

Unkompliziert essen

LOKALE IM TEST



Katharina F.-Roßboth

Café-Florida-Betreiber Javier Mancilla hat mit dem **Bistro Fantasy** ein Lokal mit Ganztagsfrühstück und Drinks eröffnet. Im Zweifel abends auf einen Cocktail kommen.

VON BERNADETTE BAYRHAMMER



Manche Lokale wirken wenige Wochen nach ihrer Eröffnung schon so, als wären sie immer da gewesen. Das Bistro Fantasy in der Gumpendorferstraße ist so ein Fall. Vielleicht liegt es daran, dass Betreiber Javier Mancilla nicht zum ersten Mal etwas aufsperrt in dieser Stadt: Auf sein Konto geht etwa das Café Florida in der Neustiftgasse, mit Döner Brutal versuchte er eine Zeit lang, dem Kebab eine neue Dimension zu geben, schwenkte dann um auf Smash Burger, die es nunmehr allerdings nur noch pop-up-mäßig gibt. Ebenfalls in der Gumpendorferstraße - ein paar Hausnummern vom einstigen Burger Beisl Brutal entfernt - hat er stattdessen nun das Bistro Fantasy eröffnet.

Trotz rauen Designs - unverputzte Wände, Tische aus Edelstahl und Beton - wirkt das relativ große (und im Übrigen auch richtig volle) Lokal überraschend heimelig, liegt vielleicht auch an der guten Hintergrundmusik: Die kommt von der Platte und wird abends raufgedreht: Ab 17 Uhr setzt man bei etwas mehr Lautstärke auf Drinks und ein paar Abendgerichte. Davor gibt es Frühstück. Ganz klassisch - Brot-Butter-Ei, Granola, Schnittlauchbrot -, aber auch so, dass es mehrere Stunden nach dem Aufstehen noch geht. Das Ricotta-Favabohnen-Sauerteigbrot zum Beispiel, leicht, gut ausbalanciert, mit wunderbar kräuterigem Öl und Extra-Grünzeug obendrauf funktioniert auch zu Mittag blendend (8,50 Euro). Die Eggs Benedict - auch auf Sauerteigbrot - überzeugen nicht ganz so, zur tadellosen Hollandaise würde man sich einen richtig mürben Beinschinken wünschen, und ein Spiegelei ist leider kein Stundenei wie die Karte verspricht (15 Euro). Die Ponzu-marinierte Lachsforelle (13,60 Euro) wäre wahrscheinlich ungebeizt doch besser, vielleicht ändert sich das ja noch, das Feedback wurde jedenfalls dankend angenommen.

Dass einem zum Nachschick statt einem Cheesecake ein Carrot Cake untergejubelt wurde, kam dann erst beim Öffnen des To-go-Schächterls heraus: War eh auch okay (7 Euro). Auch wenn es anders wirkt, ist das Lokal halt doch noch im Soft-Opening. Im Zweifel also erst einmal abends auf einen Cocktail vorbeischaun: Das funktioniert hier sicher.

Bistro Fantasy, Gumpendorferstraße 22, 1060 Wien, Frühstück Di.-So. 9-16 Uhr, Abendessen und Drinks Mi.-Sa. 17-0 Uhr. Instagram [bistro.fantasy](#)

diepresse.com/essen

Schilcher: Von der Rabi

Der Rosé vom **Blauen Wildbacher** hat in der Weststeiermark Tradition. Das Image des sauren Tropfens hat er längst abgelegt - auch dank des Rosé-Hypes. Mit dem Klimawandel kommt er gut zurecht.

VON KARIN SCHUH

Die Schilcher-Winzer können die Vergleiche schon nicht mehr hören. Verständlicherweise, wer will schon, dass der Wein, den man nach mühevoller Arbeit im Weingarten und ebensolcher im Keller in die Flasche gebracht hat, dann als Heckenklescher, Rabiaterle oder saurer Tropfen verunglimpft wird. Aber manche Zuschreibungen halten sich, auch wenn sie schon lang nicht mehr gelten.

Der Schilcher - so darf sich nur Rosé aus Trauben der Sorte Blauer Wildbacher, der in der Weststeiermark hergestellt wird, nennen - gilt bei vielen immer noch als einfacher, junger Wein, der zum (west)steirischen Buschenschank dazugehört. Das ist er auch nach wie vor. Aber eben nicht nur, sondern weit mehr als das.

Ein ernsthafter Wein. Für Winzerin Verena Langmann, die gerade dabei ist, das elterliche Weingut Lex Langmann in St. Stefan ob Stainz zu übernehmen, ist er ein „ernsthafte Rosé“, der unglaublich komplex ist, und den sie gemeinsam mit Vater Stefan Langmann zu Lagenwein ausbaut. „Rosé hat oft den Touch, dass er nicht ernsthaft ist, dass er nur ein ‚entspannter Terrassenwein‘ ist“, sagt die junge Winzerin. Seit rund 250 Jahren beschäftigt sich ihre Familie mit dem Schilcher, was nicht unüblich

WEIN

Schilcher ist seit 1976 ein geschützter Begriff für Roséwein aus den Trauben der Sorte Blauer Wildbacher, der nur in der Weststeiermark produziert werden darf. Seit 2018 ist die Weststeiermark auch eine DAC-Region.

Weststeiermark. Auf rund 660 Hektar wird in der Region Wein angebaut. Der Blaue Wildbacher nimmt mit rund 406 Hektar den größten Anteil ein.



für die Region ist. „Der Schilcher gehört seit eh und je zur Identität der Weststeiermark, die eines der bedeutendsten und spannendsten Weinbauregionen Mitteleuropas ist“, sagt sie. Die meisten Weinbauregionen der Region sind kleine Familienbetriebe, die nur wenige Hektar bewirtschaften. Familie Langmann zählt mit ihren 34 Hektar (auf denen zu 65 Prozent der Blaue Wildbacher angebaut wird) schon eher zu den größeren Betrieben.

Starke Reife, wenig Alkohol. Seit 1976 ist der Schilcher eine geschützte Herkunftsbezeichnung. Das bedeutet, dass Blauer Wildbacher zwar auch woanders angebaut werden darf, der daraus produzierte Wein darf sich dann aber nicht Schilcher nennen. Und seit 2018 ist die Weststeiermark auch eine DAC-Region (Districtus Austriae Controllatus), in der regionaltypische Qualitätsweine wachsen. Auch das hat dem Schilcher gutgetan, ist die Kennzeichnung doch für viele Konsumenten wichtig.

„Der Schilcher ist etwas Besonderes, allein schon, weil er nur zu 100 Prozent aus Blauen-Wildbacher-Trauben gemacht werden darf. Sonst hat man ja immer einen Spielraum von

15 Prozent, den gibt es hier nicht. Und er ist eine autochthone Sorte“, sagt Langmann und schwärmt vom niedrigen pH-Wert und der schönen Säurestruktur des Weins. Das macht ihn auch spannend hinsichtlich des Klimawandels. „Der Schilcher ist klimafit, weil er mit den klimatischen Veränderungen gut zurechtkommt.“ Gegen Wetterextreme ist er natürlich auch nicht gefeit, aber wärmere Temperaturen verträgt die Sorte recht gut.

In Skandinavien wird Schilcher als Speisebegleitung serviert.

Der Schilcher habe den Vorteil, dass durch den höheren Säurewert und den niedrigeren pH-Wert die Zuckerreife später eintritt, die für den Alkoholgehalt entscheidend ist. Das hat zur Folge, dass man bei niedrigem Alkoholwert eine „super physiologische Reife“ hat, wie die Winzerin erklärt. Die vergangenen 20 Jahre haben gezeigt, dass die Lese früher beginnt, wie Langmann von ihrem Vater weiß, was den Schilcher reifer und konzentrierter mache. „Dass es wärmer geworden ist, tut dem Schilcher gut.“ Und solche >>

Amerikanische Rebzikade geht um

Vor allem im steirischen Vulkanland sind die Winzer vor dem **Schädling**, der die Goldgelbe Vergilbungskrankheit überträgt, auf der Hut. Manchmal muss auch gerodet werden.

Eines vorweg, die heurige Weinernte ist davon nicht betroffen. Auch sonst werden Endverbraucher wenig von diesem Schädling mitbekommen. Aber die Winzer sind auf der Hut, vor allem die steirischen. Seit 2004 wird im steirischen Vulkanland die amerikanische Rebzikade beobachtet. Der Schädling an sich würde den Rebstöcken noch nichts antun. Kommt er allerdings mit der Goldgelben Vergilbungskrankheit (Grapevine Flavescence dorée, GFD) in Kontakt, kann er diese übertragen. Und ist ein Rebstock einmal infiziert, bleibt nicht mehr viel übrig, als ihn zu roden.

„Seit mehr als 20 Jahren beobachten wir die amerikanische Rebzikade bei uns. In den letzten Jahren gibt es aber eine starke Dynamik“, sagt Martin Palz, Direktor des Weinbauverbandes in der Steiermark. Die Population habe zuge-

nommen und der Schädling wurde auch schon in der ganzen Steiermark sowie im Burgenland und in Niederösterreich beobachtet. Palz macht dafür auch den Klimawandel verantwortlich.

Auch Hobbygärtner. Die amerikanische Rebzikade ist über Südeuropa nach Österreich gekommen. Vor allem in Kroatien und Serbien dürfte sie sich in aufgelassenen Weingärten verbreitet haben. Die Krankheit GFD wurde erstmals 2009 bei steirischen Weinstöcken gesichtet. Bis jetzt ist die Verbreitung des Schädlings und der von ihm transportierten Krankheit noch relativ langsam. Nimmt das aber einmal Fahrt auf, kann es schnell gehen. Palz appelliert daher nicht nur an Winzerinnen und Winzer, diesbezüglich achtsam zu sein. Auch Hobbygärtner, die ein paar

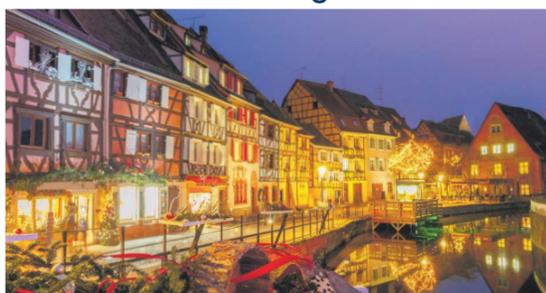
Weinreben haben, oder Besitzer von unbewirtschafteten Reben sind in der Verantwortung, handelt es sich doch um eine meldepflichtige Krankheit.

Um als Laie die Rebzikade zu erkennen, rät Palz dazu, einfache Gelbtäfelchen aufzuhängen, auf denen Insekten kleben bleiben. „Das würde die Verbreitung eindämmen.“ Bemerkt man dann, dass sich die Blätter eindrehen und Triebe nicht mehr verholzen, solle man sich an einen Fachberater der Landwirtschaftskammer wenden.

Bis jetzt mussten knapp 300 Hektar im Vulkanland (insgesamt rund 1800 Hektar) gerodet werden. Mit der Reblaus, die Ende des 19. Jahrhunderts zu einem Niedergang der Weinwirtschaft in ganz Europa führte, lässt sich die Rebzikade nicht vergleichen. Aber man müsse auf der Hut sein. **KS**

COLUMBUS
REISETHEK

Elsass
im Lichterglanz



Reisetermin

01.12. - 04.12.25

4 Tage im DZ ab € 2.990 p.P. / EZ ab € 3.730

Europ. Reiseversicherung € 200 p.P. im DZ / € 234 p.P. im EZ

