



Ein für Weihnachten festlich gedeckter Tisch – Sekt erweist sich dazu als vielseitiger Speisenbegleiter.

BILD: SN/PETRA BADER

# Ein prickelndes Weihnachtsmenü

Schaumwein ist der Klassiker, um auf die besonderen Momente des Lebens anzustoßen. Er macht sich auch exzellent als Speisenbegleiter. Drei talentierte Sommeliers zeigen, wie die Kombination gelingt.

PETRA BADER

**S**ekt ist ein wunderbarer Aperitif, perfekt zum Festtagsbrunch und ein Must, um das neue Jahr willkommen zu heißen. Aber der Schäummer kann noch viel mehr. Auf Basis verschiedenster Rebsorten und Stufen der Sektpyramide (Klassik, Reserve und Große Reserve), von knochentrocken bis charmant restsüß gibt es mittlerweile eine schier unerschöpfliche Bandbreite aus allen Weinbaugebieten Österreichs. Dazu kommen spannende Produkte wie Pet Nat und Co. Es ist also ganz leicht, ein komplettes Menü mit Prickelndem zu begleiten. Sekt erfrischt zudem den Gaumen und bringt Lebendigkeit ins Spiel. Wir fragten den heimischen Sommelier-Nachwuchs um Tipps in Sachen „Sparkling & Food“-Pairing und Inspirationen fürs Weihnachtsmenü.

## Vorspeise: Vorschlag von Roman Bolschetz, Restaurant Shiki, Wien

Carpaccio vom Wagyu Beef mit Sesamcreme und Babybasilikum; dazu 2019 Pet Nat rosé, Toni Hartl, Leithaberg.

Roman Bolschetz (im Bild unten, Bild: Shiki) hat nach Stationen wie dem Kempinski in Wien einen spannenden Arbeitsplatz gefunden: das japanische Restaurant Shiki im Zentrum der Hauptstadt. Dort begleitet er die subtilen und exotischen Gerichte mit seinen spannenden Getränkeempfehlungen. Er findet, dass das Pairing von Schaumwein und Essen oft unterschätzt wird. Dieser müsse raus aus der Nische. Die Schaumweinqualität hierzulande sei so hoch wie nie. Zudem bringe Sekt Spannung ins Menü. Klar, Kombis wie Champus und Austern sind Klassiker. Aber man sollte weiter denken, wie Bolschetz meint. Und: Vor allem die animierende Art von Schaumwein sei toll in der Kombination. Seine Empfehlung: ein Pet Nat rosé zum roh marinierten Rind mit cremigem Sesam und der feinen Würze des Basilikums. Der unkonventionelle Schäummer mit seinen zart-hefigen und kräuterigen Noten begleite das Signature-Gericht des Shiki genial. Die frische Säure belebe und die kraftvoll, dichte Aromatik von Chardonnay, Pinot Noir und



Syrah halte auch dem Fleisch stand, sagt Roman Bolschetz. [www.shiki.at](http://www.shiki.at); [www.toni-hartl.at](http://www.toni-hartl.at)

## Hauptgericht: Vorschlag von Daniel Schicker, Mühlthof, Neufelden (Oberösterreich)

Waller mit Süßerdäpfelcreme und Leinölerdäpfeln; dazu Solera Reserve, Harkamp, Südsteiermark.

Der junge Tiroler Daniel Schicker (im Bild links, Bild: Andreas Balon) hat das Sommelier-Handwerk unter anderem im legendären Landhaus Bacher in Mautern gelernt. Heute ist er eines der größten Talente der Szene und kongenialer Partner für Vierhaubenkoch Philip Rachinger im Mühlthof. Für Schicker ist die Kombination von Schaumwein zum Essen ein hoch spannendes, noch wenig entdecktes Feld. Besonders beim Hauptgang trauen sich viele nicht an einen Sekt heran. Aber: Nahezu alle Fleischgerichte lassen sich damit sehr fein begleiten. Helles Fleisch funktioniert gut mit Burgundersorten, bei dunklem Fleisch passt ein nicht zu fruchtiger Rosé-Sekt. Schwierig wird es lediglich bei Geschmortem, da sei es besser, beim gewohnten, kraftvollen Rotwein zu bleiben, meint Schicker. Unendlich viele Möglichkeiten gebe es bei Gemüse, herrlich passe Sekt auch zu allen Arten von Fischgerichten. Die Empfehlung: Zum gebratenen Wallerfilet mit zweierlei Erdäpfeln schenkt der Sommelier den Solera von Hannes Harkamp ein. Die Salzigkeit des Gerichts sei unglaublich stimmig zum ultratrockenen Sekt, der Holzfassausbau des Grundweins mache genial mit den zarten Röstnoten beim Fisch und dem Schmelz der Erdäpfel.

[www.muehlthof.at](http://www.muehlthof.at); [www.harkamp.at](http://www.harkamp.at)



## Dessert: Vorschlag von Magdalena Rieser, Hotel Karwendel, Pertisau (Tirol)

Lauwarmes Maroniküchlein mit Mascarponecreme und Orangeneis; dazu 2015 Burgunder Reserve, Steininger, Kamptal.

Mit ihren Geschwistern gemeinsam arbeitet Magdalena Rieser (Bild Mitte, Bild: ÖWM/Christine Miess) im elterlichen Hotel Karwendel in Pertisau am Achensee. Die junge Sommelière hat die Ausbildung am Wifi absolviert und schupft seit vier Jahren alles rund um das Thema Wein im eigenen Betrieb. Monatlich schnürt sie spannende, vinologische Pakete für ihre Gäste. Sie ist selbst ein großer Sekt-Fan und

meint, gerade zum Dessert, wenn fruchtbetonte Aromen vielfach eine große Rolle spielen, sei Schaumwein eine heiße Aktie. Ein wichtiger Tipp der jungen Fachfrau: Je mehr Zucker im Dessert, desto restsüßer solle der Sekt dazu sein. Aufpassen müsse man bei Schokolade, die könne man nur schwer zu Schaumwein kombinieren. Ihr Lieblings-Pairing für den Winter: ein Maroniküchlein mit Mascarponecreme und Orangeneis aus der Küche ihrer Schwester zu Karl Steiningers Burgundersekt aus dem Jahrgang 2015. Die nussigen, cremigen Noten der Burgundersorten spiegelten sich in Form von Maroni und Mascarpone am Teller wider, die fruchtbetonte Säure mache sich perfekt zum Orangeneis.

[www.karwendel-achensee.com](http://www.karwendel-achensee.com); [www.weingut-steininger.at](http://www.weingut-steininger.at)

Jetzt Weine schenken



## WAS WÄRE WEIHNACHTEN OHNE WEIN?

Wie ein Baum ohne Schmuck oder ein Geschenk ohne Mascherl. Eh nett, aber unvollendet.

Egal, ob Sie Ihre Liebsten oder sich selbst verwöhnen wollen: Österreichs Winzer haben ihre Schatzkisten für Sie geöffnet!

ÖSTERREICH WEIN  
Große Kunst. Ohne Allüren.  
#aufweihnachten  
[www.weinezumfest.at](http://www.weinezumfest.at)