



Warum Aperol und Co. ab sofort fürn Hugo sind: Hier sehen Sie die köstliche, faszinierende und sommerliche Alternative

# Genuss **weinspecial**

Was kommt nach Hugo und Aperol Spritz? Das war die Frage, die die WIENER-Redaktion umtrieb, sobald es die ersten Sonnenstrahlen erlaubten, wieder draußen zu sitzen. Auch wenn für heuer wahlweise der urbritische Pimm's Cup oder der Tiojito (Tio-Pepe-Sherry mit Zitronenlimo) als Favorit der Schanigärten, Terrassen und Beachbars ausgerufen wird: Gibt es auch eine österreichische Alternative zu den Geschützen, die Länder mit starker Aperitifkultur auffahren? Natürlich, man reiche – frei nach Michael Häupl – den Spritzwein! Wie aber bekommt er ein zeitgemäßes Gewand, das ihn neben den sportlichen roten und orangen Drink-Cabrios aus Italien nicht plump wie ein Henkelglas wirken lässt?

Die Suche nach einem konkreten Rezept startete. Und das natürlich mitten in Wien. >

ERFRISCHEND SOMMERHIT 2015

## DER **WIENER** SPRITZER

Herb, männlich und mit Wiener Charme – so sollte das Sommergetränk sein. Mit Profi-Hilfe wurde aus der Redaktionsidee ein perfekter Drink

Text: Roland Graf / Fotos: Ina Aydogan



Hier, am Karlsplatz, treffen sich nicht nur drei U-Bahn-Linien, die Wiese und die vom Verein „KarlsGarten“ gepflegten Beete sorgen fast für ländliches Flair. Keine schlechten Voraussetzungen also für die Sommerstimmung, doch zum perfekten Spritzer gehört auch einer, der ihn serviert. Bert Jachmann, der Barchef des „Heuer“, steckt gleich zu Beginn des Drink-Experiments die Grenzen ab. „Das mag nicht jeder“, lässt er eine Variante mit Rhabarber-Shrub vom Stapel. Die mit Essig und Zucker eingekochten Shrubs, eine Cocktail-geschichtliche Erinnerung an eine Zeit vor den überall erhältlichen Zitrusfrüchten, sind eine Spezialität des 31-Jährigen. Die Überlegung des zweimaligen Teilnehmers am Weltfinale des größten Barwettbewerbs „World Class“ war logisch – Säure rettet die Frische des Drinks.

**Der Feind heißt Dilution**

Denn eines lernen wir, die wir dachten, aus drei Getränken den WIENER-Favoriten zu kürzen, rasch: Ein Sommerdrink muss auch beim dritten Schluck noch schmecken. Viele der Varianten, die Jachmann rund um einen klassischen G’spritzen mischt, begeistern auf den ersten Schluck. Doch, wissenschaftlich ehrgeizig wie



**KÜHLE KLASSIKER**  
Der Wiener Gemischter Satz trifft auf den roten Vermouth aus der Hauptstadt

wir sind, arbeiten wir mit Rückstellproben. Die auf Eis servierten Getränke werden auch nach fünf und zehn Minuten nachverkostet. Denn die zweifache Wasserzufuhr – schmelzendes Eis und Soda – verändert unsere Favoriten schnell. Und Wasser muss sein. Schließlich geht es beim sommerlichen Chillen nicht um

Wirkungstrinken, sondern eine kühle Begleitung zur Konversation und etwas zum Anhalten, während die nackten Zehen im Sand stecken. Doch die Dilution, also Verwässerung, erklärt Profi Jachmann, muss man einberechnen.

Was anfangs also zu stark wirkt, erhält erst mit der Zeit die Balance. Auch die Wahl

des Weines ist keine unwesentliche, gerade wegen des Sodas darf es gern eine Aromasorte wie Sämling 88 oder Muskateller sein. Doch damit hat es sich noch lange nicht. Wir wollen auch eine schöne Färbung, und schmecken sollte das Ganze auch noch. Also wird brav weiter verkostet (wir) und eingeschenkt (Jachmann).

**Weg mit den Orangen!**

Mittlerweile könnten die Gläser am Tisch eine mittlere Party berauschen. Doch Perfektionist Jachmann ist noch nicht zufrieden. So simpel die Zutaten eines Spritzers wirken, so sehr steckt der Teufel im Detail. Selbst über die Zitrusfrüchte entbrennt eine Debatte. „Das wirkt viel zu breit, erfrischend ist anders“, heißt es etwa zur Orangenscheibe. „Marzipan! Wie Marzipan schmeckt das plötzlich“, stimmen wir zu, und damit ist die Orange Geschichte. Um die Säure und damit die Frische länger zu halten, reicht auch die elegante Zitronenzeste, eine Raute

mit gezacktem Rand, nicht. Es muss ein Zitronenachtel sein, idealerweise „darf“ es auch ein wenig Saft verlieren. Zusammen mit einer kräftigen Dosis Soda hält sie unseren WIENER- Spritzer lange frisch.

Ein weiterer Fixstarter wurde ebenfalls gefunden. Eigentlich wollte ihn der „Heuer“-Mixologe anstelle des Weins

einsetzen, doch ein wenig fehlen da die Süße und Leichtigkeit. Ansonsten aber wirkt der „Burschik Red“ wie für den WIENER-Spritzer ersonnen: rot und zartbitter, dazu ein echtes Wiener Kind. Leonhard Specht, der die traditionsreiche Vermouth-Kellerei im 15. Bezirk führt, hat heuer erstmals auch einen mit Kräutern aromatisierten roten Weinaperitif gefüllt, der würzige Akzente in das Glas zaubert.

**Wiener Wunder-Vermouth**

Die finale Entscheidung fällt zwischen zwei Rezepten – und wird letztlich von einem salomonischen Urteil von WIENER-Chef Wolfgang Wieser getroffen: „Beide sind top.“

Die schnelle Variante, die dem einfachen Bauprinzip 1:1:2 folgt, mischt je ein Sechzehntel vom roten Vermouth und vom Wiener Gemischten Satz aus dem traditionsreichen „Mayer am Pfarrplatz“ mit einem Achtel Soda. Die mondäne und nicht minder österreichische Variante bringt Wein in süßer Form als Trockenbeerenauslese mit dem herben Burschik zusammen. Lediglich bei der Garnitur, einem Halm Zitronenthymian aus dem Karlsgarten, braucht dieser WIENER Edelspritze mediterrane Anleihen. Beide echte Wiener, also sowohl die Klassikvariante als auch die noble, sind – und das freut uns besonders – ab sofort im „Heuer“ am Karlsplatz erhältlich. <



**BERT JACHMANN  
MEISTER-MIXER**

Von Brandenburg an die Wiener Uni, von dort an die Bar des Volksgartens, später ins „Fabio’s“, so lauten die Stationen des 30-Jährigen vor dem „Heuer“. Die dabei kreierten Drinks sind Legende, sein Auftritt als Peter Sellers bei der Bar-WM „World Class“ in Rio ebenfalls. Bert kreierte den WIENER-Spritzer mit viel Geduld.



**ANDREAS WIESMÜLLER  
BIO-UNTERNEHMER**

Die Kreativszene, für die das „Heuer“ am Karlsplatz beliebter Treffpunkt ist, kennt er gut: Ob „Lomo“ oder das Magazin „Das Biber“, Wiesmüller war als Entrepreneur dabei. Nun leitet er den Verein „KarlsGarten“, der frisches Gemüse und Kräuter für das von ihm gepachtete In-Lokal „Heuer“ liefert. heuer-amkarlsplatz.com



**GERHARD LOBNER  
MISTER MISCHSATZ**

Was heute als Exporterfolg gefeiert wird, war vom Aussterben bedroht: Der Gemischte Satz verdankt v. a. der Sturheit von Weinpionier Franz Mayer sein Überleben. Das Weingut „Mayer am Pfarrplatz“ wurde von Hans Schmid übernommen, als Geschäftsführer sorgt Lobner heute für den Wiener „Ur-Wein“. pfarrplatz.com



**LEONHARD SPECHT  
KRÄUTER-MANN**

„Mit Kräutern versetzter Wein“ klingt nach einem einfachen Rezept, doch bis ein Burschik-Produkt wirklich schmeckt, bedarf es vielfältiger Abstimmung. Am roten Vermouth tüftelte der Eigentümer des Wiener Traditionsbetriebs (seit 1916 führt die Familie Specht das Unternehmen) besonders lange. Mit Erfolg! burschik.at

**Der WIENER-Spritzer - Sommerdrink 2015**

Endlich ist auch diese Frage geklärt: Wie schmeckt ein Sommerdrink, der urban und lässig ist wie der WIENER? Wir haben das Rezept!

**WIENER Spritzer -  
der Klassiker**

1/16 Liter Wiener Gemischter Satz („Mayer am Pfarrplatz“)  
1/16 Liter Burschik’s Vermouth Red  
1/8 Liter Soda  
1 Zitronenachtel  
Garnitur: ein Zweigerl Thymian

Den Zitronenschnitt kurz andrücken und zwei bis drei Tropfen Saft ins mit Eiswürfeln gefüllte Glas fallen lassen. Auch Zitrone ins Glas geben. Dann zuerst Wein, dann Vermouth zugießen und mit Soda auffüllen. Garnieren.

**WIENER Nobelspritzer -  
der Feine**

6 Zentiliter Burschik’s Vermouth Red  
2 Zentiliter Weiße Beerenauslese („Kraucher“)  
Soda zum Auffüllen  
Zitronenzeste, zum Karo geschnitten  
Garnitur: ein Zweigerl Thymian

Hier kommt die Zeste zu den Eiswürfeln ins Glas, der Vermouth und die Beerenauslese werden kurz mit dem Barlöffel im Glas verrührt. Mit Soda auffüllen und mit einem Zweig Thymian verzieren.