



Am Ronacherfels köpft Stefan Lilg einen Szigeti-Sekt (Müller Thurgau): Auftakt für ein fulminantes Kulinarium der Weißensee-Wirte

LEXE(2), BIGSHOT

Wein-Experten am See

Die Wirte vom Weißensee planen ein kulinarisches Fest im Frühsommer. Im „Ronacherfels“ wurde bereits der Wein dafür verkostet.

REZEPT DER WOCHE

Reinanke. Aus der fulminanten Küche des „Ronacherfels“: Vier Reinankenfilets in Olivenöl anbraten. Dann die zuvor in Scheiben geschnittenen Steinpilze dazugeben. Gemeinsam scharf anbraten, mit Weißwein (Tipp: Grüner Veltliner) ablöschen, Gemüsesuppe dazugeben und mit Trüffel oder Trüffelöl aromatisieren. Die Filets herausnehmen, den Saft mit Butter montieren, würzen mit Petersilie, Salz und Pfeffer.



Es soll einen „Weißensee-Wein geben, der in den Betrieben aufgetischt wird“, erklärt Sepp Schilcher und zog eine Runde Wirte, Köche und Weinfreunde in „Das Ronacherfels“ zur üppigen Verkostung möglichen Tröpferln. Grund der feucht-fröhlichen Suche: Am Weißensee wird vom 7. bis 9. Juni ein kulinarisches Fest gefeiert. Da werden nicht nur heimische Kochstars wie Andreas Striemitzer, Hannes Müller, Sascha Lilg oder Georg Stampfer aufkochen, da kommt auch Siegfried Kröpfel, der Chefkoch vom Wiener „Imperial“. Auf der Weißensee-Brücke wird Samstag, dem 9. Juni

eine Weinstraße errichtet. 30 Winzer aus Österreich, Slowenien und Friaul stellen aus.

Der Kuchlmasta besuchte „Das Ronacherfels“: Extrem schön die Lage, toll das Angebot. Ein sympathisches Team der Geschwister Andrea (guter Geist), Stefan (Weinexperte) und Sascha Lilg (Küche), die mit Küchenchef Georg Stampfer und Mama Erna Lilg groß aufstehen. Das Weinangebot ist erstaunlich, das Ambiente harmonisiert mit dem Strahlen der Mitarbeiter. Eine Wirtin-Familie wie ein Fels.

Info: Das Ronacherfels. www.ronacherfels.at, Telefon (0 47 13) 21 72, Neusach 40, Weissensee.

KUCHLMASTA



PETER LEXE

WEINTIPP

Grüner Veltliner DAC. Aus Poysdorf im Weinviertel - eine Region, die das Qualitätsmerkmal „DAC“ geschaffen werden konnte - kommt der Weintipp. Verkostet wurde ein Grüner Veltliner, Classic, DAC, 2006 vom Weingut Schuckert, auch Aufnahme in den Fallstudien Weinguide 2006 gefunden. Ein schöner, trockener, schlanker und mit einem schönen Pfefflerl ausgestatteter Grüner Veltliner, der ab Hof 7 Euro kostet.

Info: Weingut Schuckert, 2170 Poysdorf, Wilhelmdorferstr. 40, Telefon (0 25 52) 23 89. www.schuckert.com



AKTUELL

Loimer's Siegerwein

KLAGENFURT. Fred Loimer Siegerwein (Vinaria) Ritscher Seeberg - unser Weintipp der Vorwoche - ist in Kärnten bei der Alpe-Adria in Klagenfurt erhältlich. Zu einem Preis, der sich zahlen lassen kann: 16,90 Euro. Bei dem Schnäppchen bitte zugreifen.

Slow food startet

VILLACH. Slow food-Kärnten ist aus der Taufe gehoben worden. Die erste Veranstaltung gibt es am Aschermittwoch in Villach: Fisch- und Olivenölmarkt vor dem Romantik-Hotel Post. Mit „Kärnten Fisch“, Genussschule und Mostbarkeite von Spendel. Abend: Fischbuffet. Tel.: (0 42 42) 26 10



Videos und Fotos: Restauranttipps, Rezept der Woche, Termine

www.kleinezeitung.at/kuchlmasta