



eatdrink

KLAUS KAMOLZ • klaus.kamolz@profil.at

It's a match!

Küche und Keller in Sommelier Hermann Botolens Restaurant „Fuhrmann“.

Es ist Abend geworden mitten im Achten, bald wird die Wiener Josefstadt die Gehsteige hochklappen. Da drüben treffen sich ein Mops und ein Labrador an ihren Leinen zur gemeinsamen Verkostung eines Hydranten, und zwei solignierte Herren bleiben vor der mit Kreide beschriebenen Tafel eines adretten hölzernen Gasthaustores stehen. „Riesling Singerriedel 2006, Hirtzberger“ steht da geschrieben. Aber da steht noch was: nämlich dass es diesen bemerkenswerten Wachauer aus dem bemerkenswerten Jahrgang aus dem bemerkenswerten Format Doppelmagnum gibt. „Schau da des an“, sagt der eine. „Auf den freu i mi“, sagt der andere. Und dann betreten sie das Restaurant „Fuhrmann“, das vor Kurzem Hermann Botolen übernommen hat, von dem man seit vielen Jahren schon nicht genau weiß, ob er zur Kardinalsriege der heimischen Sommeliers zählt oder eh der Papst ist (aber das muss er sich mit dem Herrn, der auf dieser Seite Weine bespricht, ausmachen). Jedenfalls war man bei ihm im „Meinl am Graben“ und später auch im „Dom Beisl“ immer bestens aufgehoben, wenn es darum ging, beim Wein zum Essen ins Schwarze zu treffen.

Na, dann nichts wie den beiden Herren hinterher. Da steht sie schon, schlank und riesengroß, von einem hauchzarten Film aus Kondenswasser überzogen, in einem durchsichtigen Weinkühler. Irgendwo, bitte ich sogleich, möge man diesen Singerriedel doch in die Weinbegleitung einbauen. Aber gerne doch.

Was in Hermann Botolens „Fuhrmann“, das im Übrigen zuvor von Josef Hohensinn, dem einstigen Ostermayer von Reinhard Gerers „Korso“ (dem wichtigsten Mann also), bekocht wurde, derzeit passiert, ist die Zündung der nächsten Stufe eines der großen Gastronomie-Trends der letzten Zeit: Noch nie waren Sommeliers in der kulinarischen Szene so wichtig. Noch nie versahen sie ihren Job so unpräzise, leger und originell. Und noch



DAS ESSEN ZUM WEIN
Von oben: Kalbsrücken, Spargel und Vanille, Maibock, Mangold und Karotten, Kalbszunge, Emmerkorn und Kohl



nie lebten sie so sehr in Symbiose mit den Köchinnen und Köchen, um das sogenannte *wine and food matching* zu perfektionieren anstatt einfach nur eine, je nach Kleidung und Schmuck der Gäste, mehr oder weniger protzige Flasche zu entkorken. Ich habe in manchen Restaurants schon den Eindruck gewonnen, dass eine leidenschaftliche Sommelier

durchaus das eine oder andere Gericht angeregt hat, das unbedingt zu einem bestimmten Wein gehört – ob das ein Klassiker ist oder ein Orange Wine. Oder auch ein außergewöhnliches Craftbeer. Neben Hermann Botolen nenne ich ganz schnell ein paar aus der neuen Sommelier-Generation: Steve Bretzke, „Das Loft“; Andreas Katona, „Amador's Wirtshaus“; Julius Neubauer, „Pramerl & the Wolf“.

Der Küchenstil, den Sascha Hoffmann im „Fuhrmann“ pflegt, ist uneitel, solid gemacht und naturgemäß außerordentlich freundlich zum Weinkeller; da gibt's keine Streitereien, Hermann Botolen moderiert das schon. Rosa Kalbsrücken mit Spargel und Vanille ist frühlingshafte Frische mit einem kleinen Kick vanilliger Schwülstigkeit; da geht Puligny-Montrachet immer. Kalbszunge mit Kohl und Emmerkorn; jetzt lässt Botolen den Singerriedel los. Und zu einem rosa Maibockkrücken mit geschmorten Ochsenherzkarotten, Mangold und Sesam setzt es dann gleich noch einmal richtig was: Château Phélan Ségur 2010. Aus der Magnum. It's a match! ■

Fuhrmann

Fuhrmannsgasse 9, 1080 Wien
Tel.: 01/94 44 324
restaurantfuhrmann.com
Sa, So geschlossen
Hauptgerichte: 17 bis 24,60 Euro;
Menü (5 Gänge): 56 Euro



schönertrinken

ADI SCHMID • adi.schmid@profil.at



Riesling Kellerberg 2014, Weingut Pichler-Krutzler

Eigentlich wollte ich ja über den 2014er Riesling Loibenberg von Pichler-Krutzler berichten. Nur dann kam mir der Riesling Kellerberg aus demselben Jahr und demselben Weingut dazwischen: ein großartiger, spannender Riesling, intensiv, rassig, mit kühler, herbstlicher Aroma-

tik und exotischer Mineralität. 2014 war ein eher kleines Jahr, aber das ist ein Super-Riesling. Der Loibenberg wäre zwar etwas günstiger als der Kellerberg, aber egal, den leiste ich mir. Weil ich investiere mein Geld lieber in meinen Weinkeller als in Panama (Naturkork).

Weinbaugbiet: Wachau
Weinjahr: sehr schwierig
Bewertung: Hoch lebe die Wachau!
Trinkreife: jetzt bis 2028
Preis ab Hof: 38 Euro
Speisenbegleitung: gedämpfter weißer Wels

Weingut Pichler-Krutzler
Oberloiben 16, 3601 Dürnstein
Tel.: 02732/71 806
office@pichler-krutzler.at
pichler-krutzler.at