

# Top-Winzer trifft auf Top-Küche

**Genuss.** Karl Alphart ist einer der besten Winzer des Landes. Sein kulinarisches Herz hat er in Wr. Neustadt verloren

**TREFFPUNKT NIEDERÖSTERREICH**  
KURIER-SERIE

VON PATRICK WAMMERL

Der kleine Innenhof erinnert an ein beschauliches Hinterhof-Restaurant in Venedig. „Es fehlt nur noch die Wäscheleine über den Köpfen“, scherzt Karl Alphart. Schon von Berufswegen zählen genüsslich Trinken und Essen zu den Lieblingsbeschäftigungen des Top-Winzers aus der Thermenregion. Besonders gerne macht er dies im „Altes Backhaus“ in Wiener Neustadt. Das 2011 eröffnete Lokal hat es dem Weinfachmann aus Traiskirchen angetan. Und das nicht nur weil eine Selektion seiner besten Tropfen auf der Weinkarte zu finden ist. „Ganz ehrlich? Ich kannte das Lokal schon vorher und es ist toll, wie Bernhard Gruber und sein Team das Ambiente durch feine Hand gewandelt haben“, streut Alphart dem Restaurant-Chef Rosen.

## Erste Haube

Bernhard Grubers Kochkünste haben dem Backhaus heuer die erste Gault-Millau-Haube und 90 Falstaff-Punkte eingebracht. „Unsere Idee war ursprünglich sich als besseres Wirtshaus zu etablieren. Nach und nach sind wir aber mit unseren Gästen gewachsen“, freut sich Gruber über die Auszeichnungen. Was Karl Alphart besonders schätzt ist Grubers Kreativität am Herd. „Ich komme immer dann wenn wenig los ist, also nicht zur Stoßzeit. Dann lasse ich mir zeigen, was er gerade für neue Ideen hat“, sagt der Winzer. Und davon gibt es reichlich: Die Melonenkaltchale mit Honig-Chilligarnele oder der Rosa Rücken vom Tauernlamm. Alphart läuft schon beim Lesen das Wasser im Mund zusammen. Da Gruber seiner Küche auch immer wieder gerne eine asiatische Note verleiht, fällt das Gesprächsthema automatisch auf das Aushängeschild aus dem Hause Alphart – den Rotgipfler. „Der Rotgipfler ist ein Wein, der perfekt zu der asiatischen Küche passt“, erklärt der Winzer. 2013 hat er ihm



Noch ein Schluck vom Rotgipfler aus der Thermenregion, bevor Karl Alphart sich von den Variationen aus Bernhard Grubers Küche verwöhnen lässt

## FAKTEN

### Küche mit Haube

**Schmackhaft**  
Bernhard Gruber hat sein Handwerk in den besten Häusern Österreichs gelernt. Seit 2011 betreibt er das „Alte Backhaus“. Geöffnet ist das Lokal von Di. bis Sa. von 11.30 bis 14 Uhr und 17.30 bis 22.30 Uhr

### Weingut

Karl Alpharts Weinbaugebiet erstreckt sich von Perchtoldsdorf bis Bad Vöslau. Neben den Burgundersorten sind es vor allem der Rotgipfler und Zierfandler, die die Region prägen.



tät am Herd. „Ich komme immer dann wenn wenig los ist, also nicht zur Stoßzeit. Dann lasse ich mir zeigen, was er gerade für neue Ideen hat“, sagt der Winzer. Und davon gibt es reichlich: Die Melonenkaltchale mit Honig-Chilligarnele oder der Rosa Rücken vom Tauernlamm. Alphart läuft schon beim Lesen das Wasser im Mund zusammen. Da Gruber seiner Küche auch immer wieder gerne eine asiatische Note verleiht, fällt das Gesprächsthema automatisch auf das Aushängeschild aus dem Hause Alphart – den Rotgipfler. „Der Rotgipfler ist ein Wein, der perfekt zu der asiatischen Küche passt“, erklärt der Winzer. 2013 hat er ihm



Bernhard Gruber hat bereits eine Haube und will noch mehr



Jüngste Kreation des Teams: Das „Neue Backhaus“ jeden 2. Mittwoch

die größte Auszeichnung eingebracht, die man in Österreich für Wein erhalten kann. Nämlich den Titel „Falstaff-Winzer des Jahres“.

Alphart kann mit seinem Weingut auf eine lange Geschichte zurückblicken. 1762 betrieb die Familie erstmals Weinbau in Traiskirchen.

1986 machte Karl Alphart aus der gemischten Landwirtschaft einen reinen Weinbaubetrieb mit heute gut 30 Hektar und einem eigenen Heuri-

gen. Außerdem bewirtschaftet er zusammen mit seinen Winzer-Kollegen Leo Aumann und Erich Polz das Freigut Thallern in Gumpoldskirchen.

Angesichts seines vollen Kalenders und der Arbeit im Weingarten versucht Alphart regelmäßig auch bei einem guten Essen „abzuschalten“. Zuletzt gelang ihm das bei Bernhard Grubers jüngster Erfindung – dem „Neuen Backhaus“. Jeden zweiten Mittwochabend kredenzt der Wirt ein fünfgängiges Menü samt Weinbegleitung und das für 45 Euro. „Das alles in lockerer Atmosphäre, ganz entsprechend dem neuen Trend zum Casual Fine Dining“, sagt Gruber.

## ÜBERBLICK

### Geschwister müssen nicht nach Spanien

**Oberösterreich.** Freitagabend fällte das Gericht in Gmunden sein Urteil: Jene beiden Kinder, die nach langem Sorgerechtsstreit zu ihrem Vater nach Spanien zurückkehren hätten sollen, dürfen nun im Land bleiben (der KURIER berichtete in einem Teil seiner Samstag-Ausgabe). Die Mutter war 2013 mit ihrer Tochter und ihrem Sohn von Mallorca heim gezogen, der spanische Vater zog vor Gericht. Die Zwölfjährige und ihr Bruder, 10, beharrten darauf, in Österreich zu bleiben. Dutzende Freunde und Bekannten demonstrierten Freitag vor dem Bezirksgericht für sie.

### 29-jährige Joggerin lag leblos in einem Bach

**Oberösterreich.** Eine 29-jährige Frau ist am Freitagvormittag in der Gemeinde Raab (Bezirk Schärding) tot in einem Bach aufgefunden worden. Nach derzeitigem Ermittlungsstand sei keine Gewalteinwirkung festzustellen, sagte Polizeisprecherin Heide Klopff. Anfang kommender Woche werde eine Obduktion durchgeführt. Die Hobbysportlerin kam vom Lauftraining nicht nach Hause, woraufhin ihr Freund die Polizei verständigte. Eine erste Suchaktion verlief ergebnislos. Ihr Freund fand die Frau schließlich leblos im Bach liegend.



### Feuerwehr befreite Kind aus Geländer

**Kilb.** Der kleine Lukas benötigte am Samstag die Hilfe der Feuerwehr. Der Fünfjährige wollte in den Bach schauen und steckte dafür seinen Kopf durch das Geländer. Dabei blieb er allerdings stecken. Die Feuerwehr Kilb konnte den Bub zum Glück aus seiner misslichen Lage rasch befreien.

## WEITERE MELDUNGEN

### Mann wurde aus Auto geschleudert

**Niederösterreich.** Einen Schwerverletzten forderte in der Nacht auf Samstag ein Autounfall in Stössing im Bezirk St. Pölten. Ein 21-Jähriger war aus noch unbekannter Ursache mit seinem Wagen von der Straße abgekommen, das Fahrzeug überschlug sich mehrmals. Dabei wurde der Fahrer aus dem Pkw geschleudert und blieb verletzt liegen. Der junge Mann wurde nach der Erstversorgung in das Universitätsklinikum St. Pölten gebracht. Die Feuerwehr transportierte das Wrack ab.

**NAMENSTAG 12. 7.**  
Siegbert, Henriette, Felix

**EUROMILLIONEN**  
Ziehung vom 10. Juli 2015  
5 8 15 35 41 4 5  
1 x 5+2 à € 40.998.254,00  
3 x 5+1 à € 496.041,00  
10 x 5+0 à € 49.604,10  
52 x 4+2 à € 4.769,60  
1.240 x 4+1 à € 175,00  
2.017 x 4+0 à € 107,50  
2.856 x 3+2 à € 54,20  
36.467 x 2+2 à € 19,50  
61.361 x 3+1 à € 11,10  
93.125 x 3+0 à € 12,30  
191.325 x 1+2 à € 10,50  
772.206 x 2+1 à € 7,00  
1.298.084 x 2+0 à € 4,20  
15 Mio € im Europot  
Zahlen ohne Gewähr

**VIELE GEWINN-MÖGLICHKEITEN!**  
Nur auf:  
**KURIER.at/gewinnspiele**