

Wien 19, Muthgasse 2, ☎ 01/36 011-0

**Kronen
Zeitung**

UNABHÄNGIG

Sonntag, 1. November 2015 € 1,-

ALLERHEILIGEN

Abschied

Gedenken

LOKALE, ÜBER DIE MAN SPRICHT...

Martinelli

Freyung 3, 1010 Wien
Tel. 01/533 67 21,
Mo-So von 11.30-23.00

Genau 30 Jahre ist es her, dass der quirliche Neapolitaner Luigi **Barbaro** sein erstes Lokal in Wien eröffnete: La Ninfea wurde Wiens bekanntester Edel-Italiener. Es existiert zwar längst nicht mehr, dafür sind zwei andere Barbaro-Lokale zu Fixpunkten der italienischen Küche in der Stadt geworden, nämlich die Pizzeria Regina Margherita sowie das als Trattoria konzipierte **MARTINELLI**, angesiedelt im barocken Ambiente des Palais Harrach. Dort steht seit Kurzem ein neuer, frisch aus Neapel eingewanderter Capocuoco am Herd.



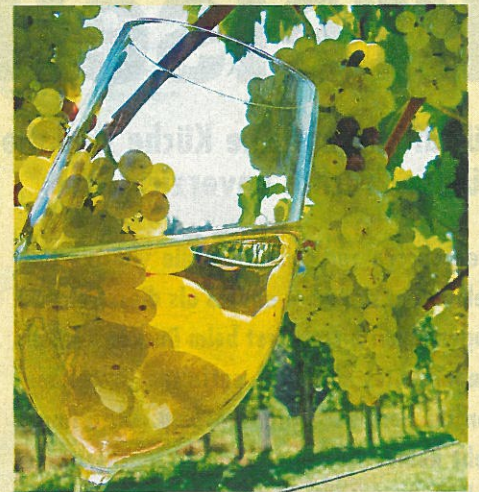
Luigi Barbaro (re.) im Martinelli mit seinem neuen Küchenchef Aldo LaNotte: Italienische Küche mit modernem Dreh.

Er heißt Aldo **LaNotte** und bringt nicht nur ziemlichen Schwung in das ehrwürdige Lokal, sondern erstmals auch Beispiele der neuen italienischen Küche. Zum Beispiel schmuggelt er stilsicher asiatische Elemente ein, wie beim *Thunfisch Tataki mit Brokkoli und Ingwer*. *Linguine mit Krebsen und Paradeisern* werden zu einem puristisch reduzierten Pasta-Gericht, *Ravioli mit einer Fülle von Steinpilzen* liegen auf einer Creme aus *Maroni und Zucchini*. In der Fisch-Abteilung dominiert immer noch der *Wolfsbarsch*, aber er

kommt dreifach variiert auf den Teller, gebacken auf Spinat, gebraten auf Julienne-Gemüse und pochiert in würzigem Paradeiser-Fond. Die echten Klassiker gibt's natürlich auch auf der Karte – *Vitello tonnato*, *Tortellini in Rindsuppe* oder jetzt im Herbst herrliche *Pappardelle mit Wildschweinsugo*, und wer will, kann sich seinen Fisch auch einfach in der Salzkruste zubereiten lassen. Zum Abschluss sind jedenfalls die neapolitanischen *Dolci* einen Versuch wert, verboten süße Kuchen mit *Ricottacreme* und *Arancini*.

GENUSS & TRENDS

Es gibt Jahre, da passt einfach alles. So wie heuer: Der **WEINJAHRGANG 2015** wird ein ganz großer. Schuld war die Hitzeperiode im Juli und August, die aber zum Glück nicht noch länger gedauert hat. Der Sommerregen kam genau rechtzeitig, um zu verhindern, dass Trockenheit den Trauben schadet oder zu viel Wärme die Weine breit und alkohollastig macht. Die Kälte im frühen Herbst steuerte Säure bei und begünstigte die Ausbildung dicker Schalen – die sind gut für die Aromatik. Besonders groß dürften die Weine in der Südsteiermark ausgefallen sein, erste Proben lassen aber auch hocharomatische Rieslinge und Veltliner aus Wachau, Kamptal, Weinviertel und den anderen Regionen erwarten. Und oben drein verhalf uns der Hitzesommer auch zu einem großartigen Rotwein-Jahrgang. In den letzten Tagen konnten ebenso die Süßwein-Stars im Burgenland aufatmen: Herbstnebel sorgten für die ersehnte Edelfäule, die für Trockenbeerenauslesen unerlässlich ist. Einziger Wermutstropfen: Die meisten 2015er werden etwas mehr Reife brauchen – es dauert also noch, bis wir sie trinken können.



NEU IM REGAL

Hier wurde quasi eine beliebte Mehlspeise zwischen die Waffeln gepackt: **TORTENECKEN WIENER APFELSTRUDEL** nennt sich die neue Kreation des Traditionsunternehmens Auer, das die Nascherei rechtzeitig zur kalten Jahreszeit auf den Markt gebracht hat. Statt auf Haselnusscreme beißt man hier auf eine winterlich anmutende Apfel-Zimt-Füllung, daran muss man sich erst gewöhnen... Die 4x100g-Packung kostet ca. 4 €, gibt's bei Billa, Zielpunkt, Merkur und Interspar.



SUPER(MARKT)WEIN

Die Lagenweine von Winzer Johannes **Hirsch** aus Kammern im Kamptal, NÖ, tragen nun alle ein neues Etikett, das viel klarer, puristischer und eleganter ist. Konzentriert auf das Wesentliche – so kann man auch seine Kreszenzen beschreiben, etwa den finessenreichen **ZÖBINGER HEILIGENSTEIN RIESLING 2014**, der mit wunderschönen Pfirsichnoten, vibrierender Mineralität und straffer Struktur viel Freude macht. 31,30 € bei www.doellerer.at

