

Mai 2022

Neues aus der Vinothek



In dieser Ausgabe erfahren Sie

– Wer uns zuletzt besucht hat

– Was das Geheimnis der Winzerjause ausmacht

- Welches Vermächtnis uns Herr Nitsch hinterlassen hat
- Wie Spargelgerichte noch raffinierter werden
- Weinige Empfehlungen zum Grillteller





Hereinspaziert!

So ein Vinothekar hat's gut: Mit der feinsten Weinauswahl geht auch die Freundschaft mit feinen Menschen einher. Und so besuchen uns nicht nur die liebsten Gäst von Mitteleuropa, sondern immer wieder auch die Weinmacher und Weinmacherinnen höchstselbst. Danke fürs kürzliche Vorbeischauen, StephanO, Franzi Stift, Raffael Winkler und Cornelia Pastorek!

Achja, Geburtstag haben wir auch gefeiert, mit dem eh schon traditionellen Kuchen von der Uschi (viele danke!) und ein paar eher größeren Flascherln.

(Bildquelle: Vinothek De Gustibus)





We proudly present...

Was unsere herausragenden Erzeuger alles anliefern, bringen wir herzlich gern einer genießerischen Öffentlichkeit zur Kenntnis. Unsere Verkostungen, die durch Österreichs Rebsorten und Regionen führen, werden gesucht und gebucht von Freundesrunden, zu Großvatergeburtstagen, Junggesellinnenabschieden oder einfach, weil das Leben schön ist. Die begleitende Jausn (oder Brotzeit, wie man ab Freilassing dazu sagt) ist mit Liebe komponiert, Liebe zu hochwertigen Lebensmitteln, am besten aus heimischer Produktion – very heimisch sind übrigens die Radieserln, die Veronika süßsauer veredelt. Aber Elsässer Rillettes und algerisches Auberginen-Chutney gehen auch. Und wie!

(Bilderquelle: Vinothek De Gustibus)





Ihr Packerl ist unterwegs

Unlängst erreichten uns zwei Mails, einmal aus Hongkong, einmal aus Japan. Die eine bat um ein Geschenkerl für eine alte Freundin in Salzburg, bestehend aus Premium-Wein und ebensolchem Käse – bitte zustellen, der andere verlangte ein gemischtes 12er Kisterl nach Fukuyama – bitte schicken. Beides haben wir, glaub ich, zur Zufriedenheit erledigt. Anything goes, fragen Sie uns!

Eine sehr geschmeidige Zustellung haben wir übrigens kürzlich ins Franziskanerkloster durchgeführt, da hat ein Benediktiner von St. Peter seinem Confrater um die Ecke ein Schachterl vom Guten zukommen lassen. Ich war mit dem Radl liefern.

(Bildquelle: Vinothek De Gustibus)





Schmausen wie damals

Wer mit Begriffen wie Schinkenrolle, Jägerwecken, Gabelbissen & Co etwas anzufangen weiß, hat wahrscheinlich die 70er und 80er Jahre des vergangenen Jahrhunderts aufs Schönste miterlebt. Und leidet unter dem Verschwinden dieser kulinarischen Herrlichkeiten von den Speisekarten der politisch Korrekten. Wir diesfalls Gegenprogramm, genannt Eat & Meet Again: Mayonnaise hoch acht, Doppelliter von Hermann Nitsch, Poysdorfer Saurüssel, Schilcher Ried Krass etc.

ausgeschenkt im Weinheber, eingefüllt in den oargen Winzerbecher, bekannt aus Funk und Fernsehen (die Poltverfilmungen aus dem Pulkautal, wo ergraute Weinbauern in der Kellergasse, im blauen Arbeitsgwandl und viel zu kleinen Schnürsamthüten, sich mit dem Zahnputzglasl zuprosten). So scheee!

Den Gemischten Satz mit Autogramm vom Meister Nitsch gibt es noch in kleinen Mengen: Der teuerste Doppler Ihres Lebens, aber zugleich der leistbarste Nitsch, sag ich dazu.

(Bildquelle: Vinothek De Gustibus)



GEBACKENER SPARGEL MIT PETERSILIEN-ESSIGDIP

GOELLES
www.goelles.at

**FÜR 4
PERSONEN**

600 g Spargel, weiß
oder grün
Salz
Mehl zum Panieren
Fett zum Frittieren

Für den Backteig:
3 Eier

1. Den Spargel schälen, 2 Min. in Salzwasser kochen und anschließend in Eiswasser abschrecken. Danach auf einem Papier trocknen lassen.
2. Für den Teig die Eier trennen und den Dotter mit den restlichen Zutaten zu einem glatten Teig verrühren. Das Eiklar mit einer Prise Salz halbsteif schlagen und unter den Teig heben.
3. Den Spargel salzen, in Mehl tauchen und durch den Teig ziehen. Anschließend im heißen Fett bei ca. 180 °C goldbraun backen.
4. Für den Dip Essig, Dotter, Senf, Knoblauch, Petersilie, Salz und eine Prise Zucker in einen Messbecher geben. Anschließend das Öl langsam begeben und mit einem Stabmixer aufschlagen bis eine cremige Dipsoße entsteht. Zuletzt das gekochte Ei hacken und untermengen.



Schwierigkeit



Zubereitung: 35 Minuten

100 g	Mehl, glatt
100 g	Maisstärke
200 ml	Weißwein
	Knoblauch, gehackt
1 TL	Currypulver
	Salz

Für den Essigdip:

2 cl	Gölles Spargel Essig
1	Dotter
1 TL	Dijonsenf
1 TL	Knoblauch, gehackt
2 EL	Petersilie, gehackt
	Salz
	Zucker
1/8 l	Rapsöl
1/8 l	Tafelöl
1	Ei, gekocht

Der Frühling, der Spargel. Der Essigmacher, der Gölles.

An dieser Stelle wird ja gern ausführlich über ideales Trinkbares („Gevatter Hinz,..“) fabuliert – machen wir auch, im nächsten Absatz...

Heute aber stelle ich den Überdrüber-Edelbrenner Alois Gölles nicht als Schnapskaiser vor, sondern als Godfather der Essigbrauerei. Unsere Stammkunden kennen und lieben den Balsamessig aus Apfel und Birne, ich selber schwöre auf Tomaten- und Himbeeressig – und jetzt ist schon wieder was passiert: Der neue Spargelessig verfeinert die Spargelgerichte in der Spargelsaison. Aber sowas von!

Probieren Sie den Driptipp, vom Meister selbst. Unbedingt.

(Bildquelle: Gölles GmbH)



Und weil wir schon beim Überbacken, Grillen und Dippen sind

Nix, aber wirklich nix Schöneres gibt's für Weber-Knechte und andere Meister mit der License to grill, als ein Filetsteak vom Feinsten, mariniert im selbstkomponierten Safterl, idealerweis mit Olivenöl, Whisky / Wermuth / Soya / Worcester, und [hier Ihre persönlichen Geheimnisse

einfügen]. Wenn das kostbare Stück Fleisch dann vom Grill duftet, schenken wir ein (oder nach): Gekühlten Rotwein nämlich, vorzugsweise Cabernet oder Merlot – Ihre Vinothek hat da ein paar sehr stimmige Vorschläge im Regal. Ein Sommerspaß ist Pfneisls Shiraz, der sehr zu Recht „Black Pepper“ haaßt.

Wer auch in der Grillschürze nicht auf seinen Weißen verzichten mag, dem sei der „Ares“ vom Reini Heftner angelegentlich empfohlen: Ein Weinviertler Chardonnay mit leisem Holzton, exotisch, kräftig, vollmundig, elegant. So muss das.

(Bilderquellen: Weingut StephanO, Stiegelmar GmbH, Weingut Gerhard Pfneisl)



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

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