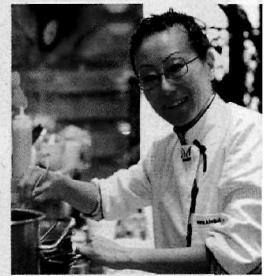


24

## GOURMETtipp

**Kim kocht im Merkurmarkt.** Am Donnerstag eröffnete die neue Nobel-Filiale von Merkur am Hohen Markt. Die Bezeichnung „nobel“ ist nicht übertrieben, denn immerhin ist es der erste Merkur-Markt mit einer Haubenköchin. Jeden Tag wird hier Sohyi Kim aufkochen. Deswegen wird es ab sofort auch nur mehr Abendtermine (ab 20.15 Uhr) in ihrem Lokal geben.

Sohyi Kim kocht seit Donnerstag im neuen Merkur-Markt am Hohen Markt in der Wiener City.



# Genießen



Das Kulinarik-Fest „Gans Burgenland“ bietet 30 Events rund um die Gans.

IDA METZGER

## GOURMET-TAGEBUCH



### Spaetrot: Ein Heuriger der anderen Art

**S**turm trinken, Maroni essen, die letzten Sonnenstrahlen genießen. In der Herbstzeit hat der Heurige (oder Buschenschank) nicht nur in der Südsteiermark Hochsaison. In Gumpoldskirchen hat die bekannte Winzerin Johanna Gebeshuber nun einen Heurigen der anderen Art geschaffen. Im **Spaetrot** erinnert wenig an den klassischen Heurigen. Statt Heurigen-Bänke gibt es schicke Teakmöbel. Beim Interieur dominieren Ledermöbel statt dem obligaten, plumpen Holz-Schick. Und auch den Koch würde man nicht hinter dem Herd eines Heurigen vermuten. Es ist Harald Brunner. Der Herdvirtuose machte sich als Pionier der Fusionküche einen Namen, nun kocht er eine Heurigenküche, wie man sie bisher noch nicht kannte.

**Experiment: Frühlingsrolle.** Manche Gerichte mögen für Heurigen-Fans ein Stillbruch sein. Da gibt es etwa Frühlingsrolle mit Kraut gefüllt und Wasabi-Soja-Dip. Aber auch eine herrliche Mini-Stelze vom Spanferkel oder die herrlichen Knödel mit Mangalitza-Speck.



HEURIGER SPAETROT, 2352 Gumpoldskirchen, Wiener Str. 1, Tel.: 0664/884 3910, Mi-Mo 11-23 Uhr, heuriger-spaetrot.com

IDA METZGER ist Gourmet-Chefin von MADONNA. i.metzger@oe24.at



### EVELINE ESELBÖCK Mein Weintipp

**WEINGUT HESS, WELSCHRIESLING 2011**  
**Entdeckung.** Diese Woche präsentiere ich typische, geradlinige Weine von einem vielversprechenden Newcomer. Für Jungwinzer Christoph Hess, der seine Weingärten rund um Hoheruppersdorf im Weinviertel hat, steht der Trinkspaß im Vordergrund und seinem Welschriesling merkt man das in großem Maße an. Das Credo des Winzers: Ein guter Wein entsteht im Weingarten und nicht im Keller. Das schmeckt man: Der Welschriesling überzeugt mit frischer Apfelfrucht, mit Zitrus und Kräutern wird die Nase umschmeichelt, den Gaumen belebt eine saftige, animierende Säure mit etwas Melone und im Abgang zeigt sich wieder der Apfel.  
**6,99 Euro** Bestellbar unter [eselboeckswine-selektion.at](http://eselboeckswine-selektion.at)

EVELINE ESELBÖCK ist die beste Sommelière Österreichs.



## Gaumen-Festival: Burgenland setzt ganz auf die Gans

**I**m Burgenland dreht sich in den nächsten Monaten alles um die Gans. Anlässlich des 10-Jahres-Jubiläums der „Südburgenländischen Weidegans“ wurde das Kulinarikfestival *Gans Burgenland* ins Leben gerufen. Zwischen Oktober und Dezember gibt es 30 verschiedene Events zum Thema Gans. Vom Slow-Food-Martini-Gansl-Essen am Markt der Vielfalt, bis hin zu Kochkursen, Gänse-Kräuterwanderungen, Gansltanz oder das „Federweiß-Menü“ im Restaurant Taubenkobel. Bei diesem Programm kommt kein Gansl-Fan zu kurz. Alle Infos auf: [www.burgenland-schmeckt.at](http://www.burgenland-schmeckt.at)

## MADONNA TIPP FÜR HOBBYKÖCHE

**HELFERLEIN FÜR KÜRBISKÜCHE.** Unverzichtbar für die Zubereitung von Kürbis ist ein Stabmixer. Pürieren auf höchstem Niveau garantiert die **Turmix Platinum**-Serie. Ab 179 Euro.



Burgenland Tourismus, Heuriger Spaetrot, Herausgeber