

CAPTAIN CORK

MANFRED KLIMEKS WEINKOLUMNE

Gutes aus
Südfrankreich

Johnny Depp, konnte man gerade lesen, will nicht mehr Winzer werden. Dazu kann man ihm nur gratulieren, denn er plante seine Reben in Südfrankreich einzusetzen, dort besitzt er ein kleines Landgut. In der Umgebung gibt es viel Weinbau. Viel zu viel.

Vor wenigen Jahren noch galten der Süden und der Südwesten des Landes als Hoffungsgebiete der nationalen Weinindustrie. Die Region Bordeaux, so schien es, konnte nicht genug Rebsaft herstellen, um die Nachfrage der Welt nach französischem Rotwein zu befriedigen. Und dank der Allmacht des umstrittenen amerikanischen Weintesters Robert Parker steigen die Flaschenpreise selbst mittelmäßiger Bordelaiser Châteaux in lichte Höhen. Wo sie heute noch verweilen. Wer kann das bezahlen? Antwort: die Chinesen.

Der Zugang vieler französischer Winzer zu ihrem Beruf ist dabei eigen: Nach wie vor werden in französischen Weinbaugebieten Herbizide ausgebracht, die den Boden zerstören, setzen die meisten französischen Winzer auf Masse statt Klasse und verklären schmutzige Keller, schlechte Infrastruktur und daraus resultierende Weinfehler als Terroir. Und nicht wenige Weinhändler und Konsumenten lassen sich die Schlampigkeit auch noch als originär verkaufen.

Mitte des letzten Jahrzehnts verlebte der Weinboom und die südfranzösischen Regionen müssen seither mit einer geringen Nachfrage zurechtkommen. Bis auf ein paar Ausnahmewinzer geriet die Gegend wieder in Vergessenheit. Ein Fehler, der nicht zuletzt auf das fehlende Wissen über die einzu-

Dackel vor Holzvertäfelung:
Uriger Charme im „Weiserhof“
in Salzburg



GERHARD WASSERBAUER

Neues aus der Schnitzel-Republik

das fehlende Wissen über die einzelnen Regionen zwischen Nîmes und Cahors zurückzuführen ist. Während man im Bordelais auch die kleinsten Appellationen – etwa St-Julien oder St-Estèphe – kennt, beide nicht größer als Berliner Bezirke, weiß man vom Rest nicht allzu viel. Als würden dort keine mikroklimatischen Verhältnisse herrschen, die unterschiedliche Weine bedingen.

Nehmen wir etwa die südwestliche Region Cahors. Von hier aus ist es nicht mehr weit ins gelobte Bordeaux. Die Weine der Gegend waren lange Zeit nur einem eingeweihten Kreis Weintrinker bekannt, und kaum ein Winzer dort dachte an den Export seiner Flaschen. Alain Gayraud war das ein Dorn im Auge. Er wusste um die Besonderheiten seiner Weinberge und Reben. Ausgeprägte Kalkböden und die seltenen Rebsorten Malbec und Tannat können ein Alleinstellungsmerkmal sein, wenn es darum geht, sich aus der Masse hervorzuheben. Gayraud focht mit ein paar anderen Winzern 1971 die Appellation Cahors durch, die einigen Winzern im Bordelais seither ein Dorn im Auge ist. Gute Weine. Und um einiges billiger.

Natürlich kann man beide Weinstile nicht miteinander vergleichen, dazu sind die Rebsorten zu unterschiedlich. Während sich aus Cabernet-Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc und Petit Verdot an der Gironde oft leicht verständlich Weine keltern lassen, so bringen Tannat und Malbec in jungen Jahren meist sehr unzugängliche, tanninreiche Weine. Auch davon wusste Alain Gayraud. Und steuerte gegen.

Ich will seine Cuvée Particulière 2007 hervorheben, einen großen Wein für wenig Geld (für 12,90 Euro bei pinard-de-picard.de). 2007 war im Cahors ein wesentlich besserer Jahrgang als im Bordelais, auch diese tiefdunkle Cuvée (90 % Malbec und 10 % Tannat) glänzt vor allem mit Druck und Kraft, was vielen 2007er Bordeaux fehlt. In der Nase Cassis und etwas Kirsche (manchmal erinnert der Wein an einen Burgunder), dann etwas weißer Pfeffer, Tabak und ein weihnachtliches Fruchtbrot. Finalisierend etwas Thymian und Salbei. Keine Spur von Holz, obwohl der Jahrgang vor allem in neuen Barriques finalisiert wurde.

Im Mund dann jene Dichte, die man von der Region erwartet und die dem Wein wieder das Burgundische nimmt. Das Tannin ist bereits im Abbau begriffen, die Frucht kämpft sich am Gaumen in den Vordergrund. Ich halte das Dekantieren meist für überflüssig, hier sind zwei Stunden Luft aber dringend anzuraten. Und das Wichtigste: Der Wein hat Potenzial für viele weitere Jahre.

Manfred Klimek ist Chefredakteur von „Captain Cork“, Deutschlands einziger Wein-Tageszeitung im Netz

GEORGES DESRUES

Des Österreicher Beziehung zum Gebäck ist eine leidenschaftliche. Bekannt ist das spätestens seit dem Film „Indien“. Darin spielt Josef Hader einen Lebensmittelinspektor namens Bösel, der sich mit seinem Kollegen Fellner auf einer Kontrollfahrt durch die triste österreichische Gasthauslandschaft begibt und sich dabei von nichts anderem ernährt als von „Ausbeochanem“ (Ausgebackenem). Überzogen ist dieses Bild nur teilweise.

Tatsächlich ist dem Österreicher kaum ein Lebensmittel zu schade, kein Gemüse zu bekömmlich und kein Fleischteil zu mürbe, als dass es nicht durch eine knusprige Schicht goldbrauner Panade an Liebreiz gewänne.

Aber natürlich gibt es in dem Land kulinarisch mehr zu entdecken als frittiertes Allerlei und heruntergekommene Gasthäuser, wie sie in „Indien“ gezeigt werden. Denn es bietet gleich eine ganze Reihe von Lokalen, in denen noch traditionell gekocht wird und die ihre Lebensmittel von lokalen Bauern und Erzeugern beziehen. Sie erlauben dem Reisenden, die kulturelle Identität des Landes und seiner Regionen über die Speisen und die Landwirtschaft zu erleben.

Bekannt ist weiter, dass der Österreicher gerne in die Vergangenheit blickt; zurück in eine Zeit, als in Wien noch der gütige Kaiser regierte und man in Ost- und Südeuropa noch zahlreiche Völker unterdrücken durfte. In diesen glücklichen Jahren, so heißt es, sei die Wiener Küche entstanden, ein einzigartiger Küchenstil, der von Einwanderern aus allen Winkeln der Habsburger Monarchie geprägt wurde und somit den multikulturellen Aspekt der vermeintlich so weltöffenen Kaiserstadt widerspiegelt. So zumindest geht die Legende.

„Die Wiener Küche erfuhr ihre volle Ausbildung in der Ersten Republik, als Souvenir der Monarchie und ihrer vielfältigen Ethno-Küchen. In den folgenden Jahrzehnten hat sich dieses Konstrukt einer Wiener Küche, die keinen geographischen Bereich, sondern einen psychohistorischen Raum abbildete, durch 'invention of tradition' immer weiter in die Vergangenheit verschoben.“ So schreibt der österreichische Historiker Richard Zahnhausen. Demnach ist die Wiener Küche also eine Erfindung aus der Zeit nach dem Ersten Weltkrieg, als man begann, seiner verloren gegangenen Größe nachzutruern.

Tatsächlich hält das Image der Wiener Küche als Schmelztiegel kulinarischer Kulturen einer genaueren Betrachtung nicht stand. Zugegeben: Es gibt eine Fülle von Mehlspeisen, die zweifelsfrei böhmischen Ursprungs sind, und es gibt das

Jenseits des panierten Einerleis: Einst als Armeleutegerichte verschmäht, stehen Spezialitäten wie Breinwurst und Klachsuppe in österreichischen Gasthäusern wieder ganz oben auf der Karte



Wurstplatte: In Österreich kommt viel Deftiges auf den Tisch. Dazu trinkt man natürlich Bier

Gulasch, das ganz eindeutig aus Ungarn kommt, selbst wenn es dort anders zubereitet wird; und wie in vielen Küchen finden sich auch in der Wiener ein paar italienische Einflüsse. Dann gibt es noch einige Gerichte, die nach Ausland klingen, in Wahrheit aber rein österreichische Erfindungen sind wie etwa das Szegeiner Krautfleisch oder alles, was als „serbisch“ bezeichnet und, wie etwa „Karpfen serbisch“, mit Knoblauch zugelegt wird. Und schließlich gibt es natürlich noch das Wiener Schnitzel, von dem in Wien jedes Kind weiß, dass es aus Mailand importiert wurde, und zwar vom Kriegshelden Feldmarschall Radetzky, der dort im Jahr 1848 die aufmüpfigen Freiheitskämpfer niederschlug.

Ausgerechnet das Aushängeschild der österreichischen Küchentradition sollte also nur eine Art Kriegsbeute sein, nichts weiter als eine gestohlene Version des Costoletta alla Milanese? Der italienische Historiker Alberto Capatti bezweifelt das. „Sowohl das Wiener Schnitzel als auch die Mailänder Costoletta sind typisch bürgerliche Gerichte, wie sie damals von den Wohlhabenden in allen Städten Europas gegessen wurden. In beiden Fällen handelt es sich um Kalbfleisch, das mit viel tierischem Eiweiß und weißem Mehl zubereitet wird, das waren früher alles sehr teure Ingredienzien“, so Capatti. Auch fänden sich Zubereitungsformen mit den Bezeichnungen „à la viennoise“ oder „à la milanaise“, die mit Brösel-Panier zu tun haben, schon vor der Mitte des 19. Jahrhunderts in französischen Kochbüchern. In diesen Zeiten seien Gerichte und Rezepte eben ausschließlich in Paris erfunden und danach von Adel und Großbürgertum in anderen Städten übernommen worden, sagt Professore Capatti.

Nichtsdestotrotz spiegelt die in Österreich weitverbreitete und bereitwillig akzeptierte Theorie, beim Schnitzel handle es sich um importiertes Kulturgut, den Stolz der Österreicher auf ihre Küche wider, die, wenn auch verklärt, als Summe der Einflüsse einer multiethnischen Einwanderung verstanden wird – allerdings nur jener Einwanderung, die in der Vergangenheit stattgefunden hat. Denn aus unerfindlichen Gründen gelten für die Küchen der heutigen Migranten andere Regeln.

Nun wäre es freilich falsch, die Wiener mit der österreichischen Küche gleichzusetzen. Selbst wenn nahezu alle Gasthäuser im Land Schnitzel, Tafelspitz und Kaiserschmarrn anbieten, so haben doch auch die einzelnen Bundesländer, die trotz ihrer geringen Größe ja alle einer historischen Realität entspringen, ihre kulinarischen Eigenheiten. Über 530 Kilometer Luftlinie, mehr als von Wien nach Berlin, sind es immerhin vom Neusiedlersee am Rande der ungarischen Steppe im Osten bis zum Bodensee im westlichen Alpenvorland.

Im hügelig bis ebenen Osten des Landes wird seit Jahrhunderten Weinbau betrieben, im alpinen Westen regiert das Bier. Im Burgenland ist der Einfluss des angrenzenden Ungarn, zu dem dieses östlichste Bundesland bis 1921 gehörte, genauso spürbar wie die schweizerische Prägung der Käsekultur im alemannischsprachigen Vorarlberg im äußersten Westen. Und in der Kärntner Küche sind slawische Einflüsse ebenso wenig zu leugnen – obwohl das manche Kärntner versuchen – wie in jener der Steiermark, zu der einst weite Teile Sloweniens gehörten.

In den letzten Jahren haben sich die Gasthäuser der österreichischen Bundesländer von der noblen Küche der ehemaligen Kaiser- und heutigen Hauptstadt zunehmend emanzipiert. Dem internationalen Trend zum Regionalen folgend, werden in der Provinz mit erwachtem Stolz Gerichte gekocht, für die man sich bis vor Kurzem noch geschämt hätte, galten sie doch als unschickes Armeleuteessen, kaum dazu geeignet, den vermeintlich von Garnelenspießchen und Flugentenbrüstchen verwöhnten Reisenden zu befriedigen, der wunderlicherweise sowieso nur Schnitzel bestellte.

Ein Beispiel für eine solche Adresse ist etwa der „Weiserhof“ in der Stadt Salzburg, wo der Wirt Roland Essl sein Talent bäuerlichen Gerichten widmet, wie etwa den lange geschmähten, knusprigen Hoargneistnidei. Diese gebratenen Sauerkraut-Kartoffellaibchen mit Speck und Schweinsbratensaft verdanken ihren seltsamen Namen der optischen Ähnlichkeit mit einem Wusel Pferdehaare (Hoargneist = Haarnest. „Nidei“ steht im Salzburgerischen für jede Art von Knödel oder Nocken). Die Würste kommen im „Weiserhof“ aus der eigenen Metzgerei, darunter auch die seltene Breinwurst aus Leber, Schopfbraten (Schweinsnack) und in Suppe gekochter Hirse, Rollgerste, Hafer und Grünkern, die knusprig gebraten und mit bissfestem Sauerkraut und buttrigen Kartoffeln serviert wird.

Im Süden und Südosten des Landes tauchte vor einiger Zeit der Sterz wieder auf den Karten der Gasthäuser auf. So nennt sich eine lokale Variante der Polenta, die, genau wie ihr italienisches Pendant, lange Jahre aus dem kollektiven Gedächtnis verdrängt wurde, wo sie zu eng neben den Zeiten der Armut und Entsagung gespeichert war. Sterz kann aus Bohnen, Buchweizen (Heidensterz) oder Mais und anderem Getreide bereitet werden. Im weststeirischen Gasthaus „Strutz“ etwa, tief im Wald und nur wenige Minuten von der slowenischen Grenze gelegen, ist er aus Weizengries und wird mit ordentlich Schmalz in der Rindsuppe serviert.

Im Innsbrucker Gasthaus „Zum Goldenen Dachl“ wiederum findet sich ne-

ben dem obligatorischen Tirolergröstl aus gerösteten Kartoffeln und Rindfleisch auch das lange verschwundene Stockfischgröstl wieder, bei dem der getrocknete Kabeljau das Fleisch ersetzt. Und so das Gericht in früheren Zeiten für die Fastenzeit tauglich machte. In der südlichen Steiermark feiert die Klachlsuppe, eine Brühe aus Schweinsfüßen, ein Comeback, und in Oberösterreich wurde der wenig appetitlich benannte Abgefaltete wiederentdeckt, ein überreifer Frischkäse, der sich gut zum Schmelzen und Gratinieren eignet.

Durchaus wird das Bekenntnis zur regionalen Tradition oft mit Mut zur Innovation gepaart, was natürlich gehörig schiefgehen kann, im besten Fall aber Erstaunliches hervorbringt. Immer mehr Wirte arbeiten mit dem, was die im Sommer üppige und im Winter oft harsche Natur hergibt. Vermehrt eingesetzt werden heute wieder wild wachsende Kräuter, wie der Quendl (Bergthymian) und die Schafgarbe, oder weniger bekannte Waldpilze wie Röhrling oder Hallimasch. Durch die relativ gut erhaltenen Wälder und Fluren und die geringe Besiedlung mancher Gegenden gibt es in Österreich einen gesunden Bestand an Wildschweinen, Rehen und Gämsen. Sogar auf Auerhähne, Schnepfen und Murmeltiere trifft man ab und an, wenn sie gerade Saison haben und von einer neuen Generation österreichischer Köche verarbeitet werden, die außerhalb des klassischen Zubereitungsschema denkt, das bei Wildfleisch nach dicken Mehlsoußen, zerkochem Blaukraut und Preiselbeerbirne verlangt.

Nach wie vor ist die österreichische Landwirtschaft hauptsächlich klein strukturiert, was zumindest im gebirgigen Teil des Landes auch kaum anders möglich wäre. Viele Bauern halten ihr Vieh im Sommer auf Weiden und Almen und züchten alte, ihrer Gegend angepasste Tierrassen, wie etwa das kastanienbraune Pinzgauer Rind, das Tiroler Grauvieh und im Burgenland den Zickentaler Moorochsen; Tiere, die Fleisch und Milch von hoher Qualität geben.

Und selbst wenn sich Jakobsmuschel- und Garnelenspieße, Toast Hawaii und Zigeunerschnitzel nach wie vor auch in den entlegensten Bergtälern Tirols, auf der einen oder anderen Salzburger Alm und in so manchen Strandlokalen an Kärntner und Burgenländer Seen finden – so scheint es doch, als wären ihre Tage heute gezählt.



Der Autor ist Mitherausgeber des Gastro-Guides „Slow Food – Gasthäuser in Österreich 2012“, erschienen im Brandstätter Verlag, 19,95 Euro