

## WEIN DER WOCHE

### SARAGIO 2012, Valdonica

So mancher träumt davon, auszustelgen und irgendwo im Süden ein eigenes Weingut zu betreiben – doch nur wenige verwirklichen diesen Traum. Einer, der es durchgezogen hat, ist der Österreicher Martin Kerres: Er war Kinderarzt und Spitalsmanager und ein wenig frustriert von

den nebelgrauen Wintern seiner Heimat. Zuerst wollte er nur ein Häuschen in der Maremma, dem südlichen Teil der Toskana, kaufen. Dann wurde es ein Weingut mit angrenzenden Rebflächen. Weil ihm das alles so gut gefiel, hängte er seinen Job an den Nagel und wurde Berufswinzer. Und

zwar mit Leib und Seele. Im Gegensatz zu vielen Winzern in der Maremma setzt Kerres aber nicht auf internationale Stilistik und austauschbare Charakteristik der Weine – er will authentische, für die Region typische Gewächse keltern. Statt Cabernet Sauvignon und Merlot pflanzte er vor allem Sanglovese, die autochthone Rebsorte der Region. Als Mediziner war es ihm auch wichtig, organisch-biologisch zu arbeiten. Sein Saragio 2012 ist reinsortiger Sanglovese, den er für 18 Monate im Eichenfass und dann für weitere 18 Monate in der Flasche reifen lässt. Erst dann kommt er in den Verkauf. Er ist füllig, samtig, aber nicht marmeladig oder überladen, verfügt über vielschichtige Struktur und Länge. Gerade richtig für graue, kalte Winterabende.

BEZUGSQUELLEN:  
[www.valdonica.com](http://www.valdonica.com)  
[www.wainco.at](http://www.wainco.at)



## Gar nicht altbacken

Herbert Hacker über das „Alte Backhaus“ in Wr. Neustadt:

→ Wiener Neustadt in Niederösterreich zählt nicht gerade zu jenen Orten, die mit allzu vielen Adressen für Feinschmecker gesegnet sind. Schon eher das Gegenteil ist der Fall.

Umso erfreulicher, dass es zumindest einem Restaurant gelungen ist, in der letzten Zeit zu einer beachtlichen Form aufzulaufen.

Die alte Backstube von Patron und Küchenchef Bernhard Gruber macht mehr und mehr von sich reden – und das mit Recht. Gruber war mal Souschef von Altmeister und Steirer-Ikone Helmut Österreicher und zählt zu jenen Köchen, die eine wohlthuende Mitte zwischen Kreativität und unerschrockener Geradlinigkeit entwickelt haben. Die Qualität der Produkte ist ihm allemal wichtiger als irgendeine schräge Überdruherkreation.

Derzeit hat Gruber ein interessantes Menü unter dem Titel „Fisch und Meer“ im Programm. Mit Gerichten wie Ceviche vom Butterfisch

und Eismeerforelle oder Jakobsmuschel im Speckmantel mit Sesampolenta und spicy Mango, dazwischen ein Limetten-Sorbet und als Hauptgang ein Thunfisch in Sashimiqualität mit karamelierten Ananas.

Dazu serviert Sommelier Franz Schmutzer Rieslinge aus der Wachau und deutsche Rieslinge von der Mosel. Ein interessanter Ländervergleich und auch Hauptbestandteil der Weinkarte, in der sich einige Schnäppchen und auch ein paar ältere Jahrgänge befinden.

Den Empfehlungen Schmutzers kann man jedenfalls getrost vertrauen. Immer wieder kreiert Gruber so genannte Themenmenüs im Rahmen des Zyklus „Neues Backhaus“. Das nächste läuft ab 25. Jänner unter dem Titel „Käse, aber nicht alles Käse“. Der Menüpreis beträgt 55 Euro.

Auch optisch ist das Backhaus ein Juwel – mit schönem Gewölbe und einem wunderbaren Innenhof. Doch den kann man derzeit bei der Affenkälte vergessen.

TREND  
PRIVAT  
GOURMET



HERBERT HACKER  
Ist trend-Gourmet-  
experte und  
Chefredakteur des  
„Faistaff“-Magazins.

HACKERS CHOICE

## ZART auf der Zunge

Das holländische Ehepaar Emil und Marieke Wijnne erzeugt in einer ehemaligen Scheune im Weinviertel ganz ausgezeichnete Schokolade. Das kommt auch nicht alle Tage vor. Die unter der Marke ZART Chocolate Makers hergestellten Produkte wurden bereits mehrfach bei den „International Chocolate Awards“ in London ausgezeichnet. Unbedingt probieren: Koko Kamli (Tansania) und Plantation Millot (Madagaskar). Hervorragend auch die Pralinen Anis, Himbeer und Veltliner Brand. [www.zartpralinen.at](http://www.zartpralinen.at)



ALTES BACKHAUS  
2700 Wiener Neustadt,  
Bahngasse 1  
TEL.: 02622/81089  
ÖFFNUNGSZEITEN:  
Do.-Sa. 11.30-14 Uhr  
sowie 17.30-22.30 Uhr  
MENÜS:  
von 43,90-76,90 €