

Pressemeddelelse den 17. august 2017

For feinschmeckere og vinentusiaster

Det østrigske køkken har fået et stort kvalitetsmæssigt løft de seneste år. Man har stadig respekt for den klassiske gastronomi, men kendte retter nyfortolkes på en spændende måde, gamle traditioner genoplives, og landets bedste vine har opnået verdensklasse.

Fra slagmark til vinproducent i verdensklasse



Den lille by Wagram kom for alvor på verdenskortet i 1809, da Napoleons tropper tærnede sammen med den østrigske hær under ledelse af Hertug Karl. Men selv om Wagram i dag er en lille hyggelig vinregion, hvor det føles som om, tiden har stået stille i mange år, har man de seneste år markeret sig stærkt med en række kvalitetsvine.

En ny og energisk generation af vinbønder har kombineret århundredgamle traditioner med moderne innovation og teknik, og man har skabt succeshistorier som både Grüner og Roter Veltliner, og de bedste Veltliner-vine har verdensklasse. En af Wagrams kendteste vingårde drives af Gregor og Claudia Nimmervoll, og selv om de blot har været selvstændige i tolv år, er deres vingård i dag en af områdets foregangs virksomheder.

"Allerede da jeg var barn, arvede jeg min bedstemors passion for at fremstille vin," husker Gregor Nimmervoll. "Og selv om hun rådede mig til at finde et andet erhverv, holdt jeg fast og kunne som fjortenårig præsentere min første flaske af egen produktion, en klassisk Grüner Veltliner."

En af hemmelighederne ved Gregor Nimmervoll og Wagrams kvalitetsvine er kombinationen af en stenet undergrund samt en jordbund, der består af sandholdigt ler, som ligger i et tykt lag oven på klipperne. Mens druerne modnes i de solfyldte dagtimer, trækker kølig luft fra de omkringliggende skove ned over vinmarkerne om natten, og denne vekselvirkning bidrager yderligere til at give Veltliner-vinene det særpræg, der har gjort dem efterspurgt overalt i verden.

Gregor Nimmervoll lægger vægt på, at dyrkning og fremstilling foregår uden brug af pesticider, og han får den bedste smag frem i hver årgang. Vinkendere betegner Wagram-områdets Veltliner-vine som kvalitetsvine, der har et strejf af hvid peber i smagen.

Læs mere på www.nimmervoll.cc - foto: Gregor og Claudia Nimmervoll kigger på vinstokkene©Jürgen Pistracher

Verdens mest eksklusive krydderi



Det dyreste og mest eksklusive krydderi i verden er som bekendt safran, og det fremstilles primært i Melleømsten, Indien og omkring Middelhavet. Men i østrigske Wachau har man genoptaget en gammel tradition med at dyrke det eftertragtede krydderi.

Der anvendes mellem 75.000 og 100.000 blomster fra safrankrokussen til at fremstille blot et enkelt kilo safran, så gennem historien har safran både været dyrt og eftertragtet, og masser af forfalskede produkter har fundet vej til krydderimarkedene. I Wachau, der ligger ved Donau i det nordøstlige Østrig, begyndte man for omkring 700 år siden at dyrke safran, og man gjorde det så godt, at produktionen blev internationalt kendt og hørte til datidens berømteste specialiteter. Især kvaliteten og renheden var stor, og fremstillingen af østrigsk safran fortsatte indtil slutningen af 1800-tallet.

I dag har man genoptaget dyrkningen af den smukke krokus, der har gode vækstbetingelser i den frodige Donaual. Blomsterne dyrkes på stenholdige terrasser, og når høsten er overstået, starter selve forarbejdningen. Man tager støvfanget og pulveriserer dette, og herved fås det røde krydderi, der først bliver gult, når det anvendes i køkkenet. Safran anvendes i så forskellige retter som paella og fiskeretter, og det kan give et kraftfuldt boost til både bagværk og te. Desuden tilskrives safran nogle helbredende egenskaber, og gennem historien er det anvendt mod øjenbetændelse samt lever-, nyre- og brystsygdomme.

Et besøg hos Wachauer Safranmanufaktur – en lille hyggelig butik, der er indrettet i den historiske banegårdsbygning i Dürnstein – giver et unikt indblik i safrandykningens historie og finesser. Gæster kan komme på rundvisning, hvor der fortælles om safranens historie og dens fremstilling, og man inviteres naturligvis på prøvesmagning af forskellige lokale delikatesser. Der serveres blandt andet

safranchokolade, safranhonning og safranlikør, og alle produkter kan købes med hjem. Og skulle man få lyst til selv at gå i gang med at dyrke det eftertragtede krydderi hjemme i køkkenhaven, kan man få en startpakke med frø og instruktionsvejledning.

Læs mere på www.safranmanufaktur.com – foto: Safran fra Wachau©Bernhard Kaar, Wachauer Safran Manufaktur

Traditionel ret får nyt liv



Riebel er en specialitet, der stammer fra Vorarlberg, og gennem generationer har man forbundet retten med god solid husmandskost. Men via en række nyfortolkninger anvendes riebel nu i mange andre sammenhænge, og retten har fået nyt liv. Hovedingrediensen i riebel er majs, og der tilsættes mælk, vand, salt og smør. Når alle ingredienser er æltet godt sammen, stilles dejen et køligt sted natten over. Dagen efter ristes det hele på en pande. Der er to helt klassiske måder at servere riebel på, som er en sød og sprød spise. Man kan enten drysse et tyndt lag ost på og

nyde retten i forbindelse med hovedmåltidet, eller også kan man spise riebel som dessert, og det smager pragtfuldt, når den serveres med sukker, æblemos eller frugtkompot.

I forbindelse med den udvikling, som østrigsk gastronomi har været igennem, har man fået øje på helt nye anvendelsesmuligheder for riebel. I dag anvendes riebel i mange forskellige retter, og det strækker sig lige fra tilbehør til tapas og tiramisu til anretninger med havørred eller lam. Rettens nye popularitet har også betydet, at en række landmænd i Vorarlberg har dedikeret sig til at pleje, udvikle og forfine den lokale produktion af majs.

Læs mere på www.vorarlberg.travel – foto: Riebel med æblemos © Michael Gunz, Vorarlberg Tourismus