

EUROPAWAHL
Der Triumph der Rechten in Frankreich,
der Vormarsch der Grünen in Österreich

ERSTER WELTKRIEG
Das Versagen der Linken

DOMINIC THIEM
Das österreichische Tenniswunder

ULLA KRAMAR-SCHMID
„Undankbares Volk“



WIE BÖSE IST UNSER ESSEN?

Laktose, Fruktose, Gluten. Wie Unverträglichkeiten
zu einer Modeerscheinung und einem Bombengeschäft
für die Lebensmittelindustrie wurden.



In den Saft gehen

Wachsendes Gesundheitsbewusstsein, vor allem aber auch die Angst vor Alkoholkontrollen führen zu einer erstaunlichen Wende in der Topgastronomie: Immer öfter greift man zum Fruchtsaft anstatt zum Wein.

VON MICHAELA ERNST

Sie heißen „Schöner von Boskoop“, „Purpurner Spartan“ oder „Morellenfeuer“ und stehen damit ihren Kollegen aus der Weinabteilung namentlich um nichts nach. Auch die edel etikettierten Süßgetränkflaschen signalisieren: Bei den darin abgefüllten Säften handelt es sich um viel mehr als einfach nur um gepresstes Obst. Denn die Fruchtsäfte, die von Produzenten wie Peter van Nahmen, Helga und Reinhard Wetter, Thomas Kohl, Hans Reisetbauer oder Franz Reisinger hergestellt werden, stellen deutlich mehr dar als flüssig gemachtes Vitamin. Sie bedeuten Aufwertung und teilweise Wiederbelebung alter, regionaler Obstsorten, sowie Landschaftspflege – und oftmals auch ein Zusatzeinkommen für die Streuobstbauern der Region.

Vor allem aber erzählen sie von den Ambitionen einiger Obstsaftersteller, den Spitzenplatz, den sie sich in der Topgastronomie erobert haben, weiter zu verteidigen

und auszubauen. Gerade in den vergangenen zwei Jahren hat die auf Speisekarten traditionell angebotene Weinbegleitung mächtig Konkurrenz bekommen: die Saftbegleitung. Ja, geht denn das überhaupt?

„Überhaupt kein Problem“, meint der Deutsche Peter van Nahmen und trat dazu erst kürzlich vor einer kleinen Runde von Händlern und Gastronomen den Beweis an. Zur klaren Quitte (der Saft, nicht der Schnaps!) wurden da geröstete Karotten mit Koriandersamen serviert, zum bitter-süßen Apfel-Aronia-Saft Roastbeef und Karfiol und zum „Morellenfeuer“, einer Kirschsorte, die aus der Kreuzung der „Ostheimer Weichsel“ und „Früheste der Mark“-Kirsche entstand, orientalisch geschmortes Lamm. Wobei es keineswegs die Idee der Saftproduzenten war, ihre Produkte in Feinschmecker-Richtung zu trimmen. „Es ist schon eine Entdeckung der Sommeliers, unsere Säfte als Menü-Begleitung anzubieten“, erzählt van Nahmen, der aus der Region Niederrhein stammt. Bei ihm sei es die deutsche Spitzen-Sommelière Romana Echensperger gewesen, die er bei einer Veranstaltung kennenlernte und die seine Säfte im unweit von Köln gelegenen Drei-Sterne-Restaurant „Vendome“ einführte. Seit einigen Jahren sind die van-Nahmen-Säfte auch in Österreich erhältlich: im Restaurant „Palais Coburg“, im „Dombeisl“ und im „Steirereck“ – alle drei in Wien.

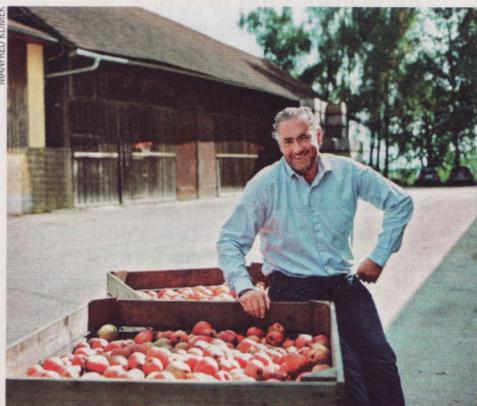
Überhaupt das Restaurant „Steirereck“: Dieser Brutstätte der österreichischen Spitzengastronomie fällt – wie in so vielen anderen kulinarischen Teilbereichen – eine Pionierrolle zu, was die Bekanntmachung und Verbreitung gehobener Saftkultur betrifft: „Die Reitbauers waren die allerersten

Gastronomen, die mit einer Saftkarte begonnen haben“, erinnert sich Helga Wetter, die gemeinsam mit ihrem Mann Reinhard die Königsklasse der österreichischen Obstsaft- und Spirituosenhersteller anführt. „Das hing, denke ich, anfänglich speziell mit deren Mittagsmenü zusammen.“

Hans Reisetbauer – in internationalen Gourmetkreisen besser bekannt für seine Spitzenbrände als für seine erstklassigen Obstsäfte, denn die kennt und bekommt man nur in Österreich – ordnet den Hang zum Softdrink ebenfalls eher dem Mittagessen zu: „Vor allem die leicht säuerlichen Sorten wie Arlet oder Jonagold passen gut zu salzigen Speisen.“ Mit der Saftproduktion habe der Edelschnapsbrenner übrigens erst vor fünf Jahren begonnen. Kein Fehler, wie er meint, „denn die Nachfrage steigt kontinuierlich“.

Der Spitzenbetrieb der Wetters liegt im Weinviertler Pulkautal. Seit bald 20 Jahren konzentriert sich das Ehepaar auf den hochqualitativen Ausbau von alten Apfelsorten wie Cox Orange, Freiherr von Berlepsch, Boskoop, Gravensteiner oder James Grieve und jenem der Williamsbirne. „Bei uns bekommt man naturtrübe, reinsortige Apfelsäfte, wir bieten keine Nektare an und auch keine Mischsäfte.“ Einzige Ausnahme sei der „Donnerwetter“, der aus 70 Prozent Williamsbirne und 30 Prozent Apfel besteht. Verarbeitet werden ausschließlich Früchte aus dem elf Hektar großen, eigenen Anwesen. Die Herstellungsmethode ist extrem aufwendig, was auch die hohe Qualität erklärt: „Wir verwenden kein Faul- und Fallobst. Wir zerkleinern das geerntete Obst selbst und pressen es traditionell mit einer Packpresse und nicht mit der Bandpresse“, so Helga Wetter weiter. Die Verarbeitungsmen-

Wein-Beißer Spitzen des Obstanbaus als Alternative zum guten Glas Wein



Hans Reisetbauer (Foto)

Der vielfach international ausgezeichnete Schnapsbrenner aus dem oberösterreichischen Hausruckviertel produziert seit fünf Jahren auch Säfte. Vorwiegend Apfel und Williams (0,75 l ab 3,10 Euro) – aber auch die Cuvées Apfel-Karotte, Apfel-Holunder und Apfel-Himbeere (0,75 l ab 4,30 Euro).

Reisetbauer Qualitätsbrand, Zum Kirchdrofergut 1, 4062 Axberg, Tel.: 07221/636 90, www.reisetbauer.at

Helga und Reinhard Wetter

Die Meisterklasse der österreichischen Obstsafterstellung und Schnapsbrennerei. Zifach prämiert und schwer zu übertreffen sind die Wetter-Apfelsäfte (sechs Sorten; 1 l ab 4,70 Euro). Es gibt auch einen Williams-Birnensaft und die Cuvée „Donnerwetter“ (70 Prozent Williams und 30 Prozent Apfel – 1 l um 5,20 Euro). Reinhard und Helga Wetter, 3751 Missingdorf 33, Tel.: 02983/23 98, www.wetter-brennerei.at



SEBASTIAN REICH/TREND

REINHARD UND HELGA WETTER
Ihre Apfelsäfte gelten als die besten in Österreich, daher fanden sie als erste Eintritt in die Spitzengastronomie.

gen sind von Jahr zu Jahr unterschiedlich, je nach meteorologischen Verhältnissen und dem sich daraus ergebenden Erntezeitpunkt. Haltbar sind die pasteurisierten Säfte etwa zwei Jahre lang. Ist eine Flasche einmal geöffnet, sollte man sie innerhalb von vier bis fünf Tagen konsumieren – dies gilt für alle hochwertig hergestellten Naturfruchtsäfte. Auch Helga Wetter, deren Edelgetränke heute längst nicht mehr nur auf der Karte des „Steirerck“ zu finden sind, bemerkt „seit ein paar Jahren eine verstärkte Nachfrage in der Top-Gastronomie. Obstsaft ist natürlich kein Ersatz für den Wein, aber eine gute Alternative.“

So sieht es auch der Traunseer Hotelier und Wirt Wolfgang Gröller, der mit seinem „Bootshaus“ eines der besten Restaurants im Salzkammergut betreibt: „Wir bieten zwar auch eine komplette Saftbegleitung zu unseren Menüs an, die meisten unserer Gäste greifen aber nur für einzelne Gänge darauf zurück – etwa als Aperitiv, zu bestimmten Käsesorten oder zum Dessert.“

Gröller bietet in erster Linie hausgemachte Eistees und Limonaden an. Aktueller Auszug aus der Menükarte: Zu einem grünen Gemüse mit einer würzigscharfen Kräutersauce wird ein „Robuschtee mit Guave und Dirndl“ empfohlen. Sein Sommelier David Sitz erläutert den Hintergrund des wohldurchdachten Vorschlags: „Der Robusch Tee neutralisiert die Schärfe des Gerichts.“ Parallel zu den eigenen alkoholfreien Kreationen werden auch gern die Bergapfelsäfte des Südtiroler Obstbauers Thomas Kohl serviert. Dessen Äpfel gedeihen auf 900 Metern Seehöhe, wo sie aufgrund der besonderen klimatischen Bedingungen einen angenehmen Säuregehalt und besondere Aromen ►

Obsthof Reisinger

Der Wachauer Saftspezialist verarbeitet für seine Obstsaft und Nektare neben den Apfelsorten Cox Orange und Jonagold (0,75 l um 3,50 Euro) auch Wachauer Marillen, Williams-Christ-Birnen, Erdbeeren, die er von Erdbeerbauern im Waldviertel bezieht, und Pfirsiche von Pfirsichbauern aus der Steiermark. (0,75 l ab 5,90 Euro) Obsthof Reisinger, Mitterndorf am Jauerling 1, 3620 Spitz an der Donau, Tel.: 02713/28 55, www.obsthof-reisinger.at

Privatkellerei van Nahmen

Seit 1930 stellt der Familienbetrieb aus dem deutschen Niederrhein hochwertige Obstsaft her: Neun verschiedene Apfelsäfte (0,75 l ab 2,70 Euro), sieben Nektarsorten, z. B. Rhabarber, Apfelquitten (0,75 l ab 5,90 Euro), sieben Fruchtsäfte, z. B. Zwetschke, Aroniasaft, oder Kirsche, fünf Traubensaft und zwei Apfelsidre (0,75 l ab 4,66 Euro).

Die Säfte bekommt man bei Radatz, Unger & Klein www.ungerundklein.at. Näheres zu den Produkten: www.vanNahmen.de

Obsthof Troidner

Der mehrfach prämierte Südtiroler Obstbauer Thomas Kohl baut seine Äpfel auf 900 Metern Seehöhe an. Seine sechs verschiedenen Sorten Apfelsaft (0,75 l um 4 Euro) sowie sechs verschiedenen Cuvées (0,75 l ab 4,60 Euro) sind über das Salzburger Weinhandelshaus Döllner zu beziehen (shop.doellnerer.at, Näheres zu den Produkten: www.kohl.bz.it)

entwickeln. Kohl bietet nicht nur reinsortige Säfte an, sondern er cuvetiert diese besonders gern – etwa mit Heidelbeere, Johannisbeere, Holunder, Marille oder Karotte. „Wir behandeln diese Säfte wie Wein und achten daher besonders darauf, ob wir sie unverdünnt oder mit Wasser, Sodawasser oder Mineralwasser aufgespritzt servieren“, betont Sommelier Sitz. Zum Apfel-Karottensaft zum Beispiel gibt es derzeit „Gebratenen Hecht mit Frühkraut und Rollgerste“. Entstanden sei die Idee der alkoholfreien Begleitung, „weil man zu uns nur mit dem Auto kommt“, sagt Sitz. „Das heißt, es sitzt immer einer in der Runde, der nichts trinken darf. Und da wollten wir kulinarisch niemanden benachteiligen.“

Auch Barbara Eselböck und Alain Weissgerber vom Restaurant „Taubenkobel“ im burgenländischen Schützen sind von der Autofahrer-Problematik betroffen. Daher ist die anti-alkoholische Getränkebegleitung neben der üblichen Weinempfehlung längst fixer Bestandteil der Karte. Dies liest sich dann so: Zu „Rote Rüben – Maikirschen – Akazien“ werden entweder Winifried 2010 aus der Magnum des burgenländischen Gut Oggau oder eben Akazien-Ackerkamille angeboten, zu

„Ei – blühende Schafgarbe – Spinat“ Marie Cecile 2011, Chateau Le Puy aus dem französischen Pomerol oder fruchtiger Schwarzholler. Zu „Milchlamm aus dem Feuer“ gibt es Vitovska 2005 von Vodopivec aus dem friulanischen Karst oder alternativ das alkoholfreie Olivenkraut-Wasser. „Wir arbeiten fast immer auf Wasserbasis, daher setzen wir die meisten unserer Säfte selbst an“, erzählt Barbara Eselböck, wobei das Gros der Inspirationen aus Indien stammt: „Dort ist es so, dass man Wasser mit verschiedenen Kräutern und Blüten anreichert, dieses über Nacht stehen lässt und am nächsten Tag serviert.“ Für die Zubereitung der Fruchtsäfte verwendet sie entweder Frischobst, das sie selbst à la minute mit dem Entsafter presst oder – bei allem, wo Apfelsaft vorkommt – die Produkte von Wetter, „weil die so schön mollig sind“. 15 bis 20 Prozent der Gäste würden bereits die anti-alkoholische Begleitung bestellen, „vor allem in den heißen Sommermonaten“. Übers Jahr gesehen werden an die 50 verschiedene Softdrinks kreiert: „Zu jedem neuen Gericht auf der Speisekarte überlegen wir uns eine neue Kräuter- oder Blütenmischung.“

Dass auch Saft-Freunde nicht ganz auf die Spielereien von Weinnasen verzichten müssen, stellte Peter van Nahmen bei seiner zu Beginn dieser Geschichte erwähnten Verkostung unter Beweis. Erstens servierte er seinen Gästen die Obstsäfte „blind“ im klassischen Rotweinglas, bevor er, nach einigem Raten, die Etiketten der Flaschen lüftete. Zweitens gab es eine – ebenfalls verdeckte – Jahrgangsverkostung der „Roten Sternrenette“, einer speziellen Apfelsorte. Tatsächlich schmeckte man Unterschiede heraus. Der jüngste Saft aus dem Jahr 2013 trat naturgemäß am kraftvollsten und frischesten auf. 2011 trug bereits deutliche Most-Töne in sich und eine gewisse Apfelmus-Charakteristik. Der 2009er – der älteste, und mit seinen fünf Jahren laut allgemeiner Expertenaussage längst über seine Zeit hinaus – entpuppte sich als echte Überraschung: Er hatte zwar eine leichte Apfelmusnote, strahlte aber immer noch Frische aus. Für besonders ausbaufähig hält Peter van Nahmen das Terrain der Jahrgangsverkostung allerdings nicht, wie er selbst lachend festhält: „Das war auch für mich ein Experiment.“ Spaß machte es allemal. ■

Biergourmet.at
Die feine Kunst des
Brauhandwerks für Genießer.

Startpaket

12 FLASCHEN
CRAFT-BIER

€ **89** ^{statt €140}

inklusive 6 Gläser

Gleich bestellen unter
www.biergourmet.at



BIERKULTUR Das Startpaket enthält 6 verschiedene internationale Manufakturbiere der Spitzenklasse!

KNOW-HOW Bierbeschreibungen vom Experten und Rezeptideen von GUSTO runden das Erlebnis für die Sinne ab.

WILLKOMMENSGESCHENK Mit dem Startpaket erhalten Sie 6 Rastal TEKU 0,2l Kristall-Degustationsgläser – gratis!

FOLGEPAKET Das Startpaket hat Sie überzeugt? Mit den Folgepaketen entgeht Ihnen auch künftig kein Trend aus der Welt der Craft-Biere!

