

Schön kurvig

Warum man mit dem Hausboot den portugiesischen Douro befahren sollte? Wegen der Weingüter! Seite 2

Schön langsam

Nostalgie auf Rädern: Eine Fahrt mit dem Chruschtschow-Bus durch das Pinzgau. Seite 3

Schön verrückt

Querköpfe mit Kunstsin: Die tasmanische Hauptstadt Hobart probt die Avantgarde. Seite 3

Schön wild

Die Jagd nach der perfekten Welle: Jim Heimann erzählt die Kulturgeschichte des Surfens. Seite 6

9. Bezirk: Alsergrund

Die Vertreibung der Brantweinbrüder aus dem Säuerhimmel könnte perfider nicht sein. Denn alles sieht noch so aus und nichts ist mehr so, wie es einmal war, die Sitzbänke, die Holzvertäfelungen, der Windfang aus Milchglas, der Tresen aus den Fünzigern mit dem Schank dahinter, der holzverkleideten Kühlkommode für Bier und Wein. Das alles ist nur noch Kulis, Fassade, Trinkerillusion, seit Wolfgang Zankl das „Pramer-Beisl“ übernommen, das Zeitalter der Bistronomie eingeleitet und die Gulaschküche samt Schnapsbrüden verbannt hat – was gar nicht so schlimm ist, denn jetzt gibt es ja auch keinen Grund mehr, sich die Welt schmecken zu müssen.

Wolfgang Zankl, Vollbart, Sturmfrisur und allem Anschein nach die Ruhe selbst, weil er als Aus- und Quereinsteiger haargenau das macht, was er machen will, hat Betriebswirtschaft studiert, als Unternehmensberater gearbeitet und mit Mitte dreißig die Bröckchen hingeworfen, weil die Schicht des Hobbykocks nach dem Herd unerträglich groß geworden war. Er ging bei einem der besten Wiener Chefs in die Lehre, kam sich in der Berufsschule zwischen lauter Milchgeschichten wie ein Außerirdischer vor und kochte jetzt gemeinsam mit seinem Sous-Chef im „Pramerl und die Wolf“, seinem klitzekleinen Bistronomie-Beisl, seiner ganz persönlichen Hofburg des wahren Genusses. Beste Produkte und bestes Küchenhandwerk in einer so ungewöhnlichen wie unpräzisen Umgebung, das ist sein kulinarisches Credo. „Alles, was nicht zum guten Essen gehört, wird weggelassen, das ganze Gschicht und Gschast wie Tischdecken und Silberbesteck“, sagt der Erzviener Zankl und zieht eine Schublade voller Messer und Gabeln am Esstisch auf. „Bei mir ist Selbstbedienung, und gegessen wird, was auf den Tisch kommt.“

Der Koch ist die Speisekarte und stellt seinen Gästen nur zwei Fragen: „Wie viel wollen Sie essen?“ und „Was mögen Sie nicht?“ Dann schickt er vier bis sieben Gänge fast zu trinkerfreundlichen Beispreisen aus der Küche, eine tagesfrische Marktliche, inspiriert von den Empfehlungen seiner Lieferanten. Mit Marktfräulechen hat das allerdings nichts zu tun, eher schon mit Haute Cuisine im Tarnanzug des Understatement. Zankl confiert einen Stör aus österreichischer Zucht, flämmt ihn ab, garniert ihn mit dessen eigenem Kaviar, serviert dazu gebratene Salatherzen, eine Buttermilchsauce mit Limette und weißer Schokolade, ein kostbares Erdbeeröl aus den sandkörnlichen Kernen der Frucht und als besonderen Clou unreife Erdbeeren, die in Salzlake eingelegt sind – erntaunliche Früchte, die das volle Erdbeeraroma besitzen und gleichzeitig vollgesogen sind mit dem fumißen Geschmack, dem herzhaften Umami.

Dann variiert er den Wiener Beisl-Klassiker Hähnchen Risibisi nach Art des Hauses: Er verwendet geräuchernte Unterkeulen und ein Ragout aus Herz und Leber, nimmt als Risi Sushi-Reis mit Yuzu und als Bisi glacierte Erbsen inklusive Sprossen und Blüten, bevor er das Ganze mit Floren aus ausgelegener Hühnerhaut garniert. Vielleicht bekamen die Brantweinbrüder bei diesem Gericht gläserne Augen vor lauter Wehmut. Wahrscheinlich aber würden sie dem Schnaps abschwören, einen schönen Gemischten Satz aus den Wiener Hausweinbergen bestellen und einen Toast auf den Wolf antimmen, als Dank dafür, dass er sie aus ihrem Himmel vertrieben hat.

1. Bezirk: Innere Stadt

Die große Wiener Rindfleischküche rollt in Gestalt eines silbernen Servierwagens heran, wahrscheinlich des letzten in der österreichischen Hauptstadt. In seinen Warmhaltewagen ruhen Tafelspitz und Beinfleisch, Rindszunge und Schulterschmelz, das fleischgewordene Felix Austria, das von der Kellnerin auf die Schneideplatte in der Mitte des Wagens gewuchtet, geschnitten und mit den klassischen Beilagen serviert wird – Röstkartoffeln, Rahmspinat, Kochsalat, ein einziger Albtraum jedes Internisten, ein einziges Carpe diem jedes Gourmands. Dazu gibt es Schnittlauchsauce, Apfelmerrtich und Semmelkren, um die Verdauung anzuregen und den Tagtraum perfekt zu machen, die k. u. k.-Monarchie sei niemals untergegangen. Wir speisen im Hotel Grand Ferdinand an der Ringstraße unter Maria-Theresien-Lüsten, die so ähnlich auch in der Hofburg hängen, sitzen auf originalen Thonet-Stühlen, blicken auf das typisch Wiener Fliesenmuster aus stilisierten Blumen und durch die Fensterfronten auf die imperiale Pracht der Ringstraßenpalais, sehen aber auch offene Lüftungsröhren auf der Decke und Design-Anspielungen an die fünfziger Jahre, weil die Wiener nicht nur große Sentimentalisten, sondern auch genauso leidenschaftliche Illusionisten sind.

Das Grand Ferdinand wurde nach dem Zweiten Weltkrieg in eine Bombenbombe gebaut und vor kurzem erst in ein Hotel umgewandelt, das kokett mit der kaiserlichen Kulissenhaftigkeit der Wiener Innenstadt flirtet und sich dabei nicht immer zwischen Bewunderung und Belustigung entscheiden mag. Mit dem Tafel-



Die große Wiener Rindfleischküche wird im Hotel Grand Ferdinand nach allen Regeln der k. u. k.-Kunst zelebriert. Foto Jacqueline Gundry

Küss den Koch statt küss die Hand

Wien hat lange genug in Gulasch-Glückseligkeit und k. u. k.-Kaiserschmarrn-Sentimentalität geschmort. Jetzt ist die kulinarische Dämmerung an der Donau angebrochen. Eine Tour mit Messer und Gabel durch sechs Bezirke. Von Jakob Strobel y Serra



Ein ehemaliger Dreisternekoch rüstet ab: Juan Amador serviert jetzt Wirtshausfeinkost im Weingut. Foto Jacqueline Gundry



Eile mit Weile: Andreas Gugumuck hat die uralte Tradition der österreichischen Schneckenzucht wiederbelebt. Foto Achziv

spitzzungen wird der cholesterinergänzte Ruhm von Österreichs kulinarischer Vergangenheit beschworen, und mit dem Design des Hauses die museale Verstaubtheit ebendieser Vergangenheit gründlich gewegewischt – mit Duschen aus Glasbausteinen oder Drehschaltern im Fünziger-Jahre-Stil, vor allem aber mit einer Philosophie der Inklusivität statt Exklusivität, die dem sonst in solchen Häusern herrschenden höflichen Protokoll selbstironisch die Stirn bietet: Es gibt im Grand Ferdinand nicht nur luxuriöse Zimmer zu Fünf-Sterne-Preisen, sondern auch Schlafsäle, in denen das Bett dreißig Euro pro Nacht kostet, weil das Hotel ein Haus für alle Menschen sein will.

So ist Wien: trotz Schmach und Etikette, trotz Herr Hofrat und küss' die Hand im Grunde seines Herzens eine tolerante, egalitäre, großherzige Stadt, in der das Neue das Alte nicht verdrängt, sondern sich zu ihm gesellt und es sich neben ihm bequem macht, so wie es früher die vielen Völker des habsburgischen Vielvölkerstaates auch getan haben. In die barocke Mallosigkeit des Platzes am Hof hat sich eine „Simply Raw Bakery“ eingesnistet, in der nach den Heillehren des Veganismus die Säulenheiligen der k. u. k.-Küche wie Kaiserschmarrn, Sachertorte oder Mohr im Hemd nachgekocht werden. Im ehrwürdigen Palais Ferstel residiert nicht nur das „Café Central“, eine Ikone der Wiener Geistesgeschichte, Zweitwohnzimmer von Schnitzler, Kafka, Musil und Freud, sondern auch das sehr schicke „Café Couture“, das die Kaffeezubereitung mit Waagen, Phiole und Pipetten wie ein alchimistisches Ritual zelebriert. Und am Karlsplatz, schon ganz knapp im vierten Bezirk, hat zwischen Karlskirche, Secession und Otto Wagners wunderbarem Jugendstilpavillon das Restaurant „Heuer“ seinen Platz gefunden, das in einem Forschungsgarten mit Hochbeeten gleich hinter der Terrasse Kräuter und Gemüse anbaut, um gemeinsam mit der Wiener Universität die Methoden des „Urban Gardening“ zu perfektionieren. Wien mag manchmal aussehen wie ein gigantisches Bühnenprospekt aus der Staatsoper seiner Geschichte. Doch die Stadt lebt und blüht und sprüht.

3. Bezirk: Landstraße

Tu felix Vienna, ein halbes Jahrtausend lang glückliche Kaiserstadt, mehr Zeit als genug, um so viel repräsentatives Reichtum anzuhäufen wie sonst nur noch Paris, so viel Schönheit, die nur noch sich selbst genügt und in der sich die Wiener manchmal wie in einem viel zu großen Ballkleid fühlen, um sich dann am Phantom-schmerz der Weltkriege über das groteske Missverhältnis von Wiens imperialem Prunk und Österreichs republikanischer Kleinstaaterei zu delectieren.

Uns ist das egal. Wir sehen nur die Pracht der Vergangenheit und weinen fast vor Glück. Jeder Stein ist hier in Geschichte getunkt, jeder Hinterhof hütet ein Geheimnis, jedes Haus hat eine Anekdote zu erzählen, das Johannes Lingenhel an der Landstraßer Hauptstraße gekauft hat. Zwanzig Jahre lang hatte er ein Feinkostgeschäft am Naschmarkt, bevor er die Flucht ergriff, weil in Wiens Bauch die Souvenirs der Delikatessen vertrieben. Im dritten Bezirk fand er ein neues Obdach, ein kleines Palais aus dem Jahr 1795 mit einer berühmten Vormieterin. In der Beletage, sagt Lingenhel mit einer Beiläufigkeit, als sei es das Selbstverständlichste von der Welt, habe viele Jahre lang Marie von Ebner-Eschenbach gewohnt, Schöpferin der „Dorf- und Schlossgeschichten“, Ahnherrin des berühmten Hundes Krambambuli, und in den Stallungen hinten im Hof hätten ihre fünf Pferde gestanden.

Bis heute hängen die eisernen Heuspender an der Wand, dekorative Erinnerungstücke an die Dichterin, die ihr Wohnhaus allerdings kaum wiedererkennen würde. Denn Lingenhel hat im Erdgeschoss ein Feinkostgeschäft mit Terrazzo-Böden und Golden-Viper-Granit aus Verona und im Pierdestall die einzige Stadtkäseerei Wiens eingerichtet. Hinter einer Glasscheibe schaut man den Käsemeistern dabei zu, wie sie Brie und Camembert formen, Mozarella und Burrata schöpfen, reine Handarbeit, die Deindustrialisierung des Essens zum Zuschauen, eine Rückkehr zu den Wurzeln des Genusses, das ist Johannes Lingenhels Mission. Acht Wochen lang lässt er seinen Camembert aus reiner Büffelmilch in aller Ruhe reifen, mehr als doppelt so lange wie die Massenware, und gibt ihm dadurch einen herrlich homogenen Körper mit kratzigen, fast animalischen Aromen. Das Käsehandwerk hat er sich selbst beigebracht, das Kochen im angeschlossenen Restaurant überlässt er aber einem Zwei-Hauben-Chef, der den Käse zum Hauptdarsteller seiner Gerichte macht. Es sind Teller ohne Tamtam, ohne Geschlist und Geschast wie bei Wolfgang Zankl, auf denen sich alles um das Produkt dreht, je regionaler, frischer, unverfälschter, umso besser.

Wien ist ein kulinarischer Januskopf. In den Touristenfallen liegt die Stadt immer noch im gastronomischen Fieselschlaf, schneidestill, schneidestill im Wiener Schnitzel-Kult, selbstzufrieden schmorend in der Gulischkanone der eigenen Einfallslosigkeit, sentimentale dösend im weichen, ungelüfteten k. u. k.-Kaiserschmarrnbett. Doch jenseits dieser Loka-

le, sagt Lingenhel, habe sich Wien radikal gewandelt, seit vor allem die jungen Leute die wahren Schätze der einheimischen Küche wiederentdeckt hätten und gutes Essen enorm an sozialem Status gewonnen habe. Sein Feinkostgeschäft samt Schaukäserei ist einer ihrer neuen Tempel, prall gefüllt mit ausschließlich österreichischen Weinen, aber sonst nicht mit kulinarischem Chauvinismus. Denn es gibt – in der besten Tradition des habsburgischen Brückenschlages zwischen Österreich und Spanien – auch Olivenöle aus Valencia mit sensationell niedrigen 0,08 Prozent Säure oder Ibericos de Bellota aus dem hocharistokratischen Schinkenhaus Blázquez. Und so treten wir mit der Ahnung aus dem Palais der Freifrau von Ebner-Eschenbach, dass das Haus Habsburg ungeachtet aller Wehklagen zumindest für Feinschmecker gar nicht untergegangen ist.

8. Bezirk: Josefstadt

„Fremden ist der Eintritt verboten“, steht in verwitterter Schrift über dem Entrée des vierhundert Jahre alten Backhauses, und unwillkürlich zögern wir, vielleicht ist es ja die Tür zur Küche oder der Lieferanteneingang. Dann fassen wir uns doch ein Herz, weil es keinen anderen Weg gibt und wir uns ohnehin nicht als Fremde fühlen, sondern als Gäste – und stehen in einem Kuriosum, das selbst im notorischen Wiener Skurrilitätenkabinett aus dem Rahmen fällt ein Barockhaus mit Wirtschaftsbestuhlung und geschnitzten Madonnen auf hölzernen Anrichtern, in dem sich ein japanisches Straßenrestaurant eingesnistet hat. Geishas und Sumo-Ringer grüßen großförmig in Pastellfarben von den Wänden, darunter stehen Schalen mit Ingwerknollen und getrockneten Chili-Schoten, und auf einem großen Flachbildschirm begleiten wir Wini Bruggler auf seinen kulinarischen Asien-Expeditionen. Wini wer? Herr Wini, der Einfachheit halber, also Wini-an auf Japanisch – und schon hatte sein Wiener Lokal einen schönen Namen.

Herr Wini hat lange als Koch in Hongkong gearbeitet und dachte nach seiner Rückkehr gar nicht daran, das Feld der asiatischen Küche den österreichischen Asiaten zu überlassen. Er eröffnete erst ein indochinesisches Restaurant, zog vor einem Jahr kulinarisch nach Japan weiter und ist damit der lebende Beweis dafür, dass die neuerdings so regionalpatriotischen Wiener auch kosmopolitisch kochen können und ihnen der Kaiser von Japan genauso nahe ist wie Kaiser Franz Joseph. Bei Wini-an gibt es Yakitori in Reinform, den Klassiker der japanischen Stra-



Benkost. Huhn am Spieß in allen Variationen, das glaciert, gegrillt und mit Marinaden aus Teriyaki, Wasabi, Mizuna und Mirin serviert wird. Dazu reicht Wini-an Gemüse-Tempura, Umami-Dashi-Brühen, tagessfrisches Sashimi, erlesene Sakes, Whiskys mit berühmten Namen wie Hibiki und Hakushu und als süßen Tusch zum Finale „Busekrapferl“, Rum-Biscuits mit Fruchteis in der lebensechten Form einer weiblichen Brust als Hommage an die wunderbare Wiener Mehlspeisen-tradition. Wahrscheinlich kochen sich die japanischen Gäste knapp ins Koma, wenn ihnen Herr Wini diese Kalorienkonzentration serviert. Fremden setzt man so etwas wirklich nicht vor.

10. Bezirk: Favoriten

Die Vergangenheit gehörte der Schnecke, und die Zukunft gehört ihr erst recht. Das ist für Andreas Gugumuck so sicher wie das Amen in der Kirche. Deswegen hat der Wirtschaftsinformatiker vor sechs Jahren seinen komfortablen Job in der IT-Branche gekündigt, um der beste Schneckenzüchter Österreichs zu werden. Jetzt züchtet er uns im Bauernhaus seiner Familie am südlichen Stadtrand von Wien gegenüber und macht nicht den Eindruck, als habe er seinen radikalen Karrierewandel jemals bereut. Zweihunderttausend Schnecken züchtet er pro Jahr, vergrößert sein Geschäft paulsenlos, ist mit Preisen als bester europäischer Käsebauern oder besten Gourmandise-Produzenten Österreichs überschattet worden, beliefern inzwischen die komplette Spitzengastronomie

Fortsetzung auf der folgenden Seite

Mit dem Schiff in den Portweinkeller

An den Ufern des Flusses Duoro in Portugal türmen sich die Weinterrassen, die noch per Hand bewirtschaftet werden. Und die besten Quintas erreicht man auch vom Wasser aus.

Von Kirsten Panzer

Grün ist das Land, erstaunlich grün und hügelig, dabei nicht schief, sondern sanft und weit, doch dann auch wieder steil. So steil, dass man kaum glauben mag, dass sich auf den abfallenden Böden Pflanzen festkrallen können und genug Halt finden, um zu wachsen, und vor allem, um Früchte zu tragen. Kleine, runde, pralle Beeren, die dem westlichsten Rand Europas zu ewigem Wohlrauh verhelfen haben.

In der Region Alto Duoro hängen die Trauben, aus denen der Portwein gekeltert wird. Und der erlebt gerade durch alt-eingesessene, aber innovative Quintas, wie die Weingüter in Portugal heißen, seine Renaissance. Man sollte ihn zum Ziel eines Motorboottrips machen und ihn direkt im Garten eines Weingutes wohl temperiert genießen – denn er wird gekühlt getrunken, und nicht, wie zu Zeiten des Geleisenkirchener Barocks, direkt aus dem überbordenden Barschrank eingeschenkt. So passt er auch besser zur sommerlichen Temperatur, die dort im Landesinneren herrscht, in das der stetige Wind des Atlantischen Ozeans nicht mehr hineinreicht. Und dann sollte man mit dem ersten Schluck den Blick über die Weinberge am Rande des Duoros schweifen lassen. Im Blick das Grün gegen das klare Blaugrau des sich windenden Flusses und die Spiegelungen der Reben und Hügel im glasklaren Wasser tau-



Hinter jeder Biegung eine neuer Weinberg: Ausblick von der Quinta Nova über das Duoro-Tal.

Foto Kirsten Panzer

WASSER



sehen und ihn dann wieder zurückkehren lassen zum dunklen Rot der Beeren und zu den gelbgrünen, aus denen der weiße Port gekeltert wird.

An beiden Ufern des knapp neuhundert Kilometer langen Flusses, der in Spanien entspringt, sind dann aber westwärts, den Norden Portugals querend, schließlich die Weinterrassen. Sie passen sich den Hängen an, folgen ihrem Verlauf, wurden hingegen eingegraben von Mensch und Hand. Die Lesse muss deshalb von Hand erfolgen. Für Maschinen ist das Gefälle zu steil, sind die Bögen zu eng. Und so sieht man, während man von Porto aus den Fluss hinauffährt und ab Régua immer tiefer in die Weinregion hineinschippert, die Frauen sich Traube für Traube die Weinstöcke entlangarbeiten. Die Männer tragen die Ernte in Kisten zu den Sammelplätzen.

„Die Beeren pflücken, das können die Frauen einfach besser. Die Männer sind dann eher für die groberen Arbeiten gut“, sagt Renata Abreu, Verkaufsmangerin der renommierten Quinta Nova de Nossa Senhora do Carmo. Sie zeigt auf die Weinberge am Rande des Duoros schweifen lassen. Im Blick das Grün gegen das klare Blaugrau des sich windenden Flusses und die Spiegelungen der Reben und Hügel im glasklaren Wasser tau-

„Die Beeren pflücken, das können die Frauen einfach besser. Die Männer sind dann eher für die groberen Arbeiten gut“, sagt Renata Abreu, Verkaufsmangerin der renommierten Quinta Nova de Nossa Senhora do Carmo. Sie zeigt auf die Weinberge am Rande des Duoros schweifen lassen. Im Blick das Grün gegen das klare Blaugrau des sich windenden Flusses und die Spiegelungen der Reben und Hügel im glasklaren Wasser tau-

„Die Beeren pflücken, das können die Frauen einfach besser. Die Männer sind dann eher für die groberen Arbeiten gut“, sagt Renata Abreu, Verkaufsmangerin der renommierten Quinta Nova de Nossa Senhora do Carmo. Sie zeigt auf die Weinberge am Rande des Duoros schweifen lassen. Im Blick das Grün gegen das klare Blaugrau des sich windenden Flusses und die Spiegelungen der Reben und Hügel im glasklaren Wasser tau-

„Die Beeren pflücken, das können die Frauen einfach besser. Die Männer sind dann eher für die groberen Arbeiten gut“, sagt Renata Abreu, Verkaufsmangerin der renommierten Quinta Nova de Nossa Senhora do Carmo. Sie zeigt auf die Weinberge am Rande des Duoros schweifen lassen. Im Blick das Grün gegen das klare Blaugrau des sich windenden Flusses und die Spiegelungen der Reben und Hügel im glasklaren Wasser tau-

„Die Beeren pflücken, das können die Frauen einfach besser. Die Männer sind dann eher für die groberen Arbeiten gut“, sagt Renata Abreu, Verkaufsmangerin der renommierten Quinta Nova de Nossa Senhora do Carmo. Sie zeigt auf die Weinberge am Rande des Duoros schweifen lassen. Im Blick das Grün gegen das klare Blaugrau des sich windenden Flusses und die Spiegelungen der Reben und Hügel im glasklaren Wasser tau-

„Die Beeren pflücken, das können die Frauen einfach besser. Die Männer sind dann eher für die groberen Arbeiten gut“, sagt Renata Abreu, Verkaufsmangerin der renommierten Quinta Nova de Nossa Senhora do Carmo. Sie zeigt auf die Weinberge am Rande des Duoros schweifen lassen. Im Blick das Grün gegen das klare Blaugrau des sich windenden Flusses und die Spiegelungen der Reben und Hügel im glasklaren Wasser tau-

„Die Beeren pflücken, das können die Frauen einfach besser. Die Männer sind dann eher für die groberen Arbeiten gut“, sagt Renata Abreu, Verkaufsmangerin der renommierten Quinta Nova de Nossa Senhora do Carmo. Sie zeigt auf die Weinberge am Rande des Duoros schweifen lassen. Im Blick das Grün gegen das klare Blaugrau des sich windenden Flusses und die Spiegelungen der Reben und Hügel im glasklaren Wasser tau-

„Die Beeren pflücken, das können die Frauen einfach besser. Die Männer sind dann eher für die groberen Arbeiten gut“, sagt Renata Abreu, Verkaufsmangerin der renommierten Quinta Nova de Nossa Senhora do Carmo. Sie zeigt auf die Weinberge am Rande des Duoros schweifen lassen. Im Blick das Grün gegen das klare Blaugrau des sich windenden Flusses und die Spiegelungen der Reben und Hügel im glasklaren Wasser tau-

„Die Beeren pflücken, das können die Frauen einfach besser. Die Männer sind dann eher für die groberen Arbeiten gut“, sagt Renata Abreu, Verkaufsmangerin der renommierten Quinta Nova de Nossa Senhora do Carmo. Sie zeigt auf die Weinberge am Rande des Duoros schweifen lassen. Im Blick das Grün gegen das klare Blaugrau des sich windenden Flusses und die Spiegelungen der Reben und Hügel im glasklaren Wasser tau-

„Die Beeren pflücken, das können die Frauen einfach besser. Die Männer sind dann eher für die groberen Arbeiten gut“, sagt Renata Abreu, Verkaufsmangerin der renommierten Quinta Nova de Nossa Senhora do Carmo. Sie zeigt auf die Weinberge am Rande des Duoros schweifen lassen. Im Blick das Grün gegen das klare Blaugrau des sich windenden Flusses und die Spiegelungen der Reben und Hügel im glasklaren Wasser tau-

„Die Beeren pflücken, das können die Frauen einfach besser. Die Männer sind dann eher für die groberen Arbeiten gut“, sagt Renata Abreu, Verkaufsmangerin der renommierten Quinta Nova de Nossa Senhora do Carmo. Sie zeigt auf die Weinberge am Rande des Duoros schweifen lassen. Im Blick das Grün gegen das klare Blaugrau des sich windenden Flusses und die Spiegelungen der Reben und Hügel im glasklaren Wasser tau-

„Die Beeren pflücken, das können die Frauen einfach besser. Die Männer sind dann eher für die groberen Arbeiten gut“, sagt Renata Abreu, Verkaufsmangerin der renommierten Quinta Nova de Nossa Senhora do Carmo. Sie zeigt auf die Weinberge am Rande des Duoros schweifen lassen. Im Blick das Grün gegen das klare Blaugrau des sich windenden Flusses und die Spiegelungen der Reben und Hügel im glasklaren Wasser tau-

„Die Beeren pflücken, das können die Frauen einfach besser. Die Männer sind dann eher für die groberen Arbeiten gut“, sagt Renata Abreu, Verkaufsmangerin der renommierten Quinta Nova de Nossa Senhora do Carmo. Sie zeigt auf die Weinberge am Rande des Duoros schweifen lassen. Im Blick das Grün gegen das klare Blaugrau des sich windenden Flusses und die Spiegelungen der Reben und Hügel im glasklaren Wasser tau-

„Die Beeren pflücken, das können die Frauen einfach besser. Die Männer sind dann eher für die groberen Arbeiten gut“, sagt Renata Abreu, Verkaufsmangerin der renommierten Quinta Nova de Nossa Senhora do Carmo. Sie zeigt auf die Weinberge am Rande des Duoros schweifen lassen. Im Blick das Grün gegen das klare Blaugrau des sich windenden Flusses und die Spiegelungen der Reben und Hügel im glasklaren Wasser tau-

„Die Beeren pflücken, das können die Frauen einfach besser. Die Männer sind dann eher für die groberen Arbeiten gut“, sagt Renata Abreu, Verkaufsmangerin der renommierten Quinta Nova de Nossa Senhora do Carmo. Sie zeigt auf die Weinberge am Rande des Duoros schweifen lassen. Im Blick das Grün gegen das klare Blaugrau des sich windenden Flusses und die Spiegelungen der Reben und Hügel im glasklaren Wasser tau-

Leinen an den Schwimmpollern festmachen. Das ist einfacher als gedacht. Dann geht es schon los. Die Tore schließen sich knarrend. Es wird dunkel und merklich kühler, die Sonne reicht nicht bis hinunter in die schmale Kammer. Das Wasser tropft von den Wänden innerhalb des grauen Tores hinunter. Die Kammer wird geflutet. Unheimlich. Die Schiffe schwimmen auf. Mit 38 Metern ist die Eclusa do Carrapateiro die größte – oder besser, die höchste – Schleuse Europas. Beinahe andächtige Stille herrscht in der Kammer, aus der das Licht verschwindet ist.

Umso mehr blendet es, wenn das Tor sich wieder öffnet, und steile Schieferwände auf einmal das Grün ablösen. An der nächsten Kurve wird der Fluss annahmender und schneller. Das Tempo hat man ihm nicht ganz genommen. Dann eine Untiefe, gut markiert, und ein Strudel am Ufer. Es gibt viel zu sehen am Duoro, und bei einer Tour mit dem eigenen Boot bleibt dafür genügend Zeit. Das schwimmende Zuhause auf Zeit entspannt. Da eine Stahlbrücke im typischen Industriedesign, dort eine Villa im Corbusier-Stil, daneben auf einmal spitze Zypressen und terrakotta-bis honigbraune Villen, die durchaus auch an einem oberitalienischen See stehen können.

Und dann wieder die weißen Mauern der Quintas, die die Terrassen säumen und auf denen die Firmennamen prägen. Dort wachsen die Trauben für die Weine, die den Charterbooten von FeelDuoro ihre Namen gegeben haben. So fühlt man schon den Portwein und die Region, wenn man sich nur an der Schleuse annähert. Das sollte man unbedingt rechtzeitig tun oder, wer sich dabei unsicher fühlt, dies gleich der Charterfirma überlassen. Ein Anruf über das bordeneigene Telefon genügt, und schon weiß der Schleusenwärter Bescheid, dass es wieder eines der wenigen hier verkenderten Charterschiffe um die nächste Biegung tuckern wird. Bereit für die nächste Schleuse, diesmal vielleicht flussaufwärts, in Richtung Porto. Dort hin, wo im angenehmen Nahbereich edlen Weine reifen, in ähnlich dunkler Umgebung wie die, in der die Schiffe geschleust werden.

Vorbei an Régua, wo man auf der Quinta de Aregos hervorragend essen und anschließend beim Stampfen der Trauben zuschauen kann. Rot färbt sich der Bottich, wenn sie ganz vorsichtig mit ihren nackten Füßen den Saft herauspressen, aus dem später der Portwein wird, der in den Gewölbten jahrzehntelang lagert. Ruby, Reserva, Vintage und die zehn, zwanzig, dreißig oder vierzig Jahre alten Tawnys. Die Yacht wartet in Laufweite.

Nach den Engen und Kurven, in denen das Land sich in den Fluss hineingeschoben hat, öffnet er sich wieder in Richtung Atlantik. Angler stehen am Ufer. Auch Fisch und Meeresfrüchte spielen eine große Rolle im Revier. Als Aperitif, dazu oder als Digestif wird Portwein gereicht. „The key to drink the most is the temperature“, hat Renata Abreu uns mit auf den Weg gegeben. Angenehm, vollmundig intensiv und gar nicht süß.

Wie allerdings der schon seit 130 Jahren im Keller des Weingutes W. & J. Graham's in Vila Nova de Gaia, dem Heimatort der Charterflotte, vor sich hin Ruhende schmeckt, das weiß man nicht. Nur, dass er gekeltert wurde, als es die berühmte Stahlbrücke Ponte Dom Luís I., die den kleinen Ort mit Porto verbindet, noch lange nicht gab. Der 382,5 Meter lange Brückenschlag wurde erst 1876 vollendet. Ein Konstrukt überdies, das mit seinen Stahlbögen durchaus an den Eiffelturm erinnert. Nicht weiter verwunderlich, hat doch der portugiesische Ingenieur Gustave Eiffel gemeinsam mit Monsieur Eiffel weiter flussaufwärts ebenfalls eine Brücke gebaut.

Nun tuckert man die letzten Meter des Duoros, während in der Nachbarschaft wahre Schätze in den Gewölbten ruhen. Ein Stückchen portugiesische Geschichte und dem atlantischen Wind. Medaillen und Auszeichnungen gewinnend und für Hunderte von Euro gehalten.

Fortsetzung von Seite 1

Köcheküssen: Eine kulinarische Tour durch sechs Wiener Bezirke

des Landes, verkauft seine Schnecken auch als Gulasch, Beuschel und Ragout, bietet im Bistro des Bauernhofs ein Sechs-Gänge-Menü rund um die Schnecke an und redet so leidenschaftlich von den kleinen Kriechtieren, dass wir an der Aufrichtigkeit seiner Liebe nicht den geringsten Zweifel haben.

Andreas Gugumuck ist nicht nur Schneckenkünstler, sondern auch Schneckenforscher, der uns einen Schnelldurchlauf der österreichischen Schneckengeschichte gibt: Wien hat eine zweitausend Jahre alte Tradition als Schneckenstadt und jahrhundertlang einen größeren Appetit auf die Tiere gehabt als selbst Paris. Schon die Römer züchteten sie, und in der streng katholischen Habsburger Monarchie waren sie eine begehrte Delikatesse während der Fastenzeiten. „Besser a Schneck als gar ka Speck“, so lautete das Motto der Mönche, die hundertfünfzig Tage im Jahr Fleischverzicht üben mussten. Doch mit dem Untergang des Kaiserreichs verschwand diese Tradition, die erst seit der Wiederentdeckung der Tiere durch die Spitzenküche eine Renaissance erlebt. Und das ist erst der Anfang, da ist sich Andreas Gugumuck ganz sicher, weil Schnecken für ihn das ideale „Future Food“ sind, ähnlich wie Insekten oder Al-

gen. Sie enthalten lauter gesunde Fettsäuren und viel Eiweiß als Rindfleisch, brauchen aber nur ein Siebtel des Futters einer Kuh, um eine vergleichbare Menge Muskelfleisch anzusetzen – eine Zauberformel für die Lösung der globalen Ernährungsprobleme.

Dann zeigt er uns seine Schneckenzüchter, die für uns Laien nicht gerade wie hochkomplexierte Hexenwerk aussieht. Die Tiere leben in langen, schmalen Gehegen, fressen am liebsten aromatische Kräuter, vor allem Thymian, werden dreimal pro Nacht von einem feinen Sprühnebel gekitzelt, damit sie sich auch im trockenen, panzonischen Klima am Wiener Südrand wohl fühlen, und können ansonsten ohne alle Hektik vor sich hin wachsen, was ihnen Jahre ja sehr entgegenkommt. Andreas Gugumuck dreht vorsichtig eines der Holzbretter um, an denen sich seine Schützlinge festkleben, entdeckt ein paar stecknadelkopffleine Babyschnecken und lächelt sie so zärtlich an, wie das nur der wahre Tierliebhaber tun kann. „Die Vergangenheit und die Zukunft, alles liegt bei den Schnecken so nah beieinander“, sagt Andreas Gugumuck. Dann zeigt er nach oben, auf den Giebel des Bauernhauses genau über seinem neuen Schneckenegastionsraum. Dort steckt noch eine türkische

Kanonenkugel, ein Souvenir von der zweiten Betlagerung Wiens.

19. Bezirk: Döbling

Ein guter Koch kann nicht schlecht kochen. Juan Amador ist ein sehr guter Koch, hatte lange drei Michelin-Sterne, ist nach einigen Wirrungen der Liebe wegen in Wien gelandet und serviert uns die

Gugumuck-Schnecken mit Jakobsmuscheln, Tiroler Speck, Schnittlauch als Schaum, Öl und Aromaessenz eines Gitters aus Tapioka, das wie eine Kaiserkrone den Teller krönt. Die Schnecken, nur in Kalbsjuz gar gezogen, schmecken grandios nach frischen Nüssen und zartestem Kalbfleisch und haben nicht das Gerings- te mit den geschmacksfreien Gummiklumpen aus der Dose zu tun, die man in

schlechteren Lokalen vorgesetzt und wird dank einer kleisterdicken Kräuterknoblauchsauce herunterbekommt.

Vom Rampenbild der Superspezialgastronomie scheint Juan Amador die Nase voll und stattdessen mehr Lust auf „Downsizing“ zu haben. Deswegen versteckt er sich ein wenig im Norden von Wien, in alten Heurigenviertel, um das es aber nicht geht bestellt ist, weil die Menschen schon länger keine Lust mehr auf schlechtes Essen und schlechten Wein zu nervöterem Schrammelnusik haben. Umso verdienstvoller ist die Rettungsaktion für die urwienische Tradition des Heurigen von Amador und seinem Partner, dem Winzer Fritz Wieninger, einem der ganz Großen unter Wiens Qualitätsweingütern. „Wirtshaus“ heißt das Restaurant des deutschen Meisterkuchs in Wieners Zweitweingut, und das ist eine grobe Täuschung, wenn nicht eine perfide Ironie. Denn weder die Speisekarte des Heurigenlokals noch das Menü des Gourmetrestaurants, das in einem zweihundertzwanzig Jahre alten Gewölb mit Blick in den Fasskeller residiert, rechtfertigen dieses Etikett – und schon gar nicht die von Fritz Wieninger leidenschaftlich gepflegte Weinschatzkammer mit tausend Positionen aus aller

Schluss mit Schnitzel und Schmrarrn

■ **Pramerl und der Wolf:** Pragergasse 21, Telefon: 00431/900590, www.heuer-amkarlsplatz.com
 ■ **Winksin:** Lange Gasse 34, Telefon: 00431/4022362, www.winksin.com
 ■ **Wiener Schnecke:** Gugumuck-Hof, Rosivalgasse 44, Tel.: 0043650/6185749, www.wienerschnecke.at
 ■ **Amador's Wirtshaus:** Grinzinger Straße 86, Telefon: 00436609070500, www.amadorswirtshaus.com
 ■ **Informationen:** Wien Tourismus, Telefon: 00431/211140, Internet: www.wien.info

■ **Heuer:** Streitstraße 2, Telefon: 00431/900590, www.heuer-amkarlsplatz.com
 ■ **Winksin:** Lange Gasse 34, Telefon: 00431/4022362, www.winksin.com
 ■ **Wiener Schnecke:** Gugumuck-Hof, Rosivalgasse 44, Tel.: 0043650/6185749, www.wienerschnecke.at
 ■ **Amador's Wirtshaus:** Grinzinger Straße 86, Telefon: 00436609070500, www.amadorswirtshaus.com
 ■ **Informationen:** Wien Tourismus, Telefon: 00431/211140, Internet: www.wien.info