

LUST *und* LEBEN

GASTRONOMIE / GÄSTE / GENÜSSE / 13. JAHRGANG #51



LEGENDEN IN SICHT

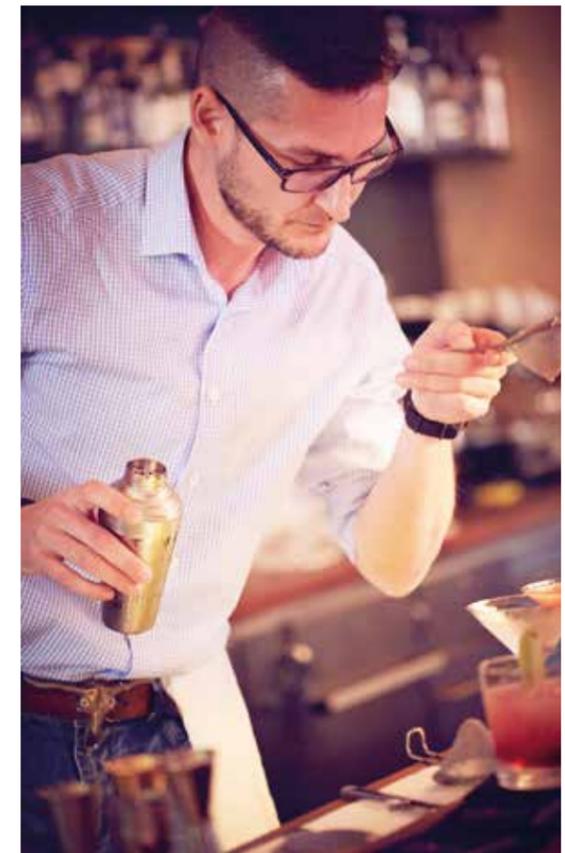
Wenn Hirschen fliegen,
wird's wirklich wild

BITTERSÜSS

IN BAR UND KÜCHE HEISS GELIEBT

Mehr Angelikawurz oder doch noch etwas Artemisia? Die richtige Komposition der aromatischen Zutaten, die zur vollendeten Harmonie eines Wermuts führt, grenzt an Alchemie. Deshalb hüten die großen Hersteller ihre jahrhundertealten Rezepturen wie Staatsgeheimnisse. ●

Text: Reinhard Pohorec



Peter Weintögl und der Autor kreieren einen eigenen Wermut

Wenn man Wermut wirklich verstehen will, reicht es nicht, ihn nur zu verkosten. Also habe ich mich gemeinsam mit Peter Weintögl von der Bar My Ways zusammengetan, um unseren ganz persönlichen Wermut zu kreieren. Rund fünfzehn Botanicals – so bezeichnet man die natürlichen Aromaträger – werfe ich in unseren überdimensionierten Topf. In der Luft liegt ein erwartungsvolles Knistern, das Gefühl etwas Besonderes zu kreieren. Der Tresen ist übersät mit Papiersäckchen aus der Apotheke, wir kommen uns vor wie in einem Drogenlabor. Diese Analogie ist gar nicht so weit hergeholt. Die meisten traditionellen Wermut-Rezepte haben einen medizinischen Hintergrund und basieren auf uralten Rezepten, bei denen es nicht nur um Geschmack, sondern immer auch im Wirkung ging.

Italienisch-französische Freundschaft ...

Schon Römer und Griechen versuchten ihre Weine mit Kräutern, Harzen und Honig zu schönen und sie geschmacklich aufzuwerten. Das Wermut-Kraut (*Artemisia absinthium*) eignet sich mit seiner ausgeprägten Bitterkeit besonders gut dazu, Weinfehler zu überdecken. Jener antiken Traditionen entsann man sich im Zuge der Renaissance wieder. In Kombination mit der Destillationskunst verstärkte und aromatisierte man vergorenen Most mit fast allem, was der Kräutergarten hergab. Jeder Alchemist, der etwas auf sich hielt und Bekanntheit erlangen wollte, fasste seine Geheimnisse in Schriften zusammen. Diese alte Rezepturen aus dem italienischen sowie deutschen und britischen Raum

führten bis zu hundert verschiedene Indigenzien für Aqua celestis, himmlisches Wasser, lebenspendende Elixire und Essenzen. Während bei Kräuterbittern der medizinische Aspekt im Vordergrund stand und man versuchte, möglichst viele Wirkstoffe in destilliertem Alkohol aufzulösen, ging es beim Wermut von Anfang auch darum, einfache Weinqualitäten geschmacklich aufzuwerten.

Zu einer Meisterschaft brachten es die Produzenten aus dem Piemont, das mit seiner Hauptstadt Turin einen bedeutenden Handelsplatz für Gewürze besaß. Der junge Italiener Antonio Benedetto Carpano brachte 1786 erstmals den Begriff Wermut ins Spiel. Über dreißig Kräuter, floral süßlicher Moscato und die Protektion der Fürsten waren Teil seines

DREI WIENER ORIGINALE

Wermut erlebt derzeit eine unglaubliche Renaissance. Heimische Genießer suchen Alternativen zu den gängigen Supermarkt-Brands und werden ausgerechnet in Wien fündig. Dort hat die Manufaktur Burschik ihr Vermouth-Sortiment jetzt um eine rote Variante erweitert. Es grenzt an Alchemie, was Mag. Leonhard Specht im Keller seiner Wiener Vermouth-Manufaktur vollführt, wenn er eine neue Charge zubereitet. Schließlich sind alle Zutaten Naturprodukte, und die schmecken nicht jedes Jahr gleich. Mit viel Fingerspitzengefühl und jahrelanger Erfahrung gelingt es Specht jedoch, Jahr für Jahr gleichbleibende Qualitäten zu füllen. Bisher waren das die beiden Sorten „Klassik“ und „Dry“. Vor kurzem wurde das Burschik-Sortiment um eine rote Variante erweitert. „Die große Herausforderung bei rotem Vermouth besteht darin, die Tannine gut einzubinden und einen dichten, aromatischen Wein zu erzeugen, der nicht zu süß ist“, freut sich Specht über seine jüngste Kreation.



ZUM MIXEN FAST ZU SCHADE

Wermut gehört zur Grundausrüstung jeder Bar, ist er doch elementarer Bestandteil vieler klassischer Drinks wie Manhattan, Martini, Negroni und vieler anderer mehr. In diesen Drinks spielt Wermut allerdings zumeist eine Nebenrolle. Immer mehr Barkeeper beschäftigen sich in letzter Zeit mit Drinks, bei denen Wermut die Hauptrolle übernimmt. Das gilt auch für den klassischen Martini-Cocktail, der nicht dadurch besser wird, dass man ihn immer trockener bestellt. Je deutlicher man den Wermut schmeckt, umso wichtiger wird dessen Qualität. Auch als Aperitif feiert Wermut eine Wiedergeburt. Auf Eis mit einer Zitronenschale serviert, belebt er auf wohlthuende Art und Weise Geist und Gaumen. Gerade der neue Burschik's Red hat mit seiner verführerischen Komplexität das Zeug, nicht nur die Bars unseres Landes zu erobern, sondern – pur als Aperitif genossen – auch in den besten Restaurants Fuß zu fassen. ●

Vertriebspartner für die heimische Gastronomie sind u. a. Del Fabro und Kolarik & Leeb

15., Zinckgasse 8
Tel.: 43/1/982 12 25
office@burschik.com / www.burschik.com

Burschik's



Erfolgsrezepts. Eine Weltmarke war geboren. Viele andere, klingende Namen wie Martini und Rossi, Punt e Mes, Cinzano oder Martelletti sollten folgen. Die Beliebtheit dieser neuen Getränkergattung sprach sich rasch bis über die französische Grenze herum. Dort wurden die Wermuts jedoch trockener und deutlich floraler produziert. Ein Lyonnaiser Absinth- und Likör-Produzent entdeckte die Vorzüge und das Potenzial der Weine an den Küsten Frankreichs, wie Clairette de Languedoc. Wissend um den Hype der Turiner Wermutweine, begann Joseph Noilly in Marseillan mit der Produktion einer Novität: lokale Weine, mit einem salzig-maritimen Hauch, gemischt mit dem Wissen um Kräuter und Gewürze. Bis heute ist Noilly Prat der Platzhirsch, wenn es um French oder Dry Vermouth geht.

»In Frankreich wurden die Wermuts trocken und deutlich floraler produziert«

... und ein Wiener Platzhirsch

Wermut oder Vermouth? Bemerkenswert, dass sich gerade das Wiener Traditionshaus Burschik für die französische Schreibweise entschieden hat. Das hat nichts mit eventuellen familiären Beziehungen nach Frankreich zu tun, sondern mit der Stilistik der Produkte aus dem Hause Burschik. 1891 hat der aus Bayern stammende Rudolf Burschik im Wien mit der Vermouth-Herstellung begonnen, 1916 verkaufte er seine Rezeptur an die Familie Specht, die im Nachbarhaus eine Gastwirtschaft betrieben hat. Nach dem Ersten Weltkrieg wurde die Rezeptur etwas verändert, nach dem Zweiten Weltkrieg dann noch einmal, was die

Beliebtheit der Burschik-Vermouths weiter steigerte. Seit 1987 ist der heutige Geschäftsführer Leonhard Specht im Familienunternehmen und hat 2012 noch einmal an der Qualitätsschraube gedreht. Seither gibt es die Vermouths Burschik Wiener Klassik und Burschik Dry in neuer Aufmachung und mit leicht veränderter Rezeptur. „Das war Burschik Version 4.0, um es in der Sprache moderner Software-Unternehmen zu formulieren. Vor wenigen Tagen haben wir die Version 5.0 fertiggestellt. Dabei handelt es sich um unseren ersten roten Vermouth. Die Herausforderung dabei war, ein komplexes Produkt zu komponieren, beim dem die Kräuter deutlich schmeckbar bleiben, ohne dass es zu süß wird“, erklärt Leonhard Specht. Als Weinakademiker der ersten Stunde (Jahrgang 2001) ist es Specht wichtig, dass seine Vermouths durch Nuancenvielfalt begeistern, die vor allem beim reinen Genuss deutlich hervortreten.



Burschik schmeckt mir immer gut (Leonhard Specht)

Viel Spielraum bei der Stilistik

Zumindest drei Viertel des fertigen Produkts müssen Wein sein. Eine von Rezeptur zu Rezeptur variierende Zusammensetzung von Kräutern, Gewürzen, Rinden und Wurzeln wird in der Weinbasis oder in hochprozentigem Weinbrand eingelegt und ausgelagt. Auch hier ist den Produzenten Spielraum und Interpretationsmöglichkeit gegeben. Lediglich das Wermutkraut muss zum Einsatz kommen. Während manche Hersteller auf die Mazeration im Wein schwören, extrahieren andere in der Spirituose, mit welcher der Grundwein anschließend aufgespritzt wird. Der Alkoholgehalt erlaubt ein relativ weites Spektrum von 14,5 % bis zu 22 %. Mit Zucker, Traubensaft oder Mostkonzentrat darf gesüßt werden, Zuckercouleur und Karamell dienen der Farbgebung. Süßer Wermut („bianco“) hat etwa 150 Gramm Zucker pro Liter, ein „Dry“ unter 50 Gramm. Mit Chambéry und Torino gibt es zwei geschützte Herkunftsbezeichnungen, die wiederum mit strengeren Auflagen und Kontrollen versehen sind.

Zurück zu unserem Experiment in Hainburg: Wir haben uns für einen roten Wermut mit prononcierter Bitternote entschieden. Zuerst werden die Mazerate mit unseren Basisweinen (weiß und rot) verschnitten, dann justieren wird mit etwas Weinbrand und Karamell die finale Trinkstärke sowie Farbe und Süße. Vor allem das Spiel mit der Süße ist eine diffizile Angelegenheit, weil der eigene Gaumen nach vielen Verkostungsrunden trügerisch ist und dazu verleitet, zu stark zu süßen. Schlussendlich sind wir von unserem eigenen Wermut jedoch restlos begeistert. Ob er auch anderen Leuten schmecken wird? Wir haben jedenfalls gute Lust, unseren Wermut in kleiner Serie zu produzieren und mit anderen zu teilen.

SHATLERS
Cocktails

Perfekte Zutaten.
Perfekter Mix.
Perfekte Cocktails
im Handumdrehen.

- Hervorragender Geschmack in Barqualität
- Sekundenschnelle Zubereitung
- Volle Kostenkontrolle
- Nur Crushed Ice erforderlich
- Pfandfreie Verpackung
- 10 alkoholische und 5 alkoholfreie Sorten

Große
Auswahl an
Barzubehör!



Infos und Produktmuster:
info@shatlers.at, +43 (0)5266/87372
Ansprechpartner: Yvonne Zengel

www.shatlers.at



Sonja Rauch schenkt den eigenen Wermut aus und Richard verkocht ihn gerne.

TROCKENE SACHE

GERÜHRT, NICHT GESCHÜTTELT

Die Bestellung eines Martinis ist eine diffizile Angelegenheit, und dabei ist die Frage der Zubereitung à la James Bond „geschüttelt, nicht gerührt“ noch das kleinste Problem. Wodka oder Gin? Zitrone oder Olive? Trocken oder süß? Oder will man gar keinen Martini-Cocktail, sondern einfach nur ein Glas Wermut on the rocks? ● *Text: Reinhard Pohorec*

Einen Martini, bitte! Simpler kann eine Bestellung nicht klingen. So mancher Gast erwartet sich ein Glas mit Bianco Vermouth, serviert auf Eis mit einer Zitronenspalte, leicht und erfrischend, ein wunderbarer Aperitif. Sieht er sich dann einem trockenen Martini Cocktail mit reichlich Gin gegenüber, bekommt er er quasi die Antithese von „leicht und süß“. Vor allem



Wermut für Fisch und Meeresfrüchte

Individuell produzierte Wermuts in Kleinserie liegen jedenfalls voll im Trend. So verwöhnt Sonja Rauch vom Steirawirt in Trautmannsdorf ihre Gäste seit vier Jahren mit einem selbst hergestellten Wermut zum Aperitif. Nachdem sie die Rezeptur noch weiter verfeinert hat, wird der Rauch-Wermut seit zwei Jahren auch in edle Kleinflaschen (0,375 l) mit Etikett gefüllt und verkauft. „Unser Kräuter-Partner, die Gärtnerei Wagner aus Gutendorf, hat 45 verschiedene Wermutkräuter. Bis man da die optimale Kombination gefunden hat, dauert es ein bisschen. Wir haben uns für eine Variante entschieden, die ein bisschen an Hollerblüten und Zitronen erinnert. Es ist auch wichtig, den richtigen Zeitpunkt für die Mazeration zu wählen. Am Anfang der Blüte hat das Wermut-Kraut die kräftigste Aromatik“, weiß Sonja Rauch. Der eigene Wermut ist nicht nur als Mitnahme-Artikel bei den Steirawirt-Gästen beliebt. Seit kurzem wird er auch über das Weinhandelshaus Döllner österreichweit für die Gastronomie vertrieben.

Regelmäßig greift auch ihr Bruder Richard zur Flasche. Allerdings nicht, um sich stilvoll zu berauschen, sondern um seine ausgezeichneten Fischgerichte abzuschmecken. „Wermut ist perfekt, um Saucen kurz vor der Vollendung noch einen letzten Kick zu geben. Seit wir unseren eigenen Wermut haben, verwende ich ihn noch lieber“, erklärt der sympathische Drei-Hauben-Koch. Wermut darf in keiner ambitionierten Küche fehlen. Viele Gerichte der französischen Küche, wie auch die berühmte Bouillabaisse oder Hummer Thermidor wären ohne Wermut (in diesem Fall Vermouth) nicht denkbar. Und auch für die meisten Muschelgerichte ist Wermut ein unverzichtbarer Aromaspender. ●

in Italien, dem Mutterland vieler großen Wermut-Marken (Martini, Cinzano, Carpano), wird Wermut bevorzugt on the rocks als Aperitif getrunken. Der süße Bianco wird von älteren Damen geschätzt, der Dry ist bei der Jugend beliebter. Der Rosso wird gerne gemixt und ist in Italien unverzichtbarer Bestandteil jedes Negronis (1/3 roter Wermut, 1/3 Gin, 1/3 Campari, Orangenscheiben).

Ein amerikanischer Cocktail

Woher der Martini Cocktail seinen Namen hat, ist bis heute genauso ein Mysterium wie der ursprüngliche Entstehungsort. Die nächstliegende Erklärung, dass die Wermut Marke Martini & Rossi als Namensgeber Pate stand, ist jedoch auszuschließen. Schon lange bevor Martini & Rosso die ersten Flaschen in den Vereinigten Staaten exportierte, servierte man in den Bars der großen Ostküsten-Metropolen New York, Washington und Boston Dry Martinis.

Der heute gerne trocken geordnete Drink blickt auf eine süße Vergangenheit zurück, und Gin war wohl auch nicht die ursprüngliche Basis. Die US-Barlegende Gary „Gaz“ Regan sieht Martinez und Manhattan als Vorväter des Martini Cocktails. Die ersten Martinis dürften aus amerikanischem Whiskey mit reichlich rotem Wermut und Bitters gemixt worden sein. Im Laufe der Jahre drehten sich die Mengenverhältnisse und Gin wurde der Gleichung hinzugefügt, bis er schließlich den Whiskey ganz verdrängte. Bartender machten sich einen Sport daraus, ständig trockenere Varianten des Getränks zuzubereiten und der Wermut, zumeist aus französischer Provenienz, rückte immer mehr in den Hintergrund. Die zweite Hälfte des vorigen Jahrhunderts sah dann eine Fülle an „Martini Cocktails“, allerdings nur mehr in ferner Verwandtschaft dessen, was den Drink eigentlich ausmacht. Fast alles, was in einer Cocktailschale – auch Martiniglas genannt – serviert wurde, musste ein Martini sein.

»Martinis immer trockener zu mixen, ist passé«

Erst mit der neuen goldenen Ära der Barkultur bekam auch der Martini wieder die verdiente Aufmerksamkeit, Wertschätzung und Würdigung als klassischer, eleganter Aperitif. Dabei entdecken Bartender vermehrt, dass man

nicht einfach gefrostenen Gin servieren muss, sondern Wermut ein integraler Bestandteil ist, wie bei einem „Reverse“ Martini, der das Verhältnis von Gin und Dry Vermouth zu Gunsten des Weines umkehrt – eine Empfehlung und spannende Entdeckung, die umso lohnender ist, je besser der Wermut ist.

Ob Olive oder Zitronenzeste (oder beides) ist genauso Geschmackssache, wie die Frage nach der Zubereitung, die James Bond doch eher snobistisch den weltmännisch wirken lassen. Klassisch wird ein Martini gerührt, da sich die Spirituosen leicht verbinden und der Drink im Glas klar ist. Geschüttelt wird der Drink zwar schneller kalt, ist aber zunächst milchig-trüb. Wenn man schon den weitgereisten Connoisseur raushängen lassen will, sollte man auf seinen exklusiven Lieblingsgin bestehen und keinesfalls – wie die meisten Kollegen vom KGB – einen Wodka-Martini bestellen. ●

Bars, wie das Employees only in New York verwenden viele verschiedene Wermuts. Die großen Marken aus Italien und Frankreich genauso, wie Wermuts kleinerer Hersteller.

„ES IST
NICHT ALLES
SCHWARZ-
WEISS“ B2B
MARKETING

FÜR GEZIELTEN
VERTRIEB & VERKAUF

www.gastrowerkstatt.cc

ASTRO
ERKSTATT
DAS BESTE AGENTURNETZWERK