

# TERRANO 2015, Azienda Agricola Skerk

Der Trend, in jeder Weinregion die gleichen internationalen Rebsorten zu vinifizieren, scheint weitgehend überwunden zu sein. Heute setzt man auf Regionalität, und zwar aus pragmatischen Gründen: Autochthone Sorten haben sich im Laufe der Zeit perfekt an die jeweiligen Bedingungen der Region angepasst, sind meist widerstandsfähiger und bilden sensorisch ihre Herkunft perfekt ab. In der italienische Karst, ein kleines Anbaugebiet zwischen Duino und Triest, setzt immer schon

auf ureigene Sorten: die mikroklimatischen und geologischen Bedingungen sind hier besonders speziell – neue Rebsorten hätten es schwer, dort zu bestehen. Der Boden ist karg, eine dünne Schicht der obersten Erde eisenhaltig, das Gestein darunter kalkhaltig und das Klima ein launenhafter Mix aus kontinentalen und mediterranen Einflüssen. Vor allem aber bläst häufig die Bora, ein kräftiger Wind aus dem Landesinneren, dem nur robuste Rebsorten wie Vitovska oder Terrano gewachsen sind. Terrano ergibt einen markanten Rotwein, der sich auf den Hügeln über dem Golf von Triest besonders wohl fühlt. Sandi Skerk, ein biologisch wirtschaftender Winzer, weiß mit der eigenen Sorte umzugehen: Sein Terrano 2015 zeigt sich straff und charaktervoll mit typisch markanter Säure und herbwürzigen Aromen. Er arbeitet und gelagert wird er unter der Erde in eigens ausgebauten Dolinen, wo er ohne Energieaufwand konstant kühle Temperaturen findet. Auch sonst manipuliert Skerk die Weinwerdung kaum. Das Ergebnis: ein charaktervoller Terrano, der seine Herkunft komplett verfälscht wiedergibt.

ZUGSQUELLEN:  
[www.skerk.com](http://www.skerk.com)  
[www.lasafvia.at](http://www.lasafvia.at); Preis: 26 Euro



**HERBERT HACKER** ist **trend**-Gourmet-Experte und Chefredakteur des „Falstaff-Restaurant-Guide“

## Im Heidi-Land

### Herbert Hacker über den „Knappenhof“ in Reichenau.

→ Ein milder Herbst, ideales Wanderwetter. Die Gegend um Reichenau in Niederösterreich: ein ideales Wandergebiet.

Deshalb sind die Leute in den vergangenen Wochenenden in Scharen im „Berghotel Knappenhof“ in Kleinau bei Reichenau eingefallen. Den ganzen Tag über. Manche kommen in voller Montur mit Wanderschuhen und Gehstöcken, andere wollen nur einfach was essen, denn sie wissen, dass hier seit einiger Zeit eine außergewöhnliche Köchin am Herd steht: Heidi Neuländtner.

Die Frau kocht mit einer Energie, als würde sie einen Kampfsport betreiben – auch wenn die Leute erst am Nachmittag einfallen und der Stress nicht nachlassen will. Heidi ist Stress gewöhnt. Sie stand einige Zeit bei Christian Petz in der Küche und wurde dort küchentechnisch sozialisiert. Danach im Restaurant „Das Spittelberg“ bei Harry Brunner, ebenfalls ein großer Koch mit hohen Anforderungen an sein Küchenteam.

Jetzt macht sie ihr eigenes Ding. Klassiker der österreichischen Küche, frei nach ihrer Art interpretiert: Zweierlei vom Kalbskopf mit Yozu-Mayonnaise – viel besser kann man einen Kalbskopf nicht machen. Gebratener Saibling mit Rahmlinsen und Erdäpfelgnocchi – der Saibling oft eine papiertrockene Angelegenheit, in diesem Fall nicht, Heidi weiß das zu verhindern. Kalbsbutterschnitzel mit Erdäpfelpüree – auch bei diesem Gericht gilt: nicht selten lieblos hingebruzelt, von Heidi aber grandios gemacht. Weitere Klassiker: Innviertler Grammelknödel (da hat Harry Brunner die Latte ziemlich hoch gelegt), Kalbsrahmgulasch und Rieslingbeuschel.

Und natürlich Desserts. Auch die gelingen noch am späten Nachmittag, wenn schon gefühlte 500 Leute im Haus waren und Heidi unermüdlich in der Küche steht. Crème Brulée, Palatschinken und Zwetschenknödel.

Heidi sei Dank.

**KNAPPENHOF**  
2651 Reichenau  
an der Rax,  
Kleinau 34  
TEL.: 02666/536 33  
ÖFFNUNGSZEITEN:  
Do. & Fr. 12-14 sowie  
18-21 Uhr, Sa. 12-21 Uhr,  
So. 12-19 Uhr  
PREIS: VS: 4,90-14,90 €  
HS: 14-26 €

HACKERS CHOICE

## Kasnudeln per Post

Sie sind eine Art Kärntner Nationalgericht: die Kasnudeln, also jene Teigtaschen, die es in allen möglichen Varianten und mit verschiedensten Füllungen in diversen Restaurants gibt. Man kann sie aber auch online bestellen. Hergestellt werden sie in einer kleinen Manufaktur in Friesach, sie sind vorgekocht und müssen nur erhitzt werden – in der Pfanne mit ein wenig Öl oder Butter oder im heißen Wasser ziehen lassen. Zugestellt werden sie gekühlt in einem kompostierbaren Karton mit weichen Hanfmatten. [Kasnudl.com](http://Kasnudl.com); Preis: 10 Stück ab 7,70 Euro

