

HERKUNFT, DIE SCHMECKT

KAMPTAL DAC

WEINSTRASSE KAMPTAL

EINE REISE RUND UM DEN WEIN

NATUR, ARCHITEKTUR UND LEBENSLUST

KAMPTAL RESERVE

REIFE LEISTUNG

HEILIGENSTEIN, STEINMASSL & CO. IM KULINARIK-EINSATZ



Photo: Pol/Rydzewski/Photo

kamptal
MILLIONEN JAHRE JUNG

Kamptal DAC Reserve

Herkunft im Fokus

Klares Profil durch Grüner Veltliner und Riesling: Die Doppelconférence zwischen diesen beiden regionaltypischen Sorten ist Garant für den Erfolg der Kamptaler Weine.

Riesling mit Profil. Was für den Grünen Veltliner gilt, das haben sich Kamptaler Rieslinge prinzipiell auf die Fahnen geschrieben: Reserveweine mit Herkunftscharakter in ihrer puren und gleichzeitig vergnüglichen Form.

Die bekanntesten Rieslingrieden des Kamptales verfügen zwar über recht unterschiedliche Bodenvarianten und Expositionen, weisen aber auch viele Gemeinsamkeiten auf. Grundsätzlich ist es dort, wo es für den Grünen Veltliner zu trocken ist, dem Riesling gerade recht. Wie keine zweite Sorte scheinen die Rieslingtrauben renommierter Kamptaler Herkunft die Mineralität dieser vergleichsweise kargen Böden regelrecht aufzusaugen. Ganz gleich ob Gföhler Gneis oder Sandstein den Wurzelbereich der Reben beherrscht, immer ist es die verlockende Kombination aus Reife, klarer Struktur und markantem Bodenton, welche die Reserverieslinge des Kamptales charakterisiert. Kräftige Gewächse mit druckvoller Frucht und Finesse, die einen markanten mineralischen Einschlag aufweisen, sind bei den Reserven vorherrschend. Je nachdem, ob die Lage von Urgestein oder Sandstein dominiert wird, changieren auch die Bodentöne des Kamptaler Ries-

lings: von dunkel und rauchig bis hell und würzig. Allen Reserve-Rieslingen gemein ist der verlockend tiefgehende Fruchtausdruck sowie der klar erkennbare Lagencharakter.

Stil und Potenzial. Sortenausdruck, Finesse und Herkunftscharakter stehen bei den Kamptaler Veltliner- und Rieslingreserven im Fokus, ein zu markanter Holzeinsatz ist bei diesen Weinen daher unerwünscht. Willkommen sind hingegen traditionelle Ausbauvarianten, weshalb bei den Lagenreserven des Kamptales neben den bewährten Edeltanks wieder vermehrt große Holzfässer zum Einsatz kommen. Perfekt gereifte Trauben in Verbindung mit möglichst langer Ausbauzeit auf der Hefe und hohen Extrakten sind ausschlaggebend für die langer Lagerfähigkeit der Kamptaler Reserven. Das Potenzial zu reifen, sich zu harmonisieren und den Herkunftscharakter viele Jahre erfassbar zu machen, das ist es, was das Renommee der Kamptaler Reserven ausmacht. Ob solo genossen oder als perfekter Speisenbegleiter, bieten diese Lagenweine Herkunft und Charakter – Trinkvergnügen auf höchstem Niveau ist garantiert!

Typ Kamptal

Weine mit der Bezeichnung Kamptal DAC sind trockenere, aus Grüner Veltliner oder Riesling gekelterte Weine, die erst im Folgejahr zur staatlichen Prüfnummer eingebracht werden bzw. in den Verkauf gelangen dürfen. Dabei sind Fristen zu beachten: Für DAC-Weine darf der Antrag zur Erlangung der staatlichen Prüfnummer frühestens ab 1. Jänner, für Weine der Kategorie DAC Reserve frühestens ab dem 15. März des Folgejahres gestellt werden. Klarerweise müssen die für diese Weine verwendeten Trauben zu 100 Prozent aus dem Weinbaugebiet Kamptal stammen und in Glasflaschen mit einem Nennvolumen von 750 ml bzw. einem Teilbaren oder Vielfachen dieses Volumens abgefüllt werden.

Mit DAC bezeichnete Weine müssen einen Alkoholgehalt von 12 oder 12,5 Volumprozent auf dem Etikett ausweisen. Bei Weinen der Kategorie DAC Reserve muss der am Etikett angegebene Alkoholgehalt hingegen mindestens 13 Volumprozent betragen.

Durch die Anführung des Weinbaugebietes Kamptal in Verbindung mit der Bezeichnung DAC sind also sowohl Herkunft und Sorten (Grüner Veltliner oder Riesling) als auch trockenere Ausbau und eine Mindestlagerzeit des jeweiligen Weines kommuniziert. Die Aufteilung in „Kamptal“ und „Kamptal Reserve“ soll Kunden und Konsumenten als weitere Zuordnungs- bzw. Unterscheidungshilfe dienen: sie können auf einen Blick feststellen, ob es sich um einen klassischen, mitteltgewichtigen oder einen kräftigen Weintyp handelt.

Kamptal DAC Reserve in der Praxis

Kräftig – köstlich – kulinarisch

Die Kamptal DAC Reserven vom Riesling und Grünen Veltliner sind hervorragende Speisenbegleiter – und das auch in durchaus unerwarteten Kombinationen. **Klaus Egle**

Bevor man eine Geschichte schreibt, denkt man erst einmal darüber nach; im Idealfall zumindest. Also grübelte ich schon geraume Zeit darüber nach, wie sich die Kamptal DAC Reserven als Speisenbegleiter so machen würden. Und ob man die überhaupt trinken will, reden wir hier doch von Kalibern jenseits der dreizehn Alkoholprozent. Und das in einer Zeit, da alles nur nach leichten und trockenen Weinen zu lechzen scheint. Da sich diese Fragen am grünen Tisch nicht zufriedenstellend beantworten ließen, machte ich mich schließlich zu einer kulinarisch-önophilen Expedition ins Kamptal auf. Denn wenn man dieser Sache irgendwo auf den Grund gehen kann, dann hier.

Mein Ziel waren drei gastronomische Einrichtungen gänzlich unterschiedlichen Charakters – schließlich will man die Sache ja aus unterschiedlichen Blickwinkeln betrachten. Der *Heurigenhof Bründlmayer*, der diesen Namen aus Tradition und mit Understatement trägt, denn tatsächlich wird hier auf höchstem Niveau gekocht – und die Verflechtung mit dem Weingut Bründlmayer ist ein Garant für Weinkultur vom Feinsten. Das Gasthaus des Vollblut-Wirts *Karl Schwilinsky*, der seine „Eremitage“ in Plank am Kamp verlassen und Langenlois ein



„Es muss nicht immer Rotwein zu Lamm oder Wild sein“, meint Karl Schwilinsky vom gleichnamigen Restaurant in Langenlois und empfiehlt einen kräftigen Grünen Veltliner Kamptal DAC Reserve zum Lamm.

richtig „klasses“ Wirtshaus beschert hat. Und schließlich das „Esslokal“ in Hadersdorf, das ein – durchaus vom Künstler inspirierter – Bestandteil von Daniel Spoerri „Kunststaulager“ ist und somit fast schon naturgemäß ein Lokal der etwas anderen Art darstellt.

Die Reife als Trumpf. Mein erster Weg führt mich in den Heurigenhof Bründlmayer in Langenlois, einer kulinarischen Institution, die unter der Leitung von Martin Schierhuber und Zutun der beiden jungen Küchenchefs, Matthias Schütz und Daniel Petz, eine wahre Hochblüte

erlebt. Eine Neuerung sticht mir gleich oberhalb des Parkplatzes ins Auge: Seit dem Sommer 2012 gibt es hier einen kleinen Heurigen – direkt neben dem Weingarten, mit einem einfachen, aber köstlichen Speisenangebot, frisch gebackenem Brot und natürlich Bründlmayer-Weinen. Womit wir schon beim

Schierhuber aus dem Nähkästchen, „doch je später der Abend, desto kräftiger werden die Weine – nicht nur bei Weinfreaks, sondern generell.“

Und er weist auf einen wesentlichen Vorteil hin, den die Weine – und damit letztlich auch die Gäste – hier genießen: „Durch die enge Verbindung zum Weingut können wir von den Reserven eine schöne Jahrgangstiefe anbieten. Denn aus unserer Sicht spielen diese Weine ihre Vorzüge erst nach drei bis vier Jahren voll aus und sind dann beispielsweise hervorragende Begleiter zu gereiftem Käse.“

Um die Gäste an diese Thematik heranzuführen, werden etwa Weinserien wie eine Dreier-Vertikale vom Grünen Veltliner Käferberg aus den Jahren 2010, 2009 und 2008 offeriert. So kann der Gast nicht nur seinen persönlichen Favoriten herauskosten

oder mit seinen Tischgenossen darüber diskutieren – es macht auch einfach Spaß zu sehen, wie sich ein Wein über die Jahre entwickelt und wie unterschiedlich die einzelnen Jahrgänge an sich sein können. Doch nicht nur der Käse fühlt sich in Begleitung der Reserven wohl, erläutert Martin Schierhuber: „Sie sind ebenso eine tolle Rotwein-Alternative und lassen sich perfekt mit Fleischgerichten kombinieren.“ Und Willi Bründlmayer, der inzwischen zu uns gestoßen ist, sekundiert: „Diese kräftigen Weißweine haben den Vorteil, dass man sie gekühlt servieren kann. Außerdem ist es häufig so, dass sich die Gerbstoffe der Rotweine eher störend als unterstützend bemerkbar machen.“

Ein interessanter Punkt, doch es kommt noch besser, denn Bründlmayer ist nicht nur einer, der sich über den

Wein viele Gedanken macht, sondern ebenso über die dazugehörige Kultur und Kulinarik. „Beim Thema Weinbegleitung liegt der Fokus generell beim Fleisch, beim Fisch oder bei der Sauce, aber es gibt auch immer mehr Gemüse auf dem Teller, und da macht es genauso viel Sinn, den Wein mit diesen Komponenten zu kombinieren. Dann harmoniert der Wein mit den Gemüsen und das Fleisch ist die Beilage ...“ Ein unorthodoxer Zugang, doch warum nicht einmal neu denken?

Überraschende Erkenntnisse. Wie spannend das sein kann, erfahren wir wenig später im Zuge der „praktischen Übungen“, die mit einem Kurzreferat über die Glaskultur eingeleitet werden. Selbstverständlich haben Schierhuber und sein Team genau ausgelotet, welche Reserven in welchem Glas serviert werden, denn: Je hochwertiger der Wein, umso perfekter sollte auch die Präsentation beim Gast sein. Kaum ist der Wein im – passenden – Glas, eröffnen sich uns überraschende Erkenntnisse. Hatten wir eben noch darüber gesprochen, dass die Reserven bei kraftvollen und aromatischen Gerichten gute Figur machen, so punkten der Grüne Veltliner Käferberg 2010 und der Grüne Veltliner Lamm 2010 als Begleiter einer hauchzarten Kreation aus dünnen, gerollten Kohlrabischeiben, gegrillten Salatherzen, Korianderschaum und Topinambur-Chips. (Rezept auf Seite 21!) Lerngewinn: Grau ist alle Theorie!

Erkenntnisreich aber auch, wie sich die unterschiedlichen Lagen in diesen beiden Weinen widerspiegeln. Vom kargen, steinigen und höher gelegenen Käferberg kommt ein mineralischer, säurefrischer, animierender Wein, vom Kammerner „Lamm“, einer Senke mit tiefgründigen Böden, ein cremiger, vollmundiger und weicher Veltliner. So geht es weiter, bis wir schließlich bei einem ultracremigen, mit Walnüssen gratinierten „Brillat Savarin“ von Käsezauerer Maitre Anthony landen, zu dem ein Riesling Heiligenstein 2001 Alte Reben geradezu brilliert. Überraschen kann uns das jetzt nicht mehr, beglücken aber sehr wohl.

Foto: Gerald Lechner

„Die Kamptal DAC Reserve-Weine sind eine tolle Rotwein-Alternative und lassen sich perfekt mit Fleischgerichten kombinieren.“

Martin Schierhuber,
Heurigenhof Bründlmayer, Langenlois

Thema wären, das Martin Schierhuber und ich vorerst noch bei einem Kaffee erörtern. Getrunken werden im Heurigenhof sowohl leichte als auch kräftige Weine, doch alles zu seiner Zeit. „Angefangen wird meistens mit einem Glas Sekt oder einem leichten Wein“, plaudert



Fotos: Gerald Lechner, Shutterstock

Kamptaler Gastronomen mit einem Hang zu reifen Weinen (v. l.): Martin Schierhuber, Heurigenhof-Gastgeberin Victoria Unterberg (beide: Heurigenhof Bründlmayer), Barbara Öhlzelt und Karl Schwillinsky (Restaurant Schwillinsky).

„Selbst Wild wie ein rosa gebratener Rehrücken oder auch Lamm harmoniert oft viel besser mit einem kräftigen Weißwein als mit einem Roten.“

Karl Schwillinsky,
Restaurant Schwillinsky, Langenlois

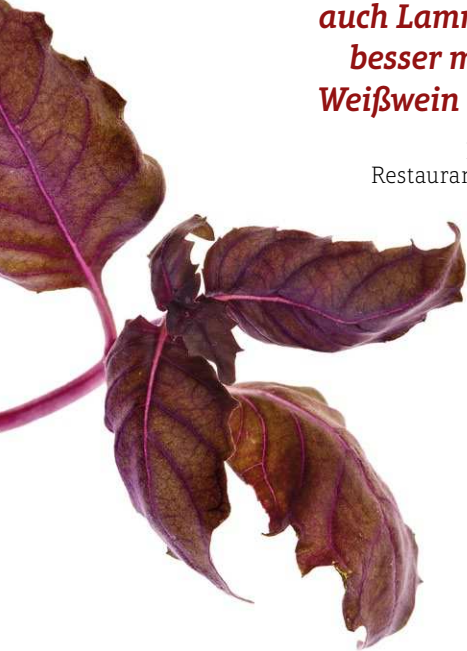
➤ **Das braucht Wein mit Kraft!** Nach dem Bründlmayer'schen Verkostungs-Marathon wird in Schwillinskys schattigem Gastgarten erst einmal mit einem köstlichen Weißbier „repariert“. „Die Kombination ‚Kamptal DAC Reserve & Kulinarik‘ ist gottgegeben, wenn man eine Freundin hat, die gute Weine macht“, lacht Karl Schwillinsky in Anspielung auf seine Lebensgefährtin Barbara Öhlzelt, Winzerin in Zöbing. Wein und Kulinarik sind hier also nicht nur im Lokal eng verbunden, sondern auch zwischenmenschlich. Und was hat die beiden eigentlich zusammengebracht? „Der Wein“, antwortet Barbara Öhlzelt schnell und korrigiert sich gleich: „Nein, das Essen.“ „Nein, beides.“ Alles klar.

Inzwischen sind Barbara Öhzelts Weine – neben vielen anderen – fixer Bestandteil im Genuss-Inventar des Lokals, und der weiße Hauswein „Schwillinsky Grün“ ist ein Grüner Veltliner Kamptal DAC Reserve 2010. Womit wir wieder beim Thema wären. Den Gästen schmeckt dieser feine Tropfen nämlich trotz seiner kräftigen Statur so gut, dass sie ihn auch gerne mit nach Hause nehmen. Und im Lokal? „Die Leute haben gewisse Vorurteile gegenüber kräftigen Weinen“, konstatiert Schwillinsky, „doch damit ist es genauso wie bei Weinen mit Restsüße: Alle wollen trockene Weine. Wenn dann aber ein Wein mit Restsüße daherkommt und sie wissen es nicht – dann lieben sie ihn!“

Er selbst arbeitet gerne mit kräftigen Weinen, immerhin praktiziert er hier eine solide Wirtshausküche und die trägt das. Außerdem sieht er für kräftige Weine ein breites Einsatzgebiet. „Ich bin zum Beispiel nicht der Meinung, dass ein Wein zum Spargel immer leicht sein soll. Der Spargel kommt ja in Begleitung – zum Beispiel einer Sauce hollandaise – auf den Teller, und das braucht doch einen Wein mit Kraft!“ Und weil die Kamptaler Reserven bei Alkoholgradationen jenseits von dreizehn Prozent mehr als genug davon haben, stellt ihnen Schwillinsky auch noch größere Aufgaben: „Selbst Wild wie ein rosa gebratener Rehrücken oder auch Lamm harmoniert oft viel besser mit einem kräftigen Weißwein als mit einem Roten.“

Großes Gebinde für große Weine.

Potenzial sieht Karl Schwillinsky, was die Akzeptanz der kräftigen Kamptaler auf Tischhöhe angeht, noch bei der Reife und bei der Gebindegröße. „Die Leute fragen im August schon nach dem neuen Jahrgang, wenn die Trauben noch am Rebstock hängen. Aber es gibt auch Weinliebhaber, die nach älteren Jahrgängen suchen und diese Weine ganz gezielt und bewusst trinken.“ Ein Bewusstsein, das Barbara Öhlzelt und Karl Schwillinsky noch zu fördern versuchen, ebenso wie jenes für die Vorzüge der Magnum-Flasche; aus ihrer Sicht das ideale Gebinde für diese Weine. Eine eigene Magnum-Weinkarte spukt schon länger in den Köpfen herum, demnächst gibt es sie vielleicht auch gedruckt ...





Zur vegetarisch geprägten Speisekarte des Esslokals in Hadersdorf/Kamp von Benjamin Schwaighofer passen „Reserve-Weine“ aus dem Kamptal ganz hervorragend.

Das Beste zum Gemüse. Im „Esslokal“ in Hadersdorf am Kamp heißt die Speisekarte „Speise-Tafel“ und ist ganz bewusst nicht im Magnum-Format, sondern sehr klein gehalten. Den Unterschied zu „herkömmlichen“ Lokalen erklärte Benjamin Schwaighofer, der das Lokal gemeinsam mit Maiwenn Paget, der Tochter des lokalen Käse-Pioniers Robert Paget, führt, so: „Auch wenn es schon abgedroschen klingt, aber wir sind hier wirklich sehr regional – fast alle Produkte stammen aus dem nächsten Umfeld.“ Nur für das „Spoerri-Curry“, eine sich ständig neu erfindende Hommage an den „Eat-Art“-Künstler Daniel Spoerri, dessen Werke im „Ausstellungshaus“ auf der anderen Seite des pittoresken Hadersdorfer Hauptplatzes zu bewundern sind, holt Schwaighofer die Gewürze höchstpersönlich aus Indien. Es gibt eben Kräuter, die auch an den fruchtbaren Gestaden des

**„Die kräftigen Weine muss man empfehlen.
Wenn die Leute sie dann kosten,
kommen sie auf den Geschmack.“**

Benjamin Schwaighofer, Esslokal, Hadersdorf

Kamps einfach nicht gedeihen. Die maximal sieben bis zehn Gerichte, die im Esslokal aufgetischt werden und einen deutlich vegetarischen Einschlag haben, basieren aber größtenteils auf dem, was vor der Haustüre wächst. Dazu trinken die Gäste vorzugsweise junge, leichte Weine, die auch glasweise angeboten werden. „Das ist eben ein typisch österreichisches Phänomen“, meint Schwaighofer und ergänzt: „Die kräftigen Weine muss man auf jeden Fall empfehlen, aber wenn die Leute sie dann kosten, kommen sie auf den Geschmack.“ Empfohlen werden sie von ihm zum Beispiel zu den reifen Käsen von Robert Paget – als Alternative zum Rotwein. Kamptal DAC Reserve-Weine sind für ihn aber auch als Begleiter von vegetarischen Gerichten interessant: „Ich finde, dass etwa ein kräftiger Grüner Veltliner oder Riesling hervorragend zu unseren Mangold-Kohlrabi-Puffern passt.“

Was mich wieder an einen denkwürdigen Satz von Willi Bründlmayer vom Vormittag erinnert: „Kamptal DAC Reserven sind für mich neben jenen aus dem Wallis die weltweit besten Weine zum Gemüse.“ Ein Selbstbewusstsein, das durchaus berechtigt erscheint. ■

