

Unter 20 Euro

MEHR KÜCHE FÜR WENIGER GELD



©/ Clemens Fabry

Die Betreiber des Reznicke haben das Café Florianihof wieder aufgesperrt. Und das ist gut so – auch wenn's beim ersten Besuch holpert.

➔ VON BERNADETTE BAYRHAMMER

Jeder hat eine zweite Chance verdient, für neue Lokale gilt das ganz besonders. Und so muss man zwei Tage nach dem ersten Besuch eben noch einmal zum Café Florianihof. Der erste Versuch scheiterte an einem Zettel an der Eingangstüre: „Cash only“. War letztlich aber eh egal, denn der Käsetoast, für den die letzten Münzen in der Manteltasche noch reichten, war für eine Zeit lang das letzte warme Gericht, das die Küche verließ. Abgesehen von dem offenbar kaputten Geschirrspüler.

Also noch einmal von vorne. Nachdem das Kaffeehaus gegenüber dem Josefstädter Amtshaus vor knapp einem Jahr zugesperrt hat, ist es jetzt wieder da: Die Betreiber des Edelwirthshauses Reznick im Nachbarbezirk haben das Lokal wiederbelebt. Und man hat fast den Eindruck, es wäre nie weg gewesen: Um die Mittagszeit ist hier einiges los: Beamte, digitale Nomaden und Väter mit Kindergartenkindern sind vertreten. Atmosphärisch ist das Lokal übrigens so wie früher auch schon: ein bisschen kühl und hallig, mit einer etwas seltsamen Leerstelle neben der Budel. Das scheint die zahlreichen Gäste aber nicht allzu sehr zu stören.

Viele lockt wahrscheinlich das Mittagsmenü (12,50 Euro), an diesem Tag ist leider noch nicht das Pork-Katsu mit Sushi-Reis dran, das Paprikahendl mit Tarhonya ist aber auch sehr fein: saftig-zarte ausgelöste Keule, g'schmackiges Soßefer, der Rahmgurkensalat vielleicht eine Spur zu Wienerisch, also süß. Manche mögen das ja. Allerhand Klassiker von Gulasch über Schnitzel bis zur Schinkenrolle gibt es auch, die Gabelroller kann man laut Kollegen Holzler auslassen, tun wir also. Wir wollen ja auch noch etwas Süßes: Das elegante Nusskaramellörtchen (7,50 Euro) ist sehr fein, der Zwetschkenstreuselkuchen (4,50 Euro) nicht so trocken, wie er aussieht, der Kaffee noch nicht ganz da, wo man ihn sich wünscht. Maschine zu heiß, würde mein Barista-Freund sagen. Das ist fast immer das Problem.

Der Toast beim ersten Besuch (5 Euro) war übrigens auch sehr gut. Alles in allem: Schön, dass der Florianihof wieder offen hat!

Café Florianihof, Florianigasse 45, 1080 Wien, Mo-Sa 8-23 Uhr, So 8-16 Uhr. www.florianihof.co.at

diepresse.com/essen

Die sanfte Revolution des Rebenflüsterers

Der Italiener Marco Simonit erfand vor 30 Jahren eine sanfte Rebschnitt-Technik. Längst hören Weingüter im Bordeaux und Burgund auf den Rat des charismatischen **Weinstockexperten**. Er hilft auch heimischen Winzern.

➔ VON GERHARD HOFER

Der Typ könnte aus einem Quentin-Tarantino-Film sein: schneeweißes Haar, gestylter Rauschebart, Sonnenbrille, braun gegerbte Haut. Marco Simonit trägt ein US-Army-Hemd und Jeans. CIA, FBI, harter Hund auf jeden Fall. So scheint es auf den ersten Blick.

Tatsächlich ist der Mittfünfziger aus dem Örtchen Capriva del Friuli an der italienisch-slowenischen Grenze ein einfühlsamer Pflanzenversther. Er hat vor 25 Jahren den sanften Rebschnitt entwickelt und sorgt mittlerweile für eine regelrechte Revolution in den Weingärten. Eine Revolution, die an vielen Weinliebhabern spurlos vorübergeht. Sie interessieren sich für das, was im Glas ist. Rebschnitt? Bis vor wenigen Jahren haben dieser leidigen Tätigkeit nicht einmal die Winzer selbst eine große Bedeutung beigemessen.

Lang maßen die Winzer dem Rebschnitt kaum Bedeutung zu. Es war eine lästige, monotone Arbeit.

„Früher haben Lohnarbeiter für den Rebschnitt gesorgt“, erinnert sich Robert Kramer. Die harte, monotone Arbeit, die im Winter bei Kälte und Schnee stattfindet, musste einfach erledigt werden. Besondere Kenntnisse, dachte man, seien dazu nicht erforderlich. Kramer ist Önologe und Produktionsleiter am Weingut Esterhazy im Burgenland. Auch dort habe man in der Vergangenheit den Rebschnitt kaum beachtet. Warum das plötzliche Umdenken? „Wir wollen, dass unsere Reben hundert Jahre alt werden“, sagt Kramer.

Kramer erzählt vom „Respekt vor der Rebe“, davon, dass man „mit dem sanften Rebschnitt auch der Natur ein Stück näherkommt“. Denn plötzlich werde nicht mehr nach dem „Schema F“ gearbeitet. Jede Pflanze bekomme eine „eigene Persönlichkeit“. Klingt ziemlich esoterisch. Tatsächlich geht es darum, die Reben respektvoll und gesünder zu machen. Denn intensive

Landwirtschaft und Klimawandel bringen die Pflanzen ans Limit. Irgendwann wird der Stress zu viel, die Rebstöcke werden welk und sterben ab.

Er sezierte die Reben. „Eigentlich wollte ich Tierarzt werden“, erzählt Marco. Wir sitzen im Gastgarten der Trattoria Blanch in Mossa. Am Nebentisch wird gesungen. Wir essen Ravioli mit Steinpilzen, Kalbsstelze und Strudel di mele, also Apfelstrudel. Dazu trinken wir Collio Bianco von Edi Keber aus Cormons. Speise- und Weinkarte gibt es nicht. Gegessen wird, was auf den Tisch kommt. Marco Simonit erzählt seine Geschichte.

Aufgewachsen auf einem Bauernhof, galt seine erste Liebe den Tieren. Doch fürs Studium war kein Geld da. Es reichte für die nahe gelegene Landwirtschaftsschule. Danach arbeitete Marco für die regionale Landwirtschaftsbehörde. Es war kein Traumjob. „Aber ich verdiente Geld“, erzählt er. Irgendwann bekam er mit, dass mit den Weinreben etwas nicht stimmte. „Als hätten sie einen Schlaganfall“, erzählt er. Die Winzer rissen die toten Reben raus und pflanzten neue nach. Mehr gab es dazu nicht zu sagen. Marco Simonit wollte es genauer wissen. Er begann, die befallebenen Reben regelrecht zu sezieren. Sie alle litten unter der heimtückischen Pilzkrankheit Esca. Bis heute ist nicht völlig geklärt, worauf sie zurückzuführen ist. In den 1970er-Jahren trat sie erstmals in Südeuropa auf. Experten vermuten, dass sie in den Rebschulen ihren Ausgang nahm. Dort wurde nicht mehr händisch, sondern maschinell veredelt. Auf diese Weise wurde die Krankheit rasch verbreitet.

Zuerst werden die Blätter braun, dann bekommen die Trauben graue Flecken, am Ende stirbt die Pflanze ab. Die Homepage der Landwirtschaftskammer Niederösterreich rät Winzern zum Einsatz von einem Pflanzenschutzmittel, bei dem allerdings Vorsicht geboten sei, „da das Produkt eine „Gefahr in Verzug“-Zulassung hat“. Im darauffolgenden Absatz wird die Alternative genannt: „Es gibt auch die Möglichkeit, Esca durch den sanften wunden Rebschnitt entgegenwirken.“



Marco Simonit in seinem Element: im Weingarten mit der Schere in der Hand.

©/ Marco Di Donato

Marco Simonit entschied sich schon in den 1990er-Jahren gegen die chemische Keule. „Je weniger Wunden dem Rebstock zugefügt werden, umso kleiner ist die Gefahr eines Pilzbefalls“, lautet sein Credo. Simonit sprach mit Winzern. Einer erlaubte ihm, in den Weingärten zu experimentieren. Eines Tages meldete sich ein Franzose. „Sie müssen unbedingt ins Bordeaux kommen“, sagte Denis Dubourdieu. Der Önologie-Professor an der Universität Bordeaux war nicht nur selbst Winzer. Er beriet so renommierte Weingüter wie Château Cheval Blanc, d'Yquem oder Margaux. „Vielleicht sind Sie unser Retter.“

Einfach ausreißen war für französische Spitzenweingüter keine Option. Sie brauchten einen Heiler.

Einfache Winzer in Friaul-Julisch Venetien rodeten die vom Pilz befallenen Weingärten und pflanzten sie neu aus. Für die weltberühmten Châteaux im Bordeaux ging es aber um mehr. Nur alte Reben bringen jene Weine hervor, für die Weinenthusiasten Tausende Euro bezahlen. Einfach herausreißen? Unvorstellbar. Es brauchte einen Heiler. „Du kannst dir vorstellen, wie begeistert die Franzosen waren, als ihnen ein Italiener erklärte, was im Weingarten zu tun ist“, erzählt Marco Simonit mit einem kleinen Schmunzeln im Gesicht.

Vom Freak zum Berater. So fing alles an. Von nun an war er kein Freak mehr, sondern ein Berater. Mit seinem Freund Pierpaolo Sirch gründete er ein Unternehmen. In seinem Heimatdorf befindet sich heute die Simonit & Sirch Academy. Hierher pilgern Winzer aus aller Welt, um den sanften Rebschnitt zu lernen. Und sie kommen aus dem Staunen nicht heraus, wenn sie durch jene Weingärten gehen, die Sirch hegt und pflegt. „Die Reben hier sind mehr als 80 Jahre alt“, erzählt Marco. Es ist Juli und der Weingarten steht in vollem Saft. Kein toter Stock, keine

Lücken wie in derart alten Weinkulturen üblich. Nach wie vor sind es die Weingärten eines ansässigen Winzers. Marco selbst besitzt keine einzige Rebe.

Als Alwin Jurtschitsch vom sanften Rebschnitt hörte, war er skeptisch. „Das klingt esoterisch, und ich bin völlig immun dagegen“, sagt er. Inzwischen weiß er längst, dass es bei der Simonit-Methode „um Logik und Wissenschaft“ geht. „Ich kenne keine andere Pflanze, an der so viel gezupft, gebunden, gebogen und geschnitten wird“, sagt er. Seit mehr als zehn Jahren setzt er auf die neue Technik. Jurtschitsch und sein Langenloiser Winzerkollege Fred Loimer gehören somit zu den Pionieren in Österreich. „Rebschnitt zählt ja eigentlich zu den unsexyen Arbeiten eines Winzers“, gesteht Jurtschitsch. Ihm ging es früher darum, „mit einer guten Musik im Ohr so schnell wie möglich fertig zu werden“.

Heute muss er schmunzeln, wenn er zurückdenkt. Als er das elterliche Weingut übernahm, war der sanfte Rebschnitt eine jener Umstellungen, „die nicht so freudig aufgenommen worden sind“. Jurtschitsch verbannte die pneumatischen Scheren und fing an, sein Team intensiv zu schulen. Denn beim sanften Rebschnitt gibt es kein einheitliches System. Je nach Sor-

te, Lage und Beschaffenheit muss anders gearbeitet werden. Heute sorgt die Technik nicht nur für gesündere Weingärten, sondern vielerorts für eine soziale Revolution. Weniger in Österreich mit seinen vergleichsweise kleinen Weingütern, vielmehr in Spanien, den USA oder Südafrika.

Betreut 150 Weingüter. Simonit betreut 150 Weingüter in 15 Ländern, er ist mehr Tage im Jahr auf Reisen als bei der Familie. „Mir ist im Laufe der Zeit erst bewusst geworden, wie unterschiedlich Weinbau in aller Welt funktioniert“, erzählt er. In Kalifornien sei kaum ein Winemaker je im Weingarten gewesen. Dort trifft man fast ausschließlich Mexikaner, viele davon sind illegal im Land. Sie kommen und gehen und arbeiten für einen miesen Lohn.

Sanfter Rebschnitt bringt nicht nur gesündere Weingärten – sondern auch mehr soziale Gerechtigkeit.

Als die heimtückische Pilzkrankheit Esca auch Amerika erreichte, mussten zumindest die Spitzenweingüter umdenken. Sie investierten in die Ausbildung ihrer Landarbeiter. „Und bessere Ausbildung bedeutet auch bessere Bezahlung“, sagt Simonit. Wenn er in Ländern wie Südafrika unterwegs ist, dann Sorge der sanfte Rebschnitt nicht nur für gesündere Weingärten, sondern auch für mehr soziale Gerechtigkeit.

Nun hat er in den jeweiligen Regionen Teams stationiert. Eines davon kümmert sich um die Winzer in Österreich. „Vielen ist nicht bewusst, wie lang die Reise ist, bis die Traube in die Flasche kommt“, sagt Eduard Tscheppe. Und auch er gesteht, dass der Rebschnitt früher „als stiefmütterliche Arbeit galt, die gemacht werden muss“. Mittlerweile wird mit der Simonit-Methode gearbeitet. In Tschepes Gut Oggau am Neusiedler See kommt die Taskforce des Weingartenflüsterers seit fünf Jahren, nicht nur im Winter, sondern auch im Frühjahr und Sommer, wenn

Häppchen

Im Amacord gibt's jetzt Delikatessen. Sohn David Azmann eröffnete als Alimentari.

Das Café Amacord ist wieder da – allerdings etwas anders als früher. David Azmann, Sohn der langjährigen Betreiberin Dieta Eder, hat es zum Delikatessengeschäft und Bistro gemacht. Es gibt Spezialitäten aus Italien und Österreich für zu Hause oder vor Ort, Kaffee, Mittagsteller und Aperitivo.

Billig-Nikoläuse sind top. NGOs haben 31 Schoko-Nikolos getestet.

Global 2000 und Südwind haben sich die Produktionsbedingungen von 31 Schoko-Nikolos angesehen. Sieger ist der Nikolaus der Marke EZA, gleich dahinter folgt die Spar-Eigenmarke, auch Billa Bio, der Natura Nikolaus von Hofer und der Favorina Nikolaus von Lidl schneiden gut ab.

Blaustern sperrt als Pub auf. Das Café Blaustern in Döbling war seit Juli zu.

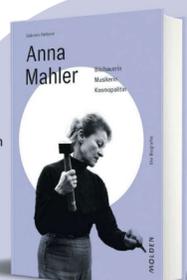
Das Café Blaustern sperrte nach 27 Jahren im Sommer zu. Nun ist das Lokal am Döblinger Gürtel wieder offen – allerdings unter neuer Leitung und mit neuem Konzept: als „Blaustern Irish Pub“. Dahinter steht der Gastronom Ben Danesh, der in Wien bereits zahlreiche Lokale betreibt. **BEBA**

Eventtipp

(Nicht) noch ein Fine-Dining-Pop-up. Spitzenköchin Agnes Karrasch kocht in Wien.

Angesagte junge Spitzenköche holt Christian Chytil (Impacts Catering) für seine neue Veranstaltungsreihe in Wien an Bord – federführend mit dabei: Agnes Karrasch, bekannt durch die Dokumentation „She Chef“. Je 20 Gourmets werden pro Abend direkt an der Küchenbar platziert, alle sechs Minuten kommt ein neues Gericht. 1. bis 16. Dezember, 350 Euro pro Person, Buchung über Eventbrite. **BEBA**

Die dritte Mahler



Ein schillerndes und spektakuläres Porträt der Künstlerin und Tochter von Gustav Mahler und Alma Mahler-Werfel

€ 30,- / 256 Seiten

Erhältlich in Ihrer Lieblingsbuchhandlung oder unter www.styria-books.at

MOLDEN

Der leise Tod der Rebe

Die **Pilzkrankheit Esca** ist seit vielen Jahrzehnten bekannt. Intensive Landwirtschaft und Klimawandel haben sie befeuert.

➔ VON GERHARD HOFER

Erstmals in größerem Ausmaß ist die Krankheit in Südeuropa aufgetreten. In den 1970er-Jahren beobachteten spanische Winzer, dass sich die Blätter der Rebstöcke mitten im Sommer braun färbten, später wurden auch die Trauben befallen. Binnen kürzester Zeit starb der Rebstock ab.

Anfangs wurde diesem seltenen Schauspiel keine große Bedeutung beigemessen. Doch mittlerweile ist die schwere Pilzkrankheit namens Esca zu einem veritablen Problem geworden. Es gibt keine Weinregion der Welt, in der sie nicht wütet. Experten gehen davon aus, dass die intensive Landwirtschaft zur raschen Ausbreitung beigetragen hat. In den 1970er-Jahren wurde in den Rebschulen nicht mehr händisch, sondern maschinell gearbeitet.

Black Friday Digital Upgrade

7,50€/Monat*
statt 15€

*Exklusiv für bestehende „Die Presse“-Abonnent:innen.

Ergänzend zu Ihrer Printzeitung: App

ePaper

Artikel verschenken

Newsletter

Autoren folgen



Alle Angebotsinhalte: diepresse.com/blackfriday