

FWP Jänner 2012

Schenkis Spezialitäten in Essigs Kochschule

Organisation: WB Michael Schenkenfelder, unterstützt von Andrea Krenner

Restaurant Essig's



Georg und Cornelia Essig spielen seit 1987 in der Gastronomie von Linz eine wichtige Rolle; zuerst ein gutes Stück hinter dem Pöstlingberg in einem sehr bescheidenen Haus, dann in einer gutbürgerlichen Stube mit Garten nahe dem Schlachthof, jeweils als „Vogelkäfig“. Nun haben sie das seinerzeitige „Froschrondau“ (später bekannt als das plüschige „Le Boeuf“) einer sehr gründlichen Modernisierungskur unterzogen und es elegant und fast nüchtern, aber durchaus gemütlich, als „Essig's“

neu gestalten lassen.



Im ersten Stock des Restaurants ist eine Kochschule

installiert – wie

Georg Essig (im Titel seines soeben erschienenen Kochbuches) andeutet, eine harte solche; wie auch immer, die auf der website www.essigs.at angekündigten Termine sind bis in den Sommer 2012 schon fast komplett ausgebucht. Und das Maskottchen der Schule bedeutet vielleicht ohnedies, daß es mit der Härte nicht ganz so weit her ist.

Jedenfalls: sicher ganz ohne die Härten der Küchenschule kommen wir an diesem Abend in den Genuß der Essig'schen Rezepte, und unser Kellermeister Michael Schenkenfelder hat dazu ausgesuchteste Weine aus der geschäftlichen wie aus seiner privaten Vinothek – weit über den Wert des Preises der Verkostung hinausgehend – mitgebracht, die uns teils offen, teils blind vorgesetzt werden sollen.

Ein **2009 Loibner Berg Riesling Smaragd Magnum, F. X. Pichler**, Oberloiben, Wachau

V: helles Strohgelb, guter Körper

N: Heublumen, Ananas, Pfirsichkompott mit Nelken

G: SEHR cremig, Weinbergpfirsich, leichter grüner Pfeffer, sehr lange und wärmend

B: 18.5

begleitete ein **Fischsülzchen im Glas**, fein mit Safran abgeschmeckt, eine sehr schöne Ergänzung zum gar nicht schüchternen Wein 17 P

2009 Rosenberg Grüner Veltliner Magnum, Bernhard Ott, Feuersbrunn, Wagram

V: helles Goldgelb, mäßiger Körper

N: leise Rösttöne, Karamel, reife Banane,

G: karamellig-fruchtig, etwas wenig Säure, zuerst nicht allzu lange, freundlich; legte aber mit Warten zu – gewinnt an Charakter, Tiefe und Länge

B: 17 – 18





Dazu ein knusprig gebackenes **Crepe-Röllchen vom Neuburger** mit Wasabicreme 17

1967 Colheita (bottled in 2007) **Poças Junior**, Vila Nova de Gaia, Oporto

V: glänzendes Rostorange, viskös

N: Orangeat, feinstes Karibikrum, dunkles Karamel, Nougat, dunkle Schokolade

G: delikate Mischung aus zarter, lebendiger Säure, Trockenfrüchten, insbesondere Feigen, sehr lange und spielerisch auslaufend

B: 18.5

als perfekter Begleiter einer klassischen **Geflügelleberterrine** auf Brioche 18 P

2002 Bollinger Grande Année, Reims, Champagne

V: helles Gelb mit Kupferreflexen, zarte Perlage

N: Mineralische Frische mit Mineraltönen, feine Würzkräuter, Ringlotten

G: elegantes Prickeln, zarte, aber eindringliche Frucht, für den leichten Eindruck überraschend lange

B: 19

Hummerstrudel (Farce aus Saibling) mit Zuckerschoten und Pernodsauce, 18 P



2007 Gelber Traminer Smaragd (0.5 l), **Emmerich Knoll**, Unterloiben, Wachau

V: Goldgelb, relativ viel Körper

N: getrocknete Marillen, frisches Latex, zarte Mokkatöne

G: vielleicht etwas zu wenig Säure, aber großes, karameliges und rosenblütenartiges Aroma, und schön langsam kommt doch auch Säure und damit Leben! Und lang ist er sowieso...

B: 18.5

Jetzt wird es ernst, die folgenden drei kommen als Blindflight: „selbes Jahr, selbe (überwiegende) Traube, drei Kontinente“

1)

V: Granatrot, mäßiger Körper

N: fette Kirschen oder eher Weichseln, schwarze Schokolade, sehr süß, dahinter etwas Macchiaduft, Anis

G: saftig, tiefgründig, noch etwas Tannine, aber süß

B: 19 ++

1996 Beringer Cabernet Sauvignon Private Reserve, St. Helena, Napa Valley

2)

V: dunkles Violettgranat, sehr guter Körper

N: heftiger Pferdeharn, Leder, erst laaaangsam kommt fruchtige Süße hervor

G: kühle Mokkatöne, noch etwas pelzige Zunge, später dann kommen Kirschenfrucht, Eleganz, Länge

B: mit viel Geduld (!) 19

2006 Château Lynch Bages, Pauillac, Bordelais

3)

V: dunkles Violettgranat, dichter Körper

N: fett, süß und Eukalyptus, Lakritze, leichte Mokkatöne und Haselnüsse, dicke sehr dunkle Schokolade

G: relativ kantig, Kirschsafft, Zimt und Koriander, Hauch Minzöl, auch Minze bzw. Eukalyptus im Rückaroma
B: 19

1996 Penfolds 707 Cabernet Sauvignon, Nuriootpa, South Australia

1996 Château Montrose Magnum, St-Estéphe, Bordelais

V: Violett mit schwarzen Reflexen, sehr dicke Abrinner

N: Obershauberl und recht kräftiger Pferdeschweiß weichen langsam Würzkräutern wie Liebstöckel und Thymian, feinem Leder, Milchkaffee

G: Kirschsafft, Lakritze, feine Tannine, lang ausklingend

B: 19

2006 Château Léoville Lascases Magnum, St-Julien, Bordelais

V: sehr dunkles Violett, dicke Abrinner

N: anfänglich recht ähnlich wie besserer, zweigelt-lastiger Österreicher – jedenfalls aber Rauch, schwarze Beeren

G: schwarze Beeren, Kühle, fruchtige Basis

B: Dzt. noch ausklingende Fruchtphase.... 19

dazu ein **Beiried** unter der Kräuterkruste, **geschmortes Kalbshaxerl** mit Griesknöderl, Gemüse, 19 ++



... und noch eine Blindrunde: 3 Kontinente, gleicher, aber anderer Jahrgang als zuerst, auch andere dominierende Traube.

1)

V: helleres Granat, sehr kräftiger Körper

N: eher rotbeerig, leichter Rauch

G: Tannine, roter Beerensaft, lange, noch nicht entwickelt

B: 18 +

2006 L'Apparita, Castello di Ama, Gaiole in Chianti, Toscana

2)

V: mittleres Violettgranat, guter Körper

N: rotbeerig, Rauch, Erdbeeren

G: schöner Trinkfluß, mittellang, delikat

B: 18

2006 Château Certan de May, Pomerol, Bordelais

3)

V: dunkles Violettgranat, guter Körper

N: Lakritze, Rauch, edles Leder, darunter Süße von reifen Erdbeeren

G: karamelige schwarzbeerige Süße, sehr samtig und mundfüllend, irgendwie nostalgisch wie ein alter Likör.

B: 19

2006 Caymus Special Selection, Rutherford, Napa Valley

Und zum süßen Abschluß:

2006 Château Lafaurie-Peyraguey, Sauternes, Bordelais

V: dunkles Goldgelb, kräftiger Körper

N: helles Karamel, reife Stachelbeeren, kandierte Kräuter

G: cremige Würze mit Pralinées, Nougat, Milkschokolade, sehr lange

B: 19

2002 Rheinriesling Eiswein, Josef Jurtschitsch, Langenlois, Kamptal

V: cognacfarben, kräftiger Körper

N: Marillen, Lakritze

G: sehr saftig und vor allem zum Dessert ein 100 %iges Bingo, Rückgrat, sehr lang und sehnig, ein großer Genuß

B: 20, zumindest in dieser kulinarisch perfekt ergänzenden Umgebung

dazu ein **Topfenschmarren** mit einem großartig rosenduftigen **Marillenröster** (Georg Essig friert jedes Jahr 125 kg Wachauer Marillen ein, zum Zeitpunkt der besten Reife, und das merkt man!): an die 20 P.



Am, als solide Basis für Essen und Trinken nötigen, harten Tisch der vielleicht auch harten, aber sicher genußreichen Essig'schen Kochschule konnten wir an diesem Abend in angenehmer Umgebung hervorragendes Essen und hervorragende Weine genießen, die ebenso hervorragend aufeinander abgestimmt waren, dank des Küchen- und Serviceteams des Essig's und der unergründlichen Archive des Weinhofes Schenkenfelder. Bei den Rotweinen gab es wieder

einmal auch einen kleinen Kontinentalvergleich, der im großen und ganzen unentschieden ausfiel, und für manche war der Beringer der beste Bordeaux des Abends...

Herzlichen Dank an Familie Essig mit ihrem team, und herzlichen Dank an WB Michael Schenkenfelder, der wieder einmal weit mehr an Weinwert mitbrachte als eigentlich kalkuliert war.

H. Huber