

ker und pos... Pin-
 sei kein Küche.
 von Geschmäckern hat mir Heinz
 Reitbauer, der Patron und Chef des
 Wiener „Steirereck“, viel erzählt, als
 wir uns vergangenen Herbst zu ei-
 nem auch hier verbratenen Mittag-
 essen trafen. Von Geschmäckern hat
 er gesprochen, die eine Region ab-
 bilden, von Traditionen, etwa der
 Küche der Monarchie, die man in die Gegenwart holen könnte.
 Von Optik war eher wenig die Rede.

Nun, dann kann man ja einfach einmal nachsehen und
 -schmecken gehen. Wenn ich die sogenannten „Abstracts“, eine
 übliche Einleitung und Zusammenfassung von wissenschaftli-
 chen Studien, formuliere, kann hier nur ein Satz stehen: Im „Steirereck“
 hat sich im vergangenen Jahr mehr getan als in wesent-
 lich längeren Zeiträumen davor. Reitbauers Küche ist kompak-
 ter geworden, noch weit weniger verspielt, als sie es ohnehin
 – im Vergleich zu den erwähnten Feinmechanikern – schon war.
 Und sie muss sich nicht großartig in Schale werfen. Ein Stück in
 Nussbutter confierter Zander liegt ganz einfach neben einer geschmorten
 Fenchelknolle, das Gemüse ist mit Neusetzer, dem steirischen Lardo vom
 Weingut Krispel, belegt. Das sieht unpektakulär aus, aber der Fenchel
 ist mit Calamansi, einer

Steirereck im Stadtpark

Am Heumarkt 2A /
 im Stadtpark, 1030 Wien
 Tel.: 01/713 31 68
 steirereck.at
 Sa, So geschlossen
 Hauptgerichte: 38 bis 52 Euro;
 Menüs 142 und 152 Euro

Dennoch: Die große Überraschung bietet der Rindke, ein
 Porpourri aus Küchengrüßen, die Reitbauers Reise zu einer neu-
 en österreichischen Küche dokumentieren. Da findet sich unter
 den sechs kleinen Schätzen die ganze Seele des Klassikers Tafel-
 spitz in einer kleinen gebratenen Tasche aus Erdäpfelteig, ge-
 füllt mit gesottenem Rind, dazu Schnittlauchsaucen und Blatt-
 spinat – das ist in der Tat himmlisch. Das Kärntner Ritschert, die-
 se winterliche Deftigkeit aus Selchfleisch und Rollgerste, belebt
 die Küche, indem sie aus der Gerste einen Cracker macht, auf
 dem eine Melange aus Wurzelgemüse und Speck liegt; Ritschert
 geht also auch ganz leicht. Oder der Krautwickel mit Waller und
 saurem Spargel, der osteuropäischen Kohlsuppe „Schtschi“ nach-
 empfunden – schade, dass es davon nur einen Bissen pro Person
 gibt. Und dann kommt noch dieser Speck, der gar keiner ist, son-
 dern ein 24 Stunden gepökelter Pilz namens Kräuterseitling, der
 danach kurz geräuchert und weitere 24 Stunden getrocknet wird.
 „48-Stunden-Speck“ heißt er, und mit geschlossenen Augen ist es
 tatsächlich nichts als köstlicher, herzhafter Speck.

Für eine solche Küche braucht man wirklich keine Pinzetten,
 Pinsel und Skalpelle, diese Insignien der Schmock-Küche, auf
 die manche Restaurantführer immer noch so viel Wert legen.
 Mir scheint, dass Heinz Reitbauer jetzt auch auf den Tellern zu
 betonen scheint, wie sehr er es – im Übrigen zu recht, wie ich
 finde – für ein Problem des Guide Michelin hält, immer noch
 keinen dritten Stern erhalten zu haben. Schmeck's. Und wie! ■



schönertrinken

ADI SCHMID • adi.schmid@profil.at



Christania 2013, Bauer-Pörtl

Christania ist eine Rotweinsmischung aus Cabernet Sauvignon und Merlot in Anlehnung an Bordeaux. Die Reben stehen auf schottrigen Lehmböden. Der Wein besticht durch ein ausgeprägtes Aroma nach Cassis, hat eine schöne Würze, ist anfangs rau und gerbstoffbetont, doch nach einiger Zeit in der Ka-

raffe ruht er in sich. Zur Frage, ob dieser Wein hierzulande authentisch ist: Für mich schon, denn die Reben sind alt genug, das Mittelburgenland ist deutlich erkennbar, der Cabernet ist ausgereift und der Merlot gibt ihm Fülle – ein spannender Rotwein aus dem Burgenland, den ich nicht missen möchte (Naturkork, Bio).

Weinbaugebiet: Mittelburgenland
Weinjahr: sehr gut
Bewertung: Klasse Rotwein
Trinkreife: jetzt bis 2030
Preis ab Hof: 20 Euro
Speisenbegleitung:
 Steak oder Schokolade (sic!)

Weinhof Bauer-Pörtl
 Brunnenweg 1,
 7312 Horitschon – Unterpetersdorf
 Tel.: 02610/432 26
 weinhof@bauerpoertl.at, bauerpoertl.at