

## GASTRO GUIDE

In einer Serie stellt der General-Anzeiger Restaurants, Cafés, Kneipen, Weinlokale und Bars in Bonn und Umgebung vor

## Folge 347

## Sieglinde

Biergarten und Restaurant an der Sieg

## Gastgeber

Seit April 1998 Markus Rohloff

## Räumlichkeiten

Restaurant (45 Plätze) sowie Saal mit Bühne und 110 Plätzen



Foto: Horst Müller

## Idyllisch: Sieglinde an der Sieg

## Außenbewirtung

Überdachte Terrasse mit 50 Plätzen (von Oktober bis Februar beheizter Wintergarten). Biergarten direkt an der Sieg mit 180 Plätzen

## Speiseangebot

Argentinisches Black Angus Steak (200g) 12,90 Euro mit Beilagen nach Wahl, z. B. Salat oder Pommes frites je 2,50 Euro; Ofenkartoffel mit Kräuterquark, Räucherlachs und Salat 8,90 Euro

## Getränkemenu

Sion Kölsch und Bitburger Pils (0,3l) je 2,10 Euro, Siegtaler Landbier (0,3l) 2,30 Euro, Erdinger Weizenbier (0,5l) je 3,50 Euro

## Aktionen

Wechselnde Tageskarte

## Gäste

Viele Ausflügler und Familien

## Besonderheiten

Dienstags 19-22h Live-Musik (wetterabhängig), im Winter Konzerte im Saal

## Öffnungszeiten

Täglich 11-23h

## Adresse

Brückenweg 2, 53773 Hennef-Weingartensgasse, www.sieglinde-hennef.de

## Kontakt

Tel. (0 22 42) 14 59

## WEINPROBE

Leicht, spritzig, erfrischend – genau so sollte ein Sommerwein schmecken. Und Vinho Verde aus dem Norden Portugals erfüllt diese Voraussetzung wie kaum ein anderer: Er ist leicht – offiziell darf ein DOC-Wein nur 11,5 Volumenprozent Alkohol haben, oft ist es sogar weniger. So auch beim Vidigal (9,5 vol.), weil die Weine mit etwas Restzucker in der Gärung gestoppt werden. Spritzig und etwas prickelnd ist ein Vinho Verde außerdem, denn vor der Füllung in die Flasche wird meist ein bisschen Kohlensäure zugegeben. Und erfrischend ist er ohnehin: Die typischen Aromen, die auch im Vidigal vorherrschen, sind Zitrus und grüner Apfel, betont noch von einer lebhaften Säure. Ein „Wein light“ also, der das frische atlantische Klima seiner Heimat widerspiegelt. Das Übrige tragen die uralten heimischen Rebsorten bei: Loureiro, Arinto und Trajadura, von Natur aus Leichtgewichte. Das ist der richtige Stoff für einen warmen Abend auf der Terrasse.



Caro Maurer

2011 **Vidigal**, Vinho Verde, Portugal  
Preis: 4,90 Euro  
Bei P & M Getränke, Elsässerstr. 33  
53175 Bonn-Bad Godesberg  
Tel. (0228) 31 34 66



Platz zwei: Winzer Markus Huber

## Abseits der Heimat

Eine Blindverkostung in Wien mit 40 Grünen Veltlinern aus aller Welt. Platz eins belegt zwar ein deutscher Wein, doch in der Gesamtwertung sind die Österreicher bei ihrer ureigenen Rebsorte unschlagbar

Von Caro Maurer

Engländer lieben sportliche Vergleiche in allen nur möglichen Disziplinen – und ganz besonders dann, wenn dabei Underdogs das Establishment besiegen. Das gilt auch für den Wein. Die Briten haben dafür das Blind Tasting, die Blindverkostung, sozusagen erfunden. 1976 hat der Weinhändler Steven Spurrier das legendäre „Judgement of Paris“ organisiert, bei dem Cabernet Sauvignons aus dem noch unbekanntem kalifornischen Napa Valley die berühmte Konkurrenz aus dem Bordeaux auf die Ränge verwiesen haben. Jener Spurrier ist heute Autor für das angesehen britische Weinmagazin „Decanter“ – und solche Blindverkostungen werden dort immer noch höchst willkommen aufgegriffen. „Germany beats Austria to Generation Grüner title“ war kürzlich zu lesen: Deutschland schlägt Österreich in dessen ureigener Rebsorten-Disziplin, dem Grünen Veltliner.

Ehrenvoll sicherlich, doch so spektakulär, wie sich das liest, war dieser Sieg dann doch nicht. Bei der Verkostung in Wien waren nämlich die Klassiker der österreichischen Elite wie Emmerich Knoll oder FX Picher gar nicht erst am Start. Verglichen wurden 40 moderne Grüne Veltliner aus aller Welt, vor allem um zu sehen, wie die Rebsorte, die viele Genießer eigentlich nur aus Österreich kennen, sich in anderen Weinbauregionen so macht.

Denn Grüner Veltliner ist gleich Österreich – diese Gleichung stimmt heute genauso wenig, wie großartige Rieslinge nur aus Deutschland oder dem Elsass kommen oder die Franzosen auf ein Urheberrecht beim Chardonnay bestehen könnten. Grüner Veltliner oder Grüner oder GrüVe, wie die Rebsorte außerdem genannt wird, hat sich zu einem erfolgreichen Exportartikel entwickelt, der längst eine zweite Heimat im östlichen Europa, in Australien, Neuseeland, Kalifornien oder eben auch Deutschland gefunden hat. Aus insgesamt zehn Ländern stammten die Weine, die im Restaurant Eckel im Wien-Döbling von neun Weinexperten verkostet wurden.

Eingeladen hatte dazu Laurenz Maria (Lenz) Moser, Weinhändler und Weinproduzent aus einer bekannten österreichischen Winzerdynastie. Ihm war aufgefallen, dass Weinblogger aus aller Welt eifrig über Grünen diskutierten. Und auch der besagte Decanter berichtete: „Grüner Veltliner could be next NZ Sauvignon“ – Grüner könnte als nächstes Neuseeland erobern, wie es dort zuvor Sauvignon Blanc geschafft hat. Lenz Moser wollte ausloten, wie weit die Entwicklung schon gediehen war.

Unbestritten bleibt Österreich weiterhin Weltmeister bei der Menge: Mehr als ein Drittel der knapp 50.000 Hektar Rebfläche belegt der Grüne Veltliner. Irgendwann war er einfach da. Im 18. Jahrhundert hat ihn jemand in Niederösterreich registriert – eine von rund 16.000 Rebsorten auf der ganzen Welt. Es stellte sich heraus, dass er von einer der ältesten Kultursorten abstammt, dem Trami-



Eine Rebsorte, viele Typen: Im österreichischen Traisental (oben) gedeiht Grüner Veltliner hervorragend

ner. Genauso wie Sauvignon Blanc übrigens. Aber damit hört die Verwandtschaft auch schon auf, denn Grüner ist bei weitem nicht so aromatisch, schon gar nicht fruchtig, sondern eher würzig, pfeffrig. Das „Pfeffer“ gilt als sein typischer Charakterzug. Es gibt ein breites Spektrum von Grüner-Stilen: vom einfachen Schoppenwein, der am besten jung beim Heurigen getrunken wird, bis zu hochkomplexen konzentrierten Gewächsen, die mit zunehmender Reife eine fast burgundische Persönlichkeit annehmen können. Solche Prachtexemplare stammen vor allem aus der Region Wachau.

Um diese Diven sollte es sich bei der Verkostung in Wien jedoch gar nicht drehen. Zur „Generation Grüner“ gehören für Lenz Moser „neue, sexy und sehr moderne“ Weißweine, wie sie tagtäglich überall getrunken werden. Die Weine stammten dann auch allesamt aus den Jahrgängen 2010 und

2011. So auch der „Charming“, einer von Lenz Mosers eigenen Weinen, die bei der Probe mit von der Partie waren. Oder „Silver Bullet“, das Flaggschiff seiner Linie, das sehr beachtlich auf Platz vier gewertet wurde.

Auch Platz zwei und drei wurden von Österreichern besetzt. Der „Alte Reben“ von Marion Ebner-Ebenauer aus dem Weinviertel lag mit 16,43 Punkten (von 20 möglichen) nur knapp hinter dem „Berg Erste Lage“ (16,45 Punkte) des jungen Markus Huber aus dem Traisental, der mit seinen Weinen in den letzten Jahren bereits international Aufsehen erregt hat. Ein Blick in die Verkostungsnotizen: tropische Früchte, Zitrus, sehr konzentriert und dabei trotzdem von einer animierenden Leichtigkeit.

Und dennoch: Der „Vom Balkon der Pfalz“ von dem alteingesessenen Familienweingut von Steffi und Gaby Weegmüller aus Neustadt in der Pfalz hat mit 16,90 Punkte alle geschlagen. Es war vor allem die Harmonie in diesem Wein, die Kellermeisterin Steffi mit etwas Restzucker besonders gut gelungen ist –

sie hob ihn aus der Runde hervor. Eine Nationenwertung war das Ganze zum Glück nicht, denn weder der Wein vom Rheingauer Weingut Koegler konnte an der Spitze mithalten, noch der Grüne Veltliner aus dem Holzfass vom Weingut Hammel von der südlichen Pfälzer Weinstraße.

Und um die österreichische Wein-Ehre wieder herzustellen: Sechs Ösis fanden sich unter den ersten zehn wieder. Und drei weitere immerhin in der ersten Hälfte. Was einen zurück nach Neuseeland bringt: Acht Weine in der Verkostung stammten von dort; nur einer, der „Premium“ von Saint Clair aus der Region Marlborough belegte den achtbaren Platz acht. Die anderen fanden sich weit hinten wieder. Genauso wie die Amerikaner, die am meisten enttäuschten. Letzter und vorletzter Platz gingen an „Westport Rivers“



## Die Jury

Marion Ebner-Ebenauer, Winzerin aus dem Weinviertel; Bernhard Hlavicka, Weinhandelskette Wein & Co aus Wien; Markus Huber, Winzer aus dem Traisental; Dieter Hübler; Weinproduzent Laurenz V. aus Wien; Chandra Kurt, Weinautorin aus der Schweiz; Caro Maurer, Master of Wine aus Bonn; Manfred Mladosevits, Weinhandelskette Wein & Co aus Wien; Jens Priewe, Weinautor aus München; Laurenz Maria Moser von Laurenz V., Weinproduzent aus Österreich

## Die Top 20

- Platz 1:** 2011 Vom Balkon der Pfalz – Weegmüller, Pfalz, Deutschland; 16,90 Punkte  
**Platz 2:** 2010 Berg Erste Lage DAC – Markus Huber, Traisental, Österreich; 16,45  
**Platz 3:** 2011 Alte Reben 2011 – Marion Ebner-Ebenauer, Weinviertel, Österreich; 16,43  
**Platz 4:** 2011 Silver Bullet – Laurenz V., Kamptal Österreich; 16,00  
**Platz 5:** 2010 Zocker – Kalifornien, USA; 15,55  
**Platz 6:** 2011 Bott Frigyes – Slowakei; 15,5  
**Platz 7:** 2011 Heiligenstein – Peter Schweiger, Kamptal, Österreich; 15,45  
**Platz 8:** 2011 Premium – Saint Clair, Marlborough, Neuseeland, 15,45  
**Platz 9:** 2011 Lark Hill – Canberra, Australien; 15,45  
**Platz 10:** 2011 Loos 2011 – Loos Weine und Walter Buchegger, Kamptal, Österreich; 15,30

- Platz 11:** Karpatska Perla, Slowakei  
**Platz 12:** 2011 Kosik, Tschechien  
**Platz 13:** 2011 Petite Arvine (Pirat), Schweiz  
**Platz 14:** 2011 Peter Schweiger, Kamptal, Österreich  
**Platz 15:** 2011 Weingut Hammel, Rheingau Deutschland  
**Platz 16:** Karpatska Perla, Slowakei  
**Platz 17:** Obere Steigen, Markus Huber, Traisental, Österreich  
**Platz 18:** Heida (Pirat), Schweiz  
**Platz 19:** Perna, Tschechien  
**Platz 20:** Hermansbachern, Marion Ebner-Ebenauer, Weinviertel, Österreich

## Anzeige

Genuss im Ahrtal  
**SANCT PETER**  
www.SANCT-PETER.de

aus Massachusetts und „Hickory Creek“ aus Michigan.

Österreich bleibt also Hochburg des Grünen Veltliners, was auch die Weine zum anschließenden Essen noch einmal eindrucksvoll bekräftigten. Die stammten vorwiegend aus der Wachau, von Emmerich Knoll beispielweise, und waren einfach unschlagbar.



Platz eins: Steffi (links) und Gaby Weegmüller