

Oktober 2022

Neues aus der Vinothek



In dieser Ausgabe erleben Sie

- Steirermen und -women feiernd in Salzburg,
- Salzburger schwelgend im Sehnsuchtsland Japan,
- Japanisch inspirierte Edelweiß-Sushi,
- was Bier jenseits von Massenware alles können tut,

- was a Gulasch und a Viertl Wein verspricht,
- und warum die Bergstraße simply super ist.



Steier samma sölber do

Ist gar nicht so klein, die Steirer-Community in Salzburg. Und unlustig schon gar nicht. Heuer war's ja auch wieder ganz speziell: Der gediegene Rahmen und die festliche Atmosphäre im Gwandhaus, die gelungene Organisation (inkl. charmanter Trachten-Modenschau) von Andrea Lämmerhofer („I bins, dei Präsidentin“), Volksmusik vom Feinsten von den „Blusnknepf“, kulinarische Sensationen kreiert von Christian „Bio-Mio“ Fleiss und – auch nicht ganz unwichtig, meint der Vinothekar – die flüssige Bewirtung von der Gösser (what else!) und von Michaela Pock aus Straden. Unwahrscheinlich, dass ihr auch nur ein Flascherl vom prächtigen Wölsch, Sauvignon oder

Morillon übriggeblieben ist. Das Beweisfoto zeigt übrigens eine alte Branchenwahrheit: Wein
Kosten macht durstchtig.

[Link auf Youtube](#)

(Bildquelle: Andrea Lämmerhofer)





A propos Edelstoff

„Gevatter Hinz, rief Kunz, was trinken wir, zuerst Wein oder Bier?“ heißt's bekanntlich schon bei G. E. Lessing. - Immer diese Entscheidungen!

Als Österreich-Vinothek haben wir selbstredend auch eine Schwäche für die meisterlichen Biere kultiger Brauereien. Das unübertroffene Trumer Pils und die Entdeckung aus dem Murta Thalheimer Märzen haben wir hieramts schon gebührend gewürdigt.



Aber jetzt ist schon wieder was passiert: Da kommt unser Freund Phil Zezula („Fü Zvü“) von der Academy Bar mit einem Brauton-Craft-Zwickl um die Ecke, das Staunen macht. Ich hätt's beim Blindverkosten ja für ein IPA gehalten, aber ich kenn mich nix aus... Eingebraut jedenfalls unter Musikbeschallung, und was soll man sagen: Bei Milchkühen funktioniert die Mozart-g-Moll ja auch, angeblich. Aber auch esoterikfbefreit: ganz ganz gut.

(Bildquelle: Vinothek De Gustibus)



Und überhaupt: Bergstraße und Bier, diese Kombi hat einen Namen: Baert, Dirk Baert, aka Alchimiste Belge. Ob's Alchimie ist oder einfach hohe Braukunst: Das Nocksteiner Pils (das ich wiederum für ein Märzen gehalten hätte, aber s. o.) ist das gemeinsame Kind von tiefschürfendem belgischem Bierverstand und besten österreichischen Rohstoffen. Die sowieso großartige Rieder Brauerei füllt's ab, Merci und Santé!

(Bildquelle: Alchimiste Belge)





Oishii

Wenn schon die hochmögenden Kuchlmasta, die mit den Hauben und Sternen, die Glokalisierer und Fjuschn-Zauberer, japanischen Reiswein entdecken, integrieren und hypen, oute ich mich jetzt auch: Ich liebe Sake.

Dank eines unglaublich tollen Teams (Spiritus Rector: René Pascal, Chef: Nobu-San, Souchef: Mari-San, Patisier: Sepp-San, Service: Erika, Katharina, Andrea, japanische Flöte: Tomo-Chan) konnten wir die Erfahrung japanischer Lebensart zelebrieren, eine typische Speisenfolge mit Premium Sake -Begleitung, vom Sparkling und Junmai bis Ginjo und Blütenhefe-Daiginjo. Wer hier nur Bahnhof versteht, dem sei unser Entdecker-Package ans Herz gelegt: viermal das edle Gebräu plus kundiges Sachbuch als Augenöffner.

(Bildquelle: Vinothek De Gustibus)





Global? Lokal?

Wer in Japan seine Kochkunst verfeinert hat, ist definitiv über Currywurst hinaus. Ich freue mich sehr, Ihnen in diesem Sinne die liebe Rea Mühlthau anzukündigen („Reafood: Wie es sich anfühlt, unter Kirschblüten zu speisen“). Unter dem Stichwort „Edelweiß-Sushi“ werden wir über sensible Gerichte staunen dürfen, asiatisch inspiriert und bodenständig interpretiert. Und: Weinfreundin Alexandra Schmidt informiert, nämlich über die passende Weinbegleitung. Details folgen, bleiben Sie dran!



A Gulasch und a Viertl Wein

Nein, wir haben nicht ein paar Textzeilen des Danzer/Ambros-Klassikers verwechselt. Nein, das ist Absicht. Wadschinken oder Schulterscherzl? Puristisch oder die Anzengruber-Variante? It's the onions, stupid!

Mit unserer Gulasch-Experience setzen wir die beliebte Reihe „Die Rindsroulade und ihre Freunde“ fort und freuen uns wieder über die Expertise von Familienköchin Susi Ihninger und – neu auf unserer Showbühne – René Neusser

SAVE THE DATE

Freitag, 4. November 2022,
18:00 Uhr

ORT

Vinothek De Gustibus
Bergstraße 14, A-5020 Salzburg

HOW MUCH, SCHATZI

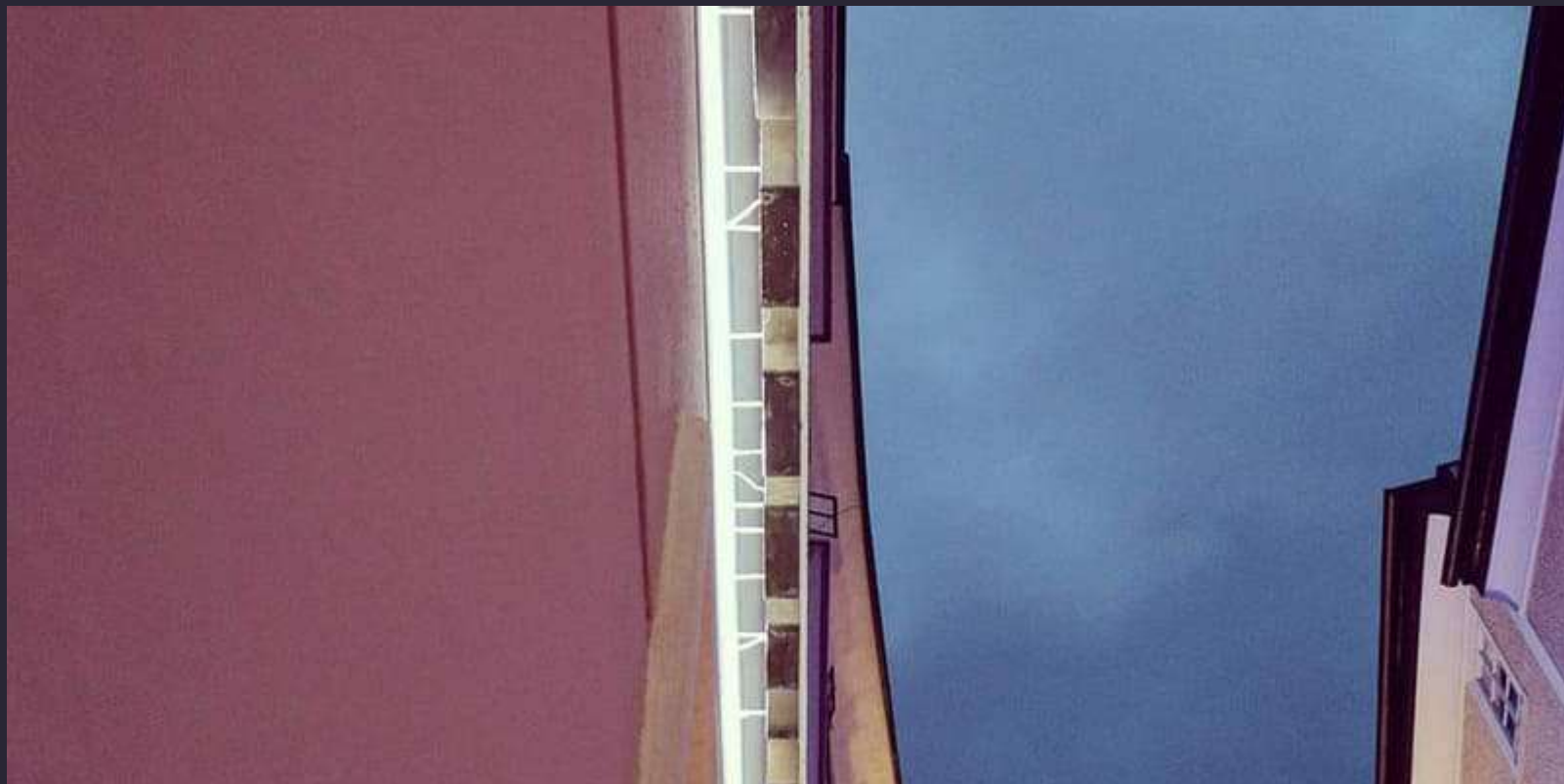
von der Fraktion „Der gastrosexuelle Mann“. Es erwarten uns also wiederum zweierlei Variationen der Machart und der Beilagen von zwei ausgewiesenen Könnern.

Zugleich nutzen wir die Gelegenheit, alte Gewohnheiten kreativ zu hinterfragen. Passt ein Riesling zum Gulasch? Why not? Oder doch lieber ein Blauburger? Why? Weinflüsterer Wolfgang Hösl vom Weingut Bischof (Weinviertel) wird uns einschenken, und nein, Bier hat er nicht mit.

(Bildquelle: Christian Jarolim)

Eintritt: € 29,- pro Person / Um
Anmeldung wird gebeten

PLATZRESERVIERUNGEN / INFO
vinothek@degustibus.at



Wir Bergstraße-Ultras

SAVE THE DATE

Unseren Belgier hab ich ja schon erwähnt, und ohne seine singuläre Schankwirtschaft wäre unsere Straße nicht dieselbe. Aber daneben haben wir noch ganz viel im Angebot. Auswahl gefällig?

(Bildquelle: Christian Jarolim)

Unsere Freunde von der Camerata Salzburg feiern ihr 70-jähriges Bestehen und die Wiedereröffnung des Großen Saals der Stiftung Mozarteum mit ihrem 1. Saisonkonzert. Mozart, Mendelssohn, Ligeti und die Konzertmeister Gregory Ahss und Guiovanni Guzzo, 11. November, 19:30: Hingehen!

Unsere Freunde Michael Ferner und Marko Govorcin haben mit einer Reihe von engagierten Profis ein Musical für die ganze Familie ausgeheckt: „Rabazamba“. Der Rabenvater und sein musikalisches Alter Ego haben sichtbar eine derartige Freude an ihren Ideen und laufenden Proben, dass man sich der Vorfreude auch nicht entziehen kann. Premiere: Szene Salzburg, 11. November, 19:30. Bilozieren!

Unser Freund Mark Prohaska, der begnadetsten Fotografen einer, stellt in der schon erwähnten Academy aus. Klasse Location für seine S/W Formate (und das „Brauton“ vom Fass gibt's auch zum Kosten)! Vernissage „Illusions of Reality“: 27. Oktober, 19:00. Must see!

Freitag, 11. November 2022,
19:30 Uhr

ORT

Großer Saal der Stiftung
Mozarteum
Schwarzstraße 28, A-5020
Salzburg

PLATZRESERVIERUNGEN / INFO
www.camerata.at

SAVE THE DATE

Freitag, 11. November 2022,
19:30 Uhr

ORT

Szene Salzburg
Anton Neumayr Platz 2, A-5020
Salzburg

PLATZRESERVIERUNGEN / INFO
oeticket.com

SAVE THE DATE

Donnerstag, 27. November
2022, 19:00 Uhr

ORT

academy Werbeagentur & Bar
Franz-Josef-Straße 4, A-5020
Salzburg

PLATZRESERVIERUNGEN / INFO

academy Werbeagentur &
Bar (Facebook)

Pflasterstrand

Die Bergstraße wird noch schöner! Wir freuen uns ab 2023 auf die Ausgestaltung unserer very historischen Straße als „echte“ Fußgängerzone mit Alles und Schön. Tief empfundener Dank an dieser Stelle an die gescheite scheidende Baustadträtin Martina Berthold (und alles Gute für die neue Aufgabe!) und ein sehr herzliches Willkommen an die Neue, Anna Schiester, inklusive Vorschusslorbeeren. Wir freuen uns auf Dein Engagement!

Und weil wir allerweil gern feiern: Es wird a Wein sein, naa, es wird vielerlei sein, beim angedachten Bergstraßen-Fest 2023, wo wir alle, nicht ausschließlich gastronomische, Betriebe vor den Vorhang bitten wollen. Wir Ultras wissen wohl, dass Essen und Trinken Leib und Seel z'sammhalt, aber was wären wir ohne Gwand und Haarschnitt? Und schon gar ohne Buch, Kunst und Musik?

Und schon wieder was zum Vor-Freuen!



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

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