

## Ungarischer Sekt aus dem Burgenland

An die 80 Winzer lassen Weine von den Brüdern Szigeti in Gols (Burgenland) versekten. Diese Sekte vermarkten die Winzer unter ihrem eigenen Namen. An die 30 Sekte aber sind „echte Szigeti“ und nicht leicht zu bekommen, weil es sie in Supermärkten nicht gibt.

Alle Szigeti-Sekte werden nach der Champagnermethode erzeugt (Flaschengärung), und einige sind großartig. Zum Beispiel der neue Tokaji-Sekt aus Weinen der Sorten Fur-



mint, Hárslevelü und Muskateller eines bekannten Produzenten der Region Tokaji in Ungarn: fein cremig, vollmundig, fruchtig, angenehme Säure, fein würzig (Muskat, Sandelholz), Haselnuss und Honig, langer Abgang. Besser und teurer (30 Euro) als so mancher Champus.

Szigeti-Sekte bekommt man neuerdings zu Ab-Hof-Preisen in Linz: Ein Sekt-Kontor wurde eingerichtet im „Vino Vitis“ (Museumstraße 29, Eingang Lederergasse), das auch einige andere kulinarische Genüsse bietet: 0664 / 522 45 99

**Genussland Oberösterreich**  
Ihr Landesrat Stockinger

## GENUSS



Lustenauer Senf kann man nicht allein den Vorarlbergern überlassen. Foto: hipe

## Nicht nur süß oder scharf

Im November 2002 begegnete mir Lustenauer Senf zum ersten Mal: Ein Vorarlberger, der in Wien studiert, erzählte, er nehme von zu Hause immer viel Bauernsenf mit, ohne diesen bekomme er Heimweh.

Ich ließ mir diesen Senf, vom Typ her ein Kremser, schicken und obwohl ich begeistert war, blieb es bei dieser einen Begegnung. Ein Fehler, weil sich die 1911 gegründete Senfmanufaktur mutig weiterentwickelt hat und einige tolle Spezialitäten bietet. Diese gibt es nun auch in der Linzer Schlemmerei, die immer

wieder mit neuen Gourmandisen überrascht. Den Bauernsenf gibt's in Linz zwar noch nicht, aber einen sehr feinen, harmonischen Senf mit Grappe und Rosinen und einen außergewöhnlich fruchtsüßen mit Feigen und Rosinen. Den Lustenauer Chilisenf finde ich gar zu höllisch. Der Senf „Schwarzes Gold“ enthält u. a. medizinische Aktivkohle, ein Mittel gegen Durchfall also. Erinnert optisch an zermanschten Kaviar, den in erster Linie süßlichen, nicht an Medizin erinnernden, Geschmack finde ich allerdings mehr eigenwillig als gut.

Gläser mit 190 g zwischen 9 und 9,90 Euro in der Schlemmerei, Bethlehemstraße 1d, Linz, 77 34 98

## Ungarn weit weg vom öden Stierblut

Ungarische Weine waren einst in Österreich beliebt, speziell der rote, billige, meist maximal mäßige „Stierblut“ und süße bis halbtrockene „Tokajer“. Längst hat sich auch Ungarns Weinbau weiterentwickelt, speziell bei Rotweinen. Blaufränkische aus Sopron, Bikavér aus Eger oder Cabernet aus Villány sind zum Teil erstklassig.

Und der berühmte Tokajer? Die Süßweine hatten und haben oft Weltklasse, auch bei



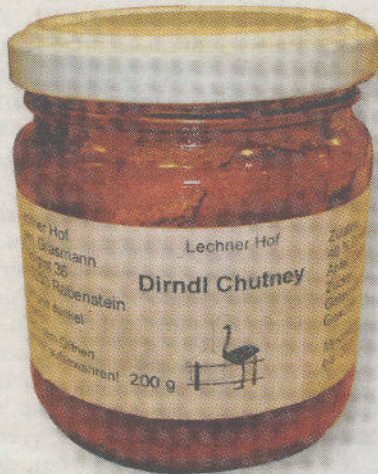
den Preisen: Die Halbliterflasche kostet bis 80 Euro.

Ein grandioses Beispiel für einen trockenen Tokajer bietet das Weingut Patricius nahe Tokaj mit dem „Furmint 2007“: Heu- und Lindenblütennase, Quitte und Apfel, hübsch unauffällige 5 g Restzucker zur knackigen Säure, feine Orangenwürze, gute Länge. Schmeckt (so es das gibt) ein bisserl österreichisch.

0,7-Literflasche 10,60 Euro. Auskunft über Bezugsquellen in Österreich: Fam. Wimpffen, 0664 / 214 16 16

## GENUSS

## VON PETER HIRSCH



Dirndl süß-sauer und würzig: Kornelkirschen sind vielseitig verwertbar.

Foto: hipe

## Dirndln sind nicht nur süß

**Dirndln sind vielseitiger, als viele wissen. Nicht nur morsch. Sie schmecken auch.**

„Würde jede Frau so ein Kleid tragen, gäbe es keine Hässlichkeit mehr“, sagt die britische Designerin Vivienne Westwood über das Dirndl. Soweit die textilen Dirndln und ihre Trägerinnen, die in jungen Jahren ja auch süße Dirndln sind. Hier aber geht's um herbe Dirndln, mit denen das Pielachtal den Einzug in die Liste „Genussregionen Niederösterreichs“ schaffte.

Die Dirndlfrucht (Kornelkirsche) ist reich an Vitamin C, wächst auf einem bis zu 8 Meter hohen Strauch, der hunderte Jahre alt werden kann.

Sie braucht viel Sonne und ist trotzdem mehr herb als süß, ein wenig bitter außerdem. Marmeladen, Gelees, Kompott, Sirup kann man aus Dirndln machen und sie auch zu Schnaps brennen. Einige wenige der vielen Dirndlprodukte vom Lechnerhof (Rabenstein/Pielachtal, 0664/4612444, www.lechner-hof.at) gibt's nun auch in Linz. Mein Tipp: Dirndl-Chutney mit Apfel und Zwiebel, interessant gewürzt. Eine süßsäuerliche, harmonisch-fruchtige Preiselbeer-Alternative, ideal z. B. zu Hirsch- oder Wildschweinschinken und auch zu Gegrilltem kann schmecken.

Glas (200 g) 7,90 Euro: „Schlemmerei“, Linz, Bethlehemstraße 1d, 77 34 98



## Genussland Oberösterreich

www.genussland.at

### Last-Minute-Geschenke mit Raffinesse!



Weihnacht in der Schlemmerei – ohne Stress und Hektik – nehmen Sie sich an den Adventstagen eine Auszeit in der Schlemmerei und verbinden Sie das Angenehme mit dem Nützlichen: shoppen – schlemmen – schenken. Maßgeschneiderte individuelle Beratung und Geschenk Lösungen für jeden Anlass.

**Öffnungszeiten:** Di.–Fr., 10–18 Uhr; Montag geschlossen, Adventsamstage 10–17 Uhr

**SCHLEMMEREI** Bethlehemstraße 1d, A-4020 Linz, Tel. 0732 / 77 34 98  
FEINSTES AUS ÖSTERREICH