



TOP 5

Sommeliers

Wie jedes Jahr zu Jahresbeginn: Diese Männer und Frauen wissen, was wir wozu trinken sollen. Ihr Wissen hilft uns beim Genuss, ihr Wein-Wissen macht unser Essen spannend.

1 ALEXANDER KOBLINGER, DÖLLERER Einer der spektakulären Wechsel am Sommelier-Transfermarkt: Der Obauer-Topspieler wechselte zu Döllerer und bildet dort mit Katharina Gnigler das wahrscheinlich beste Wein-Team des Jahres.

5440 Golling, Am Marktpl. 56, ☎ 06244/42 200, Di-Fr 18-21.30, Sa 12-21.30, www.doellerer.at

2 RÉNE ANTRAG, STEIRERECK Adi Schmid muss hier nicht genannt werden, er verdient quasi den Preis fürs Sommelier-Lebenswerk. An seiner Seite bewährt sich seit einigen Jahren der junge, überaus kompetente und sehr smarte René Antrag.

Wien 3, Am Heumarkt 2a, ☎ 01/713 31 68, Mo-Fr 11.30-14.30, ab 18.30, www.steirereck.at

3 HERMANN BOTOLEN, FUHRMANN Der Wiedereinsteiger! Nachdem Sommelier-Superstar Hermann Botolen vorigen März sein eigenes Lokal aufmachte, hat Wien einen neuen Weingenuss-Tempel. Hier gibt's Weine, die es sonst nicht gibt.

Wien 8, Fuhrmannsg. 9, ☎ 01/944 43 24, Mo-Fr 11.30-14.30, 18-23.30, www.restaurantfuhrmann.com

4 STEVE BRUNNER, SOFITEL Die Küchenchefs kommen und gehen, der famose Ausblick und einer der besten, individuellsten Sommeliers des Landes bleibt zum Glück. Dieses Lokal besucht man nicht zuletzt wegen des Sommeliers.

Wien 2, Praterstr. 1, ☎ 01/906 16-8110, Mo-So 12-17.30, 18-22.30, www.sofitel-vienna-stephansdom.com

5 CHRISTIAN ZACH, DIE WEINBANK Niemand kann einen steirischen Wein besser vermitteln als Christian Zach. Sowohl klassische als auch Avantgarde-Weine kennt er wie seine Westentasche, ein Lexikon! Und manche Weine hat nur er.

8461 Ehrenhausen, Hauptstr. 44, ☎ 03453/22 291, Mi-So 11.30-21, www.dieweinbank.at



salz & PFEFFER KUSSMAUL

Kussmaul, Wien 1, Bäckerstraße 5, ☎ 01/286 11 17
Mo - Sa 16-02, www.kussmaul-vienna.com

Das ist es wieder, das Kussmaul, halt an anderer Stelle. Wir halten fest: Mario Bernatovic, Küchenchef des im Juli 2014 eröffneten Multifunktions-Lokals am Spittelberg, verließ das Unternehmen im Frühling 2016; das Designerlokal ging in eine halbjährige Sommerpause, machte im Advent unter der Leitung von Harald Brunner unter dem Namen „Das Spittelberg“ wieder auf; Bernatovic übernahm seinerseits das „Merlo“ an der Bäckerstraße und eröffnete zum Jahreswechsel. Das neue „Kussmaul“ ist bescheidener angelegt – in dem von außen nicht sehenswerten Gewölbe fanden eine Cocktailbar mit einem Sortiment von 150 Weinen der Kategorie „bio“ und „natural“ sowie ein Lounge-artiges Restaurant Platz. Letzteres mit kleiner Karte von 16 Gerichten, dazu gedacht, dass man sie in die Mitte des Tisches stellt und gemeinsam zu einem guten Glas Wein nascht. Besonders gut gelingt das bei einer Variation der Mangalitza-Blutwurst mit Kren-Yuzu-Sauce (8 €), einem wunderbar winterlichen Enten-Confit mit Freisilber, Maroni und orientalisch gewürzten Bröseln (12 €) oder pochierten Austern in mächtiger Muschelsauce, einer der besten Alternativen zur rohen Auster seit Langem (14 €). Das cremige Lammeuscherl mit flaumigem Topfen-Kapern-Knödel war schon am Spittelberg super (11 €), ein Stundenei mit Blattspinat und Trüffel-Nage geht eigentlich immer (11 €), und das Schnitzel vom Bio-Kalb ist zwar nicht das billigste in der für Schnitzel legendären Bäckerstraße (Figlmüller, Oswald & Kalb, Café Alt Wien), aber auch nicht das schlechteste.

		Max.
Küche	30	35
Keller	8	10
Service	12	15
Atmosphäre	12	15
Preis/Wert	16	20
Familie	2	5
	80	100