

Tatjana Rasbortschan
So schmeckt Österreich

Ich danke meiner lieben Familie für ihre umfassende Unterstützung

Tatjana Rasbortschan

SO SCHMECKT ÖSTERREICH

Regionen . Produkte . Kultur

Impressum

Bibliografische Information der Deutschen Nationalbibliothek
Die Deutsche Nationalbibliothek verzeichnet diese Publikation
in der Deutschen Nationalbibliografie; detaillierte bibliografische
Daten sind im Internet über <http://dnb.d-nb.de> abrufbar.

© 2016 Verlag Anton Pustet
5020 Salzburg, Bergstraße 12
Sämtliche Rechte vorbehalten.

Lektorat: Beatrix Binder, Martina Schneider
Grafik und Produktion: Nadine Kaschnig-Löbel
Cover: Nadine Kaschnig-Löbel, unter Verwendung eines Hintergrundbildes von Tanja Kühnel,
Foodfotos von Tatjana Rasbortschan und mit freundlicher Genehmigung von www.shutterstock.com
Alle Fotos: Tatjana Rasbortschan
gedruckt in der EU

ISBN 978-3-7025-0839-5

www.pustet.at

VERLAG ANTON PUSTET

Inhalt

Einleitung	10
Genuss, Regionalität und Tradition	12

Steiermark

Der geräucherte Alpenlachs®	16
Der Hirschbirnschinken aus dem Naturpark Pöllauer Tal	18
Die Pastete vom Sonnenschwein in süßem Wein	20
Das Ausseerland Seesaiblings-Pesto	22
Die Extrawurst vom Almo-Ochsen	24
Der Almenland Stollenkäse.....	26
Der Steirische Apfelkren	28
Die Vulcano Speckzwetschen	30
Das Lino ³ Bio Omega-3 Leinöl.....	32
Die Wildfleischpastete vom Xeis-Wild	34
Der Ennstaler Steirerkas.....	36
Das Steirische Kürbiskernöl g.g.A.	38
Der Altausseer Bergkern.....	40
Die Steirische Käferbohnenuppe	42
Der Mariazeller Magenlikör halbsüß	44

Kärnten

Das Lesachtaler Bauernbrot	48
Der Rosentaler Carnica Honig.....	50
Das Hirter Privat Pils	52
Der Kärntner Reindling	54
Die Jauntaler Salami	56
Der Original STROH Rum	58
Die Jauntaler Had'nspaghetti.....	60
Der Bröseltopfen und der Glundner Käse.....	62

Der Gurktaler Alpenkräuterlikör	64
Die „Jagaschlangalan“ aus dem Metnitztaler Wild	66
Das Verhackerte	68

Tirol

Der Schnaps aus der Stanzer Zwetschke	72
Der Tiroler Schopfspeck	74
Das Kletzenbrot	76
Der Pregler	78
Der Alpbachtaler Heumilchkäse	80
Der Vogelbeerschnaps.....	82
Der Wildschönauer Krautingerschnaps.....	84

Vorarlberg

Das Mohren Gsi.....	88
Der Bregenzerwälder Alp- und Bergkäse.....	90
Der Subirer	92
Der Großwalsertaler Bergkäse	94
Der Alpschinken aus dem Kleinwalsertal.....	96
Der Montafoner „Sura Kees“	98

Salzburg

Der cremige Salzburger Stadthonig.....	102
Der Weiße-Stör-Kaviar von Walter Grüll.....	104
Der „Enzo“, der gelbe Enziansirup.....	106
Das Bergbauern-Joghurt der Pinzgau Milch	108
Das Original St. Peter-Brot	110
Das Trumer Pils	112
Die runden Mozartkugeln von Paul Fürst und Mirabell.....	114

Das Bramberger Apfelbrot	116
Die „Berglegenden“ - die Bio-Schokolade mit Bergkräutern	118
Der Wolfgangseer Schafkäse honigsüß	119
Das Tauernroggenbrot.....	120
Das Augustiner Märzenbier.....	122
Der Berggeist Latschenkiefer	124
Der Tannenwipfel-Rachenputzer mit Ysop.....	126
Das „Wildshuter Sortenspiel“ von Stiegl.....	128

Oberösterreich

Der Hausruck Birn-Apfel-Most	132
Die Linzer Torte.....	134
Die Spargelnudeln aus dem Eferdinger Becken	136
Der Lebkuchen	138
Die gebeizte Forelle aus dem Mattigtal.....	140
Der Innviertler Surspeck	142
Die Rotkultursorten des Schlierbacher Käses	144
Der Zaunerstollen	146

Niederösterreich

Die Laugenbrezel.....	150
Das kaltgeräucherte Karpfenfilet aus dem Waldviertel	152
Der Elsbeerbrand aus der Wiesenwienerwald Elsbeere	154
Die Mohnzelten aus Waldviertler Graumohn	156
Das Dunkelsteiner Hagebuttengelee	158
Der Goldmarillenlikör.....	160
Das Wagramer Nussbrot	162
Die „Kriecherl“-Marmelade aus dem Waldviertel	164
Der Mostviertler Mostbirnsaft g.g.A.....	166
Die Mostviertler Biohanf-Nudeln	168

Der Retzer Kürbiskuchen	170
Der Original Pielachtaler Dirndlbrand	172

Wien

Die Demeltorte.....	176
Die Cabanossi	178
Das Wiener Ottakringerbier	180
Die kandierten Sisi-Veilchen	182
Die Original Neapolitaner Schnitten	183
Der Schlumberger Gold.....	184
Die Sachertorte.....	186

Burgenland

Der Leithaberger Edelkirschensaft.....	190
Die Dinkelnudeln aus dem Mittelburgenland	192
Der Pannonische Safran.....	194
Der Moorochsenaufstrich mit Uhdlertraube.....	196
Die Süßen Sternchen	198

Wein in Österreich

Niederösterreich.....	204
Burgenland	209
Steiermark	213
Oberösterreich	216
Salzburg	217
Tirol	218
Vorarlberg	219
Kärnten	219
Wien	220



Einleitung

„Kein Genuss ist vorübergehend, denn der Eindruck, den er zurücklässt, ist bleibend“ sagte schon Johann Wolfgang von Goethe, und diese Aussage ist auch der Leitsatz des Buches „So schmeckt Österreich“.

Auf einer kulinarischen Reise durch Österreich mit seinen „GenussRegionen“ lernt man nicht nur „Traditionelle Produkte“, sondern auch den Einfallsreichtum der österreichischen (oft bäuerlichen) Betriebe kennen. So abwechslungsreich die Natur ist, so vielfältig ist das Angebot der Speisen und Getränke. Und weil Natürliches meist auch gesund ist, schließt sich hier der Kreis: Von zahlreichen „Schmankerln“ sind die gesundheitsfördernden Inhaltsstoffe von alters her bekannt, aber teilweise schon fast wieder vergessen.

Das Buch erzählt sowohl die Geschichte dieser Lebensmittel in Österreich als auch ihre Wirkung auf den Körper und enthält heitere Berichte und Anekdoten rund um die Produkte sowie die Bezugsadressen. Tipps zu der Gegend, in der sie hergestellt werden (wie z.B. ein Schnaps- oder Weinlehrpfad, wo man Wissenswertes direkt am Anbauort erfährt), oder zu weiteren lokalen Schmankerln ergänzen den jeweiligen Artikel.

So kann der Interessierte die landschaftlich wunderschöne „Salamistraße“ in Kärnten erkunden und bei Bauern einkehren oder zu einem „Kürbisfest“ in die Retzer Gegend reisen, wo am Abend hunderte Kürbisse das Dorf erleuchten und Kürbisspezialitäten auf Verkostung warten. Erlebnissen (wie z.B. die Käseerlebniswelt in Vorarlberg) bringen dem Besucher die Geheimnisse rund um ein Produkt näher. In manchen Betrieben kann man sogar selbst bei der Herstellung mitwirken und sich z.B. sein eigenes Mohnweckerl backen wie im „Haubiversum“. Außerdem erfährt man, welcher „Brezel-Typ“ man ist ...

Die Produktvorstellungen sind sowohl für Einheimische interessant, die Traditionelles oder Originelles kaufen oder mitbringen wollen, als auch für Gäste, die ein „Stück Urlaub“ mit nach Hause

nehmen möchten. Denn was gibt es Schöneres, als daheim die gelungenen Urlaubstage mit mitgebrachten Spezialitäten noch einmal Revue passieren zu lassen?

Regionalität, höchste Qualität und Nachhaltigkeit der Lebensmittel waren die wichtigsten Aufnahmekriterien. Dazu zählen faire Herstellungsbedingungen, artgerechte Aufzucht von Nutztieren, das Fehlen von schädlichen Chemikalien und möglichst kurze Vertriebsdistanzen. Die „Slow Food-“ und „Slow Brewing“-Bewegungen, die Farantbauern und andere Hersteller-Vereinigungen, die eine hohe Qualität sichern, sind im Buch beschrieben. Das Arche-Noah Projekt bemüht sich um die traditionelle Sortenvielfalt von Lebensmitteln in unserem Land. Fast alle Produkte sind zum Mitnehmen („ready to go“) und müssen nicht erst zubereitet werden.

Als ich noch ein Kind war, besuchte meine Großmutter regelmäßig den Bauernmarkt, genannt „die Schranne“ in Salzburg. Sie kam mit schweren großen Taschen zurück, die nach Brot, Butter, Speck und Käse dufteten. Gemüse wie Radieschen und grüne Jungzwiebeln hingen dekorativ über den Taschenrand und es gehörte zur Tradition, auf einem Holzbrett gleich ein paar Scheiben der mitgebrachten Köstlichkeiten aufzuschneiden. Es gab nichts Besseres, als den zarten mürben Speck und den löchrigen gelben Käse mit dem Holzofenbauernbrot auf der Zunge zergehen zu lassen und ihn mit einem Glas Süßmost hinunterzuspülen. Das formte und prägte meine Lust zu genießen und damit meine Lebensfreude. Aber es wirkte sich auch auf meine Art zu reisen aus: Es gibt fast keinen Markt auf meinen Reisen, den ich nicht besucht und wo ich nicht die lokalen Schmankerln der Gegend gekostet habe. Denn das Verstehen der Kultur eines Landes geht unter anderem durch den Magen. Nicht selten wird daraus eine langwährende Liebe!

In den zwei Jahren der Recherche zu diesem Buch reihte sich ein kulinarischer Höhepunkt an den nächsten. Ich kam aus dem Genießen nicht mehr heraus. Wenn Sie sich von diesem Buch inspirieren lassen, wird es Ihnen genauso ergehen: In diesem Sinne wünsche ich eine wahre Genussreise durch Österreich! Und: „An Guat'n und loss' das guat schmeck'n“, wie man in der Mundart sagt.

Genuss, Regionalität und Tradition

Erläuterungen zum Buch

Die „GenussRegionen“ in Österreich werden vom „Kuratorium Kulinarisches Erbe Österreich“ (www.kulinarisches-erbe.at) und vom Lebensministerium (www.lebensministerium.at) ausgewählt. Die „GenussRegion“ ist eine geschützte Marke der Agrarmarkt Austria Marketing GesmbH und des Bundesministeriums für Land- und Forstwirtschaft, Umwelt und Wasserwirtschaft. Sie dient zur Bekanntmachung regionaler landwirtschaftlicher Produkte und Spezialitäten Österreichs. Regionalität, Authentizität und Tradition stehen im Zentrum dieser Initiative, die jedes Jahr neue Regionen in ihr Programm aufnimmt. Zusätzlich findet man auch auf der Homepage des Lebensministeriums (www.bewusstkaufen.at) wertvolle Tipps für einen nachhaltigen und gesunden Lebensmitteleinkauf. Es gibt auch einen Internet-Shop der GenussRegionen. (www.genuss-region-shop.at).

Durch die Verknüpfung der Lebensmittel mit ihrem regionalen Ursprung und der Produktionsweise soll der Zusammenhang zwischen Kulturlandschaft und Lebensmittelproduktion transparent gemacht werden. Regionaltypische Lebensmittel bedeuten nicht nur Genuss, sondern auch Identität und Zugehörigkeit. Region und Produkt verschmelzen zu einer unverwechselbaren Marke und tragen zur Steigerung der Wertschöpfung und damit zur Stärkung des ländlichen Raumes bei.

Damit verbunden sind auch die „Traditionellen Lebensmittel in Österreich“: „Österreich ist reich an kulinarischen Köstlichkeiten, die sich in seinen Regionen oft über Jahrhunderte hinweg entwickelt haben. Das Register über ‚Traditionelle Lebensmittel‘ hat das Ziel, das (...) Wissen um das kulinarische Erbe Österreichs zu erheben, öffentlich zu machen und zu bewahren. Es enthält Produkte und Speisen, die seit mindestens drei Generationen oder 75 Jahren mit traditionellem Wissen in Österreich kultiviert oder verarbeitet werden,“ so die Definition des Lebensministeriums. Die Siegel „Gutes vom Bauernhof“ und „GenussKrone“ kennzeichnen die Leitprodukte eines Betriebes, der sich in einer GenussRegion befindet. Bei „Gutes vom Bauernhof“ werden die besten

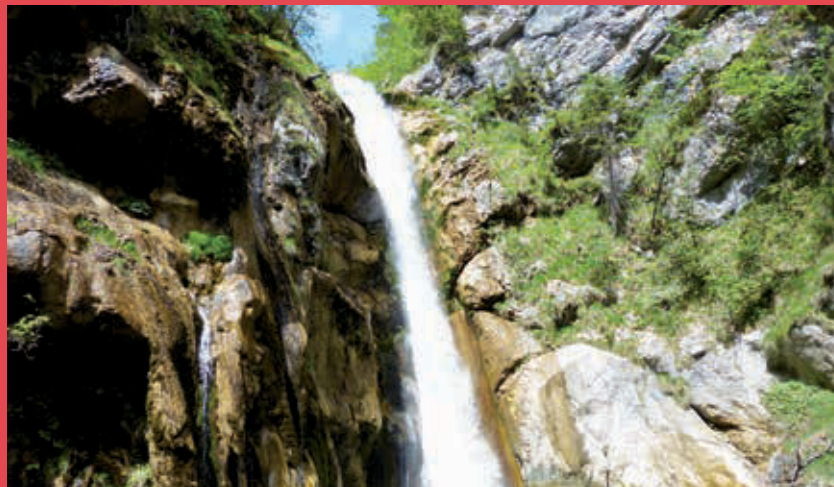
Direktvermarkter in den Kategorien Brot, Fisch, Käse, Obstprodukte und Rohpökelfleisch einmal im Jahr mit der „GenussKrone Österreich“ im feierlichen Rahmen ausgezeichnet.

Eine sehr informative Homepage für Natur- und Kulinarikliebhaber ist auch die Seite der Produzenten der „Naturpark Spezialitäten“. Österreich besitzt 48 einmalige Naturparks, die sich zwischen Hochgebirge und Tiefebene erstrecken. Wer den Geschmack der intakten Natur verkosten möchte, ist hier richtig www.naturparke.at.

Die „Via Culinaria“, von der auch Köstlichkeiten in diesem Buch vorgestellt werden, führt durch das Bundesland Salzburg und beinhaltet acht „Genusswege“. Produzenten, Bauern, urige Wirtschaften oder Haubenrestaurants bieten Spezialitäten des Bundeslandes an. Die entscheidenden Charakteristika für die Via Culinaria sind Regionalität, Originalität, Qualität und Authentizität. So ist es wenig verwunderlich, dass Eckart Witzigmann, vom Gault-Millau zum „Koch des Jahrhunderts“ geadelt, als Schirmherr der Via Culinaria auserkoren wurde. Der Genussweg für Feinspitze führt zu erlesenen Haubenlokalen, der Genussweg für Fischfans, der Genussweg für Bier- und Schnapsverkoster und der Genussweg für Fleischliebhaber zu zahlreichen Einkehrmöglichkeiten. Am Genussweg für Naschkatzen finden sich süße Köstlichkeiten, während der Genussweg für Käsefans pikante kulinarische Erlebnisse birgt. Der Genussweg für Hüttenhocker lockt in die Gebirgswelt und zu Almenschmankerln. Der Genussweg für Kräuterliebhaber entführt in die aromatische Welt von Garten-, Wild- und Wiesenkräutern.

Eine Anmerkung zuletzt: Die Auswahl der Produzenten oder Vermarkter in diesem Buch unterliegt keinem Sponsoring, sondern hat sich aus dem Produkt, der Region/GenussRegion selbst oder der Besonderheit des Betriebes (wie z.B. Schaubetriebe oder Führungen durch den Betrieb) ergeben.

Adressenliste und Öffnungszeiten geben den aktuellen Stand zum Zeitpunkt der Drucklegung wieder. Auf spätere Veränderungen hat der Verlag keinen Einfluss. Eine Haftung des Verlags ist daher ausgeschlossen.



Der Rosentaler Carnica Honig

Die sanftmütige Biene im paradiesischen Tal

Das Rosental ist ein Tal im Süden Kärntens und reicht von Rosegg im Westen bis zur Vellach im Osten. Mit einer Länge von 40 km wird es im Norden vom Höhenzug der Sattnitz und im Süden von den Karawanken, welche die Grenze zu Slowenien bilden, eingeschlossen und von der Drau durchflossen. Hier produzieren etwa 260 Imker Honig und Produkte wie Gelée Royale, Propolis, Bienenwachs sowie Gebirgs- und Blütenpollen und es gibt 35 Carnica-Königinnenzüchter. Die Produktion, Verarbeitung und Verpackung des Rosentaler Carnica Honigs erfolgt ausschließlich in der Region Rosental. Für die Europäische Union ist die Arbeit der Züchter von großer Bedeutung, da damit diese Genressource auch künftig verfügbar bleibt.

Das kleine Insekt, die Carnica-Biene, gibt der ganzen Region den Namen. Seit Jahrhunderten in diesem Tal beheimatet, gilt sie als außerordentlich sanftmütig, wabenruhig, widerstandsfähig und ertragreich. Die mittelgroße, schlanke Bergbiene besitzt auffällende hellgraue Streifen am Hinterleib, die charakteristisch für die Rassenzuordnung sind. Sie hat sich den extremen Temperaturschwankungen zwischen den Jahreszeiten sowie dem warmen, kurzen Sommer angepasst.

Honigbienen gelten in Mitteleuropa seit Jahrtausenden als endemisch. Nach der letzten Eiszeit wanderte die Honigbiene vom Balkan in das eisfreie Gebiet Kärntens ein. Die regionale Unterart *Apis mellifera carnica* entstand. Eine 9000 Jahre alte steinzeitliche Höhlenmalerei in Spanien zeigt Honigsammler beim Plündern eines wilden Bienenstockes. Australische Petroglyphen zeigen, dass die Aborigines bereits in vorgeschichtlicher Zeit Buschhonig von stachellosen Bienen sammelten.

Die Hausbienenhaltung geht vermutlich auf das 7. Jahrtausend v. Chr. zurück. Um 3000 v. Chr. galt in Ägypten Honig als Quelle der Unsterblichkeit. Ein Honigtopf hatte den Wert eines Esels. Um 400 v. Chr. lehrte Hippokrates, dass Honigsalben Fieber senken und dass Honigwasser die Leistung der Athleten bei den antiken Olympischen Spielen verbesserte.

Seit über 5 000 Jahren wird Honig als Heilmittel und Energielieferant genutzt. Bereits römische und griechische Dichter und Historiker beschrieben die Bienenhaltung der sanften Bienen im Raum

des heutigen Kärntens. Die Urwälder waren hier dicht von Bienen bevölkert. Es ist bekannt, dass die Kelten bereits Honigscheiben nach Rom lieferten. Ab dem 11. Jahrhundert gab es in der Region ausgedehnte „Zeidelreviere“ (Zeidel ist eine geordnete und geschützte Waldbienenzucht). Der gute Ruf der Carnica-Bienen führte im 18. Jahrhundert zu deren Export auf andere Kontinente.

Der Rosentaler Carnica Honig ist ein Traditionelles Produkt in Österreich und stammt aus der „GenussRegion Rosentaler Carnica Honig“. Die blühenden Wiesen und Sträucher des Rosentales tragen zu seinen wertvollen Inhaltsstoffen bei. Der bernsteinfarbene Rosentaler Waldhonig schmeckt kräftig, würzig, etwas herb und hat nicht so viel Süßkraft. Er stammt von Honigtau, der von Insekten abgesondert wird. Im goldgelben Rosentaler Blütenhonig hingegen dominiert die Note des Wiesensalbei. Es ist ein Honig aus dem Nektar mehrerer Blütentypen, wobei die dominanteste Blüte den Geschmack bestimmt. Auch Löwenzahn und Lindenblüte dominieren häufig. Beide Honigarten werden in flüssiger, kristallisierter oder cremiger Form sowie als Waben- oder Scheibenhonig mit Propolisanteilen (zum Kauen) angeboten. Das Wort „Honig“ stammt von dem indogermanischen Begriff „der Goldfarbene“ ab.

Ein Besuch im Carnica-Bienenmuseum in Kirschentheuer gibt anhand von historischen Bienenstöcken und Imkerwerkzeugen Einblick in die Entwicklung der Bienennutzung und das Wesen der Biene.

► Carnica-Bienenmuseum, Kirschentheuer 6, 9162 Strau
Tel.: +43 (0)4227 2328, www.carnica-rosental.at



Der Weiße-Stör-Kaviar von Walter Grüll

Die raren „Fischdiamanten“ oder das „weiße Gold“ vom Albino-Stör

Der einzige Kaviar-Produzent Österreichs, Walter Grüll aus Grödig am Stadtrand von Salzburg, geht bereits zu Lebzeiten in die Geschichte ein. Ihm ist es als erstem Störzüchter der Welt gelungen, zwei Albino-Störarten zu vermehren. Aus dieser Zucht geht der Weiße-Stör-Kaviar hervor, ein Via-Culinaria-Produkt. Weltweit können von den 30 Störzüchtern jährlich nur um die zehn Kilo Kaviar dieser Störart geerntet werden.

Unter Kaviar versteht man gereinigten, gesalzenen Rogen (Fischeier) von verschiedenen Stör-Arten, die hauptsächlich im Schwarzen Meer, im Nordpolarmeer und im Kaspischen Meer gefangen werden. Es gibt 27 Störarten: Die größten werden sieben bis acht Meter lang, wiegen zwischen einer und eineinhalb Tonnen und können bis zu 120 Jahre alt werden. Die häufigsten Arten sind der Sterlet, der sibirische und russische Stör und der Beluga, die größte Störart. Für den Kaviar wurden die Tiere bislang geschlachtet. Nach einem Patent des Alfred-Wegener-Institutes für Polar- und Meeresforschung ist es jetzt aber möglich, hochwertigen Kaviar aus abgestreiften Eiern herzustellen, ohne dass die Störe getötet werden müssen.

Acht bis zwölf Jahre im kristallklaren Gebirgswasser dauert es, bis Störe erstmals für den begehrten Kaviar „erntereif“ sind. Mit einem Ultraschallgerät wird festgestellt, um welches Geschlecht es sich bei den Fischen handelt und wann die Eier reif sind. Jeder Stör wiegt dann um die zehn Kilogramm und trägt etwa 700 Gramm Rogen, also Kaviar, in sich. Der Rogen wird mit Wasser gereinigt, mit ganz fein geriebenem Steinsalz vermischt und in einem Sieb auf Eis zum Abtropfen gestellt. Das Salz entzieht dem Rogen Feuchtigkeit. Nach diesem Vorgang wird der Kaviar in Dosen abgefüllt. Er ist bis zu drei Monate lagerungsfähig. Der Kaviar eines Störs wird dabei niemals mit dem eines anderen vermischt, sondern „Fisch-rein“ verarbeitet. Farbe und Größe können dabei leicht variieren, der Geschmack ist jedoch der gleiche, wenn der Stör im selben Wasser großgezogen wurde.

Nur die seltenen Albinostöre produzieren den weißen Kaviar „Almas“, wie ihn Walter Grüll nennt. Da Albinostöre sehr anfällig für Krankheiten sind und hohe Ansprüche an die Aufzuchtbedingungen

stellen, gelingt die Zucht sehr selten. Ein Kilo des weißen Kaviars kostet aufgrund der Einzigartigkeit des Produkts stolze 15 000 Euro – auf dem Weltmarkt werden sogar 65 000 Euro geboten. Die Fluglinie Air Emirates wollte das Produkt in ihr Sortiment für First Class Passagiere aufnehmen, aber das war nicht die Vision von Walter Grüll. Er möchte seinen weißen Kaviar weiter exklusiv halten (wird nur auf Bestellung geliefert). Wer seine Fisch-Spezialitäten vor Ort kosten möchte, kann dies in dem Bistro des Fischgeschäftes „Al Pescatore“ in Grödig tun und sich gleich ein Kochbuch als Andenken mitnehmen. Dass Walter Grüll auch exzellent kochen kann, beweisen die zahlreichen Preise, mit denen er bereits ausgezeichnet wurde. Stilvolle und besondere Andenken sind auch die – man höre und staune – Störlederwaren, die zu Geldbörsen, Gürteln und Schmuck verarbeitet, im Geschäft aufliegen.

Es gibt natürlich auch noch andere Fische und Fischspezialitäten im Familienbetrieb Grüll. Eine besonders feine Spezialität ist zum Beispiel der geräucherte Stör, der intensiver schmeckt als der geräucherte Seelachs.

Ein unvergessliches Erlebnis ist der rund ums Schloss Hellbrunn abgehaltene Hellbrunner Christkindlmarkt, der ab dem ersten Adventwochenende bis zum 26. Dezember geöffnet ist. In dem weiten Areal des Schlosshofes steht unter vielen anderen regionalen Produktanbietern ein Stand des Fischgeschäftes Grüll. Man kann den Stör auch lebend in den romantischen Teichen Hellbrunns bewundern. Ein paar Prachtexemplare überwintern in dem kristallklaren Wasser und ziehen geheimnisvoll unter den weihnachtlichen Lichterketten des Schlossparks ihre Runden.

► Grüll Fischhandel GmbH, Neue-Heimat-Straße 13, 5082 Grödig
Tel.: +43 (0)6246 75492, www.gruell-salzburg.at



Der Schlumberger Gold

Sekt nach der Champagner-Methode

Duftig, spritzig und trocken ist die Note des streng nach der „Méthode Traditionnelle“ über vier Jahre in der Flasche gereiften Sekts. Der Kellereipunkt auf dem Flaschenboden ist das Qualitätsmerkmal für dieses Verfahren der sorgfältigsten Handarbeit. Für den Schlumberger Gold werden erlesene Grundweine von österreichischen Vertragswinzern verwendet, die den höchsten Schlumberger-Qualitätsstandard garantieren.

Erfahrene Kellermeister und Önologen (Weinwissenschaftler) bereiten die „Cuvée“ unterschiedlicher Weine mit dem typischen Geschmack. Diese wird mit „Tiragelikör“ und patentierter Reinzucht-Hefe versetzt, die den Reifungs-Prozess und die Aromabildung maßgeblich beeinflussen. In der Flasche setzt dann die zweite Gärung ein und die Hefe verwandelt den Zucker allmählich in Alkohol und Kohlensäure. Dadurch erhält der Schlumberger Gold sein feines Bouquet und das champagnerartige, typische zart prickelnde „Mousseux“. Für die Sektflaschen wird es dann in der Folge turbulent, denn sie werden auf ein Rüttelpult gesteckt, in exakten Intervallen mit einer kräftigen Schüttel-Bewegung um ein Achtel gedreht und ein wenig steiler gestellt, damit sich die Hefe von der Seitenwand löst und im Flaschenhals sammelt. Der nächste Schritt ist das „Degorgieren“: Durch Eintauchen des Flaschenhalses in ein Eisbad wird die gesammelte Hefe gefroren. Das ergibt den Grund, warum man Sektorkorken knallen lassen kann: Der Eigendruck, der während der Gärung entstanden ist, schleudert dieses Depot beim Öffnen aus der Flasche. Um den endgültigen Geschmack zu prägen, gibt man die „Dosage“ hinzu, das ist eine Wein- und Zuckerlösung, die dem Sekt nach der Méthode Traditionnelle vor der endgültigen Verkorkung hinzugefügt wird. Schlumberger ist berühmt für seine „trockenen“ Sorten.

Mit Robert Schlumberger, der 1814 in Stuttgart geboren wurde, begann die Erfolgsgeschichte des Unternehmens. Nachdem er in der ältesten Champagner-Kellerei Frankreichs „Ruinart Père et Fils“ zum Kellermeister aufgestiegen war, lernte er 1841 seine zukünftige Gattin, die Wienerin Sophie Kirchner, kennen. Mit ihr zog er 1843 nach Vöslau in Niederösterreich, da er hier die idealen

Bedingungen für seinen eigenen Champagner vorfand. Er wollte Schaumweine streng nach der Champagner-Methode herstellen. 1862 wurde sein „Vöslauer Schaumwein“ mit dem Namen „Sparkling Vöslauer“ anlässlich der Weltausstellung in London auf die Weinkarte der Königin Victoria von England gesetzt. Robert Schlumberger ist aufgrund seines Erfolges in Wien sogar in den erblichen Adelsstand als „Edler von Goldeck“ erhoben worden und avancierte zum k.u.k-Hoflieferanten. 1973 wurde das Haus Schlumberger Teil des bekannten Underberg-Familienunternehmens. Bei Führungen in den Schlumberger Kellerwelten in Wien bekommt man einen Einblick in die Innovationen des Betriebes und erfährt vieles über seine Geschichte. „Proberütteln“ der Flaschen im romantischen Kellergewölbe ist inbegriffen. Enge schummrige Gänge führen zu einem eleganten Kellerstüberl, in dem Wein- und Sektspezialitäten verkostet werden können.

Wer zu dem edlen Tropfen eine edle Süßigkeit naschen möchte, dem seien die Hofbauer Marc de Schlumberger Trüffel Pralinen empfohlen: Die Confiserie Hofbauer hat drei verführerische Trüffelvariationen (White Secco, Rose Secco und Gold) mit Schlumberger zusammen kreiert.

(www.austrianshop.de)

Wer sich einen luxuriösen Genuss verschaffen möchte, sollte im Palais Todesco in der Kärntner Straße, dem Herzen der Wiener Innenstadt, der Schlumberger Salon & Sparkling Bar einen Besuch abstatten. Konditorkunst von Gerstner (siehe S. 182) stößt hier in gediegener Wohnzimmeratmosphäre mit Blick auf die Staatsoper auf prickelnde Sektfreuden von Schlumberger.

► Schlumberger, Heiligenstädter Straße 43, 1190 Wien

Tel.: +43 (0)1 3682258-0 oder -631, www.schlumberger.at