

falstaff / jun 2019

GENIESSEN · WEIN · ESSEN · REISEN

falstaff

**SENSATIONELL
BORDEAUX EN
PRIMEUR 2018**

**INSPIRIEREND
GOURMETREISE
NACH HAMBURG**

**LEGENDÄR
DAS COMEBACK
DES WODKA**



Feuer & Flamme

DAS BESTE VOM BESTEN: GRILLEN FÜR GOURMETS



74

Kaum eine Technik aus der Küche ist so alt wie das Grillen – und kaum eine lieben wir mehr, egal, ob mit indirekter oder direkter Hitze, Holzkohle oder Briketts, Fleisch, Fisch oder Gemüse.

COVER
FOTO: STOCKFOOD /
JOHNS, DOUGLAS



26

Von der Schweiz bis nach Deutschland bauen die Winzer entlang des Rheins Wein an.



52

Pingus ist Kult – Peter Sisseck ist einer der renommiertesten Winzer Spaniens.

COVER: GRILLEN

- 74 GLÜHENDE LIEBE
Eine kulturell-kulinarische Grillreise von der Steinzeit bis heute
- 80 IM NEW YORKER STEAKHIMMEL
Die neuesten Trends aus dem Steak-Paradies der USA
- 88 FEUER FREI!
Top-Garmethoden – von glühender Hitze, sanftem Garen und stundenlangem Warten
- 92 HER MIT DER KOHLE!
Anzünder, Briketts & Co.
- 94 NEUE FARBEN FÜR DEN GRILL
Gemüse als Hauptprotagonist
- 96 MESSERSCHARF
Die besten Steakmesser
- 98 GRÜN KOMMT VON GRILLEN
Essay von Severin Corti
- 100 EIN FLOTTER DREIER
Pairing-Inspirationen: Welche Sauce passt zu welchem Fleisch? Dazu Bier oder Wein?
- 106 WIE GESUND IST GRILLEN?
Gewusst wie, lautet die Devise
- 110 FLEISCHESLUST
Die besten Fleischer Österreichs

- 9 HERAUSGEBERBRIEF
- 148 BUCHTIPPS
- 182 LESERBRIEFE
- 183 IMPRESSUM
- 228 TISCHGESPRÄCH

14

Bordeaux 2018 – ein großer, teils herausragender Jahrgang.



126

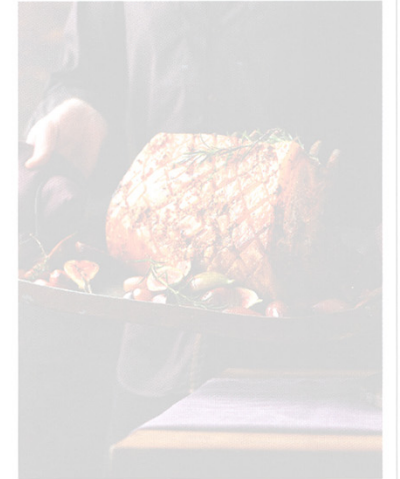
Gegrillte Riesengarnelen mit Tomate, Minze und Chili.

- 120 DER KOBE-KULT
Die Mythen um das Kobe Beef
- 126 MUT ZUR GLUT
Drei Grillrezepte der Extraklasse
- WEIN & MEHR
- 12 WEIN-NOTIZEN
Wein-Chefredakteur Peter Moser präsentiert seine Neuigkeiten aus der Welt des Weins
- 14 BORDEAUX EN PRIMEUR
2018 – ein Spitzenjahrgang für Liebhaber von Bordeaux
- 26 SERIE: AM STROME
Weinkultur am Rhein, Europas Hauptschlagader
- 38 WILDE MISCHUNG
Die Renaissance des Gemischten Satzes
- 44 VELTLINER LAND
Die Erfolgsgeschichte der wichtigsten Rebsorte Österreichs
- 52 SERIE: WORLD CHAMPIONS
Peter Sisseck im Porträt
- 62 COMEBACK EINER LEGENDE
Wodka – Die Besinnung auf Eigengeschmack und Terroir
- GOURMET
- 72 GOURMET-NOTIZEN
Chefredakteurin Ursula Macher präsentiert das Neueste aus der Welt des Genusses

DIE NÄCHSTE FALSTAFF-AUSGABE ERSCHEINT AM 05. 07. 2019

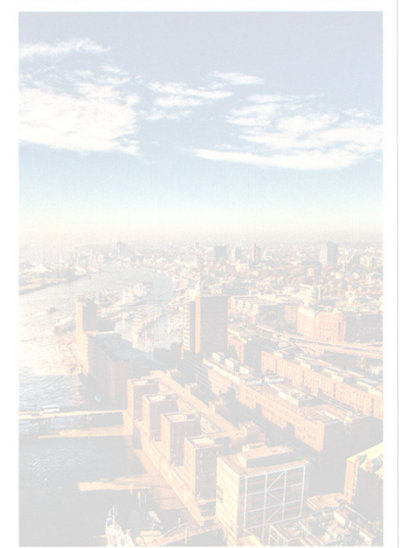
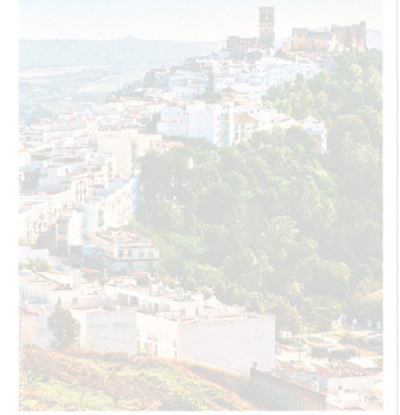
110

Eine neue Generation an Fleischhauern verändert die Branche.



154

Eine kulinarische Reise durch Andalusien.



166

Hamburg, das »Tor zur Welt« – Trend-Spots und Institutionen der Hansestadt.

- 134 SERIE: CORTIS KÜCHENZETTEL
Hochgezweibelte Kreation
- 137 SIXPACK
Sechs Restaurants im Test
- 141 INTERNATIONAL HOTSPOT
Casadonna Reale, Castel di Sangro
- 142 KALT – WARM
Erlebnisse der Gourmetclubmitglieder
- 144 DIE HEURIGEN SIEGER
Die Top-Heurigen aus dem neuen Falstaff-Guide
- 150 ELDORADO
Stylische Tischkultur-Accessoires
- REISE
- 152 TRAVEL-NOTIZEN
Reise-Highlights von Online-Chefredakteur Bernhard Degen
- 154 FEURIGER SÜDEN
Andalusien – von den weißen Dörfern bei Cádiz bis zur prachtvollen Hauptstadt Sevilla
- 166 LONG WEEKEND HAMBURG
Tipps für ein perfektes Wochenende
- JOURNAL
- 176 GUT ZU GAST
- 216 EVENTS
- TASTINGS
- 184 BORDEAUX EN PRIMEUR
- 198 WEINE AM RHEIN
- 204 PROSECCO TROPHY

CLUB events

ALPE-ADRIA PRÄSENTATION	216
ISI-NITRO-COCKTAIL-WORKSHOP & FALKENSTEINER YOGA-ERWACHEN	218
SEE.ESS.SPIELE 2019 AM WÖRTHERSEE	220
THE UNFORGETTABLE EXPERIENCE & WEINGUIDE SÜDTIROL PRÄSENTATION	222
WIENINGER & FRIENDS	224



ALPE-ADRIA ZUM GENIESSEN



Die Spitzenköche Tomaž Kavčič, Hubert Wallner und Emanuele Scarello (v. l. n. r.) verrieten Moderatorin Mojca Mavec ihr Menü, ehe sie an den Lohbergerger-Live-Cooking-Stationen zur Tat schritten.

Im Herzen Wiens wurde Ende März das Herz Europas kulinarisch in Szene gesetzt: Gemeint ist eine der wohl schönsten Regionen des Kontinents: der Alpe-Adria-Raum, dem das Falstaff-Magazin in Kooperation mit den Tourismusverbänden von Kärnten, Slowenien und Friaul-Julisch Venetien nun eine eigene Sonderausgabe widmete. Im Wiener MuseumsQuartier wurde aber nicht nur das knapp 150 Seiten starke Special präsentiert, zusätzlich verwöhnten Spitzenköche und Top-Produzenten der drei Länder die rund 300 geladenen Gäste mit dem Besten der

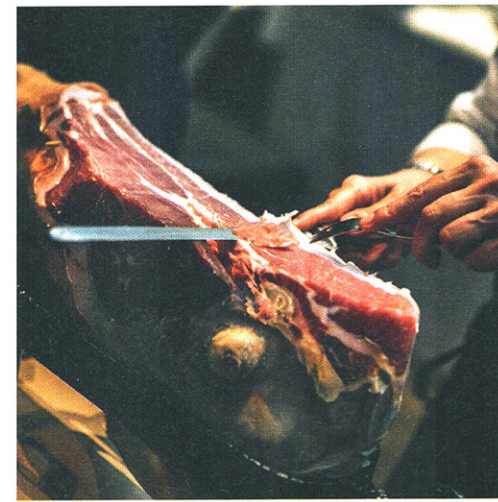
Alpe-Adria-Kulinarik. Vom Kärntner Maischerl (Hubert Wallner, »See Restaurant Saag«, Techelsberg am Wörthersee) über Gin Tonic am Löffel (Tomaž Kavčič, »Pri Lojzetu«, Vipava) bis hin zu mit Montasio-Käse gefülltem Tortello (Emanuele Scarello, »Agli Amici 1887«, Udine) wurden den Besuchern ausgewählte regionale Schmankerl kredenzt, die freilich auch die perfekte Begleitung verlangten. Daher waren für diesen Event auch einige der besten Winzer, Brauer und Brenner des Alpe-Adria-Raums nach Wien gereist und schenkten den Gästen ausgewählte Tropfen ein.

Fotos: Colin Cynuz/Michel



NACHBERICHT

Alle Fotos vom Event unter falstaff.com/alpe-adria-event



Mit seinen Kochkünsten machte der Udineser Zwei-Sterne-Koch Emanuele Scarello (L.) nicht nur Lucio Gomiero, Chef des Tourismusverbands von Friaul-Julisch Venetien, glücklich.



Zufriedene Gastgeber: Christian Kresse (L.), Geschäftsführer Kärnten Werbung, und Falstaff-Herausgeber Wolfgang Rosam.

Guter Geschmack kennt keine Grenzen. Daher naschte Ski-Legende Franz Klammer auch von den Kreationen von Sloweniens Starkoch Tomaž Kavčič; Maja Pak (L.), Direktorin der Slowenischen Tourismuszentrale.



Mixte den »Aperitivo Nonino That's Amaro« für die Gäste selbst: Antonella Nonino.



Regionale Schmankerl vom Feinsten: Spitzenkoch Hubert Wallner (L.) kredenzte herzhaftes Kärntner Maischerl.



Alle iSi-Nitro-Cocktails unter:
falstaff.com/isi-workshop

NACHBERICHT

COCKTAIL-WORKSHOP

Es war ein Gipfeltreffen der Barszene, als Falstaff zum iSi-Nitro-Cocktail-Workshop in den »Kleinod«-Cocktailsalon lud. Die weltweit bekannten Produkte des Wiener Unternehmens iSi sind fixer Bestandteil der Barszene – neu für sich entdeckt haben die Barkeeper das iSi-Nitro-System: Durch die Veredelung mit Stickstoff erhalten die Cocktails eine cremige Textur inklusive samtiger Schaumkrone. Top-Barkeeper wie Heinz Kaiser (»Sky Bar«), Katharina Schwaller (»Heuer«), Kan Zuo (»The Sign Lounge«) und Philipp Ernst (»Josef«) lieferten die Probe aufs Exempel und krenzten den Kollegen Kreationen aus dem iSi-Nitro-System.



Gastgeber Daniel Schober (o.) sorgte im »Kleinod«-Cocktailsalon für einen reibungslosen Ablauf. Und mixte nebenbei auch selbst noch.



V. l. n. r.: An die (iSi-)Flaschen: Katharina Schwaller, Philipp Ernst, Heinz Kaiser (kam mit einem Kollegen) und Kan Zuo kreierten köstliche Drinks. iSi-Geschäftsführerin Mag. Maria Fürnhammer (l.).



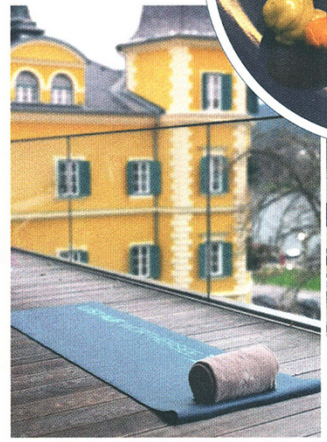
BEWEGENDES FRÜHLINGSERWACHEN

Ein außergewöhnliches Frühlingserwachen fand vom 12. bis 14. April 2019 im edlen »Falkensteiner Schlosshotel Velden« am wunderschönen Wörthersee statt. Die dreitägige Yoga-Genuss-Reise startete am Freitag mit einem Welcome-Dinner im Restaurant »Seespitz« mit einem traumhaften Blick auf den See und spannenden Einblicken in die Welt des Champagners von Perrier-Jouët mit Yoga- und Wein-Expertin Christina Fieber. Am Samstag wurde mit einer Yoga-Einheit in der Kaisersuite und einem reichhaltigen Schlossfrühstück in den Morgen gestartet. Nach einem entspannten Tag im Falkensteiner-Spa und einer weiteren Yoga-



Die Yoga-Genuss-Reise führte in das wunderschöne »Falkensteiner Schlosshotel Velden« am Wörthersee.

Einheit am Nachmittag kreierte Gastkoch Josef Steffner vom »Mesnerhaus« in Mauterndorf gemeinsam mit Thomas Gruber vom Restaurant »Schlossstern« ein fulminantes Fünf-Gänge-Menü, das von erlesenen Natural Wines begleitet wurde. Den krönenden Abschluss des Wochenendes bildete am Sonntag eine finale Yoga-Einheit, um die guten Schwingungen mit nach Hause zu nehmen.



Thomas Gruber (l.) und Josef Steffner kochten ein grandioses Fünf-Gänge-Menü.