

Thema: Prater Wien

Autor: k.A.



WEIN



Daniel Mayer  
Metro

**Frühroter Veltliner, 2016**  
Rabl, Langenlois, NÖ

**Col Maor Valdobbiadene Prosecco DOCG, Coste Petrai,**  
Pieve di Soligo, Italien

**Weißer Burgunder Smaragd, 2015**  
Macherndl, Wachau, NÖ

BIER & CIDER



Gerfried Kusatz  
Kolarik & Leeb

**Local Hero**  
Next Level Brewing, Wien

**Hausmarke 1: Blond**  
Brauwerk, Wien

**Die weiße hell**  
Die Weiße Brauerei, Salzburg

ALKOHOLFREI



Birgit Aichinger  
Vöslauer

**Vöslauer prickelnd**  
Vöslauer

**Vöslauer Zitrone, prickelnd**  
Vöslauer

**Vöslauer Bio Weißer Tee**  
Vöslauer

BAR DRINK



Gert Weihsmann  
Pernod Ricard

**Elyx „V.I.P.ster“**  
6 cl Lillet blanc, 2 cl Absolut Elyx, Perrier-Jouët Grand Brut

Lillet blanc und Absolut Elyx vermengen und leicht shaken, in ein Cocktailglas strainen und mit Perrier-Jouët Grand Brut aufgießen. Mit weißen und grünen Spargelzesten garnieren.

# Genial zu Spargel

*Zu Spargelweinen gibt es ja an sich bereits Einiges an Literatur. Aber noch niemand hat sich die Mühe gemacht, diese Weinbegleitung mit anderen Getränken an ihrer Harmoniefähigkeit zu messen. Und damit die Sache ganz realitätsnah wird, kamen zum Spargel auch eine frische Sauce Hollandaise, heurige Erdäpfel und ein paar hauchdünne Scheiben Parmaschinken auf den Teller.*

Die Herausforderung dieser Runde war aber dann weder die buttrige Hollandaise noch der zarte Parmaschinken, denn beide sind sehr verträglich, was die Partnerschaft mit Getränken angeht. Heikler ist es da schon mit den jungen Kartoffeln und gänzlich schwierig mit dem weißen Spargel, dessen Aroma zwar an sich frisch und leicht, aber schlussendlich dominant und anspruchsvoll ist. Schnell kippt da der sensorische Gesamteindruck von Speis und Trank ins Fehlerhafte.

**ALKOHOLFREI.** Mineralwasser – ob mit, ohne oder mit wenig Perlen – ist schon einmal eine gute Idee zu diesem delikaten Gemüse, so lange die Mineralik des Wassers nicht zu sehr im Vordergrund steht, denn dann ergeben sich oft unschöne, metallische Noten. Das Wasser von Vöslauer ist da, obschon aus großen Tiefen gewonnen, von angenehmer Neutralität. Was sich natürlich ändert, wenn Zitrone mit an Bord ist oder gar Weißer Tee. Deswegen würden wir hier eher zu Wasser pur greifen.

**BIER.** Die Biere waren allesamt interessant bis sehr gut – zum

Spargel würden wir sie aber nicht bestellen. Und auch kein anderes. Denn der Bitterton des Hopfens kann offensichtlich mit jenem des Spargels so überhaupt nicht. Und wer unbedingt sein Bier zum Essen haben will, sollte aus diesem Trio am ehesten das „Hausmarke 1: Blond“ wählen oder besser gleich den Spargel weglassen.

**WEIN.** Von den drei Kandidaten aus dem Weinkeller hat es uns vor allem der junge Frührote Veltliner von Rabl aus Langenlois ange-tan, der unsere Jury mit und auch ohne Spargel durchwegs begeisterte. Das brachte ihm nicht nur die Topwertung in der Kategorie, sondern auch den Gesamtsieg im Rennen um die beste Spargelbegleitung ein.

**SPIRITS.** Auf Augenhöhe mit dem feinen Spargelwein landete auch unser Longdrink „Elyx V.I.P.ster“ ganz weit vorne beim Spargel-Escort. Denn die Mischung aus Premium-Wodka, Lillet blanc und Champagner ist schon für sich ein gefährlicher Ladykiller, mit viel Eis und einem Schuss Soda gestreckt aber auch noch geschmacklich genial zum Gemüse.