

DER FEINSCHMECKER

DAS LEBEN GENIESSEN: REISEN + ESSEN + TRINKEN

Gastro Awards 2019

Wir küren die Besten in Deutschland: Koch des Jahres, Restaurant des Jahres und sechs weitere Awards. **PLUS** eine Lebensleistung



Alle Hotels & Restaurants getestet und bewertet

STEIERMARKE

Wohnen auf Weingütern

SCHWEDEN

Daniel Berlin ist Koch des Monats



ESST ESSKASTANIEN!
Maronen als Püree zum Hirschkarree und noch mehr Rezepte zum Herbst

EXTRA:
Praktischer Info-Guide zum Herausnehmen. Mit allen Adressen für Ihre Reise



10/2019 DER FEINSCHMECKER

GASTRO AWARDS 2019 · RESTAURANT MIRAZUR, PROVENCE · DANIEL BERLIN · MARONEN · WEINGÜTER STEIERMARK

E 15,90 €
P (cont.) 15,50 €
DK 129,95 DKK

BeNeLux 13,90 €
F 15,50 €
I 15,50 €

D 11,90 €
A 12,40 €
CH sfr 23,40

DER FEINSCHMECKER
Ausgabe 10/2019
Oktober



4 191752 1711903 10

Tamara Kögl bewirtschaftet in der Südsteiermark zehn Hektar Rebfläche mit ihrem Mann Robert. Der genießt mit dem gemeinsamen Sohn eine typische Jause. Zum Weingut gehört auch ein gemütlicher Buschenschank



Wohnen beim WINZER

Die Steiermark in Österreichs Süden ist bekannt für ihren hervorragenden Sauvignon blanc. Aber nicht nur deshalb lohnt es sich, hinzufahren. Den Gast erwarten eine bezaubernde Landschaft, köstliche Regionalküche, behagliche Unterkünfte und herzliche Gastgeber

TEXT PATRICK P. BAUER FOTOS JOERG LEHMANN



Diese Aussicht bietet sich von den Chalets des Weinguts Tement. Manfred Tement gehört zu den Stars in der Region



Die individuell von Monika Tement eingerichteten Zimmer strahlen Wärme und Behaglichkeit aus, die Möbel sind größtenteils aus Holz. Wein und alles Nötige für eine Brotzeit liegen für den Gast im Kühlschrank bereit



TEMENT

Wohnen bei einer Weinlegende

Herausragender Sauvignon blanc und beste Regionalküche – diese Kombination hat in der Steiermark eine junge Geschichte. Der Wein war in der einst armen Region lange Zeit günstige Literware für den eigenen Ausschank, das Essen einfach. Damit überhaupt jemand kam, hielt man unter dem Dach ein oder zwei Zimmer für Gäste bereit, doch so recht wollte sich niemand interessieren für den hintersten Zipfel Österreichs an der Grenze zu Slowenien. Mit Lehm und Steinen bauten die Einheimischen Häuser, pflanzten Kartoffeln, Obstbäume und Reben – und versorgten vor allem sich selbst.

Ende der 60er-Jahre kamen einige junge Winzer auf die Idee, mehr aus den Böden zu machen, die Geschichte der Steiermark als Heimat großer Sauvignon blanc begann. Maßgeblich mitgeschrieben hat sie Manfred Tement aus der Südsteiermark. Seine Eltern bewirtschafteten ein paar Hektar im Nebenerwerb, 1976 übernahm der Sohn. Er baute die Weine trocken aus, was sie anfangs zu Lardenhütern machte. Doch in den 90er-Jahren sprach sich herum: Da passiert was! „Eine Sauvignon-blanc-Probe des FEINSCHMECKERS war der Durchbruch für uns in Deutschland“, sagt Tement.

Inzwischen ist er ein Star der Region, aus zwei Hektar sind 80 geworden, auf slowenischer Seite bewirtschaftet die Familie unter dem Namen Domaine Ciringa weitere 20 Hektar. 2018 wurde Manfred Tement vom FEINSCHMECKER mit dem WINE AWARD für sein Lebenswerk ausgezeichnet. Mittlerweile arbeiten Tements Söhne Armin und Stefan mit im Betrieb, man hat auf biologischen Anbau umgestellt, es wird spontan vergoren und von Hand gelesen. „Die Herkunft soll im Vordergrund stehen“, sagt Armin Tement.

Die wichtigste Sorte des Betriebs: natürlich Sauvignon blanc. Der Einstiegswein „Steirische Klassik“ hat ein würziges und aromatisches Bukett, ist kraftvoll, fruchtig und schnell geleert. Extrem animierend und mineralisch. Die Lagenweine – allen voran die von der Ried (Lage) „Zieregg“ – zeigen, was steirische Sauvignon blanc ausmacht: Komplexität, Frische und ein großes Lagerpotenzial.

Zum Gut gehören drei Chalets, sie stehen auf slowenischer und österreichischer Seite direkt in den Weinbergen und bieten einen fantastischen Ausblick. Alle Zimmer sind mit viel Holz und einem Händchen fürs Detail eingerichtet, es gibt eine Küche, aber das Frühstück wird morgens von Monika Tement persönlich gebracht.



Hannes Sattler kocht regional – wie gut, zeigt hier das Reh



SATTLERHOF

Zwei Brüder, ein Weingut, ein Hotel

Regen tropft auf die grünen Blätter der Weinreben, wenige Minuten später drückt die Sonne durch die Wolkendecke, erwärmt Boden und Luft, Wasser verdampft, leichter Dunst liegt auf der Straße, die sich in Serpentinaen zum Weingut Sattlerhof schlängelt – ein typisches Bild in der Südsteiermark. Hier, nahe der Gemeinde Gamlitz, bewirtschaften Willi Sattler und seine Söhne Andreas und Alexander 35 Hektar Weingärten.

Willi Sattler war neben Manfred Tement einer der jungen Winzer, die in der Region Sauvignon blanc groß gemacht haben. Auch hier wird biologisch und sorgsam gearbeitet, eine exklusive Weinkollektion zeugt von dem hohen Anspruch, den die Familie Sattler an ihre Arbeit hat. Ob Einstiegs- oder Lagenwein: Säure und Frucht betreiben ein Spiel in fordernder Harmonie.

Wer einmal in diesem Idyll angekommen ist und die Weine probiert hat, der wird nicht mehr weg wollen – er muss es auch nicht. Denn Willi Sattlers Bruder Hannes führt mit seiner Familie das „Genießerhotel“ mit Wirtshaus und *fine-dining*-Restaurant. Zehn Suiten und fünf Zimmer bieten Gästen viel Platz und Ruhe. Persönlich und gemütlich geht es hier zu, typisch für die Steiermark. Wer mag, kann nach dem Menü mit dem Chef ein Bier trinken. Dem steht am Herd mittlerweile sein Sohn Markus zur Seite, der zur Freude der Gäste von seinen Auslandsaufenthalten nach Hause zurückgekehrt ist. Beide legen Wert auf beste Produkte aus der Region, sammeln Wildkräuter und beziehen das Fleisch vom Bauern nebenan. Da kommt zum Beispiel beim Lamm mit Morcheln und weißem Spargel alles zusammen: intensiv, frisch und charaktervoll. ▶



Die Sattlers haben sich etwas aufgebaut in einer Gegend, an deren Potenzial längst nicht alle glaubten



HARKAMP

Jenseits der Tradition



Hannes Harkamp denkt stets vorwärts, er hat auf Biodynamik umgestellt, Schafe in den Weinberg geholt und produziert bekömmliche Naturweine. Weitblick ist auch vom Hotel aus garantiert

Hannes Harkamp steht am Steilhang und blickt auf eine rohe, karge Fläche, die zwischen all den blühenden Weinbergen ins Auge springt. Noch. Denn bald sollen hier wieder Reben wachsen. Nicht Sauvignon blanc oder Welschriesling, sondern Chardonel, eine Kreuzung aus Chardonnay und Seyval blanc. Harkamp hofft, dass die Sorte besser mit den klimatischen Bedingungen in der Steiermark zurechtkommt, sie zeigt sich widerstandsfähiger gegen Frost. Andere Winzer schütteln den Kopf über den Versuchsanbau. „Aber nicht jede Tradition ist gut, es muss eine Entwicklung geben“, sagt Harkamp, „man muss Großzügigkeit im Denken zulassen.“

Diese Großzügigkeit, Neugier und Experimentierfreude haben ihn und seine Frau Petra weit gebracht. 1990 übernahm Hannes Harkamp vier Hektar Rebfläche von seinem Vater, baute das Weingut aus, sicherte sich beste Lagen in der Umgebung, brachte eine erfolgreiche Sektkollektion heraus, stellte jüngst auf biodynamischen Weinbau um und entwickelte nebenher noch eine Naturwein-Serie. Dieses Jahr stehen die ersten Flaschen mit der Bezeichnung „Natural“ zum Verkauf und machen selbst großen Skeptikern Spaß.

Auch hinter dem Namen Harkamp steht ein Brüderpaar. Hannes Harkamp kümmert sich um das Weingut, Heinz Harkamp um das Hotel samt Restaurant. Die 26 Zimmer, viele mit Weinbergsblick, sind individuell eingerichtet und ausgestattet: mal mit großzügiger Couchlandschaft, mal urig gemütlich in Holztönen, manche mit kleinem Kino, andere mit einer Sauna. Als Koch hat Heinz Harkamp eine besondere Vorliebe für Zitrusfrüchte aller Art. Besonders die Zitronen von der Amalfiküste haben es ihm angetan, frisch oder eingelegt, bereichern sie die regionalen Gerichte.



KÖGL

Steirische Gemütlichkeit

Große Luxushotels gibt es in der Steiermark nicht, dafür aber wunderschöne Wanderwege, herausragende Gin-Destillieren, pittoreske hügelige Weingärten und die vielgerühmte steirische Gemütlichkeit. Die lernt man am besten in einem guten Buschenschank kennen. Hier verkaufen Winzer und Bauern ihre eigenen Weine, Brände, Säfte und hausgemachten Gerichte. Alle Produkte stammen aus der Region, Kaffee oder Cola gibt es nicht.

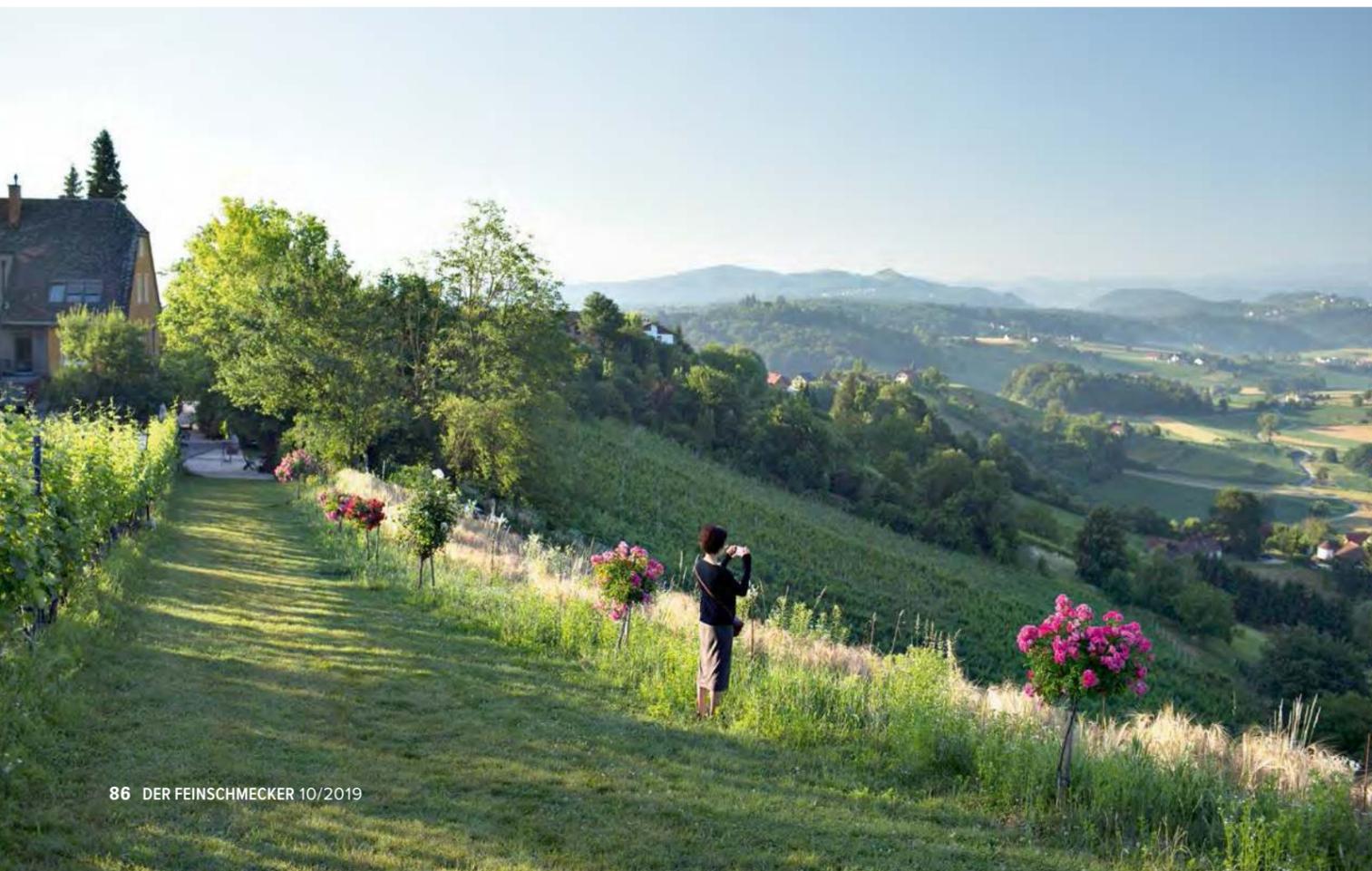
Einen typischen und besonders einladenden Buschenschank betreibt die Familie Kögl im Örtchen Ratsch an der Weinstraße. Auf dem dreihundert Jahre alten Hof lässt sich bei einer Jause mit Blick auf die Weinberge vorzüglich abschalten. Die Eltern führten den Betrieb noch im Nebenerwerb: Wein, Ackerbau, Schweine und Kühe. Die meisten Betriebe der Region waren damals Selbstversorger, und eine blühende Weinszene, wie wir sie heute kennen, gab es noch nicht. Dann begann ein Aufbruch, bei dem auch die Kögls mitmachten, indem sie wie viele andere immer mehr auf den Wein setzten. Mit Beginn des Jahrtausends stellten sie auf Haupterwerb um, renovierten das Haus originalgetreu. Viel Holz und Lehmputz strahlen heute Wärme aus, die Fenster sind aus mundgeblasenem Glas. Ein behaglicher Ort, mit fünf Gästezimmern.

2012 übernahm Tamara Kögl das Ruder, nachdem sie den Generationenwechsel ohne Umschweife eingefordert hatte. Die Tochter hatte ehrgeizige Pläne: Spitzenweine erzeugen, Grenzen ausloten, neue Wege gehen. So wird auf dem Gut seit 2014 ökologisch gearbeitet. Kögl teilt sich die Arbeit mit ihrem Mann Robert, der als Quereinsteiger und aus Liebe zum Wein gekommen ist und wie die ganze Familie ein Gastgeber-Gen hat. Die Weine sind filigran und sehr zugänglich, passen perfekt zu den Gerichten aus dem Buschenschank. Die Lagenweine, allen voran der Sauvignon blanc aus der Lage Stermetzberg, zeigen Tiefe und Struktur. Besonders empfehlenswert ist der Welschriesling Alte Reben: sehr komplex, feinwürzig, mit mineralischen Anklängen. Für Fans von Naturweinen: Tamara Kögl hat auch zwei Pet Nats (*pétillant naturel*, das heißt natürlich prickelnd, der gärende Most wird in die Flasche gefüllt und gärt dort zu Ende) im Sortiment, die sich gut als Aperitif eignen.

Man darf und muss sich hier einfach wohlfühlen, wenn die Jausenteller mit einer Flasche Wein auf den Tisch gestellt werden, die Weinberge in der Sonne glitzern und man als Gast getrost seine Schuhe ausziehen und das Gras unter den Füßen spüren kann. Und wenn es abends kühler wird, setzt man sich einfach rein in die warme Stube mit einem Glas Wein zum Sinnieren und spricht noch etwas mit Tamara, Robert, mit Tante oder Mutter. Man wohnt hier eben mit der Familie. Das macht den Buschenschank in der Region so beliebt – übrigens auch bei Vegetariern und Veganern, die hier etliche Optionen auf der Karte finden. ▶



Tamara Kögl gibt die Richtung vor, aber die ganze Familie packt mit an: Ihr Ehemann Robert stellt in der neuen Vinothek Gästen die aktuelle Kollektion vor, und die Leberknödelsuppe von Tante Martha schmeckt nicht nur bei kühlem Wetter





NEUMEISTER

Gereifte Schätze im Vulkanland

Familie Neumeister hat im Vulkanland die steirische Dreifaltigkeit perfektioniert: Wein, Gastlichkeit und Kulinarik – das sind das Weingut Neumeister, das „Schlafgut“ (sieben Apartments) und die „Saziani Stub'n“.

Mit viel Ruhe, Zeit und Handarbeit kümmert sich Christoph Neumeister um den Wein. Er hat dem Gut zu internationalem Ruhm verholfen. Biologisch bewirtschaftet er 30 Hektar. Die Weine zeichnen sich durch große Struktur, Tiefe und Lagerfähigkeit aus, von



längeren Maischestandzeiten profitieren die Weine – sie entwickeln zusätzliche Würze. Eine Besonderheit: Vor Ort können Gäste ausgereifte und professionell gelagerte Weine mit kleinem Aufpreis kaufen. In der Vinothek lässt sich die aktuelle Kollektion verkosten.

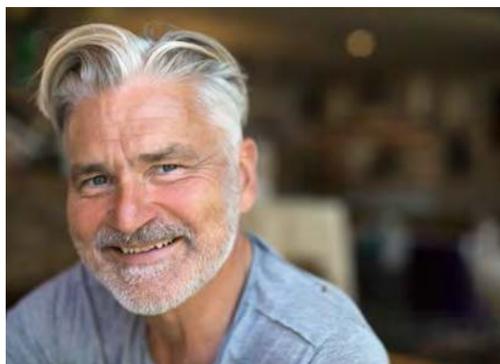
Den Grundstein für den heutigen Erfolg hat Christophs Vater Albert gelegt. Der kümmert sich mittlerweile um sein anderes Projekt: Er ist Gastgeber im familieneigenen Restaurant und schenkt dort sowohl eigene gereifte Schätze aus als auch andere erlesene Weine aus Österreich. Am Herd steht Harald Irka, mittlerweile bereits seit zehn Jahren, aber seine Küche wirkt frisch wie am ersten Tag, wenn er dem Gast in Form von Spargel mit allerlei Wildkräutern, Pinien und Blättern den Wald in den Mund zaubert.

Wer bei Irka gespeist und bei Neumeister getrunken hat, will nicht mehr fahren. Und lernt dann das dritte Mitglied der Familie kennen: Anna Neumeister. Die hat zwei alte Häuser, die zwischen Weingut und Restaurant stehen, renoviert. Neben sechs großzügigen Zimmern und einer Suite stehen den Gästen eine Sauna und ein Naturbadeteich zur Verfügung – alles eingebettet in die umliegenden Weingärten und mit Blick auf den idyllischen Ort Straden. Dort hin lohnt unbedingt ein Spaziergang. Auf dem Dorfplatz findet sich die Greißlerei (Lebensmittelladen) „De Merin“. Eine Vereinigung von Landwirten und Winzern hat das Geschäft gegründet und verkauft dort Weine, Säfte, Öle und andere Delikatessen aus der Region. Für den kleinen Hunger gibt es saisonal bestückte Jausenteller. ▶

FOTO: MIRCO TALIERCIO



Linke Seite: Das „Moarfeitl“ ist eines der großzügigen Apartments des Weinguts Neumeister (o. I.). In den dazugehörigen „Saziani Stub'n“ bereitet Harald Irka etwa Birnenkompott mit Ministiefmütterchen zu (o. r.) Im „De Merin“ gibt es regionale Delikatessen (u. I.) Diese Seite: Vom idyllischen Pool des „Schlafgut“-Komplexes geht der Blick hinüber auf den Ort Straden



Erich Polz fing klein an und wurde wie sein Kollege Tement mit Sauvignon blanc bekannt. Im Hotel „Gut Pössnitzberg“ (u. r.) finden Gäste Ruhe und alle Annehmlichkeiten eines modernen Hotels – wie das Restaurant „Kreuzwirt“ mit heimischer Küche und vielfältiger Weinkarte (u.)



POLZ

Pool-Blick auf die Weinberge

Nur einen Steinwurf entfernt vom Weingut Tement liegt das Weingut Polz, ein weiterer Spitzenproduzent der Region, der es mit seiner Lage Ried Hochgrassnitzberg geschafft hat, weit über die österreichischen Landesgrenzen hinaus geschätzt zu werden. Erich und Walter kümmern sich mit Christoph Polz generationenübergreifend um die Weine und den Ausbau, wobei Erichs Sohn Christoph mittlerweile den Takt vorgibt. Er profitiert von der Entscheidung, die auch die Kollegen Tement, Neumeister und Sattler trafen: Sie alle bauten die Weingüter neu auf und konnten nach eigenen Vorstellungen Keller und Vinotheken planen und einrichten. Die neue Generation verfügt über moderne Gebäude und kann ihre Pläne vom Ausbau mit viel Platz und der Technik ihrer Wahl umsetzen. Polz gehört auch zur Vereinigung STK, das Kürzel steht für „Steirische Terroir & Klassik Weingüter“. Alle zurzeit zwölf Mitgliedsbetriebe garantieren eine hohe Qualität und sind einen Verkostungsbesuch wert (<https://stk-wein.at>).

Christoph Polz' Sortiment ist zweigeteilt: Zur „Steirischen Klassik“ zählen Weine, die vor allem klar und fruchtig sind. Und auf der anderen Seite gibt es die charakterstarken Lagenweine. Ein besonders beeindruckendes Beispiel dafür ist der 2017er Sauvignon blanc vom Hochgrassnitzberg mit seiner feinen Frucht und einer stetig sich steigernden Komplexität an Nase und Gaumen.

Zum Weingut gehört das 16 Kilometer entfernte Hotel „Gut Pössnitzberg“, es liegt inmitten der sanften Hügellandschaft, und vom Pool aus schaut man auf die Weinberge. Die Zimmer sind hell, geradlinig gestaltet, mit originellen Ideen wie einer in den Raum gepflanzten Weinrebe. Nahezu täglich findet eine Weinprobe mit kurzweiliger Kellerführung statt. Am besten folgt man dem Sommelier dann direkt rüber in den „Kreuzwirt“ und bestellt eine der Spezialitäten vom Jungrind. **ff**



ILLUSTRATIONEN: ALEXANDER LYSENKO/SHUTTERSTOCK (6)



www.menger-krug.de

Charakter IST UNSER HANDWERK

Im Fokus von Menger-Krug steht die Herstellung von exzellenten Sekten aus hochwertigen deutschen Weinen in traditioneller Flaschengärung. Somit ist jede Flasche Menger-Krug durch etliche Handgriffe und viel Leidenschaft geprägt. Besuchen Sie uns in der Sektmanufaktur und erleben Sie puren Sektgenuss.



MENGER-KRUG

Der Manufaktur Sekt

