

EDEL³

Edel war das Ambiente, edel die Weine, und dazu edle Zigarren

Wenn diese drei Voraussetzungen das Kriterium für großen Genusses erfüllen, ist es müssig zu erwähnen, dass da die Küche in nichts nachstand. Im urgemütlichen Hotel »Jagdhof« in Neustift im Stubaital hatte die Familie Pfurtscheller zu zwei unvergesslichen Abenden für Gourmets, Weinfreunde und Aficionados geladen. Der erste Abend stand ganz unter dem Zeichen von Weinen bester Qualität. Unter der fachkundigen Leitung des Schweizer Bordeaux-Experten René Gabriel kamen Weine zur Verkostung, die auch viele Freunde des guten Tropfens nicht allzu häufig genießen können. Zum Start reichte der Wachauer Winzer Leo Alzinger seine Grünen Veltliner und Rieslinge des Jahrgangs 2005, dann verwöhnte René Gabriel die Gourmets mit Bordeaux-Weinen der Jahrgänge 1989 und 1990 von folgenden Chateaux: Beau-Site, Batalley, Palmer, Leoville Las Cases, Mouton Rothschild, Lafite Rothschild, L'Evangile, La Conseillante und Latour blanche. Alle Weine wurden von René Gabriel mit launigen Worten kommentiert. Diese Reihe erlesener Tropfen wurde durch die Küche mit Speisen vom Weideochsen unterstützt, die von Küchenchef Dietmar E. Fröhlich perfekt auf die Weine abgestimmt waren. Der zweite Abend war dem »braunen Gold« gewidmet. Helmut Bührle, Inhaber des Zigarrenhauses Laura Chavin, präsentierte seine hervorragenden Longfiller. Ob Klassische Linie, Pur Sang oder Terre de Mythe, ob Robusto, Corona, Mini Belicoso, Torpedo oder Churchill, jeder der anwesenden Gäste fand die richtige Zigarre für seinen Geschmack. Auch für die Damenwelt fand sich die passende Rolle im Bührle-Humidor, der allein schon das Ansehen wert ist. Claudia Reichenberger, Direktorin des »Jagdhof«: »Ich habe noch nie eine Zigarre geraucht. Aber es bringt Spaß, ist ein ganz besonderes Genusserlebnis. Es wird sicher nicht meine letzte sein.« Auch an diesem



Fünfsternehaus im Stubaital: das noble Hotel Jagdhof



Zigarrenfreunde: Helmut Bührle (links) und Ehepaar Pfurtscheller

Abend sorgte die Jagdhof-Küchenbrigade für beste Gaumenfreuden. Dass Hotelchef Armin Pfurtscheller und seine charmante Gattin Christina mit den passenden Weinen aufwarteten, war bei dem Weinkeller dieses Fünfsternehauses fast selbstverständlich. Das Sortiment im Weingewölbe, vom Hotelier sorgsam zusammengestellt, darf nicht unerwähnt bleiben: Hier findet der Liebhaber erlesener Rebensäfte alle jene Flaschen, die Zunge und Gaumen verwöhnen. Unter den rund 12 000 Flaschen lagern Weinlegenden wie der exklusive Romanée-Conti, die Weiswein-Rarität Montrachet, ebenfalls von der Domaine Romanée-Conti, berühmte Burgunder- und Bordeaux-Güter bis hin zu seltenen Italienern. Und der Hausherr zeigte sich in seinem Weinparadies spendabel: Einen 2002er Chateau Mouton Rothschild, einen 2000er Solaia oder einen 1999er Masseto, alle drei Weine aus der Magnum-Flasche, durften die Gäste in dem heiligen Gewölbe ebenso verkosten wie einen 1970er Burgunder aus der Normal- und einen 1970er Pomerol aus der Magnumflasche. Eben einfach edel. |



Im Kellergewölbe: Sommelier Jürgen Binder, René Gabriel, der Hotelier und Winzer Leo Alzinger (v.l.)



Genießerrunde: Die Gäste ließen sich die Laura-Chavin-Zigarren schmecken