

Easy living

Was gibt es Neues in Sachen Wein, welcher Sommer-Drink ist angesagt, welchen Ausflug sollte man nicht verpassen? Wir haben die Tipps.

Flavour Stick

Es gibt nichts Lästigeres ... Minzeblätter und Limettenspalten hängen in der Karaffe fest. Damit ist jetzt Schluss, alles wird aufgespießt. Ein tolles Team: Flavour Stick (€ 12,-), French Carafe (€ 25,-) und Picardie Gläser (6er-Set ab € 12,-).

www.designgalerie.at



Bitter & Sweet

Im Library Café wurden kürzlich die Sommerhits gemixt. David Gölles hatte die Edelbrände und den neuen Edelbitter, der Mixologe und frischgebackene certified Sake Sommelier Reinhard Pohorec mixte Bitter Sour, Bitter Sweet, Subira und andere Kreationen, die DJs Biba Putzemann und Moody sorgten für den Sound, Gastgeberin Angelika Zankl für köstliche Snacks. Die Herren sind leider nicht immer da, Drinks gibt's aber den ganzen Sommer über auf der tollen Terrasse am Campus.

Library Cafe am Campus WU
1020 Welthandelsplatz 1
Gebäude LC, www.library-cafe.at



Genuss am See

Zum Musical Anatevka auf der Festspielbühne Mörbisch bietet der Starclub, eine Gruppe von Gastro- und Tourismusbetrieben, ein nettes Rahmenprogramm: Anreise von Illmitz mit dem Schiff, an Bord wird ein mehrgängiges Menü – Suppe mit Stekovics-Gemüse, Zander aus dem See, Roulade vom Nationalpark-Wasserbüffel, und Weine aus der Region, serviert. Auf der Rückfahrt gibt's Kalbspörkölt als Mitternachtsjause.

Bootsfahrt inkl. Dinner und Weinbegleitung: € 99,- (ohne Musical-Ticket!)
T: 02682 66210-0, starclub@seefestspiele-moerbisch.at

Der Schilfschneider

Die Domäne Pöttelsdorf ist eine Vereinigung von 9 Winzern mit Lagen am Rosaliengebirge. Eine Rotweingegend, 80 Prozent sind mit Blaufränkisch bestockt. Der „Schilfschneider“ ist ein fruchtiger, unkomplizierter Wein, perfekt zu Pasta und Fleischgerichten.

€ 7,99 bei Merkur



Christian Seiler ist Bestsellerautor und Weingenießer.

CHRISTIAN SEILER

Sag mir, was ich trinken soll

Weintrinken ist eine interessante Methode, um sich selbst besser kennenzulernen. Manche Menschen – und da würde ich mich selbst leider auch dazuzählen – trinken am liebsten die Weine, die sie kennen. Es kann schließlich nichts passieren, wenn ich bei der Zubereitung eines leichten Abendessens eine Flasche „Blaufränkisch“ vom Weingut Moric entkorke und mich den frischen, zupackenden Aromen dieses Weins, den ich seit Jahren kenne und liebe, hingebe.

Wer einen Lieblingswein wie diesen hat, könnte an dieser Stelle der Schluss lauten, braucht keinen anderen mehr ... Okay, jetzt ernte ich ein heftiges Kopfnicken aller Dopplertinker, die sich noch immer von Hinterhauswinzern aus dem Weinviertel beliefern lassen. Aber das ist das Gegenteil meiner Ambition.

Denn natürlich ist die Neugierde auf Neues,

Unerprobtes die Voraussetzung für große Erlebnisse, für Feste des ungeläufigen Geschmacks. Der ungarische Wein, den ich heute empfehle, s.u., ist für wahre Feuerwerke der Sensorik gut. Aber ich hätte ihn nie und nimmer geöffnet, wenn ich nicht jemanden gehabt hätte, der mir den Befehl erteilt hätte, das da zu kosten. Mit dieser Gebrauchsanweisung kann ich nämlich gut umgehen, denn Empfehlungskultur ist der sicherste Weg aus dem Schlamm, vor einem vollgestopften Weinregal zu stehen und nicht zu wissen, welche Flasche man denn nun rausziehen soll.

Empfehlungskultur: Das Wesen des Sommelierberufs besteht darin, Menschen Weine einzuschicken, von denen sie selbst noch nicht wissen, dass sie sie lieben werden. Außerhalb des Restaurants gibt es kluge Initiativen wie „Eselböcks Weinsselektion“, die viermal pro Jahr eine Kiste interessanter, gegen den Strich gebürsteter Bioweine im Abonnement zustellt – oder aber man folgt dem Tipp meines Lieblingsblaufränkisch-Winzers, und macht das da auf.



Fotos: Michael Dabor (1), Dieter Brasch (1)

Tokaj Homonna, 2011. Ein eleganter, fein gewirkter Wein aus dem für seine Süßweine bekannten ungarischen Tokaj. Attila Homonna brach mit allen Traditionen, als er die autochthonen Rebsorten Furmint und Hárslevelü trocken ausbaute – die Ergebnisse sind von bestechender Qualität. 25,- Euro bei 777, Domgasse 8, 1010 Wien

News: gust koch! mit oliver (Index: 0) 210 x 140 mm