

## Österreichische Weine zum Gansl

Welche Weine passen eigentlich zum Gansl? Wir haben Adi Schmid, den langjährigen Sommelier des Restaurants Steirereck, um seine Expertise gebeten. Schmid's Lieblingsspeise ist Schweinsbraten. Er bezeichnet sich fröhlich als „Allesesser“.



*Wenn Österreich auf Österreich trifft: Ein heimisches Gansl mit bestem Wein aus Österreich ist ein Hochgenuss. © Shutterstock*

Diese Gans macht es einem ja oft nicht „gans“ leicht. Denn viele Liebhaber des Federviehs verbinden mit „ihrer Gans“ lang gehegte Vorstellungen sowie lieb gewonnene Rituale, die es (möglichst) einzuhalten gilt. Schließlich ist auch der Mensch ein Gewohnheitstier.

Alle Jahre wieder wird also in freudiger Erwartung in der Gaststätte des Vertrauens reserviert. Letzteres ist Pflicht, denn die Ganslwochen erfreuen sich, so offizielle Statistiken und persönliche Beobachtung des Autors dieser Zeilen, stetig

wachsender Beliebtheit. Und der Gastronom muss schließlich auch disponieren.

## **Umsatzgarant Gansl**

Für die österreichischen Fleischbetriebe und natürlich auch die Gastronomie gelten diese Wochen vor Weihnachten als wichtiger Umsatzbringer. Mancher Wirt hat sich gar darauf spezialisiert und erwirtschaftet hier gut ein Drittel seines Jahresumsatzes. Kurzum: Die Branche freut es und kann's auch gut gebrauchen.

Da trifft es sich trefflich, dass der rustikale Schmaus nach Unterstützung in flüssiger Form verlangt. Ja, wir sprechen vom Wein. Ich, eben der Autor dieser Zeilen, für meinen Teil bestelle gerne flaschenweise. Schaumwein passt hervorragend zu jeglichen Gerichten von der Gans. Natürlich geht Champagner immer, wie auch **Adi Schmid** bestätigt.

## **Österreichischer Sekt**

Was für die Gans gilt, trifft auch für die Weinbegleitung zu: Österreich hat in Sachen Geschmack und Qualität die Nase vorne. Der österreichische Sekt insgesamt hat in den vergangenen Jahren rasant an Qualität zugelegt. Stellvertretend für viele Produzenten seien hier drei „Häuser“ empfohlen: **Bründlmayer, Loimer** sowie das **Weingut Ebner-Ebenauer**. Allen dreien ist gute Verfügbarkeit und beste Qualität der gesamten Produktlinie gemein.



*Sommelier-Legende Adolf „Adi“ Schmid. © Marko Locatin*

## **Der Wein-Experte**

Adolf „Adi“ Schmid ist eine Sommelier-Legende und gilt als einer der profiliertesten Weinexperten des Landes. Der langjährige Steirereck-Sommelier schreibt u. a. für „Profil“ und „Vinaria“. Zum Schweinsbraten mit Krautsalat und Waldviertler Erdäpfelknödel trinkt er gerne gereiften Ried Marienthal vom **Weingut Ernst Triebaumer**.

## **Der Experte empfiehlt**

Einer der echten Experten auf diesem Gebiet aber ist Adi

Schmid. Wir haben ihn nach der perfekten Begleitung zu den drei beliebtesten Gansl-Gerichten befragt und er hat hier einige wertvolle Tipps auf Lager.

## **Gansleinmachsuppe**

Adi Schmid: „Da tendiere ich zu Weißweinen. Etwa ein südsteirischer Sauvignon Blanc 2023 Ortswein Gamlitz vom **Sattlerhof**. Oder ein 2023 Weinviertel DAC Grüner Veltliner von Ebner-Ebenauer aus Poysdorf. Natürlich auch eine Rosé – 2023 Seerose von **Pia Strehn** aus Deutschkreutz.“

## **Gansl-Leber**

Adi Schmid: "Entweder eine delikate, dezent restsüße 2022 Auslese Welschriesling vom **Weingut Zur Dankbarkeit** in Podersdorf. Auch ein gereifter Weißwein aus der Thermenregion wie 2019 Zierfandler „Ried Wiege“ vom **Gebeshuber** aus Gumpoldskirchen. Ebenfalls passend ein fruchtiger 2018 St. Laurent „Vom Stein“ vom Weingut **Umatham** aus Frauenkirchen.

## **Das Gansl**

Adi Schmid: „Für mich geht da nur Rotwein mit präsender Säurestruktur wie ein Barolo aus dem Piemont. In Österreich begeben sich ins Südburgenland zu einem Blaufränkisch wie der 2019 Ried Szapary von **Uwe Schiefer aus Welgersdorf**. Ein reifer Perwolff, Blaufränkisch vom Weingut Krutzler, adelt ebenfalls eine gute Gans. Fraglos passen auch diverse – gereifte – rote Cuvées, wenn geht, Blaufränkisch-geprägt. Auch reinsortige Cabernet Sauvignons oder Cabernet Francs passen vorzüglich. Wobei ich eher zu Letzterem greifen würde. Warum? Natürlich der Säure wegen. Ohne passende Säure beim Rotwein schmeckt das Gansl nur halb so gut.

*Autor: Marko Locatin*

**Besuchen Sie uns auf: [fleischundco.at](http://fleischundco.at)**