



Das Tatar von der Lachsforelle ist perfekt für Puristen, beim Carpaccio vom Rinderfilet wurde etwas zu viel Parmesan gehobelt.

Fotos: ÖÖN

Wenn es der Chef gut mit seinen Gästen meint

Wir würden gern für 18 oder 18.30 Uhr reservieren.“ „Dann sagen wir 18.15, weil es für die Gäste und das Service g'scheiter ist, wenn nicht alle gleichzeitig kommen.“ Schon das Telefonat zur Terminvereinbarung war erfrischend. Am Tag des Besuchs war es uns dann im Gastgarten zu windig, ein paar Minuten später war ein Tisch im Nestroy-stüberl hergerichtet.

Weil schon die Aperitif-Auswahl vergleichsweise groß ist, bekommen die Gäste genug Zeit zum Aussuchen – wie uns im Verlauf des Abends die riesige glasweise (!) Weinauswahl durchaus fordern wird.

Auch die Speisekarte von Küchenchef Tobias Fers ist üppig – erst recht, wenn man weiß, dass er die meiste Zeit die Pfannen und Töpfe nur mit seinem Sohn Timothy-Jack schwingt. Seit sieben Jahren regiert hier eine Familie: Die zwei Männer in der Küche, Mutter Nadine und Tochter Naomi unaufgeregt im Service. Die Mischung aus regionalen Zutaten und internationaler Ware scheint willkürlich, erstklassig ist aber alles, was serviert wird.

Wir wählen das **Tatar von der Lachsforelle mit Avocado und Bio-Brot** (17 Euro) – fein abgeschmeckt. Ein bisserl zu gut meint es der Küchenchef beim **Rinderfilet Carpaccio** (16 Euro),

Familie Fers schupft das charmante Weinhaus Attwenger im Herzen des Salzkammerguts



Viel Platz draußen und drinnen für ein kleines Team

das bräuchte weder Balsamico noch den Parmesanberg. Auch die **Fischfilets** des Hauses (alle auf den Punkt gebraten, 21 Euro) müssten nicht unter einer Haube aus Buttermandel verschwinden. Die zartrosa gebratene **Kalbskrone an Gosauer Steinpilzsaucen** (26 Euro) erweist sich als perfekte Wahl. Vom belgischen Kult-Fleischhauer Hendrik Dierendonck kommt das

gereifte Beiried – 39 Euro für 280 Gramm mit handgeschnittenen Pommes und Whiskey-Pfefferbutter sind freilich geschmalzen. Weil es der Chef auch bei der Größe der Portionen gut meint mit den Gästen, halten wir uns bei den Nachspeisen zurück: Die **Zitronengras-Kokos-Pannacotta auf Mango** (6 Euro) ist leicht und fruchtig, die **Crème brûlée** (8 Euro) nicht zu weich.

Aufgedeckt

Weinhaus Attwenger

Kategorie: Restaurant
Adresse: Franz-Lehar-Kai 12, 4820 Bad Ischl
Telefon: 06132/29703
Ruhetage: Montag, Dienstag
Homepage: restaurant-attwenger.at (mit virtuellem Rundgang durch Gastgarten und alle Stüberl)

Bewertungen

Küchenleistung



sehr gut | enttäuschend

Übrigens: Dank der Coravin-Technologie – bei der der Kork nicht entfernt wird und der Wein nur durch eine Hohlzylinder entnommen wird – können Dutzende Weine (auch viele internationale) glasweise ausgeschenkt werden.

nachrichten.at/aufgedeckt
genuss@nachrichten.at

Die Wirtshaus- und Restauranttests werden von einem Team von Redakteurinnen und Redakteuren anonym durchgeführt.

Wein Wissen



Die Verkostung der ÖTW Erste-Lagen-Weine zählt zu den Höhepunkten des Weinjahres.

Philipp Braun, p.braun@nachrichten.at

Erfolgsgeschichte ÖTW

Hochkarätige Erste-Lagen-Verkostung in Schloss Grafenegg

Der Wert der Lage kann niemals hoch genug eingeschätzt werden. Das betrifft Immobilien genauso wie die Rieden im Weinbau.

Die Österreichischen Traditionsweingüter (ÖTW), ein Zusammenschluss aus 77 Weingütern aus dem Kamptal, Kremstal, Traisental, Wagram, Wien, Thermenregion und Carnuntum, arbeitet seit 30 Jahren konsequent an einer Lagenklassifizierung. Die ÖÖN trafen den Obmann Michael Moosbrugger zum Interview.

ÖÖN: Was bringt eine Lagenklassifizierung?

Michael Moosbrugger: Eine Klassifikation soll kein Selbstzweck sein, sondern Sinn machen. Der Vorteil eines Appellationssystems ist die demokratische und soziale Form der Weinvermarktung. Viele unbekannte Betriebe können von der Aufbauarbeit der größeren Pioniere profitieren. Außerdem wird die Kommunikation und Orientierung erleichtert. Wenn ein Sommelier in London, Paris, New York oder Tokio zu einem Tisch geht und einen „Ried Heiligenstein“ präsentiert, dann ist es für ihn wesentlich einfacher, den Gästen das Qualitätsversprechen dieses Weines zu kommunizieren, obwohl diese womöglich noch nie von einem „Heiligenstein“ gehört haben. Sie wissen zwar nicht, was für einen konkreten Wein sie bekommen werden, aber durch Informationen wie „Erste Lage“ oder „Große Lage“ können sie zumindest den Qualitätsanspruch des betreffenden Weines einschätzen.

Welche Nachteile hat ein Appellationssystem?

Je kleiner die Herkunftsebene



In Schloss Grafenegg werden die besten Weine verkostet.

Foto: Stöcher

GETRÄNK DER WOCHE



Weingut Jurtschitsch
Kamptal
Grüner Veltliner Terrassen
2021 (12 % Vol.)
8,90 Euro

In Krisenzeiten zeigen sich zwei Typen von Weingenießern. Die einen öffnen die teuersten Flaschen – frei nach dem Motto: „Jetzt ist es eh schon wurscht. Lieber sofort genießen, als auf den Sankt-Nimmerleinstag warten.“ Die anderen bevorzugen leistbare Qualitätsweine, die unkompliziert zu trinken sind. „Wenn es einen Espresso für einen Euro gibt, dann muss es auch so einen Wein geben“, sagt Alwin Jurtschitsch aus Langenlois. Bereits 2008, während der weltweiten Finanzkrise, lancierte der Winzer einen Grünen Veltliner als Exportschlager für die USA. Bedingungen waren Bioqualität und ein Preis unter zehn Euro. Der Grüne Veltliner Terrassen begeisterte aber auch die heimische Gastronomie. Der Einstiegswein mit bestem Preis- und Genussverhältnis mauserte sich so zu einem geheimen Star am Kamptaler Weingut. Handlese, bio, langsam vergoren, erfrischende Kernobstnoten, etwas Würze, universell einsetzbar.
www.jurtschitsch.com

WEINVERKOSTUNG AUF SCHLOSS GRAFENEGG

Die Traditionsweingüter präsentieren traditionell ihre Ersten-Lagen-Weine im September in Grafenegg. Am 3. September findet auf Schloss Grafenegg eine öffentliche Verkostung mit den „Best-of“ der begehrten Tropfen statt. Beginn ist um 14 Uhr, der Eintritt beträgt 25 Euro.

Fachverkostung: Seit 2013 verkostet auch das internationale Fachpublikum (Gastronomen, Sommeliers, Händler) die Weine. Von 5. bis 9. September können sich die Experten für verschiedene Slots anmelden.
www.traditionsweinguetter.at
www.wine-partners.at/events

ist, desto größer wird die Anzahl der Begriffe, die am Markt vorkommen (in Österreich 4300 Rieden). Die ÖTW haben daher ein komplexes Bewertungssystem geschaffen, mit dessen Hilfe sich die Kategorien einordnen lassen. Dafür werden auch jedes Jahr in Grafenegg Experten zum „Austrian Single Vineyard Summit“ eingeladen, ihren Beitrag zu diesem Prozess zu leisten.

Die ÖTW haben mit zehn Betrieben aus dem Kamptal und dem Kremstal angefangen. Jetzt steht man bei 77 Weingütern aus sieben Weinbaugebieten. Wohin geht die Reise?

Wir möchten uns zu einer österreichischen Bewegung entwickeln, ähnlich wie der VDP (Anm.: Verband Deutscher Prädikatsweingüter), und auch international, über das Fachpublikum und die Experten hinaus, dementsprechend bekannt werden und das kommunizieren.