



TWO TO WATCH

ALESSANDRA DEL FAVERO  OLIVER PIRAS

TEXT: ANDRÉ CIS

RESTAURANT AGA

www.agaristorante.it

Die Dolomiten

Weltnaturerbe, unwirtliche Bergmassive unweit der österreichischen Grenze; Schauplatz blutiger Schlachten des Ersten Weltkrieges; Geburtsstätte der Via-Ferrate-Klettersteige; Heimat dreier Sprachen: Italienisch, Deutsch und Ladinisch, ein romanischer Dialekt, der auch mit dem Rätoromanischen verwandt ist. Urlaubsdestination für Skifahrer im Winter als auch Wanderer im Sommer. Bekannt für seine unzähligen Wellnesshotels und zahlreichen Berggütern. Sie denken instinktiv an Südtirol und das Trentino? Wenn Sie schon einmal am Hochplateau der weltbekannten Drei Zinnen gestanden haben, ist Ihnen vielleicht auch bewusst, dass ein weiterer Teil dieses Gebirges in Venetien liegt. Die dortigen Gebirgsdörfer rund um das Dreigestirn der Tofane dürfen auch als lohnendes Ziel für Feinschmecker gelten.

Szenenwechsel

Das schroffe Gestein des mächtigen Monte Pelmo glüht im Abendrot. Beeindruckt von der gewaltigen Kulisse überrascht es viele Besucher des Cadore immer wieder, welche verborgenen Schätze die Gegend südlich der weltbekannten Sport-Stadt Cortina d'Ampezzo bei genauerer Betrachtung zu bieten hat. In der kleinen Gemeinde San Vito am Fuße des genannten Berges befindet sich das unscheinbare Hotel Villa Trieste, dessen Räumlichkeiten eine der derzeit spannendsten Küchen südlich der Alpen beherbergt. Der Tochter des Hauses, Alessandra del Favero, zog nach ihrer Ausbildung hinaus in die Welt der gehobenen Küche, um sich unter die Fittiche der Gebrüder Cerea vom Drei-Sterne-Restaurant Da Vittorio zu begeben. Das Schicksal war ihr besonders gewogen, und so brachte die junge Köchin nebst reichlich Feinschliff auch ihren neu gefundenen Lebensgefährten, den gebürtigen Sarden Oliver Piras, mit nach Hause in den elterlichen Betrieb. Piras' Lebenslauf strotzt vor renommierten Stationen wie Joël Robuchons Atelier in London, El Celler de Can Roca der Gebrüder Roca im spanischen Girona, René Redzepis Noma in Kopenhagen oder auch Norbert Niederkoflers Restaurant Sankt Hubertus, wo Piras erste Bekanntschaft mit der Küche der Dolomiten machte.

Angekommen in San Vito di Cadore wagten die jungen Küchentalente den Schritt zum eigenen Gourmetrestaurant mit Namen AGA, dem ladinischen Wort für Wasser. Das war im Jahr 2014. Das Interieur des nur eine Handvoll Tische zählenden Lokals ist nüchtern und klar und mag an manches Vorbild in Skandinavien erinnern. Große Tische ohne Tischdecken lenken die Konzentration der neugierigen Gäste unmittelbar auf das, was hier gekocht wird. Die Küche des AGA geht für die





Region vollkommen andere Wege. Progressive Kochkunst mit sicht- wie schmeckbaren Einflüssen von Dänemark bis Japan fordern den Gaumen heraus. Del Favero und Piras interpretieren einheimische Zutaten ohne Scheu vor dem Einsatz auch manch exotischer Aromen respektive Zubereitungstechniken. Heraus kommt eine zeitgeistige Autorenküche mit intellektuellem Anspruch, die vom Guide Michelin schon ein Jahr nach der Eröffnung mit dem ersten Stern ausgezeichnet wurde. Das Restaurant bietet nebst einem Degustationsmenü in unterschiedlicher Länge im Übrigen auch die Möglichkeit, à la Carte zu bestellen, ein immer seltener werdender Umstand in vielen gehobenen Lokalen.

Von Lateinamerika über das mediterrane Meer bis nach Südostasien

Im intimen Ambiente aus heimischem Holz, ohne die üblichen Kassettendecken oder verschnörkelten Schnitzereien, stimmen bereits die zum Aperitif gereichten Happen mehr als neugierig. Exemplarisch genannt sei eine moderne Interpretation des Carasau, einem traditionellen Fladenbrot aus der sardischen Heimat von Oliver Piras. Im AGA bietet es die Basis für einen elaborierten Snack mit Knochenmark, Gurke, Tomate und Aromen von roten Johannisbeeren. Meeräsche bester Provenienz wird mit Segmenten von Zitrusfrüchten zu einem Crudo verarbeitet und einer Brühe mit Aromen nach gegrilltem Fisch zu Tisch gereicht. Das in Richtung Ceviche gehende Vorspeisengericht schmeckt durch den Aufguss plötzlich, fast schon irritierend, nach einem mit offenem Feuer gegarten, saftigen Fisch, isst sich dabei jedoch mehr wie ein Suppengericht.

Sehr spannend werden im AGA auch gerne Innereien interpretiert. Bries in Form eines lauwarmen Salates mit Puntarelle wird kontrastiert mit einem Auszug aus roter Beete und Tamarinde. Kaninchennieren mit Ziegenmilchbutter und Bärlauchblüten gewinnen unheimlich in der Kombination mit Basilikumkefir. Bereits zum Klassiker avanciert ist der Kalamar aus den Bergen, eine wunderbare Illusion vegetarischer Natur. Optik, Textur und Aroma erinnern unweigerlich an den Meeresbewohner, gegessen wird allerdings ein Gericht auf Basis von Hühnereiweiß. Wenn einem dann mitten in den Dolomiten Saibling aus lokalem Fang mit Brunnenkresse und Kokosnussaromen dargereicht wird, vermag dies zu irritieren wie provozieren. Das Geschmackserlebnis hingegen hat erleuchtende Strahlkraft und lässt den Esser einen kurzen Abstecher gen Thailand machen. Ein weiterer Brückenschlag zwischen Meer und Bergen ist im Dessert-Reigen die unerwartete Vermählung vom Meerwasser als Gelee und Sanddorn in Form eines Sorbets.





Der Philosophie des Hauses entsprechend tastete man sich im Restaurant AGA über die Jahre sukzessive an naturnahe Weine heran, erwiesen sich doch konventionelle Weinbegleitungen, wie in den Anfängen dargebracht, als nicht optimale Ergänzung. Aktuell kümmert sich Oliver Piras selber um den Wein im Haus und begleitet den Gast auf seiner kulinarischen Reise mit sehr individuellen Tropfen. Die Kreszenzen für sich genommen sind herausfordernd, wer sich jedoch unvoreingenommen auf das verbindende Erlebnis am Gaumen einlässt wird überrascht sein, welche Harmonie auch Weine aus der Nerd-Schublade bieten können.

Das kulinarische Italien ist mehr als Pasta und Pizza. Ob der großen Fundus aus Traditionen wächst eine spannende neue Generation von Köchinnen und Köchen heran, deren Neugierde die Grenzen des Stiefels überschreiten und der italienischen Küche somit ganz neue Wege aufzeigen. Alessandra del Favero und Oliver Piras sind hierfür ein exemplarisches Beispiel.

Alle Rezepte für vier Personen



“Carasau” – Knochenmark, Gurke, Tomate und Johannisbeerpulver

- 100 g geschmolzenes Knochenmark • 3 Tomaten • 1 Scheibe Carasau (sardisches Fladenbrot) • 1 Stück Gurke • 1 EL Apfelbalsamessig • 300 ml Frittieröl • 100 g Johannisbeerpulver • Salz • Pfeffer

Das abgekühlte Knochenmark mit einer Tête de Moine Käsemaschine zu Zylindern und dann zu Locken formen. Zwei Tomaten entsaften und mit dem Tomatenwasser das Fladenbrot einweichen. Das Brot frittieren und zu kleinen Körbchen formen. Aus den restlichen Tomaten und der Gurke ein Tatar zubereiten und mit Essig, Salz und Pfeffer würzen. Tatar in den Brotkorb füllen, die Knochenmarklocke auflegen und mit Johannisbeerpulver bestreuen.

Kalamar aus den Bergen

- 400 g Eiweiß • 10 g getrocknetes Eiweiß • 2 EL Bärlauchöl • 2 EL Yuzusaft

Eiweiß und Trockeneiweiß verrühren und anschließend dünsten. In kleine Stücke schneiden und diese grillen. Mit Bärlauchöl und Yuzusaft einsprühen.





Rohe Bernsteinmakrele, Pflaume, Meerrettichöl, Zitronenverbene

Rohe Bernsteinmakrele, Pflaume, Meerrettichöl, Zitronenverbene

320 g Bernsteinmakrele, filetiert • 20 g Katsobushi-Flocken • 10 g Kombu-Algen • 500 ml Wasser • 150 g Pflaumenpüree • 10 g frische Zitronenverbene • 2 Pflaumen • **Meerrettichöl**: 50 g Meerrettichblätter • 150 g Olivenöl

Meerrettichöl: Meerrettichblätter und Olivenöl bei 70 °C im Thermomix für acht Minuten mixen, dann abseihen und abkühlen lassen.

Aus Wasser, Katsobushi-Flocken, Kombu-Algen und Pflaumenpüree eine Brühe aufkochen. Etwas einkochen lassen und dann abseihen. Meerrettichöl auf den Teller gießen, Fischfilet, Zitronenverbene und eine dünne Pflaumenscheibe darauf verteilen. Mit der warmen Brühe servieren.



Kaninchennieren, Basilikum, Kefir, Ziegenbutter

320 g Kaninchennieren • 2 EL Basilikumsamen • 3 EL Kefir-Molke • 1 EL Bärlauchöl (vgl. Zubereitung Meerrettichöl) • 1 EL Ziegenbutter • frisches griechisches Basilikum • Salz

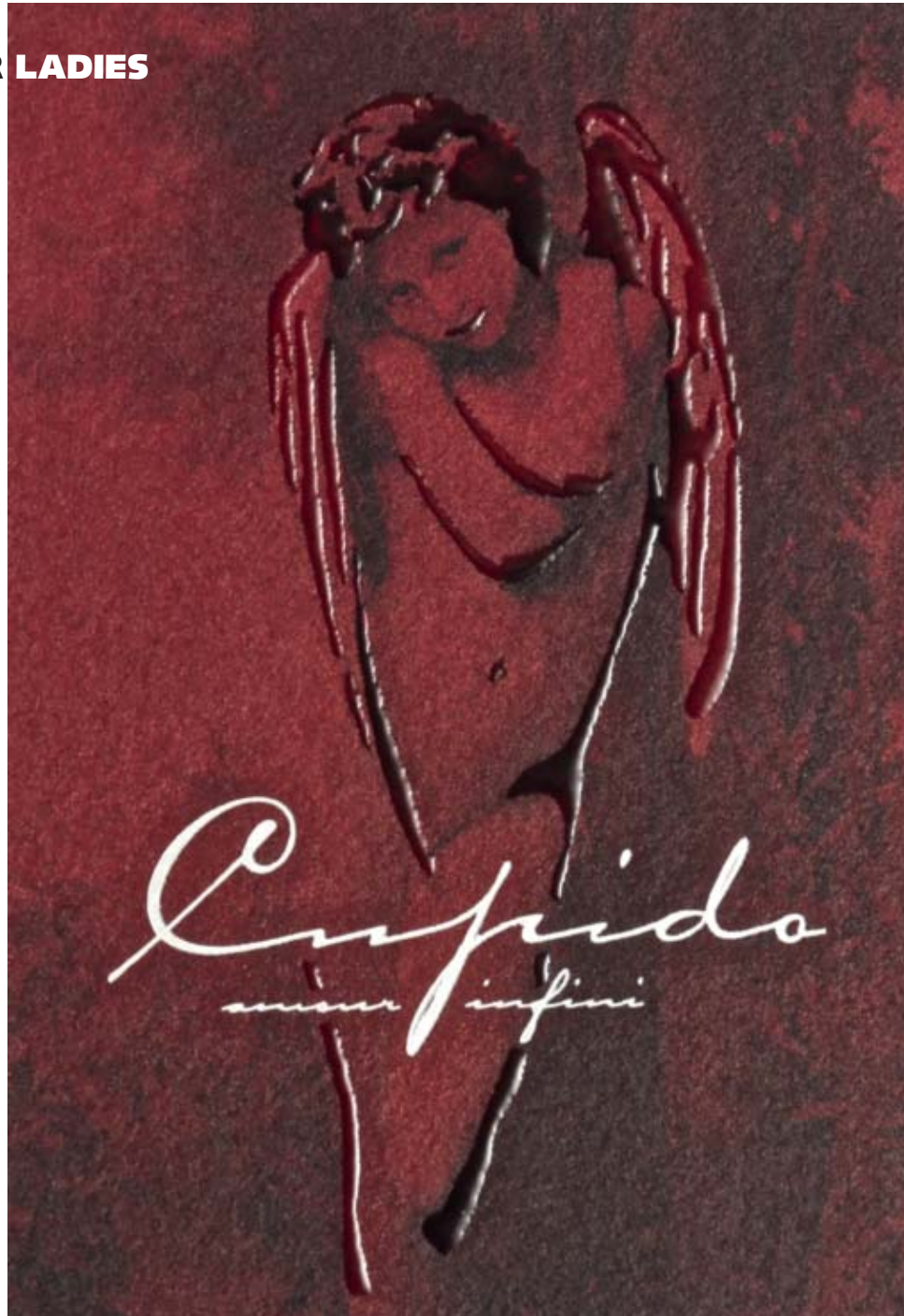
Die Basilikumkerne über Nacht mit Kefirmolke einweichen. Die Kaninchennieren in einer Pfanne braten und dann in kleine Stücke schneiden. Nierenstücke mit Ziegenbutter, Basilikumsamen, Bärlauchöl und Salz mischen. Mit frischen Basilikumblättern servieren.

Geräucherter Saibling, Kokosnuss, Brunnenkresse

600 g Saibling, gesäubert und filetiert • 500 g Kokosnussmilch • 100 g Milchmolke • 1 TL Senf • 100 g frische Brunnenkresse • Salz • **Brunnenkresseöl**: 50 g frische Brunnenkresse • 150 g Olivenöl

Brunnenkresseöl: Brunnenkresse und Olivenöl im Thermomix bei 70 °C für acht Minuten mixen. Anschließend abseihen und abkühlen lassen. Den Saibling im Grill bei 150 °C für zwei Minuten pro Seite braten und räuchern, dann in Scheiben schneiden. Für die Sauce Kokosmilch, Senf, Molke, Salz und Brunnenkresseöl mischen. Mit der frischen Brunnenkresse servieren.





Mit diesem Etikett bringt die Winzerin Silvia Heinrich ihre Liebe zum Wein zum Ausdruck.

ÖSTERREICHS WINZERINNEN UND IHRE WEINE

TEXT: ANDRÉ CIS

Österreichs Weinszene wird zunehmend weiblicher, und das ist auch gut so!

War es in früheren Zeiten in der Landwirtschaft üblich, einen männlichen Betriebsnachfolger aufzubauen, zumeist den ominösen Erstgeborenen, so stehen die Vorzeichen auch in dieser Domäne immer öfter in Richtung weiblich.

Weltweit prägen immer mehr starke Damen das politische wie gesellschaftliche Geschehen. 14 Jahre nachdem es Angela Merkel in Deutschland zur Kanzlerin geschafft hat, werden nunmehr auch in Österreich aktuell die Regierungsgeschäfte von einer Frau geführt. Schon länger in weiblichen Händen liegt auch das so wichtige Landwirtschaftsministerium. Also sollte es eigentlich nicht weiter verwundern, wenn in den Regalen der Vinotheken oder den Karten der Restaurants immer mehr Etiketten mit Frauennamen zu entdecken sind. Natürlich gibt es Frauen in der Weinwirtschaft nicht erst seit gestern. Nicht nur in der Champagne waren es Frauen, die, wenn auch hinter ihren Männern, als Innovationsmotor gewirkt haben. Österreichische Traditionsweingüter von Bründlmayer über Salomon zu Wellanschitz oder Tement wären heute nicht wo sie sind, hätten nicht kreative wie fähige weibliche Köpfe in der Familie maßgeblich zum Erfolg beigetragen. Frühe Pionierinnen wie Ilse Mazza und Christine Saahs prägten den Erfolg des Weinbaugebietes Wachau mit, Winzertöchter wie Michaela Haas-Allram, Birgit Braunstein oder Heidi Schröck fanden Lebenspartner, die sie in zweiter Reihe stehend unterstützen. Um die Jahrtausendwende formierte sich dann zum ersten Mal eine Gruppe von Winzerinnen zu "11 Frauen und ihre Weine". Im Credo dieser Vereinigung wird frank und frei betont, dass Frauen per se ihren männlichen Kollegen nichts voraushaben, weder Triebe anders schneiden noch penibler bei der Traubenselektion vorgehen. Ziel war und ist es, Aufmerksamkeit für talentierte Winzerinnen zu generieren und auch den weiblichen Nachwuchs zu motivieren.

Die Mär vom femininen Wein

Schmeckt Wein aus Frauenhand also anders? So sehr dieser Unterschied hier und dort bemüht werden mag, und einem vor allem die Werbung mit manch kokettem Bild dergleichen suggerieren möchte, kann davon schlicht keine Rede sein. Produzenten wie Sommeliers lehnen sich keinesfalls aus dem Fenster, um nach einer Blindverkostung den Wein aus Frauen- oder Männerhänden zu verorten. Die Präsidentin der österreichischen Sommelier-Union Annemarie Foidl, bringt es wie folgt auf den Punkt: "Jeder Winzer hat mehr oder weniger seine eigene Handschrift und möchte ihre oder seine Philosophie im Wein schmeckbar machen. Dies kann bedeuten, sehr grazile Weine von einem Winzer zu kosten, oder aber auch eine Linie sehr expressiv körperbetonter Weine einer Weinmacherin."

Generationenwechsel

Auch wenn in Österreich nach wie vor nur gut zehn Prozent aller Weinbaubetriebe unter weiblicher Führung stehen, gibt es mittler-



Unser Gast-Autor André Cis ist Inhaber des Panoramahotel Cis in Kartitsch, Osttirol. Schon während seiner Ausbildung an der Innsbrucker Tourismusschule entdeckte er seine Liebe zur gehobenen Küche und zum Wein. Als freischaffender Autor publiziert er seit 2011 in diesem Bereich. 2015 gründete Cis gemeinsam mit den Spitzenköchen Chris Oberhammer, Markus Holzer und Josef Mühlmann die Vereinigung Culinaria Tirolensis zur Förderung der Tiroler Gastronomiekultur.



In den biodynamisch gepflegten Weingärten von Ilse Maiers Geyershof scheinen Elfen und Zwerge sich um das Wohl der Rebstöcke zu kümmern.

weile eine ganze Generation selbstbewusster Winzerinnen, die sich nicht mehr über ihr Geschlecht definieren müssen. Fragt man Katharina Tinnacher vom steirischen Traditions-Weingut Lackner-Tinnacher, so fühlte sie sich als Frau in der Branche zu keinem Zeitpunkt in Frage gestellt. Für ihre Eltern stand es zudem nie zur Debatte ihrer Tochter den Betrieb mit 27 Jahren anzuvertrauen, um die nächste Generation das Erbe des Hauses weiterentwickeln zu lassen. Dorli Muhr, Inhaberin einer Wein-Agentur sowie des gleichnamigen Weingutes in der Weinbau-Region Carnuntum, weiß aus ihrer 30-jährigen Erfahrung im Geschäft jedoch noch von anderen Umständen zu berichten. "Als ich 1991 mit 26 Jahren meine Agentur gründete, war das alles andere als selbstverständlich. Sich in einer männerdominierten Branche zu behaupten, war eine harte Schule", rekapituliert Muhr ihren Werdegang. "Mittlerweile werden Frauen insbesondere von den Medien gerne gezeigt, müssen sich im Zweifel jedoch doppelt behaupten. Ist der Wein gut, gibt es zwar selten Höchstbewertungen, man ist jedoch akzeptiert. Ist der Wein jedoch unterdurchschnittlich, fällt das Urteil gegenüber Winzerinnen ungleich härter aus", findet auch Birgit Braunstein vom gleichnamigen Weingut.

Die Ausbildung als Schlüssel

Die Weinviertler Winzerin Ingrid Groiss erzählt, dass sie als junges Mädchen gerne auf die renommierte Obst- und Weinbauschule in Klosterneuburg gegangen wäre. Dies blieb ihr im alten Jahrtausend jedoch verwehrt. Nicht weil die Schule keine Mädchen akzeptiert hätte, sondern weil es schlicht kein Mädcheninternat gab. Somit machte sie den Umweg und studierte in späteren Jahren Weinbau an der Wiener Universität für Bodenkultur "BoKu". Auch für Katharina Tinnacher hatte die Einführung des universitären Lehrgangs einen positiven Effekt auf das Winzerinnentum. Wo sich der Prozentsatz weiblicher Schüler an besagter Weinbauschule bei gut 30 Prozent eingependelt hat, gab es bereits unter den allerersten Absolventen des Weinbaustudiums einen Frauenanteil von fast 40 Prozent. Für Tinnacher ist der universitäre Bildungsweg eine gute Möglichkeit, auch ohne klassische Winzerausbildung in der Branche Fuß zu fassen, ohne sich andere Türen zu versperrern.

Winzer oder Winzerin? Hauptsache guter Wein!

Auch wenn die Mühlen in manch konservativen Branchen langsamer mahlen, ziehen die Frauen mehr und mehr mit den Männern gleich, auch im österreichischen Weinbau. Für den scheidenden Präsidenten der Österreich Wein Marketing, Willi Klinger, ist der weibliche Beitrag am großen Erfolg des österreichischen Weins maßgeblich. Gleichzeitig betont er, dass der Weinbau in Österreich von Familien getragen wird und die Qualität Ausdruck der Summe des Ganzen ist. "Die Kombination von Frau und Mann macht das Ergebnis vollkommen, die Natur hat sich schon was dabei gedacht", gibt Sommelier-Präsidentin Foidl augenzwinkernd zur Kenntnis. Bewerten Sie den Wein nicht nach seinem Etikett, sondern genießen Sie den Inhalt!