

Magazin 1575 | 15. Februar 2020 | gegründet 1989

freizeit

Jetzt wird gefeiert!
Die *freizeit* wirft sich ins
Karnevaltreiben von
Venedig bis Rio (Bild) und
zeigt, was die Festivals so
faszinierend macht. Für
Tanzlaune sorgt auch der
kommende Opernball – wir
blicken bei den Proben
hinter die Kulissen.

DAS LEBEN, EIN FEST



COCKTAIL



Die frische Vodka Sour-Alternative zum Espresso-Martini. Was ihn zum Dessert macht, ist eine Haube aus schaumiger Mascarpone-Creme mit Amalfizitronen-Aroma. Unbedingt mit Löffel servieren.

Freizeit-REZEPT DER WOCHE AMALFI AMALFI

ZUTATEN:

5 cl Vodka (Amalfi-Espresso-Infusion)
2 cl frischer Zitronensaft
2 cl Pandanblatt-Sirup
0,5 cl Orangenblütenwasser
Amalfizitronen-Mascarpone-Schaum
Deko: zerbrochene Amalfizitronen-Chips und gecrushte Kaffeebohnen

1 Für die Espresso-Infusion 1 Flasche Vodka (0,7l) vom Amalfi-Kaffee-Vodka ca. 50g Espresso-Bohnen (dunkle Röstung), sowie den groben Schalen-Abrieb von 2 Amalfi-Zitronen mitsamt Vodka in einem Vakuumbbeutel für 3 Stunden bei 60 Grad ins Sous Vide-Bad geben. Feinfiltrieren. Fertig.

2 Den Cocktail über Eiswürfel ca. 6 Mal von einer Shaker-Hälfte in die andere „werfen“. Im Lobmeyer Weinglas Hofmann Serie B servieren



„Diageo“ World Class Sieger **BERT JACHMANN** sorgte im Favios, der Stadtbar und im Heuer für perfekte Drinks. Vor vier Jahren organisierte er das erste „Liquid Market“ Cocktail Festival in Wien. Mittlerweile expandierte er damit nach Linz, München und Berlin.



Juliane Fischers
Flaschenpost

ROTE VIELFALT VON „DRENTA DA DONAU“

Wie in der Schulklasse: 21 unterschiedliche Persönlichkeiten – der Zimperliche, die Vorlaute, der Trödler, der Zurückhaltende, die Strebsame, die Kränkliche. Jeder Einzelne bringt etwas anderes mit. Robust, verspielt, duftig und kräftig ist dadurch der Gemischte Satz, wie die Familie Fuchs-Steinklammer einen macht.



Die Flaschenpost vermutet hinter dem Gemischten Satz Wiener Gemütlichkeit und Risikostreuung.



Als einziges Weingut verarbeitet sie Trauben aus den südlichsten Lagen Wiens, wo die Mutter herkommt, und aus der nördlichsten Region, von wo der Vater abstammt, sagt Sohn Stefan Fuchs. Dort, direkt hinter dem Presshaus in der Stammersdorfer Kellergasse, hat er vor gut 25 Jahren, als Hommage an seinen Heimatbezirk Barbera neben Dornfelder, Merlot neben Zweigelt gepflanzt. Warum Gemischter Satz und die Bundeshauptstadt zusammengehören? Vielleicht lag es an der Wiener Gemütlichkeit, dass auf den kleinen Flächen einfach immer das nachgesetzt wurde, was gerade vorhanden war.

In Zeiten der Wetterextreme könnte so eine Risikostreuung an Wert gewinnen. „Gemischte Sätze sind robuster, und geschmackliche Veränderungen sind nicht so extrem. Auch bei Krankheiten sehe ich einen Vorteil. Sie breiten sich nicht so rasch aus“, sagt Stefan Fuchs.

Das wusste man schon vor 500 Jahren: „Dank der Vielfalt gibt es jedes Jahr Ernte“, meinte Olivier de Serres, Agrarberater von König Heinrich IV. In einem Jahr passt sich eine Sorte besser an, im nächsten die andere. Die wählerischen Rehe lieben übrigens nur eine: Sie naschen am Vernatsch, erzählt Fuchs.

Juliane Fischer arbeitet als freie Journalistin und zum Ausgleich in ihrem Weingarten in NÖ.

flaschenpost@kurier.at