

## Ausgezeichnet! Winzer und Delikatessen

**W**einguide und Gourmetmagazin „Falstaff“ zeichnet einmal im Jahr eine hochverdiente Persönlichkeit als „Winzer des Jahres“ aus. Heuer kann sich **Familie Prieler aus Schützen am Gebirge** mit diesem Titel schmücken. Der Preis wird nächste Woche überreicht.

Seit 150 Jahren bewirtschaften die Prielers Weingärten im Gebiet rund um Schützen. Berühmt und immer hoch bewertet sind u. a. die traditionell ausgebauten Pinot Blanc und die im neuen Barrique gereiften Spitzen-Blaufränker. „Das hohe Niveau in allen Weinkategorien beeindruckt ebenso wie der feinfühligere Umgang mit den spezifischen Eigenschaften der jeweiligen Rebsorte und dem dafür ideal ausgewählten Terroir“, bescheinigt „Falstaff“-Chefredakteur Peter Moser der Winzer-Familie.

Die „Weinmacherin“, Juniorchefin Silvia Prieler, erhält den Preis stellvertretend für die Familie. Die promovierte Mikrobiologin führt den Betrieb seit zwölf Jahren. Sie sagt: „Wir machen Weine, die ein bisschen zum Nachdenken anregen und nicht gleich beim ersten Schluck sagen: ‚Hier bin ich‘. Es ist schön, diese Mühen belohnt zu sehen!“

Über eine doppelte Auszeichnung freuen kann sich **Maria Haslehner**, die in der Linzer Bethlehemstraße das kleine, feine Delikatessengeschäft „**Schlemmer**“ betreibt: Sie wurde vom Genuss Guide als bestes Geschäft 2009 für „genussvollen Einkauf“ ausgezeichnet und bekam auch die Auszeichnung als bester „Genuss-Partner Handel 2009“ der „Genussregion Österreich“.

## GENUSSWISSEN

### Würfel- und Packerlsuppen

Der Wiener „Kulinarik-Physiker“ Werner Gruber erklärt in seinem Buch „Die Genussformel“ unter anderem, warum uns Packerl- und „Würfelsuppen“ nicht sonderlich munden: Weil sie (wie auf den Packungen angegeben) zu kurz gekocht werden, schmeckt man „die Industrie“. Allerlei Moleküle, die für die Haltbarkeit nötig sind, werden erst durch längeres Kochen – 15 bis 20 Minuten – zerstört. Bei gebundenen Packerlsuppen und jenen mit Einlage, Nudeln zum Beispiel, nützt dieser Tipp zwar nix, weil langes Kochen die Suppe und die Einlage zerstört. Aber bei klaren Suppen wirkt dieser Trick erstaunlich gut.

## AUFGEDECKT



Herrlich speisen an einem der schönsten Flecken Oberösterreichs.

## Genussvolle Aussicht

**An warmen Tagen findet auf der Terrasse des Riesnerhofes hoch über Mondsee bei einem Glas Mostsekt selbst ein hektischer Tag seinen stimmungsvollen Ausklang.**

**D**en fein perlenden fruchtigen Mostsekt (Flasche um 18 Euro) produziert Patron Andreas Landauer in der hauseigenen Landwirtschaft selbst. Von dort kommen auch die Gustostückerl vom Angusrind und der Fisch für die durchwegs klar komponierten Gerichte, die aus der gehoben-kreativen Küche des Riesnerhofes kommen. Wer eine zünftige Brettljause will, ist hier aber ebenso richtig.

Eine gelungene Überraschung war das **Knödel-Carpaccio mit Eierschwammerln** (5,20 Euro), grandios auf dem Gaumen das **lauwarme Räucherforellenfilet mit Zitronen-Thymian-Butter und Vogersalat** (7,60 Euro). Die **Variation von heimischen Fischen auf jungen Blattsalaten** harmonierte exzellent mit der würzigen Gams-Salami (9,20 Euro). Einzig der Service hinkte etwas hinter der Qualität der Küche her. Zum Hauptgang wechselten wir in eine der liebevoll eingerichteten Stuben mit gepflegt ländlich-eleganten Zügen. Dort servierte dann der Hausherr selbst in wohlthuend professioneller, freundlicher Manier **fangfrische Saibling mit Petersilerdäpfeln** (15,50 Euro) – perfekt

gebraten und **Kalbsbeuscherl mit Rieslingschaum und Griesknöderln** (9,80 Euro). Die rosa gebratene **Lammkrone** war auf dem Punkt, die **Safran-Kroketten** eine kreative Idee (19,50 Euro).

Das hausgemachte, außergewöhnlich raffinierte **Basilikumsorbet** (pro Kugel 2,30 Euro) entzückte uns geradezu. Der **Käseteller mit Zwetschkensenf, Trüffel-Honig und Ananas-Chutney** (9,80 Euro) war gut wie erwartet. Die reichlich bestückte Weinkarte birgt viele große heimische Weine, die Digestifauswahl ist sehr ordentlich und mit eigenen Bränden angereichert.



### Riesnerhof

Mostheuriger & Wirtshaus  
Mondseeberg 6, 5310 Mondsee

Tel.: 06232 / 3333  
Mi bis Sa: 15 - 23 Uhr, So 12 - 23 Uhr;  
im Juli und August auch Di offen



Die kleine Gruppe von OÖN-Redakteurinnen und Redakteuren, die diese Tests schreiben, bleibt anonym, wie in allen seriösen Gourmetführern üblich