

FINE

DAS WEINMAGAZIN



DIE GROSSE FINE-CHARTA WARUM UND WIE WIR WEIN BEWERTEN

Chardonnay

Die Magie
des Montrachet

Bordeaux

Die Geschichte
der Wein-Subskription

Chateau Musar

Der Geheimnisvolle
aus dem Libanon

Valdespino

Der Sherry-König
von Jerez

Winningen

Sarah Löwensteins
Rieslinge

1|2021 Deutschland €15 Österreich € 16,90 Italien € 18,50 Schweiz chf 30,00





DIE DOLLASE KOLUMNE WEIN & SPEISEN

JÜRGEN DOLLASE BEI ANDREAS DÖLLERER UND ALEX KOBLINGER
IM RESTAURANT »DÖLLERERS WIRTSHAUS« IN GOLLING/ÖSTERREICH

Fotos GUIDO BITTNER

Regionalküche und große Weine – geht das zusammen? Aber ja, sagen schon seit langem viele Weinkenner, die der Ansicht sind, dass die oft klare aromatische Struktur regionaler Gerichte vielen großen Weinen besonders viel Platz zur Entfaltung lässt. Doch wie differenziert kann man die Perspektiven der Weinbegleitung zu traditioneller Regionalküche oder Wirtshausküche sehen? Der Unterschied zur »verfeinerten« Gourmetküche besteht ja nicht in einer meist sehr wenig definierten »Rustikalität«, sondern in einem anderen aromatischen Spektrum, bei dem zusätzlich oft recht kräftige Aromen im Spiel sind. Wie kann sich Wein dort entwickeln, ohne »unter die Räder« zu kommen? Oder findet er Freiräume, in denen er sich ganz ausgezeichnet bewegen kann?

Wir machen in dieser Folge die Probe aufs Exempel und befassen uns mit der Weinbegleitung in einer exzellenten Wirtshausküche, gekocht von einem Meister seines Faches, begleitet von Weinempfehlungen eines weiteren Meisters seines Faches. Wie schon in der letzten Folge von »Wein und Speisen« tun wir dies in unserem neuen, besonders degustativen Format mit zwei alternativen Weinen pro Gericht.

ANDREAS DÖLLERER (41) ist Chef von »Döllerer Genusswelten« in Golling, einem Ort etwa dreißig Kilometer südlich von Salzburg. Der vielfach ausgezeichnete Koch gehört mittlerweile zu den besten Österreichs. Das gilt aber nicht nur für seine »Cuisine Alpine« im »Genießerrestaurant«, sondern auch für die Küche im ebenfalls weithin bekannten »Wirtshaus«. Döllerer bezieht sich in beiden Küchen eng auf die regionalen Ressourcen und Traditionen seiner Heimat, die er mit einem auffallend guten und unnachahmlich sicheren, persönlich geprägten Geschmack in Kreationen von bestechender Klarheit und Qualität präsentiert. In seiner Wirtshausküche geht es nicht um

Modernisierungen um jeden Preis – weder in der Optik noch im Geschmack. Es geht vielmehr immer um die geschmackliche Essenz der regionalen Küche, um Klarheit ebenso wie um das Besondere.

Sommelier **ALEX KOBLINGER** begann seine Laufbahn im elterlichen Betrieb in Hinterstoder und ging danach gleich für einige Jahre in die USA, nach Großbritannien und nach Dubai. Dieser eher kurzen, explorativen Phase folgten elf Jahre als Chefsommelier bei den Brüdern Obauer in Werfen. Seit Mai 2016 ist er Chefsommelier in Döllerer Genusswelten und verfügt dort auch über die Ressourcen des großen hauseigenen Weinhandels. Koblinger ist wie sein Chef bereits mehrfach ausgezeichnet und hat im Jahr 2011 in London seinen »Master-Sommelier« gemacht. Stilistisch arbeitet er ausgesprochen nah an den Gerichten, für die er mit einer enormen Sachkenntnis und Breite immer wieder ebenso gut passende wie überraschende Begleitungen findet. Dabei verfügt er – wie Andreas Döllerer – über eine höchst beeindruckende Kombination von großem Talent und Sensibilität.





Blattkrapfen, Sauerkraut und Kaviar von Walter Grüll

Andreas Döllerer serviert die Blattkrapfen als Amuse Bouche, das sofort einen Einstieg in das Spektrum seiner Wirtshausküche vermittelt. Der Geschmack entwickelt sich über die krosse Textur und die genau abgestimmten, nicht zu kräftigen Röstonen der Krapfen. Aromatisch dominiert die Säure vom Sauerkraut, die im Hintergrund durch den heimischen Kaviar aus der Produktion von Walter Grüll in Grödig (etwas südlich von Salzburg) ergänzt wird. Der Kaviar allein schmeckt eher mild, hat aber ein angenehm komplexes Aroma. Zusammen mit ein wenig Crème fraîche ergibt sich eine Art elegantes Abfangen der kräftigen Aromen von Krapfen und Sauerkraut, das den Charakter dieses traditionellen Gerichtes aber vollständig erhält.

WEIN 1 *Ein Crémant de Bourgogne von der Domaine Agnès Paquet in Meülöisy, Burgund/Frankreich.* Der Crémant wurde mit einer Temperatur von 8°C serviert. Er ist eine Cuvée mit dominanten Anteilen von Chardonnay, Pinot Noir und Gamay Noir. In der Nase zeigt sich zuerst eine schöne, sta-

bile Fruchtigkeit, die vom Charakter her eindeutig in Richtung »brut« geht. Am Gaumen liegt er geschmacklich präzise zwischen Crémant und Champagner, wirkt also eher seriös und nicht unbedingt leicht. Mit dem Essen verstärkt er nicht so sehr die salzigen Aspekte, sondern geht eher auf eine Art herzhaften Akkord. Dabei werden das Aroma des Sauerkrautes, der Krapfen und des Kaviars so unterstützt, dass sich ein erstaunlich homogenes, angereichertes Gesamtbild ergibt.

WEIN 2 *Ein Blanc de Blancs Winzersekt vom Weingut Schloss Gobelsburg in Gobelsburg, Kamptal/Österreich.* Der Sekt wurde mit einer Temperatur von 8°C serviert. Seine Rebsorten sind Chardonnay, Welschriesling und Grüner Veltliner. In der Nase wirkt dieser Sekt fruchtig und trocken ohne größere Spezifität. Am Gaumen ist der Eindruck deutlich anders, gradlinig, fest, mit mehr Säure als in der Nase zu vermuten. Aromatisch zeigt dieser Sekt einen echten mittig-trockenen Mischakkord, der kaum auf eine einzelne Rebsorte zurückzuführen ist.

Mit dem Essen greift er sofort spektakulär mit einer leichten Tendenz zu Dominanz. Die Fette sind keinerlei Problem, er reagiert mehr auf die Säure und die Kaviarnoten. Es ergibt sich eine überraschend gute Degustation, bei der der Sekt scheinbar selbstverständlich einen absolut hochwertig anmutenden Gesamteindruck erzeugt.

Es gibt bei diesem Einstieg sofort große Überraschungen, weil man üblicherweise in einem solchen Zusammenhang kaum an einen guten Crémant oder Winzersekt denken dürfte. Die zweite Überraschung ist die Souveränität, mit der sich die beiden Empfehlungen in diesem rustikalen Umfeld bewegen und einen überraschenden, echten Mehrwert bringen. Man sitzt bei einem rustikalen Amuse Bouche zu Beginn des Essens und ist plötzlich mitten in einer hochinteressanten Degustation. Wenn man sich entscheiden müsste, wäre der Gobelsburg-Sekt einen Tick mehr »mittendrin«. Die Empfehlungen sind also sehr gut und verraten ein ausgereiftes Verständnis der Begleitung dieser Wirtshausküche mit interessanten Weinen.





Gebeizter Bluntausaibling mit Kürbis und Ingwer

Auch wenn dieses Gericht nicht unbedingt nach Wirtshausküche aussieht, besteht doch keinerlei Zweifel an der Gradlinigkeit und Bodenständigkeit dieser Komposition. Der Fisch ist in einem hervorragenden, nur ganz knapp erwärmten Zustand. Der Kürbis ist nicht zu süß gehalten und wirkt eher gemüsig als dicklich oder gar penetrant. Der Ingweranteil hält sich in Grenzen und unterstützt eine aromatische Balance, die vielleicht nur Andreas Döllerer in dieser Form realisieren kann: Man merkt, dass Döllerer die Aromen seiner Region von frühesten Kindesbeinen an kennt und nun ein wesentlicher Repräsentant der kulinarischen Kultur ist.

WEIN 1 Ein 2018er Grüner Sylvaner Ried »End des Berges« vom Weingut Hofbauer-Schmidt aus Hohenwarth, Weinviertel/Österreich. Der Wein wurde mit einer Temperatur von 12°C serviert. In der Nase und am Gaumen fällt eine ungewohnte Fruchtnote auf, die nicht in die üblichen Sylvaner-Schemata passt und sich in einem breiten Spektrum – auch dezent exotischer Noten – bewegt. Insgesamt dominiert eine mittige Frucht mit begrenzter Säure. Wie zu erwarten überlagern die Kürbis-Noten einen größeren Teil der Frucht-Oberfläche und legen exzellent angepasst wirkende, trockene Reaktionen frei. Später entwickeln sich weitere trockene Noten, die näher an die frischen Noten des Saiblings gehen.

WEIN 2 Ein 2017er Godello, La Revelia von den Bodegas Emilio Moro, Pesquera de Duero, Valladolid/Spain. Dieser weiße Bierzo wurde mit einer Temperatur von 10°C serviert. Auch der zweite Wein zeigt wenig bekannte Fruchtnoten, die einerseits südlich-trocken wirken, andererseits aber immer weiter an Originalität zunehmen. Während beim Grünen Sylvaner die Reaktion auf das Essen aber eher subtraktiv war, entsteht hier eine additive Aromenbildung, der Wein wird also verstärkt. In diesem Zustand passt er prächtig zu allen Elementen, hält sich als Wein und lässt das Essen glänzen. Es empfiehlt sich allerdings, zügig nach einem Bissen zu trinken, weil der Wein sonst schnell zu kräftig wird.

Es ist ganz erstaunlich, was Alex Koblinger zu diesem so häufig zu findenden Geschmacksbild einfällt. Ohne auch nur im mindesten daran zu denken, dass man es hier mit einer preiswerten Wirtshausküche zu tun hat, wird man mit beiden Weinen sofort in hochinteressante Geschmacksbilder gezogen. Beide Weine sind sehr gute Empfehlungen, wobei man mit dem Godello sogar ein so differenziertes Spiel zwischen Essen und Wein erleben kann, dass es schon schwierig wird, alle Nuancen komplett zu erfassen. Das angenehme, saubere, transparente Essen mit seinen feinen Abstimmungen entpuppt sich mit dem Wein als ein ganz erstaunliches Schwergewicht an kulinarischer Qualität.



»Salonbeuscherl« – Rieslingbeuscherl mit Gulaschsaft, Serviettenknödel und Wachtelei

Serviert wird eine Hälfte Innereienragout und eine Hälfte Gulaschsaft nebst kleinen Einlagen rund um Scheiben von Serviettenknödel und ein Wachtelspiegelei plus Schnittlauch obenauf. Die Produkte haben einen ganz klaren Produktgeschmack, der auch dadurch entsteht, dass Döllerer nie Gefahr läuft, mit allzu viel Salz und Pfeffer die Individualität der einzelnen Zutaten zu egalisieren. Das Ragout schmeckt klar nach Innereien und wird durch den Gulaschsaft nicht nur auffällig sinnvoll angereichert, sondern auch ein wenig milder eingefasst. Der Vollakkord schmeckt eher bodenständig und verfeinert-rustikal.

WEIN 1 Ein Riesling-Sekt 1900 Brut vom Weingut Van Volxem, Willingen/Saar. Der Sekt wurde mit einer Temperatur von 10°C serviert. Die Farbe deutet bereits den Hauch von Reife an, die sich auch in der Nase zeigt. Dazu kommt eine beeindruckende Tiefe, die sich am Gaumen zu einem klaren Mosel-Saar-Riesling-Charakter plus Kohlensäure entwickelt. Der Sekt wirkt komplex und lang. Das kräftige, aber elegant abgestimmte Geschmacksbild des Essens beeinträchtigt den Sekt in keiner Weise, im Gegenteil: er zeigt sich dominant und liegt immer ein wenig über den Aromen des Essens. Im Mittelgrund gibt es aber eine ganze Reihe interessanter Verzahnungen mit dem Ergebnis einer deutlichen Aufwertung der Degustation.

WEIN 2 Ein 2018er Roter Veltliner, Ried Reienthal vom Weingut Mantlerhof, Gedersdorf, Kremstal/Österreich. Der Wein wurde mit einer Temperatur von 12°C serviert. Schon die Nase zeigt eine Charakteristik, die nah am Essen zu liegen scheint. Der Wein wirkt süffig, mit einem Hauch von Spezifität in der Tiefe. Der Körper zeigt sich wesentlich ausgeprägter, sehr saftig, breit, intensiv, mit wenig auffallender Säure und deutlich anders als viele schlankere, grüne Veltliner. Zum Essen entwickelt sich eine große Fruchtfülle, die aber trotz der Kräftigkeit immer nahe an den rustikalen Aromen liegt. Dazu ergibt sich ein interessanter, klar erkennbarer Nebengeschmack, der ein wenig an einen Brand erinnert. Dieser Effekt stellt sich vor allem dann ein, wenn der Anteil der Beuscherl gegenüber dem Gulaschsaft besonders hoch ist.

Die Empfehlungen sind beide abermals sehr gut und überraschen wieder mit einer Aufwertung des Gesamterlebnisses von Wein und Speisen. Gleichzeitig fällt natürlich auf, dass Alex Koblinger ein weiteres Mal einen Schaumwein einsetzt. Die Tatsache, dass ausgerechnet dieses gerne mit Feierlichkeiten verknüpfte Getränk mit einer Wirtshausküche ganz exzellent harmoniert, ist geradezu amüsant. Bei diesen beiden Empfehlungen fällt es schwer, sich für einen Favoriten zu entscheiden. Am meisten Vergnügen bereiten sie eigentlich, wenn man sie beide vor sich stehen hat und wechseln kann. Interessant ist gerade bei diesem Innereien-Gericht das Spiel mit dem assoziativen Kontext. Etwaige Gedanken rund um Innereien und Co. werden hier sozusagen ins rein Kulinarische transformiert.

Haxerl und Karree vom Tauernlamm mit Bärlauchkapern und Erd- äpfelpüree

Diese Variante eines regionalen Lammgerichtes hat sicherlich schon deshalb mehr Ähnlichkeit mit Ansätzen in der Spitzenküche, weil man dort bei Hauptgerichten oft zu traditionelleren Formen neigt. Es gibt Rücken, geschmorte Haxe, eine Gremolata-Sauce, Spinat, ein sehr gutes Kartoffelpüree, und das alles in einer handwerklich sehr guten Qualität. Das Geschmacksbild insgesamt ist nicht unbedingt rustikal, sondern eher das einer verfeinerten »Landhausküche«, weil Döllner hier – trotz der Bärlauchkapern – auf explizit rustikale Elemente verzichtet. Das Püree und die Sauce sorgen für einen süffigen, aromatisch dichten Zusammenhang.

WEIN 1 Ein 2014er Côte Rôtie Maestra von Agnès Levet/Vignobles Levet in Ampuis, Rhône/Frankreich. Der Wein wurde mit einer Temperatur von 18°C serviert. Es zeigt sich ein wundervoller Duft, elegant, mit guter Frucht, nicht dicklich, schon in der Nase groß. Am Gaumen geht es exakt so weiter, ergänzt von einigen Tanninen. Der Wein wirkt stabil und präsent. Im Zusammenhang mit der Sauce und dem Püree geht der Wein deutlich mehr in Richtung Säure und weniger in Richtung Frucht. Die Üppigkeit des Essens reduziert also erst einmal das Spektrum des Weines. Wie in diesen Fällen üblich, empfiehlt sich eine Verlegung der Kontaktstelle auf + 10 bis 15 Sekunden, was dem Wein sofort ein erheblich größeres Volumen bringt.

WEIN 2 Ein 2011er Blaufränkisch, Ried Hochberg vom Weingut Albert Gesellmann, Deutschkreutz, Burgenland/Österreich. Der Wein wurde mit einer Temperatur von 18°C serviert. In der Nase ist er dem Côte Rôtie prinzipiell gar nicht so unähnlich. Es zeigt sich viel Tiefe – hier sogar mit einigen noch dunkleren Noten. Am Gaumen wirkt er schlanker, jünger und wegen der Säure auch weiniger. Obwohl er älter als der Côte Rôtie ist, wirkt er jugendlicher. Die Reaktionen sind deutlich anders, gehen mehr in Richtung Frucht und überraschend auch in Richtung von Steinpilznoten. Insgesamt ist er näher am Essen, dabei weniger empfindlich und eher frisch und belebend mit einem guten, völlig unproblematischen Spiel mit Braten- und Röstnoten.

Diese in den Reaktionen sehr unterschiedlichen Weine kann man beide gut verwenden, wobei beim Côte Rôtie der Genuss eindeutig von etwas mehr Muße und Abstand zum Essen profitiert. Mit dem Blaufränkisch ergibt sich eher wieder der Effekt einer Aufwertung des Essens durch den Wein. Es ist in diesem Zusammenhang nötig zu erwähnen, dass von dem oft üblichen Wirtshausgetränk Bier geradezu abzuraten ist, weil es als bitterer Kontrapunkt das Essen im Grunde trivialisiert. Die Finesse des Essens kommt in einem solchen Zusammenhang bei weitem zu kurz – von einer Aufwertung wie durch den Wein ganz zu schweigen.



Schwarzbeernock'n mit Tahitivanilleeis

Beim Dessert geht es um die sprichwörtliche Klarheit und Simplizität von Desserts der traditionellen Küche. Die Beeren haben die richtige Reife, die Bindung durch etwas Eiweiß ist gering, der zusätzliche Zucker begrenzt und das Eis hat eine klare, präzise Vanillenote von hoher Qualität. Insofern geht es um eine Optimierung von Zutaten, Proportionen und Zubereitungen und keineswegs um eine Veränderung des traditionellen Bildes. Andreas Döllerer pflegt übrigens auch in seiner Gourmetküche die »Desserts seiner Kindheit« und spielt dort differenziert mit dem assoziativen Kontext.

WEIN 1 Ein 2019er Bigaro Rosé vom Weingut Elio Perrone, Castiglione Tinella, Piemont/Italien. Der Wein wurde mit einer Temperatur von 12°C serviert. In der Nase lässt sich kaum Weiniges entdecken. Am Gau-

men zeigt sich dann auch, warum dies so ist: der Bigaro schmeckt – bei 5% Alkohol – fast wie ein dezent alkoholisch angereicherter Fruchtsaft. Mit dem Dessert wirkt der Wein fast wie ein leichter, etwas süßer Champagner, elegant und luftig, mit einer feinen Säure. Der Wein erzeugt ein so hohes Ausmaß an Finesse, dass sich im Akkord eine beträchtliche Vielfalt von Nuancen entwickelt.

WEIN 2 Überschäumend, Schaumwein Rosé vom Weingut Ploder-Rosenberg, St.Peter, Vulkanland/Österreich. Der Wein wurde mit einer Temperatur von 10°C serviert. Auch dieser Wein überrascht, weil er in der Nase erst einmal an Bier und nicht an Wein erinnert, wobei die weinigen Fruchtnoten erst im Hintergrund zu bemerken sind. Am Gaumen ist von dem Bier-Eindruck immer noch ein wenig zu merken, wobei aber der An-

teil süßlich-weiniger Fruchtnoten zunimmt. Die Wirkung beim Essen ist verblüffend intensiv. Der Wein wirkt kräftig und bringt eine spezielle, leicht herzhafte Bodenständigkeit in die Aromen. Der Bier-Eindruck bleibt ein wenig erhalten, entwickelt sich aber eher in Richtung Eleganz und einer bemerkenswerten Originalität.

Zum Abschluss glänzt Koblinger mit einem Husarenstück an Weinbegleitung, die vor allem deshalb überrascht, weil man angesichts der Proben der Weine vorab mit solchen Reaktionen kaum rechnen kann – schon deshalb, weil die üblichen Weinbegleitungen von Dessert oft einen ganz anderen Weg gehen. Wieder wird eindeutig ein erheblicher Mehrwert erzeugt – natürlich vor allem dann, wenn sich die Gäste von alten Klischees befreien können und wirklich nur dem Geschmack nachgehen.

FAZIT Diese Folge von »Wein und Speisen«, die sich mit der Kombination von Wirtshausküche und guten Weinen befasst, hat ein überraschendes Ergebnis erbracht. Man könnte salopp sagen, dass es dem Wein egal ist, zu welcher Art von Essen er gut passt. Die Nähe von Wein zu traditioneller Küche hat sich nicht nur in den bekannten Zusammenhängen bestätigt, sondern es hat sich darüber hinaus gezeigt, dass das gegenüber der Spitzenküche oft deutlich »herzhafter« angelegte Aromenspektrum für viele Weine eine prächtige Vorlage ist. Wohlgedacht: Man hat sich daran gewöhnt, dass große Weine und Gourmetküche zusammenpassen und zusammengehören. Das Ergebnis dieser Folge wertet – so gesehen – die traditionelle Wirtshausküche enorm auf. Mit ihr und gutem Wein sind große, beeindruckende kulinarische Erlebnisse möglich. 🍷

