

genuss

MAGAZIN FÜR WEIN, SPIRITUOSEN UND BIER

SERVUS ÖSTERREICH

GEMÜTLICHKEIT
BEIM HEURIGEN

ZALTO GLASKUNST

SAUTANZ MIT JOHANN SCHWARZ

Paul Ullrich AG
FRÜHLING 2017



DIE 3 FRAGEN

AN HARALD KRASSNITZER,
BEKANT VON BÜHNE UND TV

Vielleicht kennen Sie ihn aus dem Fernsehen: Harald Krassnitzer ist seit 1999 der Tatort-Ermittler Moritz Eisner und bekämpft das Böse in Wien. Weitere Serien, die ihn zum Publikumsliebhaber machten, sind Der Bergdoktor und Der Winzerkönig. Der Weg zu dieser Bekanntheit und Beliebtheit war aber lang: Der Salzburger machte zuerst eine Lehre zum Speditionskaufmann. Darauf absolvierte er die Schauspielschule an der Elisabethbühne in Salzburg. Es folgten viele Jahre Engagements auf österreichischen und deutschen Bühnen. Seit 1995 spielt Krassnitzer vorwiegend in den schon erwähnten Fernsehserien. Immer wieder engagiert er sich für Hilfswerke, so auch für das Hilfswerk Austria International.

Guten Tag, Herr Krassnitzer, was bedeutet Genuss für Sie?

Genuss hat für mich immer etwas mit Demut zu tun. Man sollte nicht immer aus dem Vollen schöpfen und ihn alltäglich machen. Eine gute Flasche Wein sollte ein Abenteuer sein, und nicht etwas Selbstverständliches. Vor allem, wenn man bedenkt, was es braucht, bis sie auf dem Tisch steht. Was für mich zählt, ist das bewusste Wahrnehmen. Erst wenn man das schafft, dann wird es Genuss. Wenn etwas austauschbar und konform ist, interessiert es mich nicht mehr.

Essen und Trinken, was genießen Sie am meisten?

Das, was ich nicht kenne, von dem lass ich mich gerne überraschen. Die Horizontenerweiterung – wenn ich Wein von einem kleinen Winzer trinken durfte, den ich nie auf dem Radar hatte. Jetzt bin ich zum Filmen gerade in Rom. Ich finde es schön, eine Osteria zu finden, die keine Mützen, Hauben und Sterne hat, aber den Polpo so zubereitet, dass man sich auch drei Tage danach noch daran erinnert, wie der auf der Zunge zergangen ist.

Was genießen Sie sonst noch im Leben?

Kreativität, Spass, Achtung sind für mich wichtig. Fakt ist, dass ich einen Beruf ausüben darf, den ich sehr liebe. Ich habe sehr viel Glück in meinem Leben, dass ich frei bin, in dem was ich mache. Aber auch hier habe ich grosse Demut.



© ORF Ali Schaller

2 DIE 3 FRAGEN AN HARALD KRASSNITZER

4 SERVUS ÖSTERREICH

Vom Heurigen zum Schnitzel im Gasthaus bis ins Kaffeehaus.



Impressum

genuss, Ausgabe Frühling 2017
Kundenmagazin der Paul Ullrich AG
Aliothstrasse 40, CH-4142 Münchenstein
Telefon +41 61 338 90 90
info@ullrich.ch, www.ullrich.ch
Gestaltung und Konzept: four. Werbeagentur AG
Redaktion: Paul Ullrich AG
Text: Christ Kommunikation AG
Fotos: Gerry Nitsch, Herbert Lehmann, Andreas Zimmermann
Illustration Titelbild: Manfred Deix
Lithos: Bildpunkt AG
Druck: Speck Print AG
Auflage: 25 000 Exemplare
Erscheint zweimal jährlich in
Deutsch und Französisch.



Vor genau 32 Jahren hat DER GLYKOL-WEINERKANDAL den Ruf der heimischen Winzer international ruiniert. Heute sind die WEINE VON HÖCHSTER QUALITÄT und haben die Österreicher wieder zu stolzen Weintrinkern gemacht.

GENUSS-AGENDA

Zum Heraustrennen in der Heftmitte.

- 14 **ZALTO**
Das leichte, preisgünstige und formschöne Glas, und das erst noch mundgeblasen.
- 16 **WINZER SCHWARZ**
Weinkunst und Sautanz zum Geniessen.
- 20 **DIE SÜSSEN TRAUBEN DES HERRN K.**
Keltern am Neusiedlersee.
- 22 **RED BULL**
Die Story von der Energy.
- 23 **SO EIN WITZ**
Eine Handvoll Humor aus der Schweiz und aus Österreich.



Vor dem Weinskandal war es in Österreich üblich und auch erlaubt, den Most aufzuzuckern, wenn die Trauben nicht genügend süß waren. Man erntete oft unreife Beeren aus Angst vor Schädlingsbefall oder Überfällen von Starenschwärmen, also viel zu früh. 1985 kam es dann an den Tag, dass nicht nur Zucker, sondern auch Glykol beigegeben worden war. Dies hatte einen massiven Imageschaden und eine Bereinigung des Markts zur Folge. Entstanden ist eines der strengsten Weingesetze Europas und eine neue Generation von Winzern, die erkannt hat, dass es sich langfristig rechnet, auf Qualität statt auf Quantität zu setzen. Darum auch werden Weine aus Österreich immer beliebter in der Schweiz. Es ist für jeden Geschmack etwas dabei, seien es die fruchtigen Grünen Veltliner, kräftige Rieslinge, intensive Sauvignon Blancs oder feinste Süssweine. Bei den Roten sind es Zweigelt, Blaufränkischer, blauer Portugieser und Pinot Noir. Im Falstaff, dem Magazin für Geniessen, Wein, Essen, Reisen, werden 13 prämierte Weingüter regelmässig erwähnt. Fünf davon hat die Paul Ullrich AG mittlerweile im Sortiment, darauf sind wir stolz. Besonders freut es mich auch, dass wir Ihnen zu österreichischen Weinen urtümliche Veranstaltungen anbieten können: Wine und Dines im Beisein der Winzer und als besonderes Ereignis den Sautanz mit Johann Schwarz. Wer Metzgete und Würste mag, wird voll auf seine Rechnung kommen.

Urs Ullrich

Ihr Urs Ullrich

GENUSS IM OSTEN EUROPAS
**SERVUS
ÖSTERREICH**
GEMÜTLICHKEIT MIT SCHNITZEL, WEIN UND SCHWEIN





BEIM HEURIGEN LÄSST SICH GUT SEIN. BEI EINEM GLASERL WEIN UND EINER DEFTIGEN JAUSE SITZEN UND PLAUDERN, DANN IST DIE WELT IN ORDNUNG.

Im 18. Jahrhundert durften die Weinhauer (österreichisch für Winzer) ihre Weine nur an Geschäfte und Gaststätten verkaufen. Zusätzlich mussten sie ihre Einnahmen hoch versteuern, sodass fast nichts davon übrig blieb. Darum fassten sie sich ein Herz und begaben sich nach Schönbrunn, um die damalige Königin von Österreich und Ungarn, Maria Theresia, um Hilfe zu bitten. Sie verfügte, dass Besitzer oder Pächter von Wein- und Obstgärten

ihre Erzeugnisse selbst ausschenken durften, begleitet von kalten, selbst zubereiteten Speisen. Bald jedoch – als der Staat Geld brauchte – widerrief man die Regelung, und erst Joseph II. machte sie wieder zum Gesetz. Seither gibt es in vielen Gegenden Österreichs die Buschenschank, gekennzeichnet durch einen Föhrenbusch oder einen Strohkranz über der Tür. Über drei bis vier Wochen am Stück dürfen die Produzenten ihre Höfe, Keller oder manchmal auch Wohnzimmer für Gäste öffnen und ihnen Wein oder Most verkaufen. Der Heurigen ist das Lokal, in dem Wein ausgeschenkt wird, der Heurige ist der Wein der letzten Ernte. Traditionell gibt es dazu eine Brettljause mit

Geselchtem, kaltem Schweinsbraten, Schinken, Trockenwurst, Speck und Aufstrichen wie Leberpastete, Grammelfett oder Schmalz. Kren (geriebener Meerrettich) und Schwarzbrot dürfen nicht fehlen. An den grossen Tischen – vor allem auf dem Land – setzt man sich zusammen, oft auch Jung und Alt, politisiert oder philosophiert bei einem Gläschen Grünem Veltliner und kann für wenig Geld einen gemütlichen Abend verbringen. Kaffee oder Bier gibt es nicht beim Heurigen. Sucht ein Betrieb um eine Gastgewerbekonzession an, dann darf er auch warme Speisen verkaufen und Sie erhalten dort meist auch ein Wiener Schnitzel, aber er ist nicht mehr Buschenschank.



DAS WIENER SCHNITZEL WAR URSPRÜNGLICH EINE FESTTAGSSPEISE UND WURDE NUR ZU WEIHNACHTEN, ZU NEUJAHR UND BEI EINER HOCHZEIT SERVIERT. WOHER ES KOMMT UND WIE ES NACH WIEN KAM...

Das Wiener Schnitzel ist das Aushängeschild der Wiener Küche. Diese etablierte sich Ende des 18. Jahrhunderts, nachdem sie Einflüsse durch Zuwanderer aus allen Ländern der kaiserlich-königlichen Monarchie aufgenommen hatte. So stammt das Rezept für das Wiener Gulasch aus Ungarn, ebenso der Strudel mit dem hauchdünnen Teig (den die Ungarn wieder von den Türken importiert haben sollen) und aus Böhmen kamen die sogenannten Mehlspeisen: Knödel, Palatschinken, Tatschgerl und Golaschen. Schon ab dem 16. Jahrhundert sollen die Einflüsse der italienischen Küche eine Rolle gespielt haben, was heute noch durch Wörter wie Risibisi, Melanzane, Maroni, Kren oder Biskotte nachvollziehbar ist.

Es gibt die Geschichte, dass zu dieser Zeit in der Lombardei die Adligen ihre Speisen mit Blattgold überziehen liessen, denn Gold soll von den Ärzten als Medizin für das Herz verordnet worden sein. Ausserdem diene es dazu, seinen Reichtum zu zeigen. Über den weitverbreiteten Handel von Venedig aus erreichte die Methode Mitteleuropa. Der Rat der Lagunenstadt soll jedoch diesen Brauch, der mit Protz und Verschwendung einherging, 1514 verboten haben, da das Edelmetall schon damals sehr teuer war. Nun mussten die Köche dringend ein anderes Rezept finden, und nur mit einer gebackenen Panier konnten sie die goldene Farbe nachahmen. *Se non è vero, è ben trovato*. Die Idee dieser Brotbröselhülle soll aber aus der spanischen Küche stammen, die sie von der maurischen übernommen hat. Der Ursprung des Ummantelns von Fleisch oder Gemüse mit einem dünnen Teig wird der byzantinischen Kultur zugeschrieben, sollen doch schon im Konstantinopel des 12. Jahrhunderts in Teig gepackte Lebensmittel in Fett ausgebacken worden sein.

Es gibt noch einige Geschichten, wie das Schnitzel nach Wien kam. Tatsache ist, dass heute wie dazumal Wiener Schnitzel zu den beliebtesten Speisen überhaupt gehören.

Wie zubereiten? Man schneidet vom Fricandean, einem Teil der Kalbskeule, bleistiftdicke Scheiben. Man klopft sie auf 3–4 Millimeter Dicke, salzt sie leicht, wendet sie in Mehl, dann in mit Milch verklopftem Ei und darauf in Semmelbrösel. Von diesen hängt es mit ab, ob die Panier locker genug wird. Schweizer Paniermehl ist meistens zu fein gemahlen, und oft wird es zu fest angedrückt. Die Oberfläche vom Fleisch muss bei jedem dieser Schritte von der jeweiligen Zutat vollkommen bedeckt sein, also nicht knausern. Ebenso beim Fett: schwimmend in Butterschmalz (ingesottene Butter, Bratbutter) bäckt man die Schnitzel auf beiden Seiten goldbraun. Achtung auf die Temperatur: Wenn das Fett heiss genug ist, tropfen die Schnitzel schön ab. Kurz auf Küchenpapier legen und sofort servieren. Dazu gibt es traditionellerweise eine Zitronenscheibe mit Petersilie und Kartoffelsalat, selten eine Sardelle mit Kapern. Und NIE, NIE, NIEMALS wird ein Wiener Schnitzel mit Sauce oder Teigwaren serviert!





Mokka/Brauner
Schwarzer Kaffee, Espresso schwarz/ mit Obers
Verlängerter
Mokka mit heissem Wasser verlängert, mit oder ohne Obers
Kaffee Verkehrt
Kleiner Mokka mit viel Milch
Wiener Melange
Verlängerter Mokka mit aufgeschäumter Milch
Salon Einspänner
Grosser Mokka im Glas mit Schlagobershaube
Café Central Kaffee
Grosser Mokka mit Marillenlikör und Schlagobers
Maria Theresia
Grosser Mokka mit Orangenlikör und Schlagobers
Cappuccino
Kleiner Mokka mit aufgeschäumter Milch
Amadeus
Grosser Mokka mit Mozartlikör und Schlagobers
Türkischer Kaffee
Gemahlener Kaffee aufgeköcht, mit Rahat
Pharisäer
Grosser Mokka mit Rum und Schlagobers
Advocaat
Grosser Mokka mit Eierlikör und Schlagobers
Wiener Eiskaffee
Mokka mit Vanilleis und Schlagobers, wird gerührt und ungerührt zubereitet, und Staubzucker.

140 JAHRE CAFÉ CENTRAL

WIENER KAFFEEKUNST

GENIESSEN, PLAUDERN, VERSCHNAUFEN, SCHREIBEN IM PALAIS

IN EINIGEN ALTEN WIENER PRACHTGEBÄUDEN SIND KAFFEEHÄUSER UNTERGEBRACHT. EINES DER BEKANNTESTEN DAVON IST DAS CAFÉ CENTRAL IM PALAIS FERSTEL.



480 000 Gäste pro Jahr, die Kaffee aus 3,5 Tonnen gerösteten Bohnen trinken und 300 000 Mehlspeisen – davon 55 000 Mal Apfelstrudel und 25 000 Stück Sachertorte – geniessen: Das ist heute das Café Central.



Der junge Architekt Heinrich von Ferstel erbaute das prachtvolle Palais, nachdem er auf einer Reise von der italienischen Architektur inspiriert worden war. Nach seiner Fertigstellung im Jahr 1860 mieteten sich die Wiener Börse und die Österreichisch-ungarische Nationalbank darin ein. Das Gebäude galt damals aufgrund seiner Kombination von Werksteinbau und der venezianisch-florentinischen Trecento-Architektur als das modernste Haus Wiens. Die Börse zog wieder aus und 1876 eröffneten die Brüder Gustav und Hermann Pach das Café Central. Bereits zu dieser Zeit wurde der Kultstatus des Cafés besiegelt: Um die Jahrhundertwende war es der Mittelpunkt der geistigen Elite Europas. Hier verkehrten Persönlichkeiten aus Politik und Wissenschaft, Lebenskünstler, Schriftsteller, Denker und Dichter, einige davon wurden Stammgäste mit eigens für sie reservierten Tischen: Arthur Schnitzler, Leo Trotzki, Stefan Zweig, Robert Musil und Hugo von Hoffmannsthal; selbst nannten sie sich die Centralisten. Dem Schriftsteller Peter Altenberg war das Central Wohnzimmer und Arbeitsraum. Sogar Post und Wäsche liess er an diese Caféadresse senden. Hier lebte und schrieb er, hier entstand seine Kaffeehausliteratur, meist Prosagedichte, in denen er ein heiteres Gesellschaftsbild der Wiener Moderne zeichnete. Eine lebensgetreue Altenberg-Figur sitzt bis heute an seinem Stammtisch, an den sich nur von ihm persönlich geladene Gäste setzen durften. Auch Karl Kraus hatte seinen eigenen Tisch, es war eine grosse Ehre an diesem Platz nehmen zu dürfen. Besonders war, dass sich auch Frauen dazugesellen konnten. Die feine Dame dieser Zeit ging nur in Begleitung eines Herrn in die Öffentlichkeit, oder

trank mit ihrer Anstandsdame einen Kaffee unter freiem Himmel und nicht in einem Lokal. Der Innenhof des Café Central mit der Glaskuppel war die Ausnahme: Hier konnte sie sich – mit schickem Hut – auch allein aufhalten.

Viele Jahre wurde das Central «die Schachhochschule» genannt. Besonders Trotzki war ein fleissiger Spieler. Als in Russland die Revolution ausbrach, soll der Ober, Herr Jean, gesagt haben: «Das ist mir eine schöne Revolution: Der Rädelsführer sitzt täglich bei uns und Schach ist ihm bestimmt wichtiger.» Legendar sind auch die anderen Geschichten aus dieser Zeit über den Herrn Jean. Es heisst, er habe die Geheimnisse seiner Gäste gekannt wie niemand sonst, aber Diskretion war natürlich selbstverständlich. Nur wenige konnten bei ihm anschreiben lassen, war man aber wer, dann war fast alles möglich.

Nach dem Ersten Weltkrieg erweitert das Café Central sein Angebot und seine Räumlichkeiten und wird zum Café-Restaurant. Frisch renoviert kann es sein 50-jähriges Bestehen feiern, aber bald darauf folgen dunkle Zeiten. Aufgrund der Arisierung wird aus dem Café ein Kaffeehaus. Viele Stammgäste verlieren im Krieg ihr Leben. 1943 wird der Betrieb geschlossen. Das stark beschädigte Palais wird als Archiv- und Lagerraum genutzt. Der Saal im ersten Stock wird gar zur Sporthalle und zum Basketballfeld umfunktioniert. Viele Jahre trainiert hier die Jugend Körbe werfen. Erst 1970 gelingt der Neubeginn: Das ganze Palais wird bis ins letzte Detail originalgetreu restauriert und revitalisiert, der verblasste Glanz wird sorgfältig wiederhergestellt. 1981 kann das Café im Arkadenhof erneut öffnen und wird bald darauf als Kulisse für die ORF-Diskussionssendung «Café Central» bekannt. Der prachtvolle Säulensaal ist aber erst 1986 fertig renoviert.

Betritt man heute das Café Central, wird man von einer heimeligen, ruhigen Atmosphäre umfassen. Durch die Grösse und Anordnung der Tische hat man immer den Eindruck, unter Menschen, aber trotzdem für sich zu sein. Lärm und Hektik bleiben draussen, aller Schall wird zu leisem Murmeln gedämpft. Man kann sich in die Zeitung vertiefen, eines der berühmten hausgemachten Törtchen naschen oder sonst wie «die Zeit totschiessen, um nicht von ihr totgeschlagen zu werden», gemäss dem Schriftsteller Alfred Polgar. Von ihm stammt auch der Spruch, dass das Central kein Kaffeehaus ist, sondern eine Weltanschauung, deren Inhalt es ist, die Welt nicht anzuschauen. Im Rahmen des 140-Jahre-Jubiläums liess man die alten Literatenzeiten wieder aufleben, allerdings kombiniert mit aktueller Brisanz: Man beherbergte die Auftaktveranstaltung einer Vorlesungsreihe des EU Kulturinstituts mit dem Titel «Fluchtpunkt». Also doch wieder hinschauen.

KLARE, EDLE OBSTBRÄNDE: DIE TIROLER ZANGENFLASCHE UND DIE SCHÖN VERZIERTEN STÖPSEL SIND DIE MARKENZEICHEN DER SCHNAPSBRENNEREI ROCHELT. MIT DIESEN UNTERSTREICHT SIE DIE EINZIGARTIGKEIT IHRER BRÄNDE.

So einfach sind die Prinzipien der Tiroler Schnapsbrennerei Rochelt: Man verwendet nur reifes Obst der besten Sorten der besten Anbaugelände. Die Auswahl der idealen Früchte erfordert viel Feingefühl und Know-how. Mit den Bauern wird die Arbeitsweise genau abgestimmt, je nach Lage der Obstgärten und dem dort herrschenden Klima. Behutsamkeit bei der Ernte ist Pflicht. Gelingt einmal eine nicht ganz so gut, verzichtet man lieber auf sie. Vor der Gärung werden die Früchte noch einmal sortiert, so stellt man sicher, dass nur reifes und sauberes Obst in den Gärbehältern landet. Die Vergärung der Maische geschieht ganz natürlich, ohne jede Gärhilfe oder Zusätze. Nur so bleiben die feinen Fruchtaromen voll erhalten. Dann wird sie langsam und schonend gebrannt. Gemäss Tiroler Tradition brennt man doppelt – erst den Raubrand, dann, im zweiten Durchgang, den Feinbrand. Für einen Liter des kostbaren Herzstücks benötigt man bis zu 80 Kilogramm Obst. Anschliessend reifen die Brände ziemlich lange, manchmal bis zu zwölf Jahren. Währenddem verbinden sich Alkohol und Fruchtaromen zu einem harmonischen Ganzen. Strenge Kontrollen während der Lagerung garantieren die Qualität. Denn nur Brände höchster Güte werden abgefüllt, und niemals filtriert man. Die natürliche Reife der Schnäpse erlaubt eine höhere Trinkstärke. Trotz des hohen Alkoholgehalts sind die Brände angenehm. Im Glas duften sie eher zurückhaltend, schenken aber dem Gaumen ihr volles Aroma. Am besten geniesst man sie bei Zimmertemperatur. Diese lässt den Duft der Frucht am besten zur Geltung kommen, sei es Apfel oder Birne, Kirschen oder Pflaumen, Trauben, Johannisbeeren, Himbeeren oder Marille. Letztere heisst in der Schweiz übrigens Aprikose.



ZALTO EROBERT DIE WELT

GLÜCK UND GLAS

MIT HANDWERKSKUNST AN DIE SPITZE

SIE SIND HALB SO SCHWER WIE INDUSTRIELL ERZEUGTE GLÄSER, HALB SO TEUER UND LIEGEN ERST NOCH PERFEKT IN DER HAND: DIE ZALTO-GLÄSER SIND SO LANGSAM AN ALLER MUNDE, DENN EIN MUNDGEBLASENES GLAS LÄSST DEN WEIN BESSER SCHMECKEN.

	Champagner	Weisswein	Universal	Burgund	Bordeaux
Zalto	72 g	78 g	120 g	98 g	118 g
Andere	136 g	142 g	150 g	192 g	178 g

Der Siegeszug von Zalto begann, nachdem das deutsche Magazin Stern einen grossen Blindtest von Gläsern publiziert hatte. Die Jurys aus Fachleuten einerseits und Laien andererseits waren sich überraschend einig und die mundgeblasenen Gläser aus dem Waldviertel schnitten gleich in drei Kategorien am besten ab. Denn schon beim Berühren vermitteln sie einen besseren Eindruck: Durch die Dünnwandigkeit und die ausgewogene Balance liegen die Gläser perfekt in der Hand. Nur geschickteste Glasbläser schaffen es, dieses filigrane Design zu erreichen. Das Besondere an Zalto: Die Gläser bestehen wie alle anderen auch aus Quarzsand, Natrium und Pottasche. Der Unterschied: Hier wird bei der Produktion kein Bleioxyd beigegeben. Das bedeutet, dass der Schmelzpunkt der Bestandteile höher, nämlich bei 1200 Grad liegt und die Gläser sehr sorgfältig und langsam abgekühlt werden müssen. Aber ohne Blei sind die Gläser spülmaschinenfest und werden nicht trüb. Ausserdem sollen sie alltags-tauglicher sein als die von anderen Erzeugern und die Stiele nicht so zerbrechlich – also Zartheit und Eleganz gepaart mit Zweckmässigkeit.

Was Weinliebhaber besonders schätzen ist, dass die Zalto-Gläser den Wein selbst in Szene setzen, und nicht sich selbst. Es gibt keine aussergewöhnlichen Formen oder Extras, nur die Grundtypen Weisswein, Burgunder, Bordeaux, Süsswein und Schaumwein. Diese sind so geformt, dass sie alles, was einen Wein ausmacht, präzise an die Nase und an den Gaumen bringen. Sie beschönigen nichts, verdecken aber auch nichts. Nebenbei: Die Winkel der Glaskörper sind der Erdneigung von 24 Grad und ihren Vielfachen 48 und 72 Grad nachempfunden.

Der anfangs erwähnte Test fand 2009 statt, mittlerweile liefert Zalto in über 30 Länder. Bei der Paul Ullrich AG finden Sie die Meisterwerke, da sie uns überzeugt haben: superleicht, maschinentauglich und preislich bei etwa einem Drittel von anderen exklusiven Gläsermarken.



ROD WIA BLUED

SCHWARZ

DES IS A GUADA SCHDOFF

JOHANN SCHWARZ KAM VON DER METZGEREI ZUM WINZERN. NUN IST ER FACHMAN IN BEIDEN DISZIPLINEN. IHRE KOMBINATION VERSPRICHT SEHR, SEHR VIEL GENUSS.

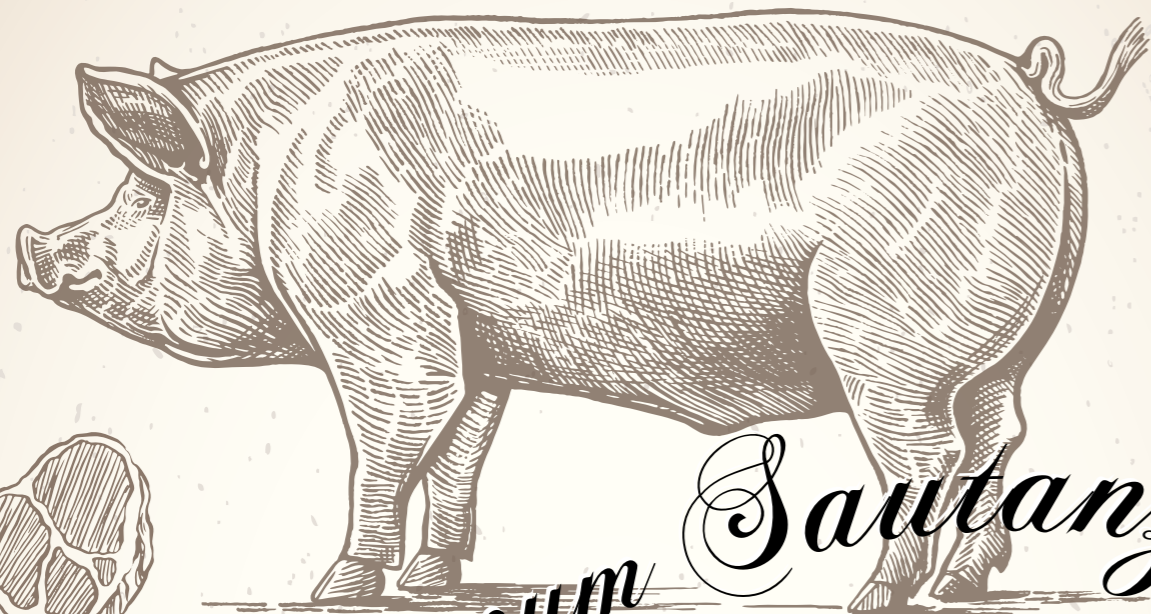
Im Burgenland, in der Marktgemeinde Andau, an der ungarischen Grenze lebt Johann Schwarz. Ein Mann, der es gewagt hat, ins kalte Wasser zu springen. Allerdings ist das Wasser im Neusiedlersee nicht zu tief, und auch nicht zu kalt, und er hatte Unterstützung von berühmten Winzern. Aber doch wagte er einen Berufswechsel in fortgeschrittenem Alter: «I wo a junga Winza mit an oiden Gsicht.» Als er 1999 begann, eigene Weine zu keltern, konnte er auf die Erfahrung seiner Kollegen Alois Kracher und Manfred Krankl zählen.

Der eine als Süßweinspezialist aus dem Burgenland bekannt, der andere Kultwinzer in den USA. Der eine, gelernter Chemiker, mit internationalem Renommee und unermüdlicher Innovationslust, der andere mit dem Weingut in Kalifornien, der Flaschen mit 100 Parker-Punkten und 1000-Dollar-Preisen erzeugte. Die Arbeit des Triumvirats bescherte von Anfang an Erfolg: der Schwarz Rot, ein reiner Zweigelt, der nach der Vorstellung von Manfred Krankl ausgebaut ist, überzeugte alle Weinkritiker und Journalisten und erlangte durch seine noch nie dagewesene Dichte und Struktur für diese Rebsorte weltweite Reputation.

Warum aber der Seitenwechsel vom Fleisch zum Wein? Dass Johann Schwarz vom Metzgerhandwerk auf den Weinbau umgestiegen ist, hat damit zu tun, «dass im Burgenland heute ein Kilo Schweinsfilet nur ein paar Cent kostet wie bei euch in der Schweiz ein Kilo Hackfleisch». Die Weingärten waren seit Generationen in der Familie. Es war also naheliegend, sie auszubauen und beruflich zu nutzen. Begünstigt wird der Weinbau hier durch die Schotterböden, sie nehmen die Wärme der Sonne untertags auf und wärmen die Reben die ganze Nacht. So ist die Region hervorragend für den Anbau hochklassiger Rotweinsorten geeignet, speziell für Zweigelt.



Blutrote Tropfen machen denn auch die Weine von Johann Schwarz aus: Die dunkle Farbe, Rubin und Granat, die Kräuterwürze, das Aroma nach Beeren und Kirschen sowie die gut eingebundenen Tannine: Wer solche Tropfen probiert hat, möchte sie nicht mehr missen. Darum freuen wir uns auch, dass Johann seine Cuvée speziell für unseren Jahrgangswein mit viel Freude und Liebe abfüllt. Wir hoffen natürlich, dass dann auch der Traubensaft von diesem Rebstock drin ist, der nur sechs Meter vor der ungarischen Grenze steht.



Sautanz

Wir bitten zum

«WOS A SAUDAUNZ IS, EAFOST AM BESTEN,
WAUNST DABEI BIST. MIR MOCHN BRODWIASCHD,
LEBAWIASCHD, ZIGEINERBRATL UND BLUNZNGRÖSTL.
ES IS QUASI A SCHLOCHTFEST, IHR SCHWEIZA DETS
SOGN, A METZGETE.»

«Mir weand heid an urdentlichen Sautanz mochn», sagt Johann Schwarz, wenn er ein Schwein geschlachtet hat. So ein Sautanz geht einen ganzen Tag, das ganze Schwein wird aufgearbeitet und zubereitet. Besonders daran ist, dass auch alle Innereien verkocht werden. Leber legt man auf den Grill, Blut kommt in die Blutwurst und ins Blunzengröstl, kleine Fleischstücke von Knochen wie Beine und Schädel kocht man als Kesselfleisch, isst es mit Kren (frisch geriebenen Meerrettich) oder gibt es in die Würste. Deren Zubereitungen sind gehütete Schwarz-Rezepte. So viel sei verraten, dass viel Majoran und Paprika untergerührt wird, Gewürze, die im Burgenland heimisch sind. Wer es noch nie probiert hat, hat viel Spass beim Abfüllen der

Wurstmasse in die Därme, es braucht einige Übung. Aus dem Schweinshals bereitet man den traditionellen Zigeunerbraten, der mit flüssigem Paprika gewürzt wird. Und Blunzengröstl ist eine Spezialität aus geschwellten Kartoffeln mit Blutwurstmasse. Natürlich muss bei so viel anstrengender Arbeit etwas getrunken werden. Ob Schwarz Weiss, Schwarz Rot, Schwarz Schwarz, Kumarod oder The Butcher, je nach Fortschritt des Sautanzes harmonieren sie alle. Und das ist ganz einfach, denn die Qualität von Fleisch und Wein passt zusammen: Johann sagt: «Wie fütter ich mein Tier, wie versorg ich meine Böden. Wenn ich das eine guet mach, mach ich auch des

andere guet.» Und dann: «Soda, jetz passts.»

Sautanz mit Johann Schwarz

Montag, 6.2., 18.30 Uhr, Gasthaus Hofwiesen, Hofwiesenstrasse 265, Zürich

Mittwoch, 8.2., 17 Uhr, Paul Ullrich AG, Laufenstrasse 16, Basel

Donnerstag, 9.2., 18.30 Uhr, Restaurant zur Schmitte, Schöfflisdorf

Dienstag, 25.4., 18.30 Uhr, Hotel Ochsen, Kolinplatz 11, Zug

Mittwoch, 26.4., 18.30 Uhr, Werk 8, Dornacherstrasse 192, Basel

Donnerstag, 27.4., 18.30 Uhr, Landhotel Hirschen, Hauptstrasse 125, Erlinsbach



Film eines Sautanzes mit Johann Schwarz.



SÜSSER DIE GLÄSER NIE KLINGEN

HERR KRACHER

KELTERT KOSTBARES

AM NEUSIEDLERSEE ENTSTEHEN SÜSSWEINE MIT WELTKLASSE

SEIN VATER UND SEIN GROSSVATER HABEN SCHON SÜSSWEINE GEKELTERT, GERHARD KRACHER ARBEITET AN IHRER PERFEKTIONIERUNG. SEIT JEHER HILFT IHM DAS KLIMA.

Wenn am Morgen im Osten Österreichs die Sonne erwacht, küsst sie als erstes den Neusiedlersee. Mit verschleierte Augen blinzelt sie in den Seewinkel, eine Ebene mit unzähligen kleinen und grossen Lacken im Boden. Diese tragen mit dem Dunst vom See, mit der Herbstwärme und den Strömungen durch Bodenwellen dazu bei, dass hier das richtige Mikroklima für Süssweine entsteht.

Fast jedes Jahr haben die Winzer das Glück, dass die Trauben vom Grauschimmel *Botrytis cinerea* veredelt werden, darum auch Edelfäule genannt. Er sorgt dafür, dass grossartige Beeren- und Trockenbeerenauslesen entstehen. Aber auch Aus- und Spätlesen ohne Pilzeinfluss werden hier geerntet. Und besonderen Aufwand braucht der Eiswein, der bei höchstens minus sieben Grad gelesen werden darf. Nur an wenigen Orten der Welt finden sich solch optimale Bedingungen für Süssweine: in Frankreich im Sauternes-Gebiet an der Garonne, in Deutschland an der Mosel und in Ungarn in Tokaj. Darum sind echte Süssweine, die man nicht nur zu Desserts, sondern auch besonders gut zu kräftigem Weich- und Blauschimmelkäse reichen kann, ein rares Gut und immer noch relativ teuer. Aber hat man seine Liebe zu den honigsüssen Nektaren einmal entdeckt, möchte man sie nicht mehr missen.

SPÄTLESE

Nur aus vollreifen Trauben mit einem Mostgewicht von mindestens 94° Oechsle zum Zeitpunkt der Lese. Zuckergehalt: 50–65 g/l.

AUSLESE

Nur reife, gesunde Trauben, alle fehlerhaften werden weggeschnitten. Der Most muss mindestens 105° Oechsle zeigen. Zuckergehalt: 70–100 g/l.

BEERENAUSLESE

Separat gelesene, von Edelfäule befallene Trauben mit mindestens 127° Oechsle. Zuckergehalt: 110–160 g/l.

TROCKENBEEREN-AUSLESE

Trauben mit Botrytisveredelung, bereits eingeschrumpft, überreif, mindestens 156° Oechsle. Zuckergehalt: 160–450 g/l.

EISWEIN

Aus gefrorenen Trauben gekeltert, Lese bei unter minus 7° Celsius. Muss mindestens 127° Oechsle aufweisen. Zuckergehalt: 110–160 g/l.



HEUTE HAT DER STIER FLÜGEL

RED BULL

ENERGIEKICK
AUS ÖSTERREICH

EIN MARKT FÜR ENERGYDRINKS HAT IN EUROPA BIS ANFANG DER 1990ER NICHT EXISTIERT. DIE ANBIETER VON SÜSS-GETRÄNKEN KONKURRENZIERTEN SICH JAHELANG AUF DIE GLEICHE WEISE. DA BRACHTE EIN FINDIGER KOPF RED BULL HERAUS.

Nicht nur den Konsumenten, auch den Zahlen seines Mutterhauses verleiht Red Bull Flügel: Im letzten Jahr hat sich sein Gewinn um ein Drittel erhöht, weltweit gingen sechs Millionen Dosen über den Ladentisch und brachten über 500 Millionen Euro ein. Wie es ein koffeinhaltiges Produkt schaffte, den Getränkemarkt aufzumischen, liest sich fast wie eine Tellerwäscherstory.

Roter Bulle in Grauzonen

Wir schreiben das Jahr 1993. Auf Industriegeländen, einsamen Waldlichtungen und in den ersten Underground-Clubs trifft sich, wer trendy ist, zu tagelangen Techno-partys legal oder viel lieber noch illegal. Es scheiden sich die Geschmäcker, was die coolsten Klamotten und Accessoires sind – von Baggy-Pants zu bauchfrei, von Peace-Anhängern zum Nietenhalsband. Aber in einem Punkt ist man sich einig: Das neue Red Bull ist der Hammer, denn Alkohol lehnt so manch überzeugtes Raverherz strikt ab. Dem aus Österreich in die Schweiz geschmuggelten, auf dunklen Parkplätzen heimlich aus Kofferräumen verkauften Energydrink widersteht kaum jemand. Verboten gleich spannend. Das Gemunkel, das in Red Bull enthaltene Taurin stamme aus Stierhoden, machen das gummibärchensüsse Getränk nur noch verlockender.

Taurin stammt – woraus bitte?

Taurin, ein Stoff, den auch der menschliche Körper produziert, wird synthetisch hergestellt. Es ist eine kristalline Substanz und entstammt allen Gerüchten zum Trotz keineswegs den Zeugungsorganen des Stiers – obwohl sich der Name vom griechischen Tauros ableitet, zu Deutsch Stier. Über die Verträglichkeit von Red Bull und seiner Inhaltsstoffe wurde seit seiner Markteinführung heftig diskutiert, das Getränk war in einigen Ländern bis fast 2010



verboten. Mittlerweile ersetzt man das Taurin durch die Aminosäure L-Arginin, welche die Behörden meist als ungefährlich einstufen. Aber ziemlich wahrscheinlich ist für den empfundenen Energieschub nach dem Red-Bull-Genuss ohnehin nur das Koffein verantwortlich, ähnlich wie bei einem Espresso.

Wer hat es erfunden?

Der Österreicher Dietrich Mateschitz brachte die Idee von Red Bull Anfang der Achtzigerjahre aus Thailand nach Europa: Der einheimische Energydrink soll damals seinen Jetlag gemindert haben. Er lernt die Familie Yoovidhya kennen, die das Getränk «Krating Deang», auf Thailändisch «roter Bulle», vertreibt. Er kündigt seinen bisherigen Managerjob und beginnt mit der Vermarktung des Produkts in Österreich. Nach der Verfeinerung des Rezepts platziert er Red Bull marketingmässig zuerst in den angesagtesten Jugend-Subkulturen. Es folgen Sponsoring-Aktivitäten im Fussball, in der Formel 1 und in anderen Sportarten, in der Schweiz zum Beispiel auch im Nacht-Hornussen. Der Slogan «Red Bull verleiht Flügel» macht nicht nur das Produkt zum Kult, sondern eröffnet eine ganz neue Welt. Immer noch nicht ohne Diskussionen. Und der, der es für Europa entdeckt hat, ist heute nach allen Vermutungen und Schätzungen der reichste Österreicher. Gespannt warten wir auf neue geniale Ideen aus dem näheren oder fernerer Osten.

HUMOR

KENNT KEINE GRENZEN

WENN SIE HERZHAFT LACHEN MÖCHTEN, KÖNNEN SIE SICH ÜBER JEMANDEN LUSTIG MACHEN. DIESER JEMAND IST BEVORZUGT AUS EINER KULTUR ODER EINER GRUPPE, DIE MAN NICHT SO GUT KENNT.

Was ist der Unterschied zwischen Zürich und dem Wiener Zentralfriedhof? Zürich ist zwar doppelt so gross, aber nur halb so lustig.

Dies soll laut Ohrenzeugen der erste Witz zwischen den beiden benachbarten Ländern nach dem Zweiten Weltkrieg gewesen sein. Darauf folgten viele weitere Österreicher- und Schweizerwitze. Österreich hatte immer schon eine vielfältige Witzkultur. Bekannt etwa sind die Herr-Ober-Witze:

Herr Ober, da schwimmt eine Fliege in meiner Suppe. – Kein Problem, was kann das kleine Tier schon trinken.

Auf die alte Monarchie zielte man mit liebevollen Geschichten dieser Art:

Graf Bobby ruft Baron Mucki an: Kommst Du mit zum Tennisspielen? – I mag net, I lieg grad so schön auf der Veranda. – Dann bring sie halt mit.

Ein anderes Beispiel, die jüdischen Witze:

Trifft der Grien den Blau: Hab ich gestern ein phantastischen Witz geheert, hab ich leider vergessen.

Wenns um einen vergessenen Witz geht, da hab ich einen bessern. Gerne erzählt man sich in Österreich auch Bundesländerwitze:

Zwei Burgenländer, Mattersburger, die nach Mitternacht in Wien sind, beschliessen, einen ÖV-Autobus zu stehlen, um nach Hause zu kommen. Der eine Freund zum andern: Warum fährst Du alle Busse aus dem Depot und nimmst erst den letzten? – Der Bus nach Mattersburg stand ganz hinten.



Foto: Günter S. Karl



Manfred Deix, niederösterreichischer Karikaturist, bekannt für meist in Aquarell persiflierte Personen aus Kirche und Politik. Übertrat sämtliche Tabus. Würde mehrfach geehrt und ausgezeichnet. Starb im Juni 2016. Der Ausdruck Deixfigur schaffte es in den Duden, als eine ins Lächerlich verzerrte Darstellung eines Menschen.

Und:

Zwei Österreicher spazieren im Wald. Schau doch, da liegen zwei Handgranaten. – Hey, die bringen wir zur Gendarmerie. – Aber was sagen wir, wenn eine explodiert? – Dann sagen wir, wir haben nur eine gefunden.

Aber auch die Schweizer waren und sind ein beliebtes Witzethema:

Warum haben Schweizer leere Weinflaschen im Kühlschrank? Es könnte jemand vorbeikommen, der nichts trinken möchte.

Und Schweizer differenzieren sich ja selbst gerne über Appenzeller-, Fribourger-, Berner-, Zürcher- und Basler-Witze:

Was sin Zürcher? Die Öschdrycher, wo zwyt gloffe sinn.

Wie macht ein Schweizer Bauer warme Milch? Er zündet die Kuh an.

Ein Österreicher will in einer Bank in Zürich Geld anlegen. Wie viel wollen Sie denn einzahlen, fragt der Kundenberater. Der Kunde flüstert: drei Millionen. Der Kundenberater: Sie können ruhig lauter sprechen, in der Schweiz ist Armut keine Schande.

Im bekanntesten internationalen Mercer-Ranking 2016 nimmt Zürich jedenfalls den Platz 2 ein punkto Lebensqualität – gleich nach Wien. Wäre schön, wenn uns diese Konkurrenz vielleicht eine weitere Serie Witze bescherte, die wir bis jetzt noch nicht kennen!



KAISERSCHMARRN

DIE SÜSSE VERSUCHUNG

Die österreichischen Mehlspeisen sind meistens gezuckert und warm: Strudel, Fruchtknödel, Palatschinken. Man kann sie aber auch als Hauptgang geniessen. Besonders beliebt und recht einfach zuzubereiten ist der Kaiserschmarrn. Hier eine leichte Variante mit Quark von Marcus G. Lindner, The Alpina Gstaad. Sie können das Rezept auf ullrich.ch finden oder per Mail an info@ullrich.ch bestellen.