

Februar 2022

# Neues aus der Vinothek



In dieser Ausgabe erfahren Sie

- Wie wir die vorösterliche Besinnzeit genießen
- Womit wir was Guats noch besser machen

- Was aus Krems wir diesen Monat empfehlen
- Wo ihr uns in der virtuellen Altstadt Salzburg findet
- Wann ihr bei uns wieder Schlemmen könnt





## Fasten your Zeit ...

Mit Asche auf's Haupt und gebührender Ernsthaftigkeit beginnen wir die vorösterliche Besinnzeit. Ich mag hier nicht der Totalentsagung das Wort reden, aber – wer den Vinothekar kennt – dem bewussten Genießen.

Daher bitten wir am 2. März nicht zu üppigem Schmausen, mit bladen Salaten und fetten Pasteten, sondern zu wohldosierten Happen aus dem Blechbüchserl. Unsere Truitelles kommen aus den französischen Alpen, Sardinhas und Atun aus Portugal, Mejillones und Sardinillas aus Spanien, wahlweise mit Kümmel, Dill oder Zitrone. Oder mit alles und scharf. Dazu ein rustikales Weißbrot und ein knackiges Achterl – verzichten kann so schön sein!

(Fotos: CJ / Quelle: Vinothek De Gustibus)





## ... and spice up your Time

Koch was Guats, und dann: iss was Gscheits!

Wie schon vermerkt, sind wir nicht die Anhänger von Fraß und Völlerei, sondern von Bescheidwissen und Gescheitessen.

Die Kochbücher in unserer Schmökerecke versprechen zahllose Inspirationen, und wenn's dann

ans Werk geht, hat man hoffentlich Resis Kräutersalz vom Großglockner, Fleur de Sel mit Blaufränkisch von StephanO oder die umwerfende Traubenkern-Gewürzmühle by Silvia Heinrich zur Hand.

In der Essig-und-Öl - Abteilung freuen wir uns über einen Neuzugang aus der Südsteiermark: Steirisches Kürbiskernöl g. g. A. von der Ölmühle Kiendler, ausgezeichnet von Gault Millau und De Gustibus. Weiterhin lege ich Ihnen sehr die Essige von Meister Gölles (Himbeere! Birnenbalsam!) ans Herz, fein kombinierbar mit Olivenöl aus Griechenland oder Portugal. Before I forget: Die beste Sojasauce außerhalb Japans kommt aus Maxglan. Mr. Soy & Soul Tomislav Eder-Dananic ist Koch im Hangar 7 und begnadeter Kompositeur von Aromen und Geschmäckern. Uns hat er mit der Edition „Lauch“ beliefert - must try!

*(Foto: CJ / Quelle: Vinothek De Gustibus)*



## Gevatter Hinz, sprach Kunz, was trinken wir?

Manchmal, eh nicht oft, werden wir gefragt, ob wir auch Wein made in Salzburg anbieten. Meine augenzwinkernde Empfehlung darauf: Nehmen's lieber ein paar Mozartkugeln mit...

Nicht aus Salzburg, sondern von Toni Zöhler aus der 1000jährigen Weinstadt Krems kommt der prächtige Grüne Veltliner Ried Kapuzinerberg.

Der „Greane“ mit klingendem Namen liebt zu seinem Gedeihen ja den Löss, hier liegt stellenweise eine mehr als 25m mächtige Schicht, die den alten Reben ein tief in der Herkunft verankertes Wurzelgeflecht ermöglicht. Der Kellermeister beschreibt sein Baby so: „Tropische Anklänge nach Grapefruit & Limetten, mit etwas Luft ein mineralischer, feiner Schmelz, der die duftige Exotik

perfekt einbindet. Straffe Würze nach weißem Pfeffer und gelben Früchten, ein großer Vertreter eines Lössterrassen-Veltliners mit sehr gutem Lagerpotential“. I'm lovin' it.

(Bildquelle: Weingut Anton Zöhrer)

ALTSTADT  
SALZBURG  
Sinnlich. Gemacht. Erleben.

[Zurück zur Übersicht](#)



## Weinverkostung mit Winzerjause

€ 47,00 inkl. USt.

Gültigkeitszeitraum

28.01.2022 - 31.01.2025

[Zum Händler anfragen](#)

Wandreise durch die österreichischen Regionen und typischen Rebsorten. Es werden Ihnen acht großzügige Kostproben plus Winzerjause (Schinken, Käse, Oliven, Chutneys etc.) angeboten. Der angegebene Preis bezieht sich auf eine Person. Planen Sie für die Verkostung bitte circa zwei Stunden ein.

## Bummeln Sie!

A propos Stadtberge und Altstadt: Unsere Freunde vom Altstadt-Verband haben ein Online-Schaufenster eingerichtet, wo man sich Lust und Gusto auf die unverzichtbaren Dinge, die es in unserer schönen Stadt gibt, holen kann.

Der virtuelle Spaziergang führt an Kunst und Handwerk, Trachten und Handtaschln,



Instrumentenbauern und Regenschirmmachern vorbei auch in die Bergstraße, an den Fuß des Kapuzinerbergs. Schau'n Sie sich das an!

Link < [salzburg-altstadt.at](http://salzburg-altstadt.at) >

*(Screenshot: [salzburg-altstadt.at](http://salzburg-altstadt.at))*



## Rollin, rollin, rollin: Save the date!

Für einen Joker innerhalb der strengen Fastenzeit haben wir uns was ganz Besonderes einfallen lassen, sagt doch schon die hl. Teresa v. Avila: Wenn Fasten, dann Fasten, wenn Rebhuhn, dann Rebhuhn!

Allerdings wird's kein Rebhendl, sondern etwas Klassischeres. We proudly present: Zwei Meisterinnen der Familienküche bereiten zwei Variationen von der Rindsroulade, an zweierlei Safterl, mit einem Dialog von Teigwaren und Polenta. Die beiden, Susi und Tanja, glänzen sonst auch als Stadtführerinnen mit vielerlei Themen und Kompetenzen, aber auch einer

gastrosophischen Tangente.

Links: < [salzburg-passion.com](http://salzburg-passion.com) > & < [fremdenfuehrer-salzburg.at](http://fremdenfuehrer-salzburg.at) >

Das Menü wird eingeleitet mit Geflügelleber und Sardinenpaté und komplettiert mit Aberhallo-Käse und / oder Marmorgugelhupf. Na?

Und was macht der Vinothekar, außer sich auf die fleischlichen Genüsse zu freuen? Er bastelt an der Weinbegleitung, die nicht ganz erwartbar und konventionell ausfallen soll. Muss der Wein zum Rindfleisch immer rot sein und zum Fischlein immer weiß?

Wir schlemmen, nein, verkosten, am Freitag, 18. März, 18:00.

Wer nur zum Essen – 3 x 2 Gänge – kommt (und vielleicht ein Flascherl Mineral oder à la carte Wein dazu ordert), bitte € 29,00 mitbringen, das All-In mitsamt spannenden Weinen kommt auf € 49,00.

Bitte um Ihre Anmeldung per [vinothek@degustibus.at](mailto:vinothek@degustibus.at) oder 0662 / 276151. Bis bald!

*(Bilderquellen: Susanna Ihninger-Lehnfeld, Tanja Horazdovsky, Shutterstock)*



Impressum | Datenschutz

[Klicken Sie hier um sich aus dem Verteiler abzumelden.](#)