

Hoch die Tassen

Der Brandner Daniel Nekola vertritt Österreich bei der Barista-WM.

WIEN Seit knapp eineinhalb Jahren dreht sich im Leben von Daniel Nekola alles um die braune Bohne, doch damit hätte selbst er nicht gerechnet: Beim „Vienna Coffee Festival“ wetteiferten am vergangenen Wochenende die besten Baristas Österreichs in fünf Kategorien um den Titel. Der 32-jährige Brandner sorgte dabei für eine der größten Überraschungen. Er holte sich bei seiner Wettbewerb-Premiere gleich den Sieg in der Kategorie „Coffee in Good Spirits“ (Kaffee und Spirituosen) und vertritt Österreich damit bei der Weltmeisterschaft Anfang Juni in Berlin. „Ich habe nicht gewusst, wie die Punkte aufgeteilt werden und was sie von mir wissen wollen“, kann Daniel Nekola den Erfolg noch immer kaum fassen.

Eigentlich ist der Brandner gelernter Koch, doch kochen wollte er nicht mehr. „Ich habe gesagt, wenn ich wieder in die Gastronomie gehe, dann nur im Zusammenhang mit Kaffee“, erzählt der frischgekürte Staatsmeister, der seit 2012 in Wien lebt. So richtig geweckt wurde die Begeisterung bei ihm im Jahr 2014. „Das war wahnsinnig. Ich habe gedacht, das ist kein Kaffee, das ist etwa Außerirdisches. Es

war so, als ob man in eine 80-prozentige dunkle Schokolade beißen würde“, blickt er zurück. Es folgte der erste Barista-Kurs bei Benjamin Graf in Krems. Kurz darauf landete er über eine Empfehlung in der Wiener Kaffeebar „Gota Coffee Experts“ von Junior Vargas Otero. „Es war ein großes Glück, dass ich den Job im Oktober 2017 bekommen habe und so viel lernen durfte“, schwärmt Nekola.

Auf das „Vienna Coffee Festival“ hat sich der 32-Jährige so gut

wie möglich vorbereitet. Um in die Wettbewerbssprache Englisch reinzukommen, absolvierte er kurz vor Weihnachten den Barista-Professional-Kurs. „Die zwei Wochen davor habe ich nur drei bis vier Stunden geschlafen“, erzählt er. Nach der Arbeit feilte er bis in die Nacht an seinen Wettbewerbsgetränken Irish Coffee und Apfelstrudel-Cocktail. Mit seinem Chef und mittlerweile zweifachen „Barista Champion“ hatte er zudem einen der besten an seiner Seite. „Es geht darum, zwischen den Zutaten die Balance zu finden. Dass man die Geschmäcker, die man beschreibt, auch findet“, erläutert Daniel Nekola.

Kaffee ist eines der Lieblingsgetränke der Österreicher. Pro Jahr und Kopf werden rund 137 Liter konsumiert. Doch Kaffee ist nicht gleich Kaffee. Vor allem dann nicht, wenn ihn ein professioneller Barista wie Daniel Nekola zubereitet. In einer Bohne stecken über 800 Aromen. „Es ist schon etwas anderes, ob man den Kaffee mit 90 oder mit 94 Grad extrahiert“, verweist der 32-Jährige auf die Komplexität der Thematik. Sein Ziel bei der Weltmeisterschaft? „Überleben“, sagt er und lacht. **VN-GER**



Daniel Nekola (r.) ist Barista-Staatsmeister in der Kategorie „Coffee in Good Spirits“.

GASTRONEWS

Grundbira im Fünften

WIEN, FELDKIRCH So viel Vorarlberg gibt es selbst bei uns im Land nicht. Die gebürtige Feldkircherin Katrin Schedler betreibt in Wien Margarethen ein Spezialitätengeschäft namens Grundbira, das nicht nur den Exilvorarlbergern eine Grundversorgung mit heimischen Lebensmitteln garantiert, sondern auch die Wiener staunen lässt. Klar ist Käse das wichtigste Lebensmittel, es gibt aber auch (fast) alle Spezialitäten, die in Vorarlberg produziert werden - vom Gin bis zu Biokeksen, vom Möth-Wein bis zum Knöpfelmehl.

Lanh im Platzhirsch

LOCHAU Lanh Autengruber, die sich als Köchin und Wirtin im Kunsthaus-Café und im Restaurant

Nam Viet eine große Fangemeinde „erkocht hat“, hat eine neue Adresse. Sie verantwortet im neuen schicken Lokal „Platzhirsch“ in Lochau als Köchin das Speisenangebot und bietet derzeit hauptsächlich thailändische und einheimische Spezialitäten. Nach und nach werden auch wieder vietnamesische Leckerbissen im ehemaligen Café Mangold



Lanh Autengruber, früher im KUB-Café und im Nam Viet, kocht jetzt in Lochau. **VN/RINKE**

(„Plastikcafé“) angeboten. Daneben bietet der Platzhirsch auch ein schönes Möbelangebot.

„Bruder“ Hubert

WIEN Hubert Peter hat in der Post Bezaugler gelernt, im Innauer in Hohenems als Restaurantleiter überzeugt und wurde vom Genießermagazin Falstaff zum „Rookie Bartender of the Year“ gewählt. Mit Lucas Steindorfer realisiert der Bregenzerwälder, der mit dem Vermuth „Wermutlich“ reüssieren konnte, ein Konzept aus Bar und Restaurant mit Wirtshaus-Feeling in Wien Mariahilf, das vor wenigen Tagen der Öffentlichkeit präsentiert, heißt: unter dem Namen „Bruder“ eröffnet wurde. Der vordere Bereich des Lokals wird von Peter bespielt, der in der Bar gewohnt unkonventionelle Drinks mixt.

KLEINE WEINKUNDE MIT URSULA SCHNELL

Ein sich ständig entwickelndes Weinland

DORNBERN „Down Under“ - ein Kontinent der Superlative, mit einer der ältesten Geologien weltweit, mit unterschiedlichsten Klimazonen und komplexen Bodenformationen. Beginnend von den ersten

Reben, die 1788 ausgepflanzt wurden, ist Australien ein sich ständig entwickelndes Weinland.

Die Geschichte des australischen Weinbaus ist eng mit James Busby verknüpft, der 1833 von einer Europareise 570 verschiedene Rebstecklinge nach Australien mitbringt. Kurz darauf pflanzt Dr. John Lindemann seinen ersten Weingarten im Hunter Valley, schlesische Siedler beginnen im Barossa Valley mit Weinbau und Dr. Christopher Penfold gründet eine Weinfirma in Magill Estate in Adelaide. 1855 wird erstmals ein australischer Wein auf dem Abschlussdiner der Pariser Weltausstellung serviert. Damit beginnt der kommerzielle Erfolg australischer Weine, der sich - bedingt durch die Entwicklung der Weltwirtschaft - bis in die 1950er-Jahre mehr auf den Inlandskonsum bezieht. Die für den eigenen Markt produzierten Weine sind einfache, anspruchslose Weine mit hohem Alkoholgehalt. Als 1951 Penfolds den heutigen Kultwein „Grange“ zum ersten Mal produziert und ihn 1956 in Sydney präsentiert, fällt der aus Shiraz und Cabernet Sauvignon hergestellte Wein beim Publikum durch. Weitere große Weine von anderen Produzenten folgen, der „Hill of Grace“ von Henschke oder der „Armagh Shiraz“ von Jim Barry.

Australiens Weinbaufläche beträgt 135.133 Hektar, verteilt auf 65 Weinbaugebiete. Das Hunter Valley in New South Wales ist das älteste Weinbaugebiet und war lange Zeit für seine opulenten Chardonnays berühmt. Heute werden langlebige Weine aus Sémillon und Shiraz hergestellt. Das Yarra Valley zählt zu den kühlest Weinbaugebieten Australiens und ist prädestiniert für elegante Chardonnays und Pinot Noirs. Die ältesten Shiraz-Rebanlagen Australiens stehen im Barossa Valley, einem Gebiet mit einer langen Weinbaugeschichte. Seinen Ruf als bestes Rotweingebiet verdankt Coonawarra der „Terra rossa“, einem zwölf Kilometer langen Streifen roter Erde. Für viele Weinliebhaber kommt der beste Pinot Noir Australiens aus Tasmanien, einer vorgelagerten Insel, die auf dem 41. Breitengrad liegt.

Ursula Schnell ist Weinakademikerin und Sommelière an Schulen. An der HLW Rankweil unterrichtet sie Küche, Service und Ernährungslehre.

The Lodge Hill Shiraz 2015, Clare Valley, Jim Barry

Jim Barry war einer der ersten Winzer im Clare Valley, der 1947 am Roseworthy Kolleg für Weinbau graduiert hat. Mit seinem Riesling hat er in Australien eine Benchmark gesetzt, sein Armagh hat Kultstatus. Das Weingut wird von seinem Sohn Peter und dessen Kindern weitergeführt. Der Lodge Hill Shiraz ist ausgewogen, mit würzigen, pfeffrigen Aromen und dunklen Beeren, einem gut eingebundenen Alkohol und lang anhaltendem Abgang. Gesehen bei: Wein & Co, 20 Euro



Sémillon 2017, Hunter Valley, Tyrrell's Wines

Das Weingut der Tyrrells geht auf das Jahr 1858 zurück. Ihre Philosophie besteht darin, hochwertige Weine zu erzeugen, die die Leute gerne trinken. Nach der Vinifizierung im Stahltank liegt der Sémillon mehrere Monate auf der Hefe. In der Nase zeigen sich feine Bröchennoten, Kokos, weiße Johannisbeere, Ananas und Zitrus. Gesehen bei: Wein & Co, 20 Euro



The Cigar Cabernet Sauvignon 2014, Coonawarra, Yalumba

Yalumba ist heute das älteste Familienweingut in Australien. Es wurde 1847 von Samuel Smith gegründet. Heute zählt die Yalumba Winery in Angaston in Eden Valley zur Allianz der „Australian First Families of Wine“. Dunkel in der Farbe, mit einem intensiven Aroma nach schwarzer Johannisbeere, Bitterschokolade, Vanille und Minze, setzt sich das Erlebnis in der Nase am Gaumen fort, geschmeidige Tannine, komplexer Körper, langer Abgang, perfekte Balance - ein ausdrucksstarker Cabernet Sauvignon. Gesehen bei: Wein & Co, 29,50 Euro



ESSEN UNTER 30 EURO Schualhus, Lech

Auf einen Einkkehrschwung im Schualhus in Lech.



LECH Früher erfüllte das 1780 erbaute Schualhus in Lech-Zug natürlich seinen Dienst als solches. Auch die Sennerei war dort untergebracht. Heute finden wir eine „Zweiklassengastronomie“ in diesem schönen Kleinod, das zu Joschi Walchs Roter Wand gehört. In der oberen Etage kocht Max Natmessnig abends am Chef's Table auf „Drei-Hauben-Niveau“, im Erdgeschoß bietet die Jausestuba Hausmannskost mit Produkten aus der Region. Und es ist wirklich Hausmannskost die auf der Speise-

karte zu finden ist. Man hat unter anderem die Qual der Wahl aus Schualhus-Gröstl, Wiener Backfleisch, Steirischem Wurzelfleisch oder Reisfleisch.

Schlussendlich entscheidet sich meine Begleitung für einen kleinen gemischten Blattsalat (7,30 Euro), gefolgt vom Wiener Backfleisch mit Kartoffelsalat (23 Euro). Meine Wahl war der Chicoréesalat mit Birnen, Nüssen und Käse (11,50 Euro) und ein Schualhus-Gröstl (18,50 Euro). Das Wiener Backfleisch kann auf zwei Arten zubereitet werden: Mit rohem Rindfleisch (Beiried), das mit Senf und Kren eingerieben, paniert und gebacken wird. Oder mit bereits gekochtem Rindfleisch. Wobei bei der zweiten Variante die Gefahr besteht, dass das Backfleisch zu trocken wird, wenn das Siedfleisch zuvor den Sprung aus dem Suppen-



Im Schualhus-Gröstl ist alles drin, was in ein anständiges Gröstl gehört.

topf nicht schnell genug geschafft hat. Im Schualhus wird Letztere serviert. Etwas zu trocken für meine Begleitung, gut für mich. Wobei

wir uns beim Kartoffelsalat einig sind: perfekt. Ebenfalls perfekt ist das Schualhus-Gröstl. Alles drin, was in ein anständiges Gröstl gehört, und richtig gut abgeschmeckt. Die Salate zuvor waren auch sehr gut. Unsere Portionen waren so bemessen, dass eine Nachspeise Platz hatte. Buttermilchscharren mit Marillenröster (16,50 Euro) für die Begleitung, Kirschkuchen mit Sahne (6,10 Euro) für mich. Scharren genial, Kirschkuchen gut.

Gemütlich

Das Schualhus ist an Gemütlichkeit kaum zu überbieten. Mit zwanzig Sitzplätzen recht klein und mit viel Liebe restauriert. Schönes, auf alt getrimmtes Emailgeschirr und sehr freundliches Servicepersonal. Dass die Preise in Lech etwas höher sind als im Tal, ist auch den meis-

ten bewusst. Man zahlt auch gerne ein paar Euronen mehr, wenn man weiß, dass regionale Produzenten berücksichtigt werden und die Speisen wie im Schualhus sehr gut sind. Einzig die Preise für die Salate fand ich etwas hoch. Da wären gegen fünf Euro für die paar Salatblätter des Blattsalats und psychologische 9,80 Euro für den Chicoréesalat (Preis auf der Online-Speisekarte) angemessen. Ansonsten ist Joschis Schualhus immer wieder einen Einkkehrschwung wert.

Der gebürtige Feldkircher Michael Kerschbaumer (Jg. 1968) arbeitete 15 Jahre als Koch in der internationalen Hotellerie und im Airline Catering, bevor er sich zum Wirtschaftsinformatiker Fachrichtung Qualitätssicherung ausbildete. **Schualhus, Zug 5, 6764 Lech, Tel. 05583 34350**

Auf der Schulbank