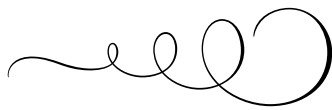




Der Schatz vom Bisamberg. Mit Grenzen ist es so eine Sache. Weil die machen in der Regel meistens nur Ärger. Nicht nur im politischen oder wirtschaftlichen Sinn. Mitunter ist auch der Wein davon betroffen. Etwa die Weine von Anita und Rudolf Schwarzböck aus Hagenbrunn. Der Weinort liegt am südlichsten Zipfel des Weinviertels. Einige Weingärten der Schwarzböcks befinden sich allerdings am Bisamberg. Und das ist bekanntlich einer der beiden Wiener Hausweinberge. Und während die Weinviertler den Grünen Veltliner als ihre Leib- und Leben-Sorte vermarkten und propagieren, kamen die Wiener in den vergangenen Jahren auf den Gemischten Satz. Der freut sich immer größerer Beliebtheit. Was hat das nun alles mit den Schwarzböcks zu tun? Naja: Die haben auch einen alten Weingarten am Bisamberg, in dem Grüner Veltliner, Riesling und Weißburgunder wachsen. Aber „Gemischter Satz“ schreiben sie nicht aufs Etikett. „Weil wir uns als Weinviertler fühlen“, sagt Anita Schwarzböck. Also behelfen sie sich mit einem kleinen Kunstgriff. „Gemischter Schatz“ steht nun auf der Flasche. „Schließlich handelt sich ja schließlich um einen kleinen Schatz“, sagt die Winzerin. Hinter dem originellen Marketinggag steckt glücklicherweise ein sehr spannender Wein. Sehr frisch und mineralisch. „Passt zur Wiener Küche“, sagt Schwarzböck. Ja, bei der Küche darf es ruhig „Wiener“ heißen, da drücken die Weinviertler ein Auge zu.

Weingut Schwarzböck, www.schwarzboeck.at, Gemischter Schatz 2009, kostet 7 Euro ab Hof



BONAPPETIT

Krauthead. Da hat wer mitgedacht: Diesem Wildkräuterkochbuch liegt ein rucksacktauglicher Folder mit einem Überblick über jene Pflanzen bei, die im Buch verkocht werden.

Auch in der übrigen Gestaltung ist Meinrad Neunkirchner's neues Opus Magnum eines der besten Kochbücher der Saison: extrem gut strukturiert und überaus brauchbar. Die Kapitel sind nach Jahreszeiten gegliedert, die Kräuter findet man auch tatsächlich bei uns. Mit Rezepten wie Spitzpaprika mit Bachkressebrühe, Gundelrebenbrot oder Schnecken-Erdäpfel-Praline mit Löwenzahn. **Meinrad Neunkirchner, K. Seiser: „So schmecken Wildpflanzen“. Loewenzahn, 296 Seiten, 29,95 Euro.**



GESCHMACKSFRAGE

Besuch beim ersten Modeschöpfer: Im Novelli isst man puristisch. Oder was man heute darunter versteht.

TEXT: RAINER NOWAK



Im Novelli herrscht „neuer Purismus“...

Konstantin Fillipou ist der Star der Modebranche. Er kleidet sich unauffällig in Schwarz, schlägt selten, aber doch über die Stränge, vor allem aber: Er besetzt jede neue Mode so perfekt wie kein Zweiter in dem Land. Das hat ihm und dem Novelli zuvor keinen Michelin-Stern gebracht, nun hat er in der Ausgabe „Main Cities of Europe“ endlich einen: verdienstermaßen, so viel steht fest. Das klingt so kompliziert wie Konstantin Fillipou einmal gekocht hat, ist aber einfach zu erklären: Den Michelin-Testern wurde eine extreme Abneigung gegen jedwede Schäumchen- und Geleeküche nachgesagt. Die Molekularküche ist tot, es wird wieder pur und vermeintlich simpel. Fillipou nennt seine neue Linie auch gleich „nuovo puristico“, italienisch sind aber nur der Name und die Weine.

Bei einem Gericht könnte der Purismus kaum deutlicher sein: Unter dem Titel – auch auf Speisekarten gilt die Reduktion – „Rind und Karotte“ wird ein Charolais-Rindsfilet mit geschmorter Zunge und einer ebenso behandelten Karotte serviert, die wurde ausgehöhlt und mit Rindermark gefüllt. Als Aromen kommen noch ein Hauch Pfeffer und als Widerpart Vanille dazu, fertig ist ein kleines Geschmacksspektrum fern jeder Verwirrung. Ähnlich der Fall „Perigord & Wachtel“: Hier tritt eine sacht gebratene Wachtelbrust und ein Stückchen confierte Wachtel mit schön geschnitztem, rohem und gegartem Karfiol an, dazu kommt Perigordtrüffel, zum Kauen und in Jusform. (Wirklich intensiv schmeckt sie

zum Glück nicht. Tun sie in Wien nie, ich weiß.) An dieser Stelle könnte ich mich nicht wie meine Kritikerkollegen, die viel zu selten als Wissenschaftler wahrgenommen werden, in weiteren Details verlieren. Nur so viel: „Sepia & Schnecke“ sind auch genial, und ich mag die beiden auch wirklich. Oder um es – Verzeihung! – als Gourmetklugscheißer zu formulieren: Fillipou hat früher eher nach dem San-Sebastian-Vorbild Arzak gekocht, heute mehr wie im Mugaritz. (Der Koch dort heißt Andoni Aduriz.) Den Michelin-Stern feierte der Modemacher wienerisch stilecht in der Loos Bar. Sein Geschäftsführer Andreas Mikulitz freute sich auch so sehr, dass er mich zuvor gleich gelobt hatte: Er lese meine politischen Kommentare so gern. Komisch, die Politiker sagen das immer über diese Kolumne. ♪

Novelli, Wien 1, Bräunerstraße 11, Tel.:

01/513 42 00, täglich außer Sonntag

☞ schaufenster.diepresse.com/geschmacksfrage



... auch auf dem Teller.