

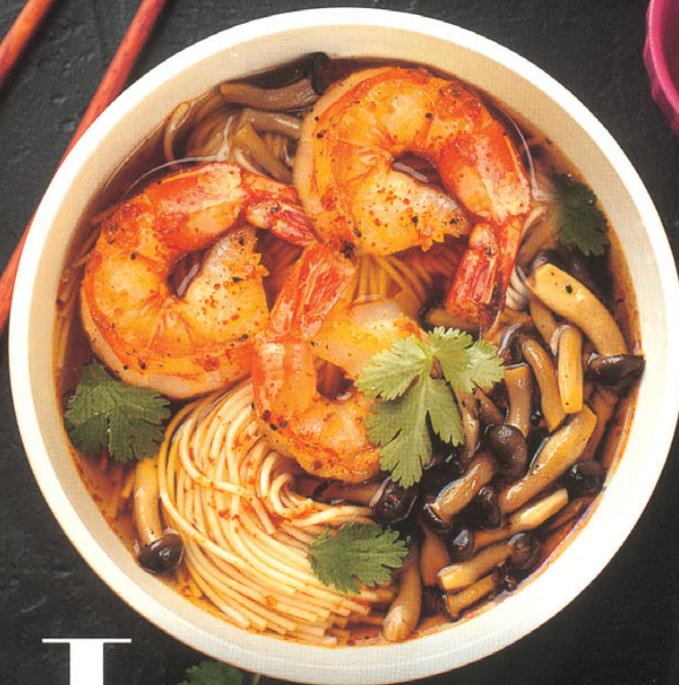
falstaff / okt - nov 2016

GENIESEN WEIN ESSEN REISEN falstaff

JUNG
NEWCOMER
DER WEINSZENE

BRÜHWARM
DER NEUE
CAFÉ GUIDE

WILD
SCHOTTLAND
FÜR GOURMETS



Japan

ALLES ÜBER TOKIO, SAKE, DASHI, SUSHI

P.B.B. GZ 02Z030053 M: FUHRICHGASSE 8, 1010 WIEN



OKTOBER-NOVEMBER

inhalt



86 TOKIO

Tokio ist die Stadt mit den weltweit meisten Restaurants für Feinschmecker. Ein kulinarisches Universum, unvergleichlich, unmäßig und mitunter auch ein wenig unergründlich.

COVER

FOTO: SHUTTERSTOCK



18

Die besten Jungwinzer Österreichs.



40

Winzer im Beaujolais besinnen sich jetzt auf ihre Terroir-Qualitäten.



WEIN & MEHR

- 18 JUNGSTARS
Junge Talente im österreichischen Weinbau
- 32 WEINWUNDERWELT
Am Georgenberg hat Christian Trierenberg ein Refugium für Weinliebhaber geschaffen
- 40 BEAUJOLAIS: NICHT NUR MASSE
Beaujolais steht vor einer Zeitwende
- 50 PRIMITIVO & ZINFANDEL
Alles zur Rebenverwandtschaft der Kroaten
- 58 ALLES BITTER ODER WAS?
Kräuterbitter liegen wieder im Trend
- 69 BARKULTUR
Peru im Cocktailglas: Pisco

COVER: JAPAN

- 72 WEIN AUS REIS: SAKE
Sake erobert europäische Spitzenlokale
- 80 JAPANISCHER WHISKY
In kleinen japanischen Destillieren wird weltweit gefragter Whisky erzeugt
- 86 TOKIO: MEGACITY FÜR DEN MAGEN
Nirgendwo auf der Welt hat gutes Essen einen noch höheren Stellenwert
- 104 JAPAN ZUM NACHKOCHEN
Die Küche Japans ist finessenreich: Drei Spitzenköche verraten Rezeptideen

- 9 HERAUSGEBERBRIEF
- 11 EDITORIAL
- 175 BUCHTIPPS
- 209 LESERBRIEFE
- 227 IMPRESSUM
- 250 TISCHGESPRÄCH

80

Der Schock der Schotten: Japanischer Whisky zählt heute zu den besten der Welt.



Historische Produktionsanlage von Zwack. »Unicum« als Likör-Unikat.

ALLES BITTER ODER WAS?

Kräuterliköre und Kräuterbitter stammen aus der Zeit uralter Klosterapotheken. Einige von ihnen wurden weltberühmt und zu Klassikern. Jetzt sind sie in vielen Bars wieder modern.

TEXT ERHARD RUTHNER

Nach dem Essen den Verdauungsschluck nicht vergessen. Diese Weisheit der Großeltern wird heute noch gerne befolgt, auch wenn die verdauungsfördernde Wirkung von Alkohol medizinisch überhaupt nicht nachvollziehbar ist und eher in das Reich der unausrottbaren Legenden gehört.

Eine beruhigende Wirkung durch Kräuter auf den Magen-Darm-Trakt ist hingegen allgemein bekannt, und so ist es nicht verwunderlich, dass schon früh in der Geschichte Kräuterbitter und Kräuterliköre entstanden sind. Etwa im Hospital von Salerno, der Urstätte des selbstständigen Apothekergewerbes. Aber auch die Benediktinermönche des Klosters Monte Cassino verstanden sich schon vor Urzeiten darauf, Kräuter für Tinkturen und Liköre einzusetzen.

Viele heute noch hergestellte und beliebte Liköre haben tatsächlich ihre Wurzeln in Klosterapotheken. Bénédictine und Chartreuse aus Frankreich, genauso wie Averna aus Italien und die Elixiere der Klosterbrennerei Andechs in Deutschland. Aber auch später waren es oftmals Apotheker, die besonders in Oberitalien zu Beginn des 19. Jahrhunderts einen regelrechten Kräuter-Boom unter den Getränkemachern auslösten. Es sind Namen wie Ausano Ramazzotti, Gaspare Campari, Maria Branca, Francesco Peloni (Bräulio), aber auch Benedetto Carpano, der allerdings mit seiner Idee, Wein mit Gewürzen zu verfeinern, den Wermut erfunden hat.

Auch Johann Becher und József Max Zwack begannen damals in Österreich-Ungarn mit der Vermarktung von Rezepten ihrer Familien, und noch heute gelten Becherovka und Unicum in Tschechien und Ungarn als landestypische Getränke.

Die Welt der Kräuterbitter einzuteilen ist bisweilen ein schwieriges Unterfangen. Liest man sich die einschlägigen Verordnungen >



Kräuterbitter haben eine beruhigende Wirkung auf den Magen-Darm-Trakt. Das wusste man schon vor 200 Jahren.

Destillateurmeister bei Jägermeister: vom Altherrenimage gelöst.

Der von Curt Mast 1934 entwickelte Jägermeister gilt ebenfalls als Beispiel dafür, wie eine gute Idee eine Marke zu einem weltweiten Verkaufsschlager macht.

> durch, stellt man fest, dass der bittere Geschmack für die Klassifizierung als Bitterspirituose ausschlaggebend ist. Weiters ist ein Mindestalkoholgehalt von 15 Vol.-% erforderlich, eine Grenze, die auch für Liköre gilt.

Einige Marken, wie Mariazeller Kräuterbitter oder Fernet-Branca, weisen wenig bis gar keinen Zucker auf, werden aber im Allgemeinen auch gerne mal als Liköre bezeichnet. Da viele Vertreter einen Zuckeranteil von 100 Gramm oder mehr pro Liter aufweisen, fallen sie eindeutig unter die Definition eines Likörs.

Auch die Abgrenzung zu anderen Spirituosen, die mit Kräutern aromatisiert werden, ist nicht immer einfach. Viele Marken haben es jedenfalls zu Kultstatus gebracht und sind tief im Alltagsleben verwurzelt.

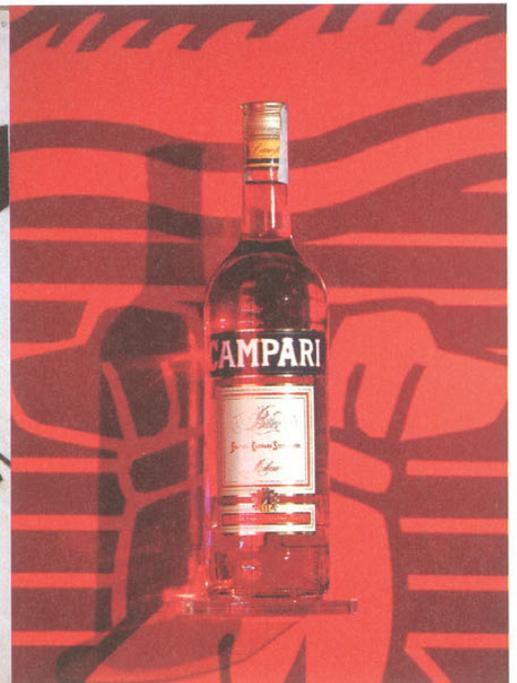
Dass Kräuterbitterliköre keineswegs ein Thema der Vergangenheit sind, sondern in den letzten Jahren einen fixen Platz in der Jugend- und Popkultur erlangt haben, zeigt sich sowohl im Bereich der Aperitif- als auch der Digestifliköre. 2004 begann etwa die Gruppo Campari für ihre Marke Aperol in Deutschland ein ausgefeiltes Marketing-Konzept umzusetzen. Basierend auf der norditalienischen Lebensart, sich nach der Arbeit in Bars zu treffen und sich einen leichten Drink zu genehmigen, ehe man zum Abendessen nach Hause geht, hat man einen Aperitivo geschaffen, der als Weinmischgetränk mit

Spritz und Bitterlikör, als Aperol Spritz, beworben wurde. Der Erfolg war überwältigend, denn seit einigen Jahren gibt es, besonders in der warmen Jahreszeit, kaum einen Gastgarten, aus dem nicht Weingläser mit dem typisch orangen Inhalt optisch herausstechen.

Der von Curt Mast 1934 entwickelte Jägermeister gilt ebenfalls als Beispiel dafür, wie eine gute Idee eine Marke zu einem Verkaufsschlager macht. Mast war selbst leidenschaftlicher Jäger und dafür bekannt, dass er gerne Proben seines Likörs zu Jagdgesellschaften mitnahm. Als es darum ging, >



Campari-Sujet aus dem Jahre 1936.





NEGRONI

ZUTATEN

2 cl Campari
2 cl roter Vermouth
2 cl Gin

ZUBEREITUNG

Klassisch wird der Negroni im Glas gebaut, wobei die Ingredienzen nacheinander über Eiswürfel in einen Tumbler geleert werden. Nur einmal kurz durchrühren – fertig. Optional kann mit etwas Sodawasser aufgespritzt werden.

HANKY PANKY

ZUTATEN

4,5 cl Gin
4,5 cl roter Vermouth
2 Dashes Fernet-Branca

ZUBEREITUNG

Zutaten in einem Rührglas sehr kalt rühren. In ein vorgekühltes Cocktailglas abseihen und mit einer Zitronenzeste garnieren.

COCKTAIL- KULTUR MIT KRÄUTER- BITTERS



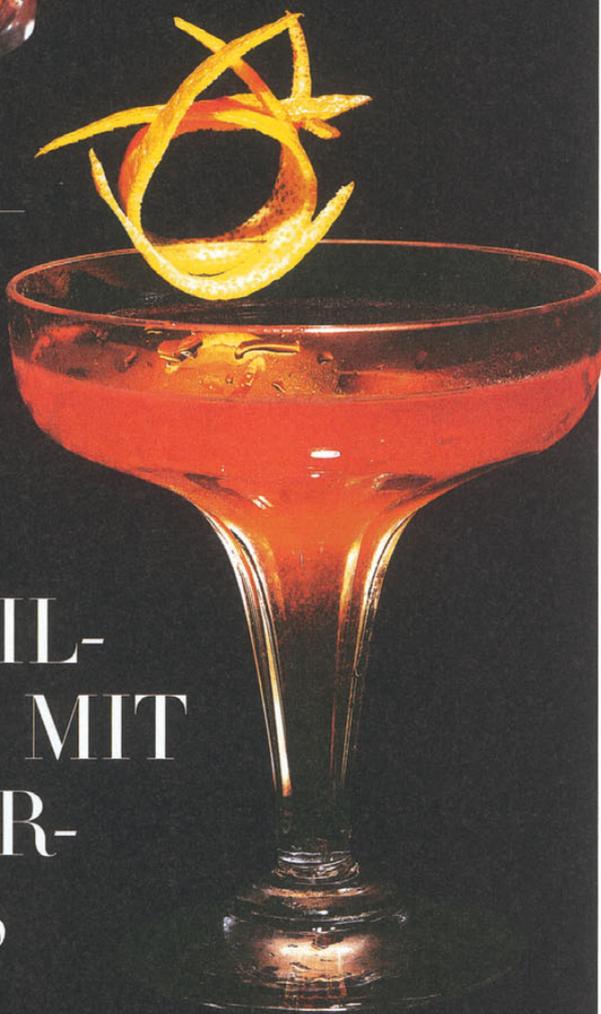
VIEUX CARRE

ZUTATEN

1,5 cl Rye Whiskey
1,5 cl Cognac
1,5 cl Italian Vermouth
1/2 bsp. Bénédictine DOM
Dash Peychaud's
Dash Angostura

ZUBEREITUNG

Zutaten in einem Rührglas sehr kalt rühren. In ein vorgekühltes Cocktailglas abseihen und mit einer Zitronenzeste garnieren.



> seinem Likör einen Namen zu geben, war ein jagdlicher Bezug somit selbstverständlich. Seit den frühen 1960er-Jahren wird Jägermeister exportiert und ist derzeit in über 110 Ländern der Welt erhältlich. In den 1990er-Jahren konnte sich die Marke auch vom „Altherren-Image“ lösen und setzt seither mit wohlüberlegten Strategien darauf, in vielen Publikumsschichten zu punkten.

Ein beispielhafter Coup gelang der Marke mit der Gründung des Barkeeperzirkels »Hubertus Rat«, dessen Ziel es ist, aus der Perspektive der Barprofis heraus zu handeln. Aber nicht nur Profis können diese Erkenntnisse nutzen, auch die Gäste werden über die Homepage des Rates über Rezepte, Events und andere Projekte informiert.

Vor allem Auftritte bei Festivals sind ein fixer Bestandteil der Aktivitäten der Kultmarke. Zahlreiche Aktivitäten verbindet dabei stets eines: der verantwortungsvolle Genuss des traditionsreichen Getränks. »Einer unserer obersten Grundsätze ist, dass wir uns bei Jägermeister für einen verantwortungsvollen Umgang mit Alkohol einsetzen«, erklärt Anna Zenz, Brand Managerin bei Jägermeister, »die Marke steht für Gemeinschaft und das Erleben positiver Momente mit Freunden – und das spiegelt sich auch in unseren Aktionen wider.«

Aber nicht nur in Europa erfreuen sich die Kräuterelixiere großer Beliebtheit. Vom heutigen Venezuela aus verbreitete sich schon früh eine Bitterspirituose in die Bars und Küchen der ganzen Welt. 1824 entwickelte der deutsche Arzt Johann Gottlieb Sievert, der mit den Truppen Simon Bolívars gegen die Spanier kämpfte, ein Kräuter-tonikum, das gegen Tropenkrankheiten wirken sollte.

Dies gelang nicht, allerdings entstand dabei das Rezept für den Angostura Würz-bitter, der ein unverzichtbarer Bestandteil vieler klassischer Cocktails wurde. Heute befindet sich das Stammhaus von Angostura auf Trinidad.

Aber auch klassische Kräuterbitter werden in Südamerika hergestellt. Paul Underberg etwa, der Enkel des Firmengründers, bereiste gerne die Welt und fand in Brasilien die Chance, den Absatzmarkt für den Likör seines Großvaters Hubert zu erweitern.

1933 wurde »Underberg do Brasil« gegründet und später das ursprüngliche Rezept an den südamerikanischen Geschmack angepasst. Ergebnis: Die Kräuterspirituose gilt heute als verkaufstärkste Brasiliens.

Basilikum, Rosmarin, Oregano – wer Kräuter hat, hat auch Likör.



Neben traditionellen Klassikern, wie dem Gurktaler Alpenkräuter oder dem Rossbacher, versuchen auch immer mehr junge Start-ups zu reüssieren.

> In Europa zeigt sich die Vielfalt der Kräuterspirituosen derzeit vor allem in Österreich, wo sich eine durchaus lebendige Szene entwickelt hat. Neben traditionellen Klassikern, wie dem Gurktaler Alpenkräuter, dem Rossbacher und Gautier-Mücksteins Kräuterbitter versuchen auch immer mehr junge Start-ups, auf diesem Gebiet zu reüssieren. Bestes Beispiel: Motoröl, ein kleiner Produzent aus dem Waldviertel, wo man auf die Feststellung Wert legt, dass die Marke schon einmal in den 1920er-Jahren existierte.

Damals kaschierte ein geschickter Mechaniker seinen Likör aus Anis, Süßholz und Kräutern als Motoröl, um seine Frau zu täuschen. Rund 80 Jahre später fanden sein Enkel und ein Freund das handgeschriebene Originalrezept und brachten so das »Öl« wieder zum Fließen.



! Kräuterbitter im Falstaff-Check unter www.falstaff.at/kraeuterbitter

DER GESUNDE VERDAUUNGSSCHNAPS – NUR EIN MYTHOS?

Nach einem üppigen Essen hat bei vielen das Verdauungsschnapsel Tradition. Das ist gesellig und fördert die Stimmung, der Magen kommt damit aber nicht mehr auf Touren. Es scheint sogar umgekehrt zu sein. Hochprozentiges entschleunigt die Verdauungsarbeit.

Dass man trotzdem ein Gefühl der Entspannung erlebt, liegt an der grundsätzlichen Wirkung des Alkohols. Er erweitert die Blutgefäße und wirkt relaxierend auf die Muskeln, so auch auf den Magen. Das Völlegefühl weicht, und ein trügerisches Gefühl der Erleichterung macht sich breit. Dabei

konzentriert sich der Körper nun vor allem auf den Abbau des Alkohols, anstatt das Gegessene zu verarbeiten. Die Verdauung im Magen ist verzögert und der Weitertransport der Nahrung in den Dünndarm gehemmt.

Diesen Effekt haben Schweizer Forscher mit einem kleinen Experiment demonstriert: Von zwanzig Testpersonen trank die Hälfte zum Käsefondue ein Glas Weißwein und danach einen Schnaps, die andere eine Tasse Schwarztee und als »Digestif« ein Glas Wasser. Um die Verdauungsgeschwindigkeit zu erfassen, markierten die Wissenschaftler

den Käse mit speziellen Marker-Molekülen (C13-Isotope) und verfolgten deren Abbau im Magen und Darm mit Atemtests. Bei den Wein-/Schnapstrinkern war die Verdauung deutlich langsamer als bei den Tee-/Wassertrinkern.

Alkohol kurbelt die Verdauung nur in geringen Konzentrationen (< 5 Vol.-%) an. Dann regt er die Schleimhautzellen im Magen an, mehr Magensäure zu produzieren. Bier und Wein (mit einem Glas Wasser oder gespritzt) fördern daher durchaus die Verdauung. Ebenso wirken Kaffee oder Kräutertee als Magensäure-Kitzler. (Marlies Gruber)

BEST OF KRÄUTERBITTER

91



AMARO NONINO

35 Vol.-%

Duft von Orangenzesten, Bitterorganenmarmelade, Thymian, Menthol sowie exotische Noten wie Mango; am Gaumen ein schönes Spiel aus süß und bitter, Pfeffer und Lakritz wahrnehmbar, Kakao im Nachhall.

www.killis.at
€ 21,99

90



ROSSBACHER

32 Vol.-%

Ein angenehm frischer Geruch umgarnet die Nase und entfaltet leicht minzige Noten und etwas Kaffeearoma. Am Gaumen entfaltet sich ein bunter Kräutermix, harmonisch balanciert mit süßen Noten. Langer, milder Abgang.

www.delfabro.at
€ 12,20

90



AMARO RAMAZZOTTI

30 Vol.-%

Der Auftakt beginnt sehr fruchtig, die Nase wittert Orange. Am Gaumen dringt dann eine kraftvolle, würzig-bittere Aromatik durch. Eine kräuterige Vielfalt begleitet einen langen Nachhall mit reichlich Bittere.

www.delfabro.at
€ 13,45

91



BRÄULIO

21 Vol.-%

Ein intensiver Duft mit vielfältigen Kräuternoten. Fast ein wenig mediterran mit Thymian und Rosmarin. Das Mundgefühl ist angenehm kühl und entfaltet einen Hauch Pfefferminze. Langer, sehr angenehmer Nachhall.

www.delfabro.at
€ 19,19

90



UNDERBERG

44 Vol.-%

Die Kräutervielfalt betört Nase und Gaumen. Nelke, etwas Zimt und Anklänge an Lebkuchen vermählen sich mit medizinischen Noten von Kräutern und etwas Salmiak. Der Nachhall hält lange und wärmend an.

www.delfabro.at
€ 10,80 (12 x 0,02l)

90



GÖLLES EDELBITTER

30 Vol.-%

Nussige Aromatik, röstige Kaffeetonen, Balsamico, etwas schotig. Am Gaumen Walnuss, Minze, Angelika, etwas Rosmarin. Schönes Spiel aus Süße und Bittere, langer Nachhall. Insgesamt sehr eleganter Eindruck.

www.delfabro.at
€ 25,88

91



UNICUM ZWACK

40 Vol.-%

Frisches Wiesenkraut und Anklänge von Eukalyptus und Minze im intensiven Duft. Deftige Kräuter gesellen sich hinzu

und prickeln im Mundraum, wo sie eine gewisse herbe Schärfe verströmen. Langer Abgang.

www.killis.at
€ 14,49

90



AVERNA

29 Vol.-%

Zurückhaltende, eher dezente Nase. Leichte Kräuterfacetten treffen auf etwas Süßholz. Am Gaumen mit Gewürzen, Rosmarin, Lakritze, Anklängen von Kakao und etwas Nuss. Langer, wärmender Abgang.

www.delfabro.at
€ 14,15

89



GURKTALER ALPENKRÄUTER

27 Vol.-%

Der kräuterige Duft hält eine ordentliche Dosis Lakritze parat. Die angenehm dezente Nase mündet in eine ausgewogene, feinherbe Fülle im Mund. Die Mischung aus Kräuter- und Fruchtnoten ist harmonisch komponiert.

www.killis.at
€ 10,99