



Am Weingut Maitz in der Südsteiermark kocht Küchenchef Stefan Penninger Gerichte wie Ratscher Rehrücken mit Sellerie, Vogelbeere und knuspriger Polenta – und das in außergewöhnlicher Qualität.

BILD: SN/WEINGUT MAITZ

Haubenküche am Weingut

Gutes Essen, guter Wein.

Einige Weingüter etablierten als besonderes Plus ein Restaurant auf Haubenniveau. Hier sind unsere Tipps.

PETRA BADER

Der Jamek ist Kult. Kaum irgendwo in der Wachau ist man in Sachen traditioneller Kulinarik besser aufgehoben als hier. Sommers im Garten mit Blick auf die Jochinger Weinberge zu sitzen und die Zeit an sich vorbeiziehen zu lassen, das hat schon was. Aber auch drinnen in den heimeligen Gaststuben geht es gemütlich und geschmackvoll zu. Serviert werden nach wie vor die Klassiker von Edeltraud Jamek: Hechtnockerl, Topfenhaluschka und Gammelschmarren. Die Küchenchefs Alexander Groß und Peter Habegger entwickeln diese klassisch-regionale Küchenlinie aber zudem ständig weiter. Auf der Karte stehen Waldviertler Wildhendlbrust mit Fregola Sarda oder Zander mit Pak Choi und Erdäpfelflan. Dazu passen die prachtvollen Federspiele und Smaragde aus dem Jamek'schen Keller.

WWW.WEINGUT-JAMEK.AT

Gut Oberstockstall

Im Herzen der Weinregion Wagram herrscht französisches Landhausflair. Im Innenhof verströmen Lavendel und bunte Blumen herrlichen Duft. Unter einem großen, schattenspendenden Baum werden die Tische aufgedeckt. Wer bei Familie Salomon einkehrt, genießt unaufgeregte und sympathische Gastfreundschaft. 1987 legte Eva Salomon den Grundstein für das Restaurant. Sohn Matthias hat es bis heute erfolgreich und mit seiner Handschrift adaptiert. Küchenchef Christoph Wagner schafft mit einem saisonalen Angebot und der auf Leichtigkeit ausgelegten Küchenlinie die perfekte Begleitung zu den naturbelassenen Demeter-Weinen von Fritz Salomon. Diese kommen ohne technische Eingriffe aus und spiegeln die Region authentisch wider.

WWW.GUT-OBERSTOCKSTALL.AT

Zur Dankbarkeit

Die Dankbarkeit gilt als gastronomischer Fels in der Brandung am Neusiedler See. Mit dem wunderschönen Kastanienbaum-Gastgarten und den Stuben mit ihrem knarrenden Holzboden zählt der Betrieb zu den wohltuenden Konstanten der Region. Nach Podersdorf pilgern seit vielen Jahren Liebhaber bodenständiger, hochwertiger Küche. Die Weinkarte geht weit über das Übliche hinaus – im Besonderen natürlich bei den eigenen Weinen in Sachen Jahrgangstiefe. Sie machen sich perfekt zu den Küchenklassikern wie Jiddische Hühnerleber oder Somlauer Nockerl.

Verantwortlich für den Weingarten und Keller ist die junge Christine Lentsch. Übrigens: Wer dem Wein und der Küche ausgiebig frönen will, kann direkt gegenüber im Nachtquartier der Familie Lentsch einbuchen.

WWW.DANKBARKEIT.AT

Ratschen

Christoph Wachter, Biowinzer aus Deutsch Schützen im südlichen Burgenland, gilt als unangefochtener Blaufränkisch-Könnler. Ganz gleich, ob von der Riede Saybritz, Weinberg oder Ratschen, jeder einzelne Prachtrotwein ist ein exaktes Abbild des jeweiligen Terroirs. Am besten schmecken diese natürlich unweit ihrer Herkunft. Das dem Weingut angeschlossene Restaurant liegt umgeben von Reben und mit einem fantastischen Blick weit ins Land hinein. In der Küche schwingen Alexander Reiter und Philipp Kaufmann den Kochlöffel und überzeugen in einem ganz und gar unpräzisen Stil. Gerichte wie Rücken und Bries vom Milchkalb oder Perlhuhn mit Sommertrüffel machen sich perfekt zu den außergewöhnlichen Weinen. Und: die Wohnothek mit ihren kleinen Häuschen mitten am Weinberg ist eine ideale Ergänzung.

WWW.RATSCHEN.AT

Maitz

Wolfgang Maitz' Rebstöcke stehen in den besten Lagen rund um seinen Betrieb in der Südsteiermark. Aus dem ursprünglichen Heurigen sei parallel zur Weiterentwicklung der Weine das Haubenrestaurant entstanden, erzählt der Winzer. Der Blick auf die Ratscher Weinberge ist allein schon unschlagbar und eine Reise wert. Küchenchef Stefan Penninger kocht eine grandiose, sehr klare Wohlfühlküche. Ein großer Gewinn im Restaurant ist Sommelier René Kollegger – einer der besten seiner Zunft –, der jedes Gericht mit der passenden Weinempfehlung noch ein Stück perfekter macht. Ein weiterer Grund, um zum Maitz zu kommen, sind die Zimmer des angeschlossenen Weinhotels. Das Haus ist der perfekte Ausgangspunkt für ein paar Tage Auszeit.

WWW.MAITZ.CO.AT

Sattlerhof

Ein unschlagbares Gesamtkonzept: Weingut, Genießerhotel, Restaurant mit Fine Dining und Wirtshausküche. Der Sattlerhof zählt zu den gefragtsten Plätzen in der Südsteiermark, was natürlich auf die Qualität in allen Bereichen zurückzuführen ist. Hannes Sattler kocht kons-

GEWINNSPIEL

Österreich Wein lädt ein

Die Gastronomie ist ein wesentlicher Teil der österreichischen Alltagskultur, ein Ort der Begegnung, wo Wein und Essen genussvoll aufeinandertreffen. Um ihre Verbundenheit mit der heimischen Gastro-Szene zu untermauern, veranstaltet die Österreich Wein Marketing GmbH (ÖWM) im Juli ein attraktives Gewinnspiel.

Täglich zehn Gewinne

Dafür übernimmt sie den ganzen Monat täglich zehn Restaurantrechnungen, wenn ausschließlich österreichischer Wein und Schaumwein konsumiert wurden. Die Teilnahme am Gewinnspiel erfolgt durch die Einsendung der Kopie beziehungsweise des Fotos einer Rechnung von einem Restaurantbesuch im Monat Juli. Die Übermittlung kann entweder per E-Mail an GEWINNEN@OESTERREICHWEIN.AT oder über das Onlineformular auf WWW.OESTERREICHWEINLADTEIN.AT erfolgen.

Als Gewinn wird jeweils der gesamte Wert der eingesendeten Rechnung bis zu einem maximalen Betrag von 200 Euro ersetzt. Unter allen Einsendungen werden täglich zehn Gewinner ermittelt. Also nichts wie raus, Wein aus Österreich in der Gastronomie konsumieren, Rechnung schicken und gewinnen.

tant auf hohem Niveau. Die Weinkarte ist, auch international, bestens sortiert. Trotzdem sollte man unbedingt die hauseigenen Weine zum Essen probieren. Alexander und Andreas – Willi Sattlers Söhne – haben aktuell die Agenden im Weingarten und Keller übernommen und machen ihre Sache bestechend gut. Ganz gleich, ob Sauvignon Blanc Ried Kranachberg, Muskateller Ried Sernauberg oder Morillon Ried Pfarrweingarten – ihre Weine gehören zu den weltweit gesuchtesten Klassikern aus der Steiermark.

WWW.SATTLERHOF.AT

JETZT MITMACHEN UND GEWINNEN!

ÖSTERREICH WEIN LÄDT EIN!

Genießen & gewinnen: Im gesamten Juli 2021 übernehmen wir täglich die Kosten von 10 Lokal-Besuchen, bei denen Wein aus Österreich das Essen begleitet.

So einfach geht's:

- SPEISEN & WEIN AUS ÖSTERREICH GENIESSEN**
- RECHNUNG EINSCHICKEN**
an gewinnen@oesterreichwein.at
oder auf oesterreichweinlaedtein.at
- GEWINNEN**

Details und Teilnahmebedingungen:
oesterreichweinlaedtein.at

WINE-MODERATION
CHOOSE | SHARE | CARE

ÖSTERREICH WEIN
Große Kunst. Ohne Allüren.