

Berlin

Ausgezeichnete Trinkstube

Cordoba hat Österreich einst „narrisch“ werden lassen. Heute lässt die österreichische Cordobar in Berlin die Herzen von Weinfreunden beider Länder höher schlagen. Ein Lokalbesuch.

Vor einer Woche hat das Deutsche Weininstitut (DWI) erstmals fünf Restaurants, die sich in besonderem Maße für die heimischen Weine engagieren, mit dem Titel „Ausgezeichnete Weingastronomie“ prämiert. Die Cordobar in Berlin-Mitte wurde in der Kategorie Weinrestaurants ausgezeichnet. „Wir freuen uns riesig darüber und sind superhappy“, sagt der steirische Cordobar-Mitbegründer Gerhard Retter, ehemals bester Sommelier Österreichs und Restaurantleiter sowie Sommelier im Berliner Hotel Adlon. Bereits 2014 durften Retter und sein deutscher Co-Chef Christof Ellinghaus für die Erfindung der Cordobar den „Gault-Millau“-Titel „Restaurateur des Jahres“ entgegennehmen.

Lediglich der Name der trendigen Bar erinnert an den Sieg Österreichs über Deutschland bei der Weltmeisterschaft im argentinischen Cordoba im Jahre 1978. Denn ausgerechnet in einem Weinlokal im Herzen der Bar- und Biermetropole spielen die steirischen Sommeliers Gerhard Retter und Willi Schlögl mit den deutschen Weinliebhabern Christof Ellinghaus, Betreiber des Musiklabels City Slang, und Filmregisseur Jan-Ole Gerster in einer Mannschaft. Gemeinsam bewirtschaften sie seit Herbst 2013 das deutsch-österreichische Weinrestaurant in der Großen Hamburger Straße 32.

Angedacht war eine einfache Bar, die den vielfältigen Rebensaft ins Rampenlicht rückt und das Interesse daran auch bei jun-



Gerhard Retter (l.) und Christof Ellinghaus gehören zum Betreiber team der Cordobar in Berlin, die längst kein Geheimtipp mehr ist.

gen Leuten weckt. Nach zweieinhalb Jahren ist die Cordobar, die sich gleichsam zu Bar, Weinlokal und Restaurant entwickelt hat, kein Geheimtipp mehr. Auslandsösterreicher genießen die vertraute Atmosphäre und fühlen sich dort wie zu Hause, Gastro-Kollegen aus der Nachbarschaft gesellen sich nach Dienstschluss in die lebendige Trinkstube und für österreichische Berlin-Besucher und Gastronomen ist sie ein kulinarischer Pflichttermin.

60 offene Weine

Willi Schlögl, zuvor Sommelier und Restaurantleiter im Le Petit

Felix im Hotel Adlon sowie Sommelier des Jahres 2014, ist Barchef in der Lokalität und will vor allem eines sein: ein guter Gastgeber, der gern Empfehlungen abgibt, sich aber niemals belehrend zeigt. „Wein soll in erster Linie schmecken“, ist der Wahlberliner überzeugt. Als Wirt schenkt der Steirer dem urbanen Publikum Wein aus 60 offenen, wechselnden, aber vorwiegend aus Österreich und Deutschland stammenden Flaschen ein. Zudem existiert ein umfangreiches Weinbuch mit 1200 Positionen auch ausländischer und rarer Tropfen, teils aus der Privatsammlung der Bar-

chefs. 80 Prozent der gelisteten Weine werden direkt von den Winzern bezogen.

Der Absolvent der Tourismusschule Bad Gleichenberg und ausgebildete Sommelier, der seine ersten beruflichen Erfahrungen bei Wein & Co sammelte, wollte 2012 beruflich in San Francisco Fuß fassen. Doch ohne gültiges Visum verschlug es den heute 30-Jährigen zu seinem Freund und Landesbruder Gerhard Retter in dessen Hamburger Restaurant Fischerklause am Lütjensee, wo die beiden Steirer gemeinsam mit Christof Ellinghaus erstmals Pläne für eine Weinbar schmiedeten, bis

sie im Jahr darauf Eröffnung feierten.

Auch am Cordobar-Herd stehen die Zeichen auf „Heimspiel“, seit Lukas Mraz, Sohn des neuerdings zweifachen Wiener Sterne-Hauses Mraz & Sohn, sich als Küchenchef kreativ austobt.

„Ein Erfolgsgeheimnis? So etwas haben wir nicht. Wir alle leben und teilen unsere Passion mit den Gästen. Nicht Wände, sondern Menschen machen ein Lokal“, sagt Gerhard Retter und fügt hinzu: „Es scheint zumindest ein kleines gastronomisches Cordoba(r) zu sein.“

MIA BAVANDI
redaktion@wirtschaftsblatt.at



Aufgedeckt von Hans Pleininger

Die Wachau tischt auf

Gourmets und Weingenießer kommen in den nächsten 14 Tagen voll auf ihre Rechnung. Beim legendären Wachau-Gourmet-Festival lockt vom 31. März bis 14. April ein voll gedeckter Tisch mit tollen Leckerbissen. Bei 40 Events treffen regio-



Starkoch Sven Elverfeld zaubert im Landhaus Bacher.

naltypische Küche und Wein internationales Flair mit vielen Stars.

Drei-Sterne-Koch Sven Elverfeld aus dem Aqua in Wolfsburg kocht am 11. April im Landhaus Bacher zusammen mit Bacher-Küchenchef Thomas Dorfer ein sechsgängiges Galamenü. Dazu serviert Patron Klaus Bacher österreichische und deutsche Spitzenweine (Kosten: 295 €).

Auch Weltstar Diego Muñoz ist in der Wachau dabei. Er kochte sein Restaurant Astrid & Gastón auf den 14. Platz der „World's 50 Best Restaurants“. Am 6. April gibt Muñoz im Schloss Dürnstein eine Vorstellung seines Könnens. Die Weinbegleitung dazu kommt von Franz-Josef Gritsch und Ernst Triebaumer (235 €).

www.wachau-gourmet-festival.at

Eingeschenkt von Hans Pleininger

Der Frühling schmeckt nach Muskateller

Oft trinke ich ihn ja nicht, den Gelben Muskateller. Weil es eine vorlaute Sorte ist, die richtig nach einem schnappt, dass es schon mal zu viel werden kann – dieser prägende muskattraubige Duft und sein intensives Holunderaroma. Aber genau deswegen muss man ihn auch wieder gern haben, den Muskateller. Denn fast kein Wein passt besser in den jungen Frühling und seine aufblühende Natur, wo alles frisch und intensiv duftet wie ein Muskateller.

Einen Frühlingsboten mit Fun-Charakter habe ich gerade in der Wachau eingeschenkt bekommen – beim Spitzer Winzer Anton Nothnagl. Sein Muskateller wächst am Hartberg. Die Riede ist eine der höchstgelegenen in Spitz und hängt schon nah am Waldrand.



Gut

5 grandios; 4,5 großartig; 4 ausgezeichnet; 3,5 sehr gut; 3 gut; 2 solide; 1 mäßig



Dadurch gilt der Hartberg als „kühle Lage“ mit hohen Tag- und Nachttemperaturschwankungen im Herbst, was einerseits perfekt für die Aromenbildung ist und andererseits als Lage besonders für Muskateller oder Sauvignon Blanc interessant ist.

Nothnagls Muskateller ist ein Abbild dieses Kaltwarm-Spiels. Der Wein strahlt diese lehrbuchhafte kühle Holunderfrucht aus wie auch eine warme geschmeidige Fülle, die vom Restzucker herührt. Nothnagl hat den Muskateller bewusst halbtrocken ausgebaut, um die klirrende Säure charmant abzupuffern. Säure und Zucker fügen sich gut zusammen mit dem Duft des Frühlings. Der Muskateller trinkt sich unkompliziert gut – auch das zweite Glas.

Gelber Muskateller Hartberg 2015
Weingut Nothnagl, Spitz/Donau (Wachau)
www.nothnagl.at
Alk.: 12% vol. (Drehverschluss)
Preis: 9 € (ab Hof)
Lagerpotenzial: heuer trinken
hans.pleininger@wirtschaftsblatt.at