

Hinter feindlichen Linien

NEUES LOKAL Eine kleine, feine Vinothek mit grossartigen Käsen und Antipasti ist nicht unbedingt das, was man sich in der Millennium-City erwartet. FLORIAN HOLZER

Die Sache lief eher kurzfristig ab: Ein Makler rief bei John Wein und Marlon Brand alias Otto Gratz und Hans Rosenegger an, weil er einerseits deren Wein-Homepage www.weinberater.at kannte und andererseits die Millennium-City vertrat, die wiederum eine Vinothek in ihrem so genannten „Food Court“ haben wollte. „Aber weil mir solche Shoppingcenter eigentlich absolut zuwider sind, haben wir uns mit der Beantwortung relativ viel Zeit gelassen“, gesteht Rosenegger, Psychologe und zeitweiliger Mitarbeiter des Integrationshauses. Dann schauten sie sich aber mal an, stellten fest, dass in dem Büroturm doch immerhin 4000 Leute arbeiten, und meinten, dass die ja doch auch irgendwie ein Recht auf Alternativen zum systemischen Klonnenfraß haben sollten. Dann ging schnell: Ein junges Architektenteam zeichnete die Pläne innerhalb von zwei Tagen, und wie Gratz die Handwerker dazu brachte, noch vor Weihnachten 2001 fertig zu werden, will Rosenegger lieber nicht erzählen.

Tatsache ist jedoch, dass sich da nun inmitten von Schnitzelländern und Burger Kings eine adrette, kleine Vinothek behauptet, ausgestattet mit vier roten, vier weißen Weinen glasweise und vor allem einem Sortiment von etwa 150 Weinen in Flasche, die allesamt sehr in der Preis-Leistungs-Kategorie zu Hause sind. „Und wir haben da einen streng subjektiven Zugang, wir verkaufen nämlich nur das, was wir auch selber trinken. Wenn Leute kommen und nach Lambrusco fragen, schick ich sie zum Merkur.“

Wenn sie allerdings feinste Tramezzini wollen, dürfen sie bleiben, denn die stammen aus Otto Gratz' bekanntermaßen kompetenter Tramezzineria Van Veinsten, wenngleich das aufgelistete Komplettprogramm leider nie vollständig ist und es daher ein etwas mühseliges Herumchecken er-



Wein und erstklassige Käsetrümmern: Weinberater in der Millennium-City / Foto: Corn

fordert (€ 1,82 bis € 2,40). Erst seit kurzem gibt es eine Käseplatte, die mit vier erstklassigen Trümmern – zum Teil von einem Bio-Käser aus der Obersteiermark, der mit Berufskollelegen Käse tauscht und so zu einem ähnlichen Programm kommt – be-

steht. Die Platte wird vorher gewogen, dann schneidet man sich runter, was man will, dann wird wieder gewogen und nach Durchschnittspreis berechnet (10 dag ab € 2,-), Brot gibts gratis. In nächster Zukunft wird man Antipasti-mäßig auch noch von der

Tatsache profitieren, dass Gratz Teilhaber am Expedient ist, außerdem bestehen quasifamiliäre Kontakte zur L'Ambasciata della Puglia, die ja wiederum freundschaftlich verbunden mit dem besten Alimentari-Laden der Stadt, dem L'ora giusta ist. Hauptgeschäft soll aber der Wein bleiben, dem man mindestens einmal pro Monat auch ein Verkostungsseminar widmet. Und das geht: Burger King oder Subway müffeln nicht herüber.

Resümee: Prima Vinothek in der Millennium-City, wo mit feinen Aromen und subtilen Gaumenreizen ja eher spärlich umgegangen wird.

Die Weinberater, 20., Millennium City, Wehlistr. 64a, Tel. 986 39 86, Mo-Sa 11-24, So 14-24 Uhr.



WEINWERTER PREIS 247

Down Pepper

Die Weine der Sorte Shiraz und der Herkunft Australien waren die Renner des letzten Weinjahrzehnts. Zu Recht! Denn was sich da aus diesen australischen Flaschen ergießt, hat normalerweise eine gnadenlos tolle Farbe, duftet nach Gewürzen, Minze und Eukalyptus, startet vom ersten Augenblick an wie nicht blöd, und ordentlich fett wird man von den nicht gerade leichtgewichtigen Dingen auch noch. Seit kurzem in Österreich erhältlich: Paringa Shiraz der Familie Hickinbotham, mächtig, würzig und von süßer Preiselbeer-Frucht, unterlegt vom Aroma getrockneter Kräuter und Gräser. Wenn schon Straußenfilet, dann das dazu.

Preis: € 8,90 Wertung: 4/5 sehr gut

Paringa Shiraz 2000, über Vinorama, Wörgler Boder 13-15, 6300 Wörgl, www.vinorama.at