

www.hoefleinwein.at

www.hoefleinwein.at



KOSTBARER

GENUSS

*Zwei Tage regionale
Spitzenweine und Schmankerl
direkt beim Winzer verkosten.
Inklusive Kinderprogramm
und Leshau-Fest am
Samstag Abend.*

CARNUNTUM LÄDT ZUM HÖFLEINER

WINZERPFAD

22. & 23. Oktober

*14:00 bis 20:00 Uhr in 2465 Höflein, Carnuntum
Eintritt: 15 Euro für beide Tage (inkl. Kostheft)*

Weingut Artner · Weingut Auer · Weingut Gottechuly-Grasel · Weingut Hirschmann
Weingut Jahnner · Brenneri Petra Kollmann · Weingut Pajr · Bio Weinbau Raser-Bayer
Weingut Rodler · Weingut J. u. G. Schoderitz & Sohn

Die Niederösterreichische
Versicherung



www.hoefleinwein.at

KOSTBARER

GENUSS

Zwei Tage regionale Spitzenweine und Schmankerl direkt beim Winzer verkosten. Inklusive Kinderprogramm und Leshau-Fest am Samstag Abend.

CARNUNTUM LÄDT ZUM HÖFLEINER

WINZERPfad

22. & 23. Oktober

14:00 bis 20:00 Uhr in 2465 Höflein, Carnuntum
Eintritt: 15 Euro für beide Tage (inkl. Kostheft)

Wolfgang Amner · Wolfgang Bauer · Wolfgang Bruchhuber · Gerald · Wolfgang Hirschmann · Wolfgang Jahnke · Brenner Maria · Wolfgang Kollmann · Wolfgang Payer · Bodo Weinbau Rasser · Bayer · Wolfgang Röder · Wolfgang J. u. G. Schoderitz · & Sohn

www.hoefleinwein.at

HERAUSGEBERBRIEF

falstaff

MEHR GELASSENHEIT!

LIEBE FEINSCHMECKERINNEN, LIEBE FEINSCHMECKER!

Würden wir die Schlagzeilen in den Medien tagtäglich wirklich ernst nehmen, leben wir wohl Gefährte, verdrückt vor Angst und Besorgnis zu werden. Und da denken wir nicht einmal vorrangig an Donald Trump, sondern an das kürzlich inszenierte Theater der österreichischen Bundesregierung. Da werden Ultimaten gestellt, das Auseinanderbrechen der großen Koalition – zum x'ten Mal – wie ein Teufel an die Wand gemalt, um dann letztlich wieder weiten Rauch aufzutragen zu lassen. Da loben wir uns unserem neuen Bundespräsidenten, Alexander Van der Bellen, der in diesen Tagen den Echtheitsbeweis seiner Gelassenheit antrat: Allein seine Mimik signalisierte allen Beobachtern und den aufgeregten Regierungsmitgliedern: „Streitet euch aus, vertragt's euch wieder – und wenn nicht, sind Neuwahlen auch kein Malheur!“

Auch bei einem anderen, unnötigen Aufreger blieb Van der Bellen gelassen und erntete dafür sogar Lob aus dem Blauen Lager. Er meinte zu den Aufregungen rund um den sogenannten »Akademikerball« (der Ball der schlagenden Studentenverbindungen) schlicht: »Lasst sie doch ihren Spaß haben!« Bravo!

Und bei uns in der Gourmet- und Weinszene? Auch da würden wir uns mehr Gelassenheit wünschen! Erwa bei den Sterne- und Haubenköchen, wenn ihnen einer der altzu überbewerten Restaurantgülden einmal ein paar Punkte wegnimmt. Das führt bei Sternköchen mitunter sogar zum Selbstmord – und wir kennen persönlich viele Top-Köche, deren gesamtes Ach und Weh von den Tester-Bewertungen abhängt.

Gelassenheit lernen mussten leider auch im letzten Jahr viele heimische Winzer. Nach einer einzigen Katastrophen-Frostnacht fielen beispielsweise in der Steiermark fast 90 Prozent der Ernte aus. Wir zollen den steirischen Winzern ungläublichen Respekt, wie gelassen sie mit diesem Unglück umgehen. – So ist eben die Natur, nächstes Jahr wird die Ernte hoffentlich wieder super sein! –, sagte uns einer der steirischen Spitzenwinzer. Wow!

Und wir Gäste? Wir sollten auch gelassener sein! Nicht jede freche Servicekraft muss uns auf die Palme bringen und nicht jede nicht perfekt gelungene Beilage auf dem Teller muss gleich ein »Vernichtungsurteil« der gesamten Küchenleistung mit sich ziehen. Also: Regen wir uns weniger auf, bleiben wir gelassener, und genießen wir unser schönes Leben!



Wolfgang und Angelika Rosam
Herausgeber Falstaff

»Wir sollten uns viel weniger aufregen und nicht jede Kleinigkeit hochstilisieren. Genießer sollten gelassener sein!«

W. Rosam
WOLFGANG M. ROSAM
wolfgang.rosam@falstaff.at

A. Rosam
ANGELIKA ROSAM
angelika.rosam@falstaff.at

feb.-märz 2017 falstaff 9

DIE ROTE PACKUNG MIT DEM NACHHALTIGEN GEWISSEN!



Seafood herausragender Qualität ist unsere große Leidenschaft! Nachhaltige Garnelen mit dem unverwechselbar frischen Yu'n Mee Geschmack.

- ★ 100 % Antibiotikafreiheit
- ★ Nachhaltige Herstellung
- ★ Rückverfolgbarkeit
- ★ Ertreffliche Verarbeitung
- ★ Kontrollierte Produktqualität
- ★ Faire Arbeitsbedingungen



GARNELEN AUS MANGROVENWALD-FARM

Ökologisch nach traditioneller Methode aufgezogen in einem einzigartigen Nachhaltigkeits-Projekt im Mekong-Delta, Vietnam.



Weitere Infos auf www.yuonmee.at



-20%

WEINE DES MONATS

JETZT IN AKTION UND GRATIS ZU VERKOSTEN

GRATIS VERKOSTEN

ÖSTERREICH

RIESLING VOM URBERGSTEIN '15 WINZERHOF STIFT

Weinviertel
Hier zeigt sich das Weinviertel von seiner edlen Seite: Ein feiner Riesling mit zartblumigen Aroma und Steinobstnoten, klarer Mineralik und fesselerischem Glimmer. Fruchtbetont, freundlich und sehr abgibt!

9,60 statt 12,00
1 Liter Preis: 12,80

ÖSTERREICH

GRÜNER VELTLINER STEINWANDL '15 SCHLOSS MAISSAU

Weinviertel DAC
Von der Lage Steinwandl die sogenannten „Maikartnberger Plätze“ stammend, vereint dieser Veltliner die besten Eigenschaften der Bodentypen. Ideal zu Wiener Schabziger & Co.

10,90 statt 12,50
1 Liter Preis: 13,33

ÖSTERREICH

ZWEIFELT '15 HILLINGER

Neusiedlersee
Hillinger in Burgenland: Wandervogeltrache Wein mit Aromen nach Weicheln, Saarlärschen und zarter Schokolade. Cremig, geschmeidig und gagig – so muss Zwiefelt schmecken!

9,60 statt 12,00
1 Liter Preis: 12,80

ÖSTERREICH

BLAUFRÄNKISCH '15 ERNST TRIEBBAUMER

Burgenland
Ernst Triebbaumer kehrt diesen klassischen Blaufränkisch – klassisch im Sinne von Fruchtbetont und kraftvoll. Er weist die typische pyramide Fülle und einen sehr intensiven Bronzefarbstich auf, unterlegt von einem feinen Holzärsatz.

8,80 statt 11,00
1 Liter Preis: 11,71



92
Preis



91
Preis



91
Preis



16
Preis



11
Preis



13
Preis



92
Preis



WEIN & CO
www.wc.at/tiliken

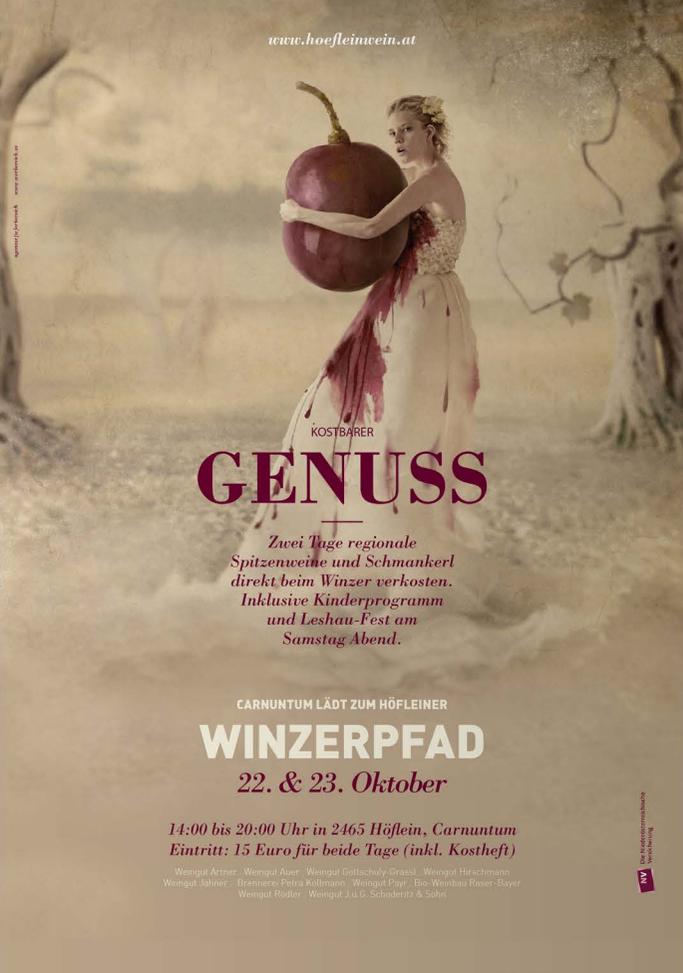
WEIN & CO 20 in ganz Österreich. Die Adressen unserer Shops & Beratungspunkte sowie Anfahrtspläne finden Sie auf www.wc.at/tiliken

facebook.com/wcundco
instagram.com/wcundco
twitter.com/wcundco
weico.at/social



www.hoeffleinwein.at

www.hoeffleinwein.at



KOSTBARER GENUSS

Zwei Tage regionale Spitzenweine und Schmankerl direkt beim Winzer verkosten. Inklusive Kinderprogramm und Leshau-Fest am Samstag Abend.

CARNUNTUM LÄDT ZUM HÖFLEINER WINZERPFAD 22. & 23. Oktober

14:00 bis 20:00 Uhr in 2465 Höflein, Carnuntum
Eintritt: 15 Euro für beide Tage (inkl. Kostheft)

Wemgü Arner · Wemgü Auer · Wemgü Döllschütz-Graß · Wemgü Hradimský · Wemgü Jähner · Brammer Petra Kollmann · Wemgü Parr · Bio Weinbau Rose-Bayer · Wemgü Rötler · Wemgü J u G Schodetz & Sohn

www.hoeffleinwein.at