigen Syrah von Ogier, der signalisieren soll: Wir haben bei unserer Wanderung den Gipfel überschritten, jetzt geht es wieder langsam den Berg herunter“, erklärt Koblinger. Tatsächlich kommt es im Praxistest auf den Wacholder an: je mehr Wacholder im Mund, umso mehr neigt sich das Pendel Richtung Georgium mit seiner wild-würzigen Nase und ätherischen Kräuternoten. Zum Abschluss noch ein Dessert, das einerseits klassische alpine Zutaten vereint, jedoch das Gegenteil der nährhaften Alpendessertklassiker darstellt. Alpenmilch und Latschenkiefer, zart milchig und mit leichter, feiner ätherischer Kräuternote. Dazu serviert Koblinger vom Weingut Hirsch den Riesling „Hirschin“ 2015, eine Kamptaler Adaption des Kabinett-Themas, leichtfüßig genug und vor allem mit der zum Gericht passenden Harmonie. Hier endet die (Wein-)Reise durch die Hochküche der Berge.

2011 GROSSI LAÛE COLLECTION

RIESLING

« The pure, long and intense finish is a delicious promise »

Anne Krebiehl,

Wine Enthusiast

95 PTS

« A graceful white »

Alison Napjus,

Wine Spectator

93 PTS

« Rich and intense on the palate, this is full-bodied »

Stephan Reinhardt,

Wine Advocate Robert Parker

91 PTS



PINOT GRIS

« This is a class act just coming into its drinking window now, with ample potential for further aging »

Anne Krebiehl,

Wine Enthusiast

95 PTS

« Full-bodied, rich and intense, this is a very concentrated and powerful Pinot with lovely bright flavors »

Stephan Reinhardt,

Wine Advocate Robert Parker

90 PTS

GEWURZTRAMINER

« The finish is just off dry and very long with lemon zest and peach »

Anne Krebiehl,

Wine Enthusiast

94 PTS

« Full-bodied, rich and very elegant on the palate, this is lush and concentrated »

Stephan Reinhardt,

Wine Advocate Robert Parker

93 PTS



LIMITED EDITION PINOT NOIR

« This is profound, lasting and delicious but also deliciously light »

Anne Krebiehl,

Wine Enthusiast

94 PTS



FAMILLE
HUGEL
ALSACE - FRANCE



veritable
VINS & DOMAINES

VERTRIEB DEUTSCHLAND