

April 2022

Neues aus der Vinothek



In dieser Ausgabe erfahren Sie

- vom geselligen Treiben einer genussaffinen Gemeinde
- von Jung und Alt nebst Weltneuheit

- von meinem Lieblingsprodukt aus der Apotheke
- von köstlichen Alternativen zum Alkohol
- von Ideen für Ihre Osterjause
- von einer lukullischen Zeitreise



Fein war's!

Die Highlights im abgelaufenen Monat waren zweifellos das Fest der Rindsroulade und der Abend „Wiener Blut“. Da verwandelt sich der Weinshop zeitweis in ein Traditionswirtshaus oder einen

zünftigen Heurigen. Der Philosoph tät sagen, das Wahre, Gute und Schöne haben sich ein Stelldichein gegeben. Aber mindestens drei Fragen sind offen geblieben: Wann machma jetzt den Tafelspitz? Kommt der Eckhof-Heurige mit seinem www.buffer (Wild, Wald und Wein) zu Besuch? Kochen uns Yoshiyuki und Nobuya demnächst wieder mit Udon und Karaage ein?

(Bildquelle: Vinothek De Gustibus)





Frau Katrin und ihre Miss Rósy

Die Falstaff-Leser haben sie zur Nachwuchswinzerin des Jahres gewählt, ich erkläre ihr Baby zum Cocktail des Jahres. Die Rede ist von Katrin Strohmaier, die im Familienweingut in Pöfing-Brunn den weltweit ersten Schilcher-Wermut erdacht hat.

Wir haben's probiert: Ob pur auf Eis oder gemixt mit Soda oder Tonic, ist die Rósy eine Geschmackssensation, vollmundig-aromatisch und jugendlich-frisch, das 12-fache Kräutergeheimnis und der Hauch von Zitronenmelisse begleiten wohlgelaunt in den Frühling. Gibt's in rosé und weiß!

(Bilderquelle: Weingut Strohmaier)



Die Hausapotheke für Gesunde

Noch so eine geniale junge Frau: Dr. Christina Jagla braut in ihrer Berliner Apotheke nebst Gewürzlikören und „Golfers Ginseng“ einen Edelbitter mit der Kraft der Artischocke. Schon der Anblick der Pharmastyle-Flasche, der Labor-Stamperln und des alchymistischen Dosierers hat uns umgehauen (German Design Award!), der würzige Bitterkräutergeschmack mit verhaltener Süße – in Arzneibuchqualität – erfreut auch, wenn man grad nicht magenmalad ist. Zum Schlürfen und zum Bewundern.

(Bildquelle: Dr. Jaglas GmbH)





3 ALLRAM
GENERATIONEN

1999 2000 2001 2002 2003 2004 2005 2006 2007 2008 2009 2010 2011 2012 2013 2014 2015 2016 2017 2018 2019 2020

Die Familie, die Generationen, das Fundament

Nicht verschweigen möchte ich neben meiner bekannt ausgeprägten Freude über junge und innovative Weinmensen (hab ich jetzt eh nicht –mensch geschrieben, weil Frauenverstehar auch?) eine tief empfundene Sympathie und Dankbarkeit für die altvorderen Ermöglicher.

Ich denke etwa an die uralte Familientradition der Zöhrers in Krems, wo zurzeit Toni XXXVI. als Nachfolger und Großsiegelbewahrer des I. Lehensherrn von Weinzierl (anno 1270) schaltet und waltet. Wir haben das ehrwürdige Weingut in der Sandgrube 1 – nicht verwechseln, gell – schon wertschätzend gewürdigt.

Ich stelle in diesem Zusammenhang sehr gerne einen Lieblingsveltliner aus dem Kamptal vor. Alte Reben, mächtig, kräftig, Granate. Nix Pfefferl. Am Etikett leuchten die Portraits von drei Weinmachern der Familie Allram, die einander das Knowhow und die Begeisterung weitergegeben haben. Großvater, Vater und Sohn haben diesen Wein spontan vergoren und ungefiltert und ungeschönt nach 2 Jahren Hefelagerung in die Flasche gefüllt – großes Lagerpotenzial, frage nicht.

Sauteuer, aber da kann kein Billinger mit. Gönn da wos!

(Bildquelle: Weingut Allram GmbH)



Alkohol-Fasten, aber richtig

Egal, wie Ihre – hoffentlich vorübergehende – Abstinenz motiviert ist, religiös oder ganz profan, vermeiden Sie so verbotene Substanzen wie alkoholfreien Wein oder industrielles Zuckerwasser. Ich empfehle stattdessen ein gscheites Mineralwasser, authentische Obstsäfte oder ungesüßten Eistee.

Bei uns sind derzeit die Limonaden von „Pressoirs de Provence“ und der Thé Glacé von „Jomo“ der Hit. Wie heißt's so schön: Man kann ja über alles streiten, aber Geschmack ist keine Frage...

(Bildquelle: Vinothek De Gustibus)



Die Osterspeisen, die gesegneten

In der Steiermark nennt man die „Fleischweih“ am Karsamstag gerne auch das 8. Sakrament, weil der Herr Pfarrer sich nur zu diesem Anlass über so viel Besuch freuen kann. Ähnlich auch bei den südlichen Nachbarn in Karantainen, wo Essen und Trinken, wie der mehrstimmige Gesang, seit jeher Hochamtscharakter besitzen.

Für die richtige Jausn zum Fastenbrechen nehme man Innviertler Xöchts, Gailtaler Speck, Lungauer Würschtln, Bregenzerwälder Käs und frisch gerissenen steirischen Kren, dazu Lavanttaler Most oder Trumer Pils. Die Krönung zum Osterfleisch – und hier spricht ein Bekehrter – ist aber der Kärntner Reindling. Jawoll, der süße Germteig mit Honig, Zimt und Rosinen. Ungläubige Thomase sind zum Kosten in der Vinothek herzlich willkommen! .

(Bilderquelle: Vinothek De Gustibus)



Schmausen wie damals

Wissen Sie noch, damals in der guten alten Zeit? Als Mutter zur kulinarischen Untermalung von Partys und Anlässen aller Art Käseigel und Jägerwecken, Gabelbissen, Schinkenrollen, Wurstplatten und Co auftischte? Herrlich ungesund, dickmachend und cholesterinwertsparend – aber sooo köstlich!

Wir laden Sie zu einem Eat & Meet – Abend voller g’schmackig-guter, seligmachender Erinnerungen, zu einer Hommage an die traditionsreichen Imbisse der 70er und 80er Jahre des vorigen Jahrhunderts. Co-Stars auf der herzhaften Buffetbühne sind Weine aus dem Doppler (die „Magnum Austriae“), die hierzulande ebenfalls seit Menschengedenken zur Jause gereicht

werden: Poysdorfer Saurüssel, Stainzer Schilcher, Blauer Portugieser aus dem Weinviertel und weitere Weine von weiß bis rot, von rustikal bis elegant.

Preis pro Person: EUR 29,00

14. Mai 2022, ab 16:00

Reservierung unter +43 662 27 61 51 oder vinothek@degustibus.at

(Bilderquelle: Johann Himsl / Shutterstock)



Wir werden 6!

Nachdem wir die Vinothek während der Karwoche wie angekündigt schließen, sperren wir am Dienstag 19. April umso lieber und feierlicher auf. Wir laden alte Weggefährten und junge Entdecker ein, mit uns diesen Geburtstag zu feiern. Bei Sprudel, Weiß und Rot aus der Magnum. Und Rindsrouladen (eh klar). Gaudeamus!

(Bilderquelle: Fox Pictures / Shutterstock)



[Impressum](#) | [Datenschutz](#)

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