

WEIN- UND FINGERFOOD-VERKOSTUNG SENSORIK & KULINARIK

Ein spannender Fachvortrag über Wein, die Anleitung zur Schulung des Geschmacks und die Verkostung von neuen und in Österreich exklusiven Fingerfood-Produkten standen im Mai beim a3GAST-Expertenforum in der Vinothek des Stiftes Klosterneuburg am Programm.

FOTOS: CMS-VIENNA & PARTNER



Weinverkostungen werden häufig durchgeführt, fallen nicht in den Bereich „Seltenheit“. Gänzlich anders die Situation rund um das Thema „Fingerfood“. Was eigentlich nicht erklärbar ist. Denn: Kaum eine andere Warengruppe hat in den vergangenen Jahren so zugelegt wie eben Fingerfood, was die Menge betrifft ebenso wie die Auswahl, das Sortiment.

a3GAST-Chefredakteur Gerald Zemann wollte daher bereits seit geraumer Zeit ein Expertenforum über diese rasch wachsende Warengruppe veranstalten. Als kompetenter Partner bot sich der Frische-Lieferant Kröswang an. Denn: Kröswang veranstaltete wenige Wochen zuvor eine Fingerfood-Messe

mit und für Kunden, dabei entstand ein völlig neues und innovatives Fingerfood-Sortiment. Zemann kontaktierte also Firmenchef Manfred Kröswang, der sofort seine Unterstützung zusagte.

Was für die gelungene Inszenierung des Abends fehlte, war der „flüssige“ Part. Eine Weinverkostung? Ja, aber nur, wenn sie ebenso exklusiv ist wie das Fingerfood-Sortiment. Diese Aufgabe löste Wolfgang Hamm, Geschäftsführer des Weingut Stift Klosterneuburg und Dozent an der Weinakademie Rust: „Es wird garantiert keine übliche Weinverkostung. Ich werde einen einfachen und spannenden Leitfaden für die Schulung des Geschmacks bieten – und als Höhepunkt

eine Rarität aus unseren Kellern.“ Das Motto des Abends war dann schnell gefunden: „Sensorische Erlebnisse – Geschmack auf der Zunge und in der Hand“.

Wer sich mit Wein näher beschäftigen will, muss seine Sinne schärfen. Besonders den Geruchssinn. Denn, so Hamm, „die meiste Arbeit beim Verkosten leistet die Nase“. Am Gaumen und auf der Zunge kann man nur vier beziehungsweise fünf Geschmacksrichtungen unterscheiden: süß, sauer, salzig und bitter. Laut jüngsten Studien können Menschen eben noch eine fünfte Geschmacksrichtung namens Umami (die Bezeichnung stammt aus Japan und bedeutet „wohl-schmeckend“) erkennen. Hamm: „Wir riechen viel mehr als wir schmecken. Wer dies nicht glaubt, soll sich einmal beim Verkosten die Nase zuhalten. Ein gutes Beispiel dafür ist Zimt. Bei geschlossener Nase ist Zimt völlig geschmacklos, man hat das Gefühl, als hätte man Staub im Mund.“

WEINVERKOSTEN IST WIE VOKABEL LERNEN

Beim Verkosten von Weinen gibt es zwei Grundregeln. Die Konzentration auf den ersten Geruchs- und Geschmackseindruck. Hamm: „Wenn man gleich drei, vier Mal schnell kostet, kann man keine feine Nuancen mehr erkennen.“ Und: „Wein verkosten ist in Wahrheit wie Vokabel lernen. Gerüche und Geschmäcker kann man nur dann benennen und besprechen, wenn man sie kennt, sie gelernt hat und wenn sie in unserem Ge-

dächtnis abgespeichert sind. Wenn man also meint, der Wein riecht nach grünen Äpfeln, dann muss man eben den Geruch von grünen Äpfeln kennen. Anders als etwa bei Musiktönen, die man genau beschreiben und definieren kann, ist dies bei Weinen nicht möglich. Man muss sie daher mit Dingen und Geschmäckern beschreiben, die einem vertraut sind.“

Wie man dies höchst einfach und spannend üben kann, durften die Gäste sofort selbst probieren. Vor ihnen standen zwei Weingläser, in einem war eine frische Spalte von einem grünen Apfel, im zweiten Glas ein Grüner Veltliner Stiftswein 07. Zuerst wurde am „Apfelglas“ gerochen, es verströmte das gleiche Aroma wie der Grüne Veltliner, man hatte grünen Apfel „in der Nase“.

Bei der zweiten Verkostungsreihe wurde die Kombination Grapefruit und Grüner Veltliner Hengsberg 07 getestet. Obwohl ebenso ein Grüner Veltliner wie der Wein zuvor, hatte er jedoch ein anderes Aromenprofil. Bei der dritten Übung gab es Pfirsich im „Obstglas“, dazu Riesling Franzhauser 07.

Krönender Abschluss war die Verkostung der Neuburger Beerenauslese aus dem Jahr 1973. Der 35 Jahre alte Wein (noch in der alten klassischen Klosterneuburger-Flasche) zeigte sich in phantastischer Verfassung, schmeckte allen Teilnehmern. Diese Rarität

VERKOSTUNG

VERKOSTET WURDE UNTER ANDEREM:

Dreierlei Räucherlachskonfekt (mit einem Rosé als Weinbegleiter); Hühnerspieße mit Erdnussmarinade (mit einem Spätrot-Rotgipfler 07); Lammspieße mit Honig und Thymian (Escorial 05, Cuvée St. Laurent, Cabernet Sauvignon, Merlot). Diese drei Gerichte waren der Auftakt für das Fingerfood-Buffer, das mit vielen Spezialitäten ebenso wie mit Klassikern bestückt war. Nur ein kleiner Auszug: Gewürzbrot mit Mango-Chutney und Gänseleber, Olivenküchlein mit Ziegenkäse und kandierter Tomate, Blinis mit Zitronencreme, Lachskaviar und Gurke, Röllchen mit Pilzfrischkäsefüllung oder Mexican-Füllung usw. Den süßen Abschluss bildeten diverse Dessertvarianten. Einhellige Meinung der Experten: Das neue Fingerfood-Sortiment ist für alle Arten von Events, von der rustikalen Hochzeit bis zum noblen Gala-Abend, hervorragend geeignet, ebenso als Ergänzung für die Speisekarte aller Gastromietypen.



Wolfgang Hamm demonstriert die Schulung der Geruchsnerven

ist noch auf der Verkaufsliste und kostet rund 60 Euro.

Die ältesten Weine, die in den Kellern lagern, stammen aus dem Jahr 1957, „die Jahrgänge davor wurden von den russischen Besatzungstruppen ausgetrunken“, verrät Hamm. **Vom Wein zu den Speisen:** a3GAST-Chefredakteur Gerald Zemmann stellte am Beginn seines Referates klar: „So etwas wie Fingerfood gab es in unserem Kulturkreis bis in das 17. Jahrhundert, es war eigentlich Standard. Auch jene Arbeiter, die hier im 13. Jahrhundert den Keller der Vinothek errichteten, haben mit den Fingern gegessen.“

ESSEN MIT FINGERN WAR STANDARD

Bis ungefähr 1000 n. Chr. verwendete man zum Essen Löffel beziehungsweise kleine Schöpfer und Messer. Die Gabel als Teil des Essbesteck wurde urkundlich erstmals 1023 im damaligen Byzanz (heute Istanbul) genannt. Die Verbreitung der Gabel in Europa dauerte lange, denn unter anderem wurde sie von der Kirche als „Symbol des Teufels“ verdammt. Noch am Anfang des 17. Jahrhunderts konnte man in einem Werk über Tischmanieren lesen: „Hat uns die Natur nicht fünf Finger an jeder Hand geschenkt? Warum wollen wir sie mit jenen dummen Instrumenten beleidigen, die eher dazu geschaffen sind, Heu aufzuladen als das Essen?“ Und Johann Moscherosch, deutscher Staatsmann, Satiriker und Pädagoge, schrieb Mitte des 17. Jahrhunderts: „Wie kann mir der Salat wohl schmecken, wenn ich ihn nicht mit den Fingern ess?“

Nicht nur die Gabel setzte sich schlussendlich durch. Es entstand eine Fülle an diversen Besteckvarianten, vom Fischmesser bis hin zur kleinen Kuchengabel. Das Essen mit den Fingern war völlig tabu, nur die niederen Stände wie Arbeiter oder Knechte verwendeten noch die Finger.

Doch so streng nahmen es dann Aristokraten, Offiziere oder die Bürger etwa in Wien



Christian Buchinger, Marco Scheubeck



Erich Hummel, Manfred Kröswang



Ferdinand Höpfe, Walter Ulm



Bunte und geschmackvolle Auswahl an exklusiven Innovationen

dann doch nicht. Abseits der hochherrschaftlichen Tafelkultur aß man die Würstel, das Backhenderl oder die Wurstsemmel doch lieber mit den Fingern. Nach dem 2. Weltkrieg kam das Fastfood nach Europa – und damit eigentlich auch das Fingerfood. Hamburger & Co isst man eben ohne Besteck.



Die „Theorie“ vor dem Verkosten: Vortrag über die Geschichte von Fingerfood



M. Kröswang: 60.000 kg Chicken Wings



Thomas Hopfeld



Süßes Fingerfood, ideal für alle Arten von Events



Dass hinter jedem guten Produkt auch im Bereich Fingerfood eine ebenso gute Geschichte steht, zeigen etwa die Chicken Wings. Bis vor wenigen Jahrzehnten waren sie in Österreich gänzlich unbekannt.

DER 29. JULI IST TAG DER CHICKEN WINGS

Die spannende Chicken-Wings-Story: Die Anchor Bar in Buffalo, eine Stadt nahe den Niagara-Fällen in den USA: Eines Tages im Jahr 1964 kam abends Dominic Bellissimo, Sohn der Barbetreiber, mit ein paar Freunden in das Lokal. Man wollte noch eine Kleinigkeit essen, aber die Kühlschränke waren so gut wie leer. Die Mutter, Teresa Bellissimo, fand jedoch noch rohe Hühnerflügel, die eigentlich in den Abfall wandern sollten, Hühnerflügel wurden in den USA immer abge-

schnitten, kamen nie auf den Teller. Teresa Bellissimo gab sie in das Backrohr, marinierte sie, ließ sie nochmals bräunen, würzte mit Pfeffer, Salz, Weißweinessig und Tabasco. Die Chicken Wings mundeten, die Buffalo Chicken Wings eroberten die Welt.

Und: Die Stadt Buffalo erklärte im Jahr 1977 den 29. Juli zum weltweiten Chicken Wings Day. Neben dem Weltspartag, dem Muttertag, dem Tag der Frauen gibt es seit 1977 auch den Chicken Wings Day. Die Anchor Bar gibt es noch heute (www.anchorbar.com), dort wird täglich rund eine halbe Tonne Chicken Wings produziert und verzehrt.

Wie Manfred Kröswang verriet, liefert allein sein Unternehmen in Österreich jährlich rund 60.000 Kilogramm Chicken Wings an die Gastronomie. Detailliertes Zahlenmaterial über Fingerfood in Österreich gibt es nicht. Sicher ist hingegen, dass Fingerfood kein kurzfristiger Trend war oder ist, sondern bereits eine Standardware, ein Klassiker, der auch in absehbarer Zukunft kräftig zulegen wird. Denn: Es kommt den geänderten Speisegewohnheiten entgegen, die Tendenz geht weg von großen und schweren Mahlzeiten mit zwei bis drei Gängen, hin in Richtung viele kleine Spezialitäten mit möglichst viel Auswahl und einem Touch Ethno, also etwa mit Gerichten aus Asien oder den Mittelmeerländern. Weiters ist Fingerfood in vielen Bereichen bereits etabliert, im Cateringgeschäft, bei Events allgemein.

Zemann abschließend: „Alle Kultur-, Sozial- und sonstige -experten sind sich einig: Unser Kulturkreis ist kälter, schneller, moderner und sauberer geworden. Der Gast will aber wieder fühlen, will riechen, schnuppern, etwas Neues entdecken. Und wenn etwas geschmeckt hat, sich vielleicht auch die Finger ablecken – so wie eben früher, als es noch keine Gabel gab.“

Wie es zu dem exklusiven Fingerfood-Programm von Manfred Kröswang kam, erklärte er rückblickend: „Wir hatten eigentlich bereits seit Jahren ein Standard-Programm mit Fingerfood wie Wedges, Chicken Wings oder Moza-rellasticks. Wir haben aber in der jüngsten Vergangenheit viele Hotels, viele Cateringunternehmen als Neukunden gewonnen. Von ihnen kam der Wunsch nach neuen Produkten, nach einer größeren Vielfalt. Daher die Idee, ein Sortiment gemeinsam mit den Kunden auszuwählen. Eingeladen wurden nationale und internationale Produzenten, es kam zu einer regelrechten Fingerfood-Messe, über 100 Produkte konnten präsentiert und von den Gastronomen verkostet werden. Die Kunden haben dann bestimmt, welche Produkte in das Sortiment aufgenommen werden sollten. Wir haben jetzt daher eine Ware, die in Österreich nicht überall zu bekommen ist. Und wir haben auch Spezialitäten, die ausschließlich für uns erzeugt werden, unter anderem von der Kochwerkstatt aus der Steiermark. Im großen Sortiment sind rund 100 Fingerfood-Produkte enthalten, in der neuen und exklusiven Range sind es 20.“

TEILNEHMER

Karolina Guiollot (wienwork), Aimée Klein (ORF, Redaktionsleiterin von „Frisch gekocht“), Nina Kubena (EB-Restaurantbetriebe Ges.m.b.H), Dietmar Bruckner (Weinautor), Christian Buchinger (Arcotel Kaiserwasser, Wien), Thomas Hopfeld (Hotel Drei Königshof, Stockerau), Ferdinand Höpfe (Seminarhotel Parkschlössl, SV-Group, Wien), Erich Hummel (Hilton Hotels), Brad Knowles (Arcotel Kaiserwasser, Wien), Georg Loichtl (Flieger Gastrowelt, St. Pölten), Michael Ramssl und Gattin (Restaurant Schüttkasten, Klosterneuburg), Marco Scheubeck (Hotel Mercure Europaplatz, Wien), Walter Ulm (Hotel-Restaurant Landgraf, Breitenfurt), Stefan Wagenbichler (Brandauer's Bierbetriebe, Wien).