

Österreichische Weine zum Gansl

Welche Weine passen eigentlich zum Gansl? Wir haben Adi Schmid, den langjährigen Sommelier des Restaurants Steirereck, um seine Expertise gebeten. Schmidts 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 (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 es 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.

Osterreichischer 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: **Brundlmayer**, **Loimer** sowie das **Weingut Ebner-Ebenauer**. Allen dreien ist gute Verfügbarkeit und beste Qualität der gesamten Produktlinie gemein.

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 Erdapfelknodel 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 Weiáweinen. Etwa ein sudsteirischer Sauvignon Blanc 2023 Ortswein Gamlitz vom **Sattlerhof**. Oder ein 2023 Weinviertel DAC Gruner 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 restsuáe 2022 Auslese Welschriesling vom **Weingut Zur Dankbarkeit** in Podersdorf. Auch ein gereifter Weiáwein aus der Thermenregion wie 2019 Zierfandler Ried Wiege vom **Gebeshuber** aus Gumpoldskirchen. Ebenfalls passend ein fruchtiger 2018 St. Laurent Vom Stein vom Weingut **Umathum** aus Frauenkirchen.

Das Gansl

Adi Schmid: Für mich geht da nur Rotwein mit präsenter Saurestruktur wie ein Barolo aus dem Piemont. In Österreich begeben sich ins Sudburgenland zu einem Blaufrankisch wie der 2019 Ried Szapary von **Uwe Schiefer aus Welgersdorf**. Ein reifer Perwolff, Blaufrankisch vom Weingut Krutzler, adelt ebenfalls eine gute Gans. Fraglos passen auch diverse gereifte rote Cuvees, wenn geht, Blaufrankisch-geprägt. Auch reinsortige Cabernet Sauvignons oder Cabernet Francs passen vorzüglich. Wobei ich eher zu Letzterem greifen würde. Warum?

Natürlich der Saure wegen. Ohne passende Saure beim Rotwein schmeckt das Gansl nur halb so gut.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at