

## 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.

©2021 Verlag Anton Pustet  
5020 Salzburg, Bergstraße 12  
Sämtliche Rechte vorbehalten.

Grafik, Satz und Produktion: Tanja Kühnel  
Lektorat: Markus Weiglein  
Druck: PBtisk a.s., Příbram, Tschechien  
Gedruckt in der EU

ISBN 978-3-7025-1036-7

[www.pustet.at](http://www.pustet.at)

# Inhalt

## Vorwort ..... 6

### Einleitung

Das Roséwein-Universum im Überblick:  
Charakteristik, Herstellung und Sorten ..... 8  
Schilcher und Uhdler als  
kleinregionale Roséweinspezialitäten ..... 14

### Wein und Genuss, Wein und Gesundheit – das Beispiel Schilcher

(Sandra Chum, Ernährungstrainerin) ..... 22

### Das Weinmaleins der Roséweinküche – Roséwein auf dem Tisch, Roséwein auf dem Teller ..... 26

## Rezeptteil

### Alle kochen nur mit Wasser?

Wir kochen mit Wein! ..... 33

Vorspeisen, kleine Gerichte,  
Salate und Suppen ..... 37  
Hauptspeisen und Beilagen ..... 104  
Desserts ..... 187

## Anhang

Rezeptregister ..... 228  
Glossar ..... 232  
Literatur- und Quellenangaben ..... 234  
Dank, Autorenbiografie ..... 236  
Bildnachweis ..... 237

## Vorwort

Die Liebe zum Wein wurde mir nicht in die Wiege gelegt – es war ein stetiger Prozess und von äußeren Umständen beeinflusst. „Wein-sozialisiert“ wurde ich insbesondere in der steirischen Weinwelt. Je tiefer ich in das vornehmlich österreichische Weinuniversum eindringen durfte, desto mehr lernte ich die Vorzüge der verschiedenen Weinsorten kennen und lieben. Nicht nur wegen des aktuellen Hypes um Roséwein kam

ich – über Schilcher und Uhudler – zu allen anderen Varianten dieses Weines und war (und bin noch immer) begeistert.

Abgesehen von den speziellen Merkmalen von Schilcher und Uhudler zeichnen sich Roséweine ganz allgemein durch eine Kombination wesentlicher Eigenschaften von Weißwein und Rotwein aus. Vor allem spürt man die Balance

aus Frucht und Körper. Roséweine bieten nicht nur ein besonderes Trinkerlebnis, sondern fügen auch der Küche pfiffige Geschmacksnuancen hinzu. Im Zuge unseres zunehmend bewussteren Konsums hat sich der Einsatzbereich des Rosés vom süffigen Sommerwein hin zum kompetenten Essensbegleiter und auch zur interessanten Speisezutat in der modernen Küche erweitert.

Ihnen, liebe Leserinnen und Leser, liebe Wein-kulinarik-Interessierte, wünsche ich nun gutes Gelingen und viel Freude beim Kochen. Und wenn es einmal nicht so recht klappen sollte, dann nicht „verzweigeln“, sondern die rosarote Brille bzw. Kochhaube aufsetzen.

Taliman E. Sluga

# Das Roséwein-Universum im Überblick

## Charakteristik, Herstellung und Sorten

Als Roséweine bezeichnet man Weine aus blauen Trauben, die grundsätzlich wie Weißweine hergestellt werden. Die Maische – darunter versteht man das dickflüssige Gemisch aus Fruchtfleisch, Traubenkernen, Schalen und Saft der Beeren – wird in diesem Fall allerdings gar nicht oder nur solange angegoren, bis sie den zarten Rosé-Farbtönen erhält. Prinzipiell kann man farblich zwei Arten von Rosés unterscheiden: Einerseits gibt es die hellen, lachs- bis zwiebel- und dunkelrosafarbenen Varianten, wie sie in Deutschland, Österreich oder etwa in der französischen Region Côtes de Provence geläufig sind. Die dunkleren, erdbeerfarbenen Rosés sind, andererseits, besonders in Spanien und Übersee anzutreffen.

### Die wesentlichen Herstellungsverfahren

#### **Direktpressung**

Die Trauben werden für die Maische nicht zerkleinert, sondern abgepresst und wie Weißwein ohne Schalen vergoren. Diese Methode liefert sehr helle Roséweine, so etwa den in Deutschland bekannten Weißherbst.

#### **Mazerations-Methode**

Die zerkleinerten Trauben liegen für zwei bis drei Tage auf der Maische und werden dann abgepresst – das ergibt deutlich rote Roséweine. Durch eine zurückhaltendere Entlaubung der Weinstöcke und frühere Lese wird bereits im Vorfeld der Gerbstoffgehalt reduziert, was eine

besonders lebendige Säurestruktur zur Folge hat. Das Ergebnis sind feinere, raffiniertere und hochwertigere Roséweine.

### **Saignée-Methode**

Bei dieser Methode – Saignée bedeutet wörtlich „Aderlass“ – werden die Trauben nicht gepresst, sondern liegen bis zu vier Tage auf der Maische. Durch den Eigendruck der Masse rinnt der Most ab, er entspricht allerdings nur einer Menge von 10–15 % des herkömmlichen Pressgutes. Der gewonnene Most wird hierauf zu Roséwein vinifiziert. Nach der Saignée-Methode hergestellter Roséwein ist im Grunde ein Nebenprodukt der Rotweinbereitung. Manche Winzer verwenden den Ertrag junger Rebanlagen für ihre Roséweine, die dann zwar weniger konzentriert, aber fruchtiger als Rotweine sind.

Zur Herstellung von Roséschaumweinen wird üblicherweise meist vergorener Weißwein mit 10–20 % Rotwein vermischt.



## Lammnüsschen in Roséweinsoße mit grünem Spargel und Sterzdukaten

600 g Lammnüsschen

Thymian

Rosmarin

Salz

Pfeffer

Öl

½ l Roséwein

1 Bund grüner Spargel

etwas Butter

Sterzdukaten (siehe auch S. 118)

Petersilie, fein gehackt, zum Garnieren

Die Lammnüsschen mit Thymian, Rosmarin, Salz und Pfeffer einreiben, in heißem Öl anbraten und im Bräter in das auf 150 °C vorgeheizte Backrohr geben. Ungefähr eine halbe Stunde unter mehrmaligem Aufgießen mit dem Rosé (eine kleine Menge des Weines zunächst aufheben!) rosig braten lassen, warm stellen.

Den Spargel in gesalzenem Wasser mit dem restlichen Wein aufgießen, garen, einreduzieren und schließlich mit etwas Butter montieren und abschmecken.

Nüsschen in Scheiben schneiden und mit der Soße, dem Spargel mit brauner Butter und Sterzdukaten anrichten, mit Petersilie garnieren. Einen guten Roséwein als Begleitung dazureichen.



**Ohne Wertung und Reihenfolge  
geht mein Dank an:**

Meine Frau Christine,  
Foodfotograf Andreas Scheucher sowie  
die Familien Fuchsbichler, Kraschitzer, Fischer (alle,  
aber besonders Agnes und Julia), Emberger und El-  
Labadi, die von Kochbüchern begeisterte Kochamateu-  
rin Mag. Helma Prelicz, GlasCorner Ribul in Leibnitz  
und die Glaserei Oskar Johann Ribul in Wies, die Ing.  
Schenk GmbH – Natursteinmarkt in Stainz, die Tisch-  
lerei Konec in Feldkirchen/Kärnten, Ing. Karl Deixelber-  
ger, den ehemaligen Geschäftsführer der Weizer Schaf-  
bauern, Dr. Wolfgang Weber, GeoSys Wirtschafts- und  
Regionalentwicklungs GmbH, Familie Huber, ehemals  
Wirtsleute des Landhauskellers Graz,  
Sandra Chum, Ernährungstrainerin, Willi Haider, stei-  
rischer Haubenkoch, Franz Peier, Kochschule koch-art,  
Michael Nebel, Konditorei Mosaik in Deutschlandsberg  
sowie an alle beteiligten Mitarbeiter\*innen des Verlags  
Anton Pustet.

**Taliman Sluga**

Der Kultur- und Kulinarik-  
vermittler Taliman E. Sluga  
ist im Museums- und Aus-  
stellungswesen tätig und  
veranschaulicht mit dem  
zentralen Thema „Essen  
und Trinken“ historische  
Epochen und regionale Ge-  
gebenheiten. Seit 2005 ist  
Sluga auch Kochbuchautor.

Der Österreicher ist Initiator der seit 2011 jährlich  
stattfindenden Kochbuchmesse Graz und des Öster-  
reichischen Kochbuchpreises *Prix Prato*. Er ist auch  
Mitglied im Verband der Köche Österreichs (VKÖ).  
Ebenfalls von ihm im Verlag Anton Pustet erschienen:  
*Europäisches Weihnachtskochbuch: Rezepte · Bräu-  
che · Spezialitäten /Christmas in Europe: Recipes ·  
Customs · Specialties* sowie *Das österreichische  
Fisch-Kochbuch*, *Das österreichische Bier-Kochbuch*,  
*Das österreichische Käferbohnen-Kochbuch* und *Das  
österreichische Lamm-Kochbuch*.

