

Gault & Millau

Entdecken, Staunen und Genießen

GAULT & MILLAU
N° 02/2021
APRIL – JUNI



02/2021 D 9,90 €

A 10,90 €, CH 15,80 CHF, BeNeLux 11,40 €,
FRA 11,40 €, ITA 13,40 €, ESP 13,40 €

02



GEGESSEN Rezepte, die nach Frühling schmecken **s. 48** **GETRUNKEN** Zu
Gast bei Sekt-König Mathieu Kauffmann **s. 84** **GEPACKT** Entdeckungsreise
durch die Champagne **s. 124** **GESTYLT** Ein Genuss-Paradies im Piemont **s. 160**

Die Harmonie von Fest und Flüssig

*Zu Gast in den „Genusswelten“ in Golling bei Salzburg.
Hausherr Andreas Döllerer kocht auf, Sommelier Alex Koblinger
schenkt ein. Ein kulinarisches Wortwechselfspiel.*

TEXT Achim Schneyder
FOTOS Klaus Fritsch

Draußen nistet sich schön langsam der Frühling ein und auch in den Küchen macht sich wieder mehr Leichtigkeit breit. Ein guter Grund also für eine Landpartie, in diesem Fall nach Golling bei Salzburg. Hier betreibt Andreas Döllerer das kulinarische Gesamtkunstwerk „Genusswelten“, in dem er gemeinsam mit seiner Familie ein hochdekoriertes Restaurant, ein Wirtshaus, ein Hotel und einen Feinkostladen unter einem Dach vereint. Und nur wenige Kilometer vom Haupthaus entfernt machen ein Weinhandels-

haus samt dazugehöriger Enoteca das lukullische Schlaraffenland perfekt.

Wir reisen an einem Ruhetag an. Nach Voranmeldung freilich. Andreas wird uns mit einem viergängigen Menü verwöhnen. Das Motto: frühlingshaft und regional. Und Alex Koblinger, Döllerer's Master-Sommelier, schenkt vier Weine ein. Und dann wird darüber gesprochen ...



DER ERSTE GANG

**Marinierter Romanasalat mit Almrosenhonig & Hollerkapern,
Hollerblüten & Mairitterlingen**

DER ERSTE WEIN

Fumé Blanc Numen
Weingut Johannes Zillinger, Götzensdorf

DAS ERSTE GLAS

Zalto Denk'Art Bordeaux

Gault & Millau Wir freuen uns ...

Döllerer Wir auch. Und starten mit einem Salat. Mit süßsaurem Dressing mit Almrosenhonig und Holunderkapern und gefüllt mit Pilzmayonnaise aus Mairitterlingen. Und dazu noch getrocknete Ritterlinge in Pulverform.

Koblinger Da fällt mir spontan der Fumé Blanc 2016 von Johannes Zillinger aus Niederösterreich ein. Oder ist das zu radikal?

Gault & Millau Radikal inwiefern?

Koblinger Weil es ein unfiltrierter Biowein ist, ein mit der Schale vergorener Weißwein eines noch ziemlich unbekanntem Winzers.

Döllerer Nein, der ist perfekt, den nehmen wir.

Gault & Millau Perfekt, weil?

Koblinger Das Gericht baut sich aus verschiedenen Komponenten auf. Aus der Frische des Salats und der Holunderblüten, der cremigen, sämigen Konsistenz der süßsaurigen Marinade und dem Umami von der Pilzmayonnaise und den getrockneten Pilzen. Wenn man das alles gleichzeitig im Mund hat, muss man beim Wein einen Kompromiss finden, bei dem man mit der Konsistenz der Marinade und der Mayonnaise arbeitet.

Aufpassen muss man mit der Säure des Weines. Zu viel Säure würde sich mit den Bitteraromen und dem Essig nicht vertragen. Und da ist dieser Sauvignon Blanc ideal, weil er kein klassisch-duftiger ist, sondern trotz vorhandenen typischen Aromen zusätzlich erdiger und ein bisschen herber. Das ergibt ein ideales Zusammenspiel mit dem Gericht.

Gault & Millau Und wenn ein Gast keinen trüben Weißwein möchte?

Döllerer Dann versprechen wir ihm, dass dieser nicht wie ein klassischer Orange Wine schmeckt ... Ich selbst zähle auch nicht zu den großen Orange-Fans, aber der ist wirklich toll.

Gault & Millau Wenn Alex Koblinger die Weinbegleitung für ein mehrgängiges Menü erarbeitet, mischen Sie sich da ein?

Döllerer Wie soll ich sagen? Nein, eigentlich nein ... (An dieser Stelle ertönt ein schallendes Lachen von Andreas' Frau Christl, die in der Nähe sitzt und zuhört ...)

Gault & Millau Der Salat und der Sauvignon waren ein Gedicht ...



DER ZWEITE GANG

**Geflämmte Bachforelle, saurer Rotkrautsaft,
Nussbutterpüree & Bergwacholder**

DER ZWEITE WEIN

**Pinot Noir
Weingut Agnes Paquet, Côte de Beaune**

DAS ZWEITE GLAS

Riedel Performance Pinot Noir

Döllerer Machen wir weiter?

Gault & Millau Unbedingt!

Döllerer Geflämmte Bachforelle, saurer Rotkrautsaft, Bergwacholder.

Koblinger Rotwein. Gut gekühlt.

Gault & Millau Welcher?

Koblinger Bourgogne Rouge Pinot Noir 2018 von Agnes Paquet. Ein französischer Roter – und das ist in diesem Fall wichtig – ganz ohne vordergründiges Holz. Und was ebenfalls ganz wichtig ist: Er sollte mit acht oder maximal zehn Grad getrunken werden, also wie ein leichter Weißer. Aber in Wahrheit ist dieses Gericht „Sommeliers Nightmare“ ...

Gault & Millau Warum denn das?

Koblinger Diese fermentierte Rotkrautsoße hat eine wahnsinnige Säure, dann kommen die Bitternoten vom Bergwacholderöl dazu, das sind die Grundaromen, die perfekt abgefedert werden durch das extrem fettige Nussbutter-Püree, das es als Beilage gibt.

Döllerer Man muss unbedingt alles gleichzeitig im Mund haben, denn wenn man den Fisch ohne das Püree isst, ist das Ganze fast schon zu sauer. Gemeinsam harmoniert es aber großartig.

Koblinger Zur Konsistenz der Forelle braucht's in Sachen Wein etwas eher Filigranes. Und dann kommen noch die Raucharomen dazu, weil der Fisch ja geflämmt ist. Und das Püree und die Säure vom Rotkraut. Das ist viel auf einmal. Mein erster Gedanke, als wir dieses Gericht erstmals auf der Karte hatten, war ein halbtrockener Weißer. Das ging aber gar nicht. Ein mittelkräftiger Grüner Veltliner wäre wiederum zu schwachbrüstig. Und wenn man zu einem kräftigen greift, kann man sich von der Forelle verabschieden. Also Rotwein. Pinot Noir. Elegant, kirschig, duftig, kein Holz im Vordergrund. Das hat sich als perfekt entpuppt. Und wie gesagt: kühl wie ein Weißer. Wäre er wärmer, drängten sich andere Aromen in den Vordergrund, die dann wieder nicht zum Gericht passen würden. Der 2018er St. Laurent von Philipp Grassl, wenn man einen Österreicher wollte, wäre auch passend.

Gault & Millau Wäre nicht auch Sake eine Alternative?

Döllerer Ja, absolut.

Koblinger Weil Sake von Haus aus sehr säurearm ist. Aber Sake ist schon ein Getränk, mit dem unsere Gaumen noch nicht so vertraut sind. Da muss man sich hinarbeiten.



DER DRITTE GANG

**Tuxer Rind, Frühlingszwiebel,
Kren & fermentierter Knoblauch,
Liebstöckel-Dashi**

DER DRITTE WEIN

**Grüner Veltliner Spiegel
Weingut Bernhard Ott, Wagram**

DAS DRITTE GLAS

**Karaffe aus der Trink-Service-Serie
No. 231 „Barock“ von Lobmeyr, Wien**

Gault & Millau Apropos hinarbeiten: Was erwartet uns als Nächstes?

Döllerer Rib Eye vom in Kojireis gereiften Tuxer Rind. Das Fleisch wird beidseitig je 30 bis 40 Sekunden angebraten und gart nachher noch ein wenig nach, wenn heißer Sud angegossen wird.

Gault & Millau Zwischenfrage: Kojireis?

Döllerer Koji ist ein Bakterium, ein Pilz, aus dem beispielsweise auch Sake gemacht wird. Koji wird in vorher gedämpften Reis gegeben, so richtig hineinmassiert wird's in den Reis. Dann bilden sich die charakteristischen Pilzkulturen. Wir haben diesen schließlich getrockneten Reis grob gehackt und das Fleisch zwei Tage damit bedeckt.

Gault & Millau Kommt der Reis aus Japan?

Döllerer Nein, den macht mein Freund und Koch-Kollege Lukas Nagl mit Partnern am Traunsee. Von der Aromatik her erinnert mich das Fleisch dann durchaus an Dry Aged Beef. Der Vorteil: Es reift wesentlich schneller, man muss nicht so viel wegschneiden und die Farbe ist schöner. Dazu gibt's gegrillten Junglauch und obendrauf eingelegte Krenscheiben, Meerrettich, wie man in Deutschland sagt, die ähnlich eingelegt werden wie Sushi-Ingwer, also in Zuckersirup mit Essig,

und das über Wochen. Dazu kommt noch fermentierter Knoblauch, und angegossen wird schließlich Dashi, quasi eine japanische Rindsuppe mit Zutaten wie Bonitoflocken, Sesam oder Soja und sehr viel Umami. Ein richtiges Frühlingsgericht ganz ohne Kohlehydrate. **Koblinger** Wunderbar! Da schicke ich einen ein wenig kräftigeren Weißen ins Rennen. Vom Bernhard Ott aus Feuersbrunn, Niederösterreich. Grüner Veltliner Spiegel, 2013. Aber mit dem Essen warten wir jetzt noch ein bisschen, denn dieser Wein verträgt eine Karaffe und ein wenig Zeit und Luft.

Gault & Millau Und wieso etwas Reiferes?

Koblinger Da wird die Säure runder und harmonischer und auch die Frucht wird runder. Man hat eine Cremigkeit und gleichzeitig die Salzigkeit vom Boden. Und das Pfeffrige, die typische Veltliner-Würze, passt einfach sensationell zu diesem Gericht. Mit einem tanninbetonten Roten etwa würde man dieser Speise die Leichtigkeit und Frische rauben. Wenn Rotwein, dann am ehesten einen zarten Pinot Noir.

Gault & Millau Und war der Ott jetzt schon lange genug an der Luft?

Koblinger Andreas, das Rind bitte, ich schenke inzwischen ein ...



DER LETZTE GANG

Alpenmilch & Latschenkiefer

DER LETZTE WEIN

Riesling Wehlener Klosterberg Grüne Kapsel
Weingut Markus Molitor, Mosel

DAS LETZTE GLAS

Weißweinglas aus der Trink-Service-Serie
No. 280 „Wiener Gemischter Satz“ von Lobmeyr, Wien

Gault & Millau Ein bisschen was geht noch ...

Döllerer Es waren ja auch, wie ausgemacht, leichte Gerichte.

Gault & Millau Und womit beenden wir den Festschmaus?

Döllerer Mit Alpenmilch und Latschenkiefer.

Gault & Millau Interessant ...

Döllerer Und nicht zu süß ... Mascarponecreme, schockgefrorener Milchschaum, ein bisschen weiße Schokolade, Latschenkieferhonig und getrocknete und gefrorene Latschenkiefernadeln fürs Aroma.

Koblinger Dazu gibt's jetzt den feinherben Riesling Wehlener Klosterberg Spätlese Grüne Kapsel von Markus Molitor, Jahrgang 2016. Das ist ein eher leichter, frischer und duftiger deutscher Riesling mit wunderbarem Säurespiel, wenig Alkohol und perfekt integriertem Restzucker. Wie gemacht für dieses Gericht.

Gault & Millau Allerdings. Gegen Ende hätte ich jetzt noch eine allgemeine Frage: Begreifen auch noch so talentierte Esser und Trinker eine professionell durchdachte und vielleicht auch überraschend zusammengestellte Weinbegleitung?

Koblinger Ja, wenn sie sich darauf einlassen. Man darf niemals eine Abfolge seiner persönlichen Geschmäcker und Lieblingsweine als ideale Weinbegleitung in seinem

Kopf abgespeichert haben. Wenn ich mir das von einer Weinbegleitung erwarte, werde ich oftmals enttäuscht sein. Wenn ich mich aber einlasse, bin ich im Idealfall positiv überrascht oder sogar begeistert. Außerdem erklärt der Sommelier ja auch, welche Beweggründe seiner Empfehlung zugrunde liegen.

Döllerer Wenn ein Gast aber von Haus aus sagt, er will explizit das und das trinken, ist das natürlich völlig in Ordnung.

Koblinger Zwingen können und wollen wir niemanden. Grundsätzlich ist eine Weinbegleitung nichts anderes als die Harmonie von Fest und Flüssig. Und wenn jemand seine ganz persönliche Harmonie findet, ist das wunderbar.

Döllerer Bei uns im Restaurant empfehlen wir bei großen Menüs die Weinbegleitung aber vor allem deshalb, weil die Leute ja nicht wirklich wissen, was exakt auf sie zukommt. Aus den Titeln der Gerichte kann man das nämlich oft nicht herauslesen. Und das gilt natürlich nicht nur für unser Haus, sondern für viele, in denen mutig, überraschend und eben vielleicht ein wenig anders gekocht wird.

Koblinger Und eines muss unseren Gästen klar sein und das dürfen sie auch erwarten: Bei uns kommt kein Wein in die Weinbegleitung, der weg muss oder nur von mittlerer Qualität ist. Wir fahren immer volle Attacke.