

SCHLUCK DER WOCHE

VON PETER HIRSCH

Prost, Joseph Haydn

2006, zu Mozarts 250. Geburtstag, gab's einige Mozartweine unterschiedlicher Qualität. Joseph Haydn (heuer 200. Todestag) entgeht dieser Huldigung auch nicht. Die ersten Weine mit seinem Namen, „die ihm sicher geschmeckt hätten“ (sagen die Winzer), sind bereits auf dem Markt. Weitere werden folgen. Haydn trank Rot und Weiß gerne und reichlich. Musste er auch, bekam er doch einen Teil des Deputats – er diente 40 Jahre der Fürstenfamilie Esterházy – in Form von Wein. Also stellt das Weingut



Esterházy in Eisenstadt eine „Hommage à Joseph Haydn“ vor. Merlot und Cabernet Sauvignon wurden 2007 in Ungarn (Ödenburg) geerntet, vinifiziert wurde in Trausdorf/ Eisenstadt, ausgebaut im großen Fass (zu Haydns Zeit gab's bei uns kein Barrique). Ein recht eleganter Roter ist das geworden, feine, nicht übertriebene Fruchtigkeit (Zwetschken, Brombeeren), nicht zu knapp Säure, präsent Tannin, würzig (mineralisch und außergewöhnlicher Pfeffer), mittlere Länge.

Weingut Esterházy,
02682 / 633 48, 12 Euro

GENUSS

VON PETER HIRSCH



Pinzgauer Reibkäse ist eine nur eng regional bekannte Spezialität.

Foto: hipe

Würzige Hinkelsteinchen

„Sie schauen aus wie kleine, dunkelbraune Hinkelsteine. Sie sind auch fast so hart. Ihr kräftiger Geruch erinnert an Selchspeck und Käse von der Alm. Obelix würden sie bestimmt auch schmecken, die kegelförmigen Pinzgauer Reibkäse.“

Dieses Zitat habe ich im Internet gefunden und ich kann es unterschreiben. Im Pinzgau kennt den Reibkäse aus Vollmilch, Kräutern, Essig und Salz jedes Kind, in der restlichen Welt ist er weitgehend unbekannt. Deshalb hat die Bäuerin Mo-

nika Voglreiter in Piesendorf auch Rezeptkärtchen drucken lassen für jene, die ein ganze Hinkelsteinchen kaufen wollen, und für jene, die den Reibkäse im Glas kaufen, ist die wichtigste Reibkäsespezialität auf dem Etikett vermerkt – die traditionellen Schottenocken: In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen, fein geschnittene Zwiebel anrösten, Reibkäse fein gerieben dazugeben und aufschäumen lassen. Nockerln dazugeben, salzen und pfeffern und mit Schnittlauch bestreut servieren.

Gibt es in der „Schlemmerei“, Linz, Bethlehemstraße 1d



Genussland Oberösterreich

www.genussland.at

WERBUNG



WERBUNG

Täglich tolle Abend-Specials
Mittagsmenüs um nur € 6,90
Sonntags-Frühstück ab € 3,90

ARKADENHOF
Landstraße 12 | 4020 Linz | +43 (0)732 79 53 53
office@arkadenhoflinz.at | www.arkadenhoflinz.at

Lounge & Bar | Montag bis Sonntag,
jeweils von 10.00 Uhr bis 2.00 Uhr
Restaurantbetrieb | Montag bis Sonntag,
jeweils von 11.00 Uhr bis 22.00 Uhr
Sonntag, von 11.00 Uhr bis 15.00 Uhr

OÖN-Weinshow am 28. 3.

„Riesling 2009“ ist Thema der nächsten OÖN-Weinshow im Landhotel „Grünberg am See“ in Gmunden (38 Euro inkl. Buffet). Anmeldungen: 07612 / 77 7 00