

Um eine Einkehr in einem Restaurant zu einem Erfolg zu machen, benötigt es zwei Personenschafte: Köche und Winzer. Die einen sorgen fürs Essen auf dem Teller, die anderen für den Wein im Glas. Damit beides harmoniert, gibt es den Beruf des Sommeliers, einen in Weinangelegenheiten durch Ausbildung und Erfahrung versierten Mitarbeiter des Service. Er ist der Mittler zwischen Küche und Wein.

Andreas Döllerer, Küchenchef im Restaurant Döllerer in Golling (doellerer.at), lud kürzlich drei der besten und bekanntesten Sommeliers im deutschsprachigen Raum zu einem Gipfeltreffen. Eine Menüfolge wurde den beiden Sommeliers Marco Franzelin und Lukas Gerges, die aus der Schweiz und aus Südtirol angereist waren, sowie dem Sommelier Alexander Koblinger, der in Golling den Weinservice leitet und für den Weineinkauf des Restaurants zuständig ist, einen halben Tag vor dem Event übermittleit. Als ersten Gang gab es eine Kombination aus Milchkalbsbrust und bayrischer Garnele, dazu Vanille und Lauchsafte sowie Krustentier-Beurre-Blanc. Schon beim Lesen der Zutaten war klar: keine leichte Aufgabe, zu diesem Gericht einen Wein auszusuchen.

**Wein ergänzt Gericht**

Marco Franzelin arbeitete in einigen der besten Restaurants Österreichs und Deutschlands, bevor er bei Andreas Caminada (andreascaminada.com) im Schloss Schauenstein landete. Das Restaurant im kleinsten Städtchen der Welt, Fürstenuau in Graubünden, gilt als eines der besten in der Schweiz. Warum suchte Franzelin zum oben beschriebenen Gericht den 2020er Fumé Blanc Numen vom Zillinger aus dem Weinviertel aus? „Grundsätzlich gehe ich von der Textur eines Gerichtes und seiner Komponenten aus, der Kalbskopf ist cremig, die Garnele auch leicht zu kauen. Da wollte ich keinen cremigen Wein; eher etwas, das das Gericht nicht zu füllig macht. Ein Wein mit Maischestand bringt Gerbstoffe mit.“ Der Wein sollte ein Gericht ergänzen, aber nicht einen Grundton verdoppeln. Überhaupt: Großer Wein und großes Essen schließen einander oft aus, wenn es nach Franzelin geht.

„Wenn ein Essen viel Säure hat, muss der Wein eher Frucht mitbringen. Zwei perfekte Dinge, Essen und Wein, da tut sich nichts, da perlt alles ab wie bei einer Wachsjacke.“ Und wenn ich einen großen, teuren, einen Feiertags-Wein im Glas habe? „Wein war früher ein Getränk, kein Speisenbegleiter.“ Die Idee, zu großen und teuren Weinen ein aufwendig zubereitetes Essen zu servieren, ist erst ein halbes Jahrhundert alt. Franzelins Fazit: Zu einem großen Burgunder oder Bordeaux könne man also einfach eine Pasta essen. Oder ein Käsebrötchen. „Ein Wein muss nicht angebetet werden, auch wenn er viel Geld kostet.“

Welche Weine empfiehlt Franzelin den KURIER ReiseGenuss-Leserinnen und -Lesern? „Beim Wein gibt es immer wieder sogenannte Trends, aber man soll unbedingt dem eigenen Geschmack nachgehen.



# Welcher Wein passt zu diesem Essen?

Einen wuchtigen Tropfen serviert man am besten zu schmalem Essen. Wenn das Essen üppig ist, darf der Wein leichter sein. Was passt wozu – und was brauchen Genießer 2023 unbedingt im Weinkühlschrank?

VON ALEXANDER RABL

Wenn jemand Amarone mag, warum soll er Burgund trinken, nur weil es gerade angesagt ist? Manche unserer Gäste trinken gerne süß, die bekommen dann halt Spätlesen. Ich persönlich mag Weißweine am liebsten, und dann Aromasorten wie Gelber Muskateller oder Traminer.“

Alexander Koblinger treibt in der Freizeit viel Sport. Er darf sich Master Sommelier nennen, ein rarer Titel, den man sich in London im Lauf von mehreren Examen erwirbt, und um die durchzustehen braucht man die Mentalität eines Langstreckenläufers. Mittlerweile coacht Koblinger andere österreichische Sommeliers bei der Vorbereitung auf diesen prestigeträchtigen Titel, der so etwas wie die drei Michelinsterne für die Weinkunst darstellt. Er bildet auch junge Sommeliers aus, die in den Restaurants der Familie Döllerer arbeiten.

Auch Koblinger betrachtet ein Gericht von den Komponenten und deren Textur her, wenn er an die Auswahl der passenden Weine geht. „Um der Kalbsbrust und dem Schaum aus den Krustentieren einen Kontrapunkt zu geben, wählte ich die Form von Perlen und CO<sub>2</sub>, deshalb gab es den Extra Brut Blanc de Noirs 2015 von Willi Bründlmayer, auch wegen der Vanille in dem Gericht. Sekt und Champagner helfen, wenn ein Gericht durch Fett oder eine Buttersauce eine gewisse Breite bekommt, eine Cremigkeit, der man etwas entgegengesetzen darf.“

Ortet Koblinger irgendwelche Weintrends, etwas, das man als Weinliebhaber fürs kommende Jahr beherzigen muss? „Man muss mehr auf den Welschriesling schauen“, sagt er und gibt dabei eine Sorten- und auch eine Empfehlung für eine Weinregion ab, die Steiermark.

**Säure und Süße**

„Bei einer Begleitung, einem Pairing, gibt es mehrere Punkte, die es zu beachten gilt“, sagt Lukas Gerges, Maître und Chefsommelier im St. Hubertus (st-hubertus.it/de) in Sankt Kassian. „Zuerst einmal die Aromen. Habe ich roten Paprika, könnte ein Sauvignon Blanc gut passen. Dann schaue ich mir Fett, Säure und Süße an. Gibt es Fett im Essen, brauche ich im Wein Säure. Zu Schärfe ist ein restsüßer Riesling mit wenig Alkohol ideal, auch zu einem scharfen Fleischgericht. Zu in Milch gekochten Kutteln mit Blutwurst habe ich eine Riesling Spätlese von der Mosel serviert. Schließlich geht es um die Textur, die Konsistenz. Ist ein Gericht eher buttrig und cremig, mag ich auch gerne mal das Gegenteil.“ Etwa zu einem Risotto mit Ziegenkäse einen trockenen Riesling. Im Fall der Garnele mit Kalbsbrust wählt er einen Manzanilla von Lustau. „Das war ein wirklich schwieriges Gericht, und ich konnte mir eigentlich nichts darunter vorstellen und war richtig nervös. Als ich das Gericht dann probiert habe, dachte ich, dass zu Krustentieren ein mineralischer, salziger und eleganter Sherry passen würde.“

Und Lukas Gerges verrät noch etwas: „Das ganze Thema Pairing muss man nicht zu ernst nehmen. Mir ist eigentlich wichtiger, was mir im Augenblick gerade schmeckt, und ich trinke, worauf ich Lust habe. Nicht jedem Gast schmeckt jeder Weinstil, und es ist gut und richtig, das alles entspannt zu sehen. Und sich nicht von einem Sommelier belehren zu lassen. Heutzutage haben die Top-Küchenchefs so viele Komponenten auf dem Teller, dass es auch fast unmöglich ist, einen passenden Wein zu finden.“



**Alexander Koblinger**  
Restaurant Döllerer, Golling an der Salzach

„Ich wollte der cremigen Textur der Kalbsbrust und des Schaums aus den Krustentieren einen Kontrapunkt geben, und zwar in Form von Perlen und Kohlendioxid“



**Lukas Gerges**  
Restaurant St. Hubertus, St. Kassian/Südtirol

„Das ganze Thema Pairing muss man nicht zu ernst nehmen. Mir ist eigentlich wichtiger, dass es schmeckt und ich trinke, worauf ich gerade Lust habe. Nicht jedem Gast schmeckt jeder Weinstil“



## JOHANNAS FEST

JOHANNA ZUGMANN\_AUTORIN UND GASTROSOPHIN

### Kulinarischer Tabubruch

Heuer bin ich untreu geworden. Nein, nicht dass ich den Göttergatten hintergangen hätte. Mir selbst bin ich untreu geworden, indem ich ein bislang in Stein gemeißeltes Prinzip über Bord geworfen habe. Es geht um die Mikrowelle, die ich bis dato wie ein aussätziges Feindbild betrachtet habe. Standhaft postulierte ich: „So was kommt mir nicht in meine Küche!“ Es kam mir nicht in die Küche und wer Fertigmisur in diesen Kurzwellen aussendenden Apparat schob, war in meinen Augen schlicht und einfach der Inbegriff eines kulinarischen Neandertalers.

Den Grundstein für meine feindselige Haltung gegenüber dieser in anderen Haushalten selbstverständlich präsenten Küchenhilfe legte Österreichs bekanntester Avantgardefilmer, Peter Kubelka. Kubelka war ein Pionier hinsichtlich der Auseinandersetzung mit dem Thema Kochen auf akademischem Boden. An der Städel Kunsthochschule führte er jahrelang – quasi mit erhobenem Kochlöffel – einen erbitterten Widerstandskampf gegen Mikrowellenherde, Nouvelle Cuisine, die damalige Europäische Gemeinschaft (EG) und andere „Todfeinde“ unserer traditionellen regionalen Küche.

**Feind in meiner Küche**

„Deckel drauf auf den Kochtopf!“, so der Spartipp unserer Frau Energie- und Klimaschutzministerin. – Das war mir etwas zu einfach. Nachdem die Gas- und Strompreise in den Himmel gestiegen sind, habe ich damit begonnen, einschlägige Prospekte zu studieren und zu überlegen, wo in der Küche mein langjähriges Feindbild einen fixen Platz finden könnte. Die Zeiten haben sich schließlich fundamental geändert. – Wie auch immer, ich habe diese technische Errungenschaft erworben, selbst eingepackt und für mich unter den Christbaum gelegt. Hätte mir mein Mann noch vor zwei Jahren ein solches Gerät geschenkt, wäre ich wahrscheinlich ein paar Tage verstimmt gewesen; einfalllos, geschmacklos, unromantisch hätte ich die Gabe empfunden.

Weit hab' ich es also gebracht als eine passionierte Anhängerin von Slow Food, die noch der festen Überzeugung ist, dass von Hand gerührte Mayonnaise deutlich besser als die mittels Passierstab gefertigte ist. Für meine Begriffe bin ich mit dem Treuebruch tief gesunken. – Aber noch nicht bis ganz unten. Denn der Thermomix zum Beispiel kommt mir ganz sicher nicht in meine Küche.

Das hat allerdings unsere Freundin Angelika bis vor einem halben Jahr auch behauptet. Angelika ist eine Musikerin, die in ihrem kleinen Garten Obst und Gemüse zieht, von dem sie sich, ihren Mann und ihren Sohn fast das ganze Jahr hindurch ernährt. Sie kocht begeistert ein – ich würde sagen, sie ist ein echter LOHA-Fundi. LOHA ist ein Akronym, das für „Lifestyle Of Health And Sustainability“ steht, also für einen „Lebensstil der Gesundheit und Nachhaltigkeit“. Eine Freundin hat ihr vergangenes Jahr den Thermomix für eine Woche geliehen. „Probier' ihn doch zumindest einmal aus!“, überredete sie Angelika.

Seither knetet, rührt, mixt und püriert der Alleskönner für sie und dank freier Hände hat die Mutter eines Buben im Volksschulalter jetzt mehr Zeit fürs Üben. „Willst ihn Dir einmal ausborgen?“ fragte mich Angelika kürzlich. „Gott soll abhüten, so was kommt mir nicht ins Haus!“, wehrte ich entrüstet ab. – Wohl wissend, dass auch das nicht in Stein gemeißelt ist.



Sie wollen inserieren?  
Unser Wortanzeigen-Team berät Sie gerne:  
Tel. 05 1727 23000  
E-Mail: [wortanzeigen@kurieranzeigen.at](mailto:wortanzeigen@kurieranzeigen.at)

**Niederösterreich**

**LINSBERG ASIA**  
Therme statt Ferne – Ruhe und Zeit jetzt schenken. Österreichs einzige Erwachsenen-therme. Gutscheine für Hotelaufenthalt, Therapie, Sauna & Private Spa, Massagen, Dinner. Neu: Linsberg Asia Wertkarte.  
☎ 02627/48000  
mail@linsbergasia.at  
www.linsbergasia.at

**Steiermark**

**LINSBERG ASIA**  
„Mit Wellness ins Neue Jahr“ kurze Anreise – hoher Erholungswert „Adults only Resort“ fernöstliches Ambiente: Hotel-Spa, Haubenküche, asiatischer Garten, 2 Nächte, HP + Therapie, viele Zusatzleistungen ab € 378,- p.P. im DZ. ☎ 02627/48000, mail@linsbergasia.at  
www.linsbergasia.at

**Burgenland**

**KUKMIRN**  
DESTILLERIE PUCHAS  
**BEST OF GIN**

**TOP-Geschenke & Geschenk-Boxen**  
GRATIS Zustellung  
www.destillerie-puchas.at  
Regionale TOP-Spirituen und Edelbrände  
☎ 02646/8408, www.hotelweber.at

**Steiermark**

**PUCHASPLUS**  
**Gutschein-Aktion**  
10 % EXTRA PLUS 2 TOP Thermentage € 89,- inkl. Hotel, Therapie & Sauna  
Geschenk- und Gutschein-Aktion € 100,- = € 110,- = € 200,- = € 220,- = € 300,- = € 330,- ☎ 03326/53310, www.puchasplus.at

**2 + 1 Nacht Gratis Last Minute Wohlfühlzeit**  
mit Hallenbad und Saunalandschaft. 3 Nächte inkl. VP ab € 245,- p. P., 4 Nächte inkl. VP und einer Teilmassage ab € 375,- p. P., 7 Nächte inkl. VP ab Euro 550,- p. P., Hallenbad 30° C Grandewasser, Sauna, Infrarotsauna, Dampfbad, Nordic Walking, Morgen- und Wassergymnastik, Ausflüge in die Region, Aktivprogramm, Neue Wohlfühlzimmer und vieles mehr. Gültig von 02.01.2023 bis 30.04.2023. Hotel Steirerrast, 8224 Kaindorf 19, Oststmk., ☎ 03334/2284, www.steirerrast.at/office@steirerrast.at

**Allmer's Neujahrstage**  
3 x Halbpension plus € 375,- 1 x Energieausgleichsmassage gültig von 2. bis 8. Jänner 2023.  
**Winterschnäppchen**  
4 = 3 und 7 = 5 Frühstücks- und Mittagbuffet, 5-Gang Abendwahlmenü 4 x HP plus € 405,- p.P.  
7 x HP plus € 675,- p.P.  
Kein Einbettzimmerzuschlag! gültig ab 22. Jänner 2023 Panoramabad, Sauna, Kräuterdampfbad und Laconium. Hotel Allmer – direkt am Kurpark Bad Gleichenberg ☎ 03159/2367  
www.allmer-hotel.at

**FAMILIE PFELLER UND DAS TEAM VOM HOTEL ALLMER** Bad Gleichenberg wünschen allen unseren Gästen und Freunden ein schönes Weihnachtsfest und einen guten Rutsch ins neue Jahr!!! ☎ 03159/2367  
www.allmer-hotel.at  
Urlaubs- und Wertgutscheine – bequem zum Downloaden

**WERTE INSERENTEN!**  
Sie wollen Ihre Wortanzeige telefonisch aufgeben?  
☎ 05 1727 23000  
Sie wollen Ihre Wortanzeige per Mail aufgeben?  
wortanzeigen@kurieranzeigen.at  
Informationen für Ihre Online-Aufgabe erhalten Sie unter:  
www.kurieranzeigen.at

**KURIER INFO**

**REISE AKTION AM SONNTAG**

Wir freuen uns auf Ihren Anruf, Tel. 05/1727/23000 | [wortanzeigen@kurieranzeigen.at](mailto:wortanzeigen@kurieranzeigen.at)

## Welche Weine wir 2023 trinken sollten

Trends und Moden von Spitzensommeliere zu erfahren ist nicht leicht. Sie setzen auf Individualität. Doch ihre Weineempfehlungen im Restaurant verraten etwas:

**Welschriesling** Steirischer Welschriesling, jahrelang zu Unrecht als jung zu trinkender Weißwein unterschätzt, ist wieder stark im Kommen. Südsteirische Winzer machen ausdrucksstarke Lagenweine mit Entwicklungspotenzial

**Weniger Alkohol** Denn auch das Essen wird leichter und eine alkoholische Bombe mit vierzehn Volumsprozent passt da immer seltener. Den meisten Sommeliers ist der „Trinkfluss“ eines Weines wichtiger. Viele Winzer haben diesen Trend erkannt und produzieren Weine mit viel Aroma, aber weniger Volumsprozenten

**Maischegärung** Weißweine, die mit Einfühlungsvermögen auf der Maische vergoren wurden, bringen Gerbstoffe und Würze ins Spiel. Sie passen besonders gut zu Gemüsegerichten und zu allem, wo fermentierte Zutaten auftauchen, also auch zu Sauerkraut

**Blaufränkisch** Die Rotweinsorte Blaufränkisch findet international große Beachtung und Zustimmung. Ein autochthoner Rotwein, der gerade auch im Südburgenland besonders gut gelingt, aber auch im Mittelburgenland, wo die Weine oft zu schwer geraten, sowie in der Gegend um den Neusiedler See

**Winzersekte aus Österreich** Sekt mit Individualität, ob er sich mit großen Vorbildern aus der Champagne misst oder den Charakter einer Rebsoorte ausdrückt. Besonders gut gelingen solche Sekte in Langenlois im Kamptal, im Weinviertel und in der Südsteiermark



**Marco Franzelin**  
Schloss Schauenstein, Fürstenuau/Schweiz

„Zu einem Fisch wie einem Steinbutt könnte man einen weißen Rioja nehmen, vielleicht mit oxidativer Note. Ein cremiger Wein, also ein Chardonnay aus dem Holzfass, passt da nicht so gut“

FOTOS: IRENE HANNHÖLLERER, ALEXANDER KOBLINGER, ALEX MÖLLER, NIK HUNGER