



Klaus Kamolz

Smick, smack

Alberto Stefanellis wunderbare Vinothek mit toskanischer Küche.



Wirt und Koch Stefanelli Toskanisches Raucher-Refugium

Hat Ihnen eigentlich schon mal jemand gesagt, dass Sie aussehen wie Marcello Mastroianni? Alberto Stefanelli kennt die Frage. Er zieht einen Mundwinkel nach oben, begutachtet mit ironischem Blick seine toskanische Zigarre, und ich warte, dass er es endlich sagt: Smick, smack ... So wie Mastroianni in Fellinis „Stadt der Frauen“. Smick, smack ... Ja, ich bin bei Weitem nicht der Erste, der ihm das sagt. Da drüben an der Bar lehnt dieses Foto, auf dem Marcello seine Zigarette betrachtet; das hat ihm seine Töchter geschenkt. Warum wohl?

Im „Bacco“ ist Küchenschluss. Alberto Stefanelli hat wieder einmal ein Menü abgeliefert, so eines, wie er es auch immer bekommen hat zu Hause in Montecatini Terme, wo die Großmutter gekocht hat und alle in der Küche gewartet haben, „weil in der Küche immer war warm“. Dass er je am Herd stehen würde, hat Stefanelli, 59, bis weit hinein in seine besten Jahre nie gedacht. Er hat in Pelzen gemacht früher, „aber dann sind gekommen grüne Leute, war nicht gut“. Als er Anfang dieses Jahrhunderts nach Wien kam, erfüllte er sich seinen Traum – eine Vinothek. Er importierte die Gewächse italienischer Traditionsweingüter wie Biondi Santi, Michele Satta und Pio Cesare. Er begann, zu den Verkostungen kleine Happen zu reichen, Pancetta, Salami, Prosciutto. Die Sache wuchs

sich aus; aus dem Lager in der Wiener Margaretenstraße wurde 2007 das „Bacco“ in seiner heutigen Gestalt. Es gibt keinen Italiener in Wien, in dem diese etwas altmodische Italianità so authentisch und nicht konstruiert wirkt wie hier: Regale voller Weinflaschen, irgendwo weit oben sogar ein paar Chiantis in Stroh, Holztische, karierte Servietten. So was kann ästhetisch schnell schiefgehen; spätestens dann, wenn Tomaten mit tofuähnlichen Mozzarella-Ziegeln und aufgewärmte Convenience-Pasta aus der Küche kommen. Alberto aber

kocht, wie schon gesagt, das, was es zu Hause auch gegeben hat. Abends gibt es ein Menü, das über weite Strecken die Vorzüge der toskanischen Beilagenküche zur Schau stellt: Crostini, Parmigiana di melanzane, überbackener Fenchel, frittierte Artischocken, Frittata mit Zucchini und Broccolimus, hausgemachte Pasta und dann noch eine blutrote, aber keineswegs mehr blutige Tagliata vom Rinderfilet; manchmal gibt es auch toskanischen Schweinsbraten. Man darf sogar behaupten, so etwas gibt es in ganz Italien nicht, aber das liegt eher daran, dass bei Alberto hemmungslos geraucht wird. Kürzlich hat er sogar einen Zigarrenclub gegründet, den „Circolo toscano“, dessen Unternehmenszweck neben dem Rauchen aus Essen, Trinken und Reisen besteht: „13 Mitglieder haben wir schon, aber unser Ziel sind 400.“ Schließlich, sagt er, heißt das Lokal offiziell ja auch „Bacco – tabacco e venere“, nach dem italienischen Spruch „Bacco, tabacco e venere mandano l'uomo in cenere“ (Wein, Tabak und Venus, die machen den Mann zu Asche ...). Da ist schon wieder dieser Smick-smack-Blick.

Bacco
Margaretenstraße 26
1040 Wien
Tel.: 01/585 66 92
Sa., So. geschlossen
Menü: ca. 25 Euro
Weine: 3 Euro Aufschlag
zum Vinothekpreis

Schönertrinken
Von Eveline Eselböck
Restaurant Taubenkobel



Zweigelt Bienenfresser 2007, Weingut Pitnauer

Exotisch, glänzend und vielschichtig schimmert das Gefieder des Bienenfressers, eines seltenen Vogels, den man noch in den Rieden rund um Göttlesbrunn antreffen kann und der als Namensgeber für den besten Zweigelt der Familie Pitnauer aus der Riede Bärnreiser fungiert. Vielschichtig präsentiert sich auch der Wein, vollmundig und dicht, mit reifen weichen Tanninen, einer vollen Kirsch-Weichsel-Frucht und viel Struktur.



Weingut Pitnauer
Weinbergstraße 4-6
2464 Göttlesbrunn
Tel.: 02162/82 49
weingut@pitnauer.com
www.pitnauer.com

| | |
|-----------------|------------------|
| Weinjahr: | ausgezeichnet |
| Lagerfähigkeit: | bis 2013 |
| Bewertung: | ausgezeichnet |
| Bezugsquelle: | Weingut Pitnauer |
| Preis ab Hof: | 12,90 Euro |

Genusstipp: Gefüllte Paprika mit Lammfleischfülle und Schafskäse

Schöneressen

So schmecken Wildpflanzen

Dass die Wegränder draußen in der Natur voller Delikatessen sind, haben uns schon einige Publikationen erzählt. Aber nicht viele Köche nutzen dieses Potenzial auf eine so genussvolle Weise wie Meinrad Neunkirchner, der alte Haudegen der gehobenen Küche aus dem Wiener Gourmetgasthaus „Freyenstein“. Seit nunmehr 20 Jahren experimentiert er mit Dingen wie Gundelrebe und Hirtentäschel, krauser Glucke und Vogelmiere. Jetzt liegen seine Erkenntnisse zu frischer Nutzung und Konservierung als Kochbuch vor. Und weil der appetitliche Wälzer doch etwas zu umfangreich geworden ist, um ihn ins Gebüsch mitzuschleppen, liegt dem Band ein handlicher Wegbegleiter bei. Das Erfreichende daran: 100 Prozent bärlauchfrei; dafür sollte man sich aber bei den jungen Brennnesseltrieben beeilen.



Meinrad Neunkirchner,
Katharina Seiser
(Fotos: Thomas Apolt):
So schmecken Wildpflanzen.
loewenzahn verlag, 2010,
296 Seiten, 29,95 Euro