

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 O?sterreich auf O?sterreich trifft: Ein heimisches Gansl mit bestem Wein aus O?sterreich 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 (mo?glichst) einzuhalten gilt. Schließlich ist auch der Mensch ein Gewohnheitstier. Alle Jahre wieder wird also in freudiger Erwartung in der Gaststa?tte des Vertrauens reserviert. Letzteres ist Pflicht, denn die Ganslwochen erfreuen sich, so offizielle Statistiken und perso?nliche Beobachtung des Autors dieser Zeilen, stetig wachsender Beliebtheit. Und der Gastronom muss schließlich auch disponieren.

Das lesen Sie in diesem Artikel

- **Umsatzgarant Gansl**
- **O?sterreichischer Sekt**
- **Der Wein-Experte**
- **Der Experte empfiehlt**
 - **Gansleinmachsuppe**
 - **Gansl-Leber**
 - **Das Gansl**

Umsatzgarant Gansl

Fu?r die o?sterreichischen Fleischbetriebe und natu?rlich 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 Unterstu?tzung in flu?ssiger Form verlangt. Ja, wir sprechen vom Wein. Ich, eben der Autor dieser Zeilen, fu?r meinen Teil bestelle gerne flaschenweise. Schaumwein passt hervorragend zu jeglichen Gerichten von der Gans. Natu?rlich geht Champagner immer, wie auch **Adi Schmid** besta?tigt.

O?sterreichischer Sekt

Was fu?r die Gans gilt, trifft auch fu?r die Weinbegleitung zu: O?sterreich hat in Sachen Geschmack und Qualita?t die Nase vorne. Der o?sterreichische Sekt insgesamt hat in den vergangenen Jahren rasant an Qualita?t zugelegt. Stellvertretend fu?r viele Produzenten seien hier drei „Ha?user“ empfohlen: **Bru?ndlmayer**, **Loimer** sowie das **Weingut Ebner-Ebenauer**. Allen dreien ist gute Verfu?gbarkeit und beste Qualita?t 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 Steirer-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 süddeutscher Sauvignon Blanc 2023 Ortswein Gamlitz vom **Sattlerhof**. Oder ein 2023 Weinviertel DAC Grüner Veltliner von Ebner-Ebenauer aus Poysdorf. Natürlich auch eine Rose – 2023 Seerose von **Pia Strehn** aus Deutschkreutz.“

Gansl-Leber

Adi Schmid: „Entweder eine delikate, dezent rote 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 prägnanter Säurestruktur wie ein Barolo aus dem Piemont. In Österreich begeben sich mich ins Südburgenland zu einem Blaufränkisch wie der 2019 Ried

Szapary von **Uwe Schiefer aus Welgersdorf**. Ein reifer Perwolff, Blaufra?nkisch vom Weingut Krutzler, adelt ebenfalls eine gute Gans. Fraglos passen auch diverse – gereifte – rote Cuve?es, wenn geht, Blaufra?nkisch-gepra?gt. Auch reinsortige Cabernet Sauvignons oder Cabernet Francs passen vorzu?glich. Wobei ich eher zu Letzterem greifen wu?rde. Warum? Natu?rlich der Sa?ure wegen. Ohne passende Sa?ure beim Rotwein schmeckt das Gansl nur halb so gut.

Autor: Marko Locatin

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at