

# AllesWein®

1/2026  
Laufzeit:  
23.2. bis  
23.5.2026  
[alleswein.at](http://alleswein.at)

ERFOLGREICHER WEINVERKAUF IN DER GASTRONOMIE

Leitung „Altstadthaus“  
KR Renate Remta-Grieshofer (rechts)  
Marie-Sophie Grieshofer (links)

## ALTSTADTHAUS

*Wie in Italien*

**Weingartengespräche**  
Walter Skoff – Crazy for  
Sauvignon Blanc

**Wein & Speisen**  
Ein Menü aus der Profiküche –  
Wie Weine von Kalkterroir  
dazu passen

**Alles Bio**  
Bio & mehr – Organischer  
Weinbau in der Steiermark?

BELEBT JEDEN  
GENUSSVOLLEN  
MOMENT



 ROMER  
QUELLE®



22

Alles Bio

© öwm/WSNA

## EDITORIAL

Die Frage, ob Reben den Boden, in dem sie wurzeln, geschmacklich in die Trauben transportieren können, beschäftigt die Weinwelt seit Langem. „Steine schmecken nach nichts. Trotzdem machen sich manche Menschen ausgiebige Vorstellungen von mineralischen Geschmacksnoten“, sagt der britische Geowissenschaftler Alex Maltman. Andere Wissenschaftlerinnen und Wissenschaftler widersprechen ihm und meinen, dass der Boden sehr wohl die Stilistik eines Weins widerspiegelt. Beispielsweise durch die Art, wie die Rebe welche Nährstoffe aus dem Boden zieht. Zudem bestimmen Faktoren wie die Wärme- und Wasserspeicherfähigkeit eines Bodens und auch seine Farbtiefe den Wärmehaushalt – und sekundär damit biochemische Prozesse wie den Abbau der Äpfelsäure während der Traubенreife.

Wein Steiermark hat seine Haupt-Bodentypen definiert und angesehene Sommeliers und Sommeliers gebeten, diese zu analysieren. Wir haben das zum Anlass genommen und die Führte dieser Bodentypen aufgenommen. Gleich auf Seite 4 begeben wir uns ins Vulkanland, dessen Vulkangesteinsvorkommen in Österreich einzigartig ist. Kalkterroir sagt man nach, es würde hellfruchtige und besonders langlebige

Weine forcieren. Details dazu inklusive der Empfehlung einer Speisenfolge finden Sie auf Seite 8. Eine Prise Leichtigkeit kündigt sich auf Seite 13 an, wo wir das Wesen von Sand und Sandgestein aufgreifen. Schotter ist in der Steiermark im Zuge frühzeitlicher Anschwemmungen durch Flüsse entstanden – erfahren Sie von Prof. Dr. Walter Kutscher auf Seite 14 mehr darüber. Woher die Bezeichnung „Opok“ röhrt und wo dieser Boden hauptsächlich vorkommt, haben wir auf Seite 21 aufbereitet. Ergänzt werden diese Berichte durch Zitate von Katharina Gnigler, Simon Schubert, Matthias Pitra, Sonja Rauch und Stefanie Wiesner.

Wir wünschen Ihnen nun viel Vergnügen mit der ersten Ausgabe vom KASTNER AllesWein Journal im Jahr 2026!



KR Christof Kastner  
Geschäftsführender  
Gesellschafter



Christopher Gampe  
Leitung  
KASTNER AllesWein

## INHALT

### 4 Glas für Glas

Auf Vulkanen – Terroir  
in der Südoststeiermark

### 7 Weingartengespräche

Walter Skoff –  
Crazy for Sauvignon Blanc

### 8 Wein & Speisen

Ein Menü aus der Profiküche – Wie  
Weine von Kalkterroir dazu passen

### 10 Lokalportrait

Altstadthaus –  
Wie in Italien

### 13 Rebsorten-Roulette

Weine vom Sand –  
Eine Prise Leichtigkeit

### 14 AllesWissen

Schotter – Von der Naturgewalt  
zum steirischen Wein

### 15 Schaumweine

Sekt aus der Steiermark –  
Pulsierendes Kreativzentrum

### 17 Mitarbeiterportrait

Alexandra Leih –  
Lernen lohnt sich

### 19 Trends & Highlights

Heimisch und heimisch geworden –  
Traditionelle Sorten der Steiermark

### 21 KASTNER AllesWein Kostbarkeiten

Opok – Zauberwort  
der Südsteiermark

### 22 Alles Bio

Bio & mehr – Organischer Weinbau  
in der Steiermark

### 25 Weinzubehör

Geschirr&Co

Schaumweingenuss – Ästhetik  
rund um die feinen Perlen

### 26 ÖWM

Steiermark: Eigenständig,  
vielseitig und innovativ



8

Wein & Speisen



# AUF VULKANEN

*Terroir in der Südoststeiermark*

**Im Steirischen Vulkanland entstehen Weine mit ganz eigener Charakteristik. Grund dafür ist ein Terroir, das mit gleich mehreren Besonderheiten aufwartet und nirgendwo sonst in Österreich zu finden ist.**

Auf den rund 1.650 Hektar des Vulkanlands greifen mehrere für den Weinbau bemerkenswerte Faktoren ineinander: Im Schnittpunkt zwischen kontinentalem und mediterranem Klima gelegen, herrschen grundsätzlich warme Bedingungen vor. Relativiert werden diese durch eminente Höhenunterschiede in den sich von 280 bis auf 650 Meter hochziehenden Rieden, deren Parzellen meist sanft, gelegentlich aber auch abrupt steil abfallen.

## Basalt & Tuff

Absolut entscheidend für das Vulkanland ist jedoch die Einmaligkeit des Terrains: Vor Jahrtausenden durch vulkanische Eruptionen entstanden, bilden Tuff und Basalt das geologische Fundament der Weingärten. Nunmehr verwittert, stellen sie die Basis für einen Untergrund dar, der Wärme hervorragend speichert, gleichzeitig aber auch einen stabilen Wasserhaushalt garantiert. Der oft hohe Eisen- und Magnesiumanteil fördert außerdem die Chlorophyllbildung, was wiederum eine effektive Photosynthese zur Folge hat. Im Wein selbst

spiegeln sich diese Aspekte durch eine intensive Spannung, klare Aromen und eine straffe Textur wider. Voneinander abweichende Herangehensweisen der Winzerinnen und Winzer im Weingarten und bei der Vinifizierung sowie ein breites Rebsortenspektrum sorgen naturgemäß für individuelle Unterschiede.

## Persönliche Handschrift

Ein großes Terroir braucht auch Winzerinnen und Winzer, die es zu interpretieren verstehen – wie Josef Scharl aus Plesch. Seine Reben verteilen sich auf insgesamt sechs Rieden und „jede hat ihre eigene Geschichte zu erzählen“: In der auf basaltischem Schotter und Tonmergel basierenden Ried Egg jene vom Gelben Muskateller, der sich – früh gelesen und im Stahltank ausgebaut –



leichtfüßig und aromatisch präsentiert. Auch im nur wenige Kilometer entfernten Winzerhof Ulrich in St. Anna am Aigen steht das Terroir im Mittelpunkt. Der Sauvignon Blanc St. Anna wächst in der Ried Hochstraden auf stolzen 540 Metern Seehöhe und vereint profunde



Ried Annaberg, St. Anna am Aigen,  
Vulkanland Steiermark



Weine von vulkanischen Böden bringen immer eine Spur mehr Kraft mit, dank der Mineralität des Gesteins auch Vitalität. Die Spielarten des Traminers entwickeln mit der Mineralität des Vulkan-gesteins eine schöne Brillanz.

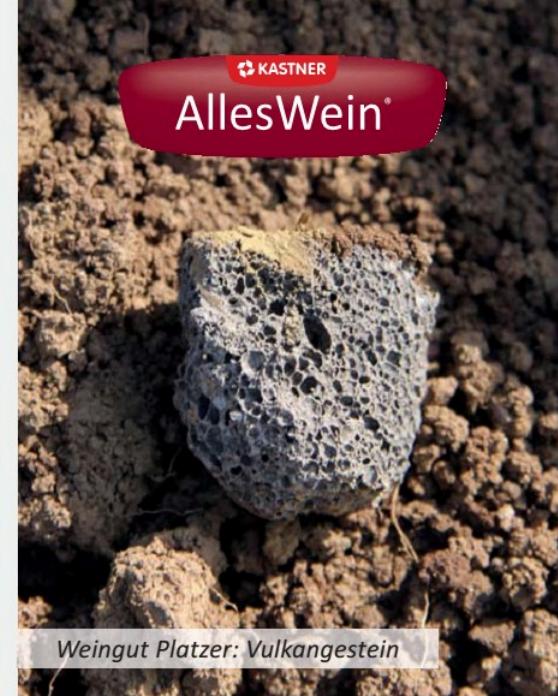
Weißburgunder und Chardonnay präsentieren sich mit ausgeprägter Aromatik sowie einem spannungsvollen Spiel aus Fülle, Säure und Saftigkeit. Auch Rotweine bringen großartige Qualitäten hervor. Zweigelt von Vulkangestein mit roten Eisenböden ist häufig an einer lebendigen Säurestruktur zu erkennen.

Katharina Gnigler,  
Das Traunsee



© Weingut Winkler-Hermaden

Weingut Winkler-Hermaden: Schlossterrassen gebaut auf vulkanischem Tuffgestein mit Olivin-Einschlüssen



Weingut Platzer: Vulkangestein

**Bio Zweigelt „Olivin“ 2020**Winkler-Hermaden, Kapfenstein,  
13,8 %vol.Verführt schon im Duft mit Aromen nach Heidelbeeren und Schokokuchen. Dichtes sowie wunderbar cremiges Tannin, likörartiger Schmelz. Die Holzröstaromen sind bestens eingebunden. Druckvoll und kernig.  
**Wildschweinbraten**

346677 per Flasche

**17,99****Vulkanland Steiermark DAC  
Sauvignon Blanc St. Anna 2023**

Ulrich, St. Anna am Aigen, 14,0 %vol. Ein Paradebeispiel für die Sorte: Tomatenblätter, grüner Paprika, schwarze Oliven und Nuancen von Cassis. Geradezu mitreißend mit lebendigem Säurespiel und vielschichtiger Frucht.

**Forelle blau**

355655 per Flasche

**13,49****Vulkanland Steiermark DAC  
Grauburgunder 2025**

Platzer, Tieschen, 13,5 %vol. Charaktervolles Duftbild aus Apfel, Birnenschale, Baumrinde und Haselnuss. Tolles Mundgefühl mit einem schönen Spiel aus Frucht, Schmelz und Säure. Ausdrucksstark, trinkfreudig und ungemein sympathisch.

**Gegrillter Chicorée mit Petersilerdäpfeln**

358391 per Flasche

**9,49**

Substanz mit kühler Finesse. Karbach bei Straden ist die Heimat der Familie Frauwallner. Diese zeigt in ihrer stoffigen und doch strukturierten Version, wie eindrücklich Weißburgunder schmeckt, dessen Reben in vulkanischem Terrain wurzeln. Basaltische Verwitterungsböden hinterlassen im Grauburgunder des Weinhofs Platzer aus Tieschen ihre Spuren. Eine zwölfständige Maischzeit sorgt für Grip am Gaumen, der kühle

Ausbau im Stahltank für präzise Fruchtnoten. In Tuff und Basalt wachsen aber auch Reben für große Rotweine. Der Olivin des Weinguts Winkler-Hermaden aus Kapfenstein ist dafür ein herausragendes Beispiel. Der reinsortige Zweigelt wird über 24 Monate in 300-Liter-Eichenfässern gereift. Dank seiner terroirgeprägten Vielschichtigkeit und aromatischen Tiefe zählt er ohne Zweifel zu den besten Repräsentanten seiner Sorte.

**Vulkanland Steiermark DAC  
Gelber Muskateller 2025**

Scharl, Plesch, 12,0 %vol.

Frisches Heu, Holunderblüten, ein Hauch fernöstlicher Gewürze, Melisse und Fichtenwipfel. Schöne Balance aus anspruchsvoll und zugänglich. Betont saftig und fein aromatisch mit salzigen Noten im Ausklang.

**Hühnertajine mit Salzitronen**

358437 per Flasche

**9,99****Vulkanland Steiermark DAC  
Weißburgunder Ried Buch 2022**

Frauwallner, Karbach, 14,0 %vol. Germgugelhupf, getrocknete Zitrusfrüchte, Melisse, zart nussig. Dicht gewoben. Aromen von Vanille und Karamell werden von einer anregenden Frische changiert. Sehr präsent und beeindruckend.

**Seeteufel mit Tomaten-Oliven-Jus**

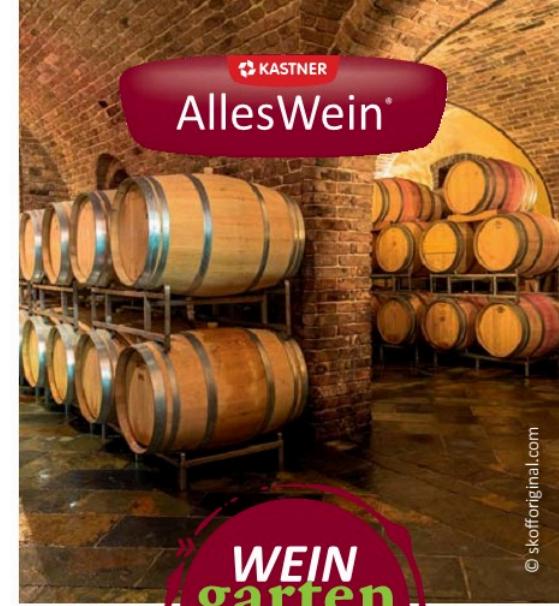
345421 per Flasche

**33,99**





Walter Skoff im Weingarten



© skofforiginal.com

## WALTER SKOFF

### Crazy for Sauvignon Blanc



Sauvignon Blanc Royal gilt als Ihre Essenz dieser Sorte. Was ist seine Geschichte?

Der erste Jahrgang kam 2000 auf den Markt. Wir wollten etwas Besonderes machen und haben die besten, kleinbeerenigen Trauben selektiert. So entstand ein Wein mit ungeheimer Fülle und harmonischer Säure – und einer wunderschönen Frucht, die perfekt mit dem Barrique harmoniert. Der 2021er war fast zwei Jahre im Barrique und wurde beim „Concours Mondial de Bruxelles“ mit Großem Gold ausgezeichnet.

Grassnitzberg, Hochsulz und Obegg – wie formen diese Top-Rieden den Sauvignon Blanc?

Der Grassnitzberg mit sanftem Druck, kalkig, würzig, mit roten Zitrusfrüchten und reifer Marille. Beim Hochsulz sind es feine Gewürznoten wie Fenchel und Anis, warme Frucht-

aromen, ein animierendes Säurespiel, gute Substanz und Schmelz. Und beim Obegg ist der kalkige Boden erkennbar, hier blitzt eine sanfte Frucht durch eine vielschichtige Aromatik, er ist sehr druckvoll mit angenehmer Säure.

Wie wichtig ist Weißburgunder für Sie? Wir nehmen hier eine steigende Nachfrage wahr. In seiner Einstiegsversion als Südsteiermark DAC wird Weißburgunder mit seiner weichen, feinen Form gerne angenommen.

Welches Potenzial schreiben Sie Gelbem Muskateller aus der Ried Hohenegg zu?

Diese Lage sorgt mit hoher physiologischer Reife auf ihren Schiefer- und Sandsteinböden und kühlen Nachttemperaturen für eine besondere Aromaausprägung. Ein sehr feingliedriger, strukturreicher und sonnengereift-

ter Wein mit Zitronenaroma und Holunderblüten, der immer wieder gerne gewählt wird.

Was macht eine gute Winzerin oder einen guten Winzer aus?

Liebe zur Arbeit im Weingarten, Freude am Produkt, Respekt gegenüber der Natur, Ehrlichkeit. Man ist mit Stolz erfüllt, wenn man das fertige Produkt in Händen hält.



© Schilhan / ORF

Das Gespräch führte Dagmar Gross



#### Südsteiermark DAC Weißburgunder 2024

Skoff Original, Gamlitz, 12,5 %vol. Macht schon in der Nase Spaß mit herzhafter Birnenfrucht und Aromen von Quitte, Walnuss und Kokos. Sehr rund, der delikate Schmelz wird von frecher Pikanz changiert. Die Frucht bleibt glockenhell und intensiv. Graziös und gewinnend.

**Spargel mit Sauce Vinaigrette**



352715 per Flasche

**8<sup>49</sup>**



#### Südsteiermark DAC Gelber Muskateller Ried Hohenegg 2022

Skoff Original, Gamlitz, 13,5 %vol. So duftet die Steiermark: Noten von Passionsfrucht und weißem Pfirsich treffen auf Orangen- und Holunderblüten. Sehr elegant gewoben mit kerniger Struktur. Zugleich betörend frisch, saftig und anregend mineralisch.

**Brennnesselrisotto**

350981 per Flasche

**12<sup>99</sup>**



#### Südsteiermark DAC Sauvignon Blanc Royal 2021

Skoff Original, Gamlitz, 14,0 %vol. Im Duft bündeln sich Aromen von Passionsfrucht, Orangenzenesten, Litschi und reifen Stachelbeeren. Vielschichtig, mundfüllend, von vibrierender Mineralität. Subtile Extraktsüße, zart schwingen röstige Noten mit. Die Essenz einer Sorte. **Maibockbraten mit Spargel**

338377 per Flasche

**41<sup>99</sup>**



# EIN MENÜ AUS DER PROFIKÜCHE

*Wie Weine von Kalkterroir dazu passen*

Die sieben Spitzköche Manfred Buchinger, Oliver Hoffinger, Eduard Mitsche, Peter Fischer, Johann Reisinger, Joachim Gradwohl und Dieter Kranzl teilen in ihrem Kochbuch beachtliches Wissen. Daraus haben wir von KASTNER AllesWein ein 3-Gang-Menü kreiert und dazu passende steirische Weine von Kalkterroir kombiniert.

Bevor wir mit der Beschreibung des Menüs beginnen, werfen wir einen Blick auf die Charakteristik von Weinen von Kalkterroir. Generell wird ihnen eine etwas hellere Fruchtaromatik nachgesagt, also grüner Apfel und weißer Pfirsich, bei zunehmender Reife auch gelbfruchtige Aromen wie Ringlotten, Ringelblumen oder Ginster. Am Gaumen spricht man oft von straffem Körper, zartem Schmelz und saftiger Säure.



Wir haben in der Steiermark überwiegend kalkhaltigen Opok und Leithakalk. Kalkhaltiger Opok bringt würzige, tiefgründige Weine mit guter Struktur hervor, während der Leithakalk oftmals für salzig anmutende Weine von fast burgundischer Pikanz und Finesse sorgt. Unbestritten ist, dass die Weine von beiden Böden mit zu den langlebigsten und besten Österreichs zählen, die nach jahrelanger Reife erst ihr volles Potenzial ausspielen und auch den internationalen Vergleich nicht zu scheuen brauchen.

Simon Schubert,  
Reznicek



## Geeiste Haselnusssuppe

Nun aber zu unserem ersten Gang, einer geeisten Haselnussuppe mit Vulcanschinken und warmem Kräuterbrot. Dafür werden Zwiebel und Knoblauch glasig angeschwitzt, mit Portwein abgelöscht und gemeinsam mit gebratenen Haselnüssen, Salz und Pfeffer aufgekocht. Mit Milch und Crème fraîche aufmixen. Die erkaltete Suppe serviert man mit getoastetem Knoblauchbrot und Schinken. Als Weinbegleitung greifen wir zu einem Bio Südsteiermark DAC Weißburgunder „Ton & Mergel“ 2024 vom Weingut Tement in Berghausen. Dieser verfügt über den richtigen Mix aus Balance und Präsenz, um die vielschichtigen Aromen der Haselnussuppe am Gaumen zu bündeln.



## Vom Backhendl zum Apfelknödel

Wenn schon eine Hauptspeise aus der Steiermark, dann ein ausgelöstes Back-



Mariniertes ausgelöstes Backhendl

hendl. Am besten bereitet man es am Vortag vor – löst es aus, teilt es in zwölf Stücke und mariniert diese in einem Gemisch aus Sauerrahm, Joghurt, Zitronensaft und -zesten sowie Petersilie, Thymian und Rosmarin. Am nächsten Tag die Geflügelstücke panieren und in Butterschmalz goldbraun backen. Mit frittierter Petersilie und Zitrone servieren, als Beilage gehört natürlich ein Erdäpfelsalat dazu. Jetzt fehlt nur noch



Apfelknödel mit Brückteig

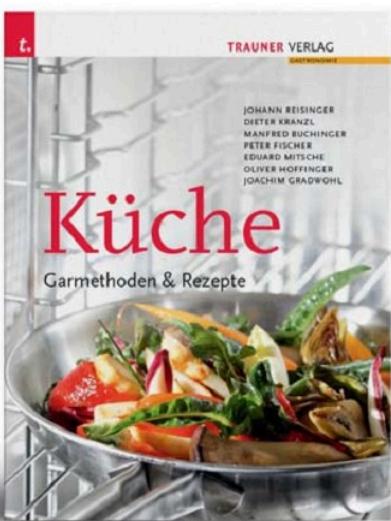


der passende Wein im Glas. Ein Sauvignon Blanc ist hier immer ein Treffer. Wir haben aber Lust, aus der Reihe zu tanzen und entscheiden uns für den Grauburgunder „Illyr“ 2023 vom Weingut Muster in Gamlitz – speziell zu den zitronigen Noten des Backhendl ein Genuss. Nun freuen wir uns schon auf die Nachspeise, einen Apfelknödel mit Brückteig. Die Äpfel in einer Rötißoire mit Weißwein begießen und im Rohr

braten. Aus Waldstaudenkorn, Butter und Milch sowie etwas Vanillezucker und Salz eine Art Milch-Risotto rühren. Waldstaudenkorn und Bratapfel anrichten und in grobe Stücke geschnittene Schokolade sowie fein geschnittene Chilischote über das cremige Waldstaudenkorn streuen. Dazu empfehlen wir einen Muskateller Brut „M“ vom Weingut Polz am Grassnitzberg.

#### Buchempfehlung

## TRAUNER VERLAG



Trauner Verlag, 296 Seiten

#### „Küche – Garmethoden & Rezepte“

Sieben Autoren, sieben Hauben- und Spitzköche, das sind Manfred Buchinger, Oliver Hoffinger, Eduard Mitsche, Peter Fischer, Johann Reisinger, Joachim Gradwohl und Dieter Kranzl. Sie teilen ihr beachtliches Wissen mit allen, die mehr als nur „gut“ kochen wollen. So wird etwa verraten, wie man perfekte Fonds und Saucen herstellt oder küchentechnische Hilfsmittel richtig einsetzt. Die Rezepte decken eine breite, spannende Küchenbasis mit vielen Raffinessen ab, in Schritt-für-Schritt-Bildfolgen wird alles anschaulich erklärt.

254566 **59<sup>00</sup>**



Geeiste Haselnusssuppe



#### Bio Südsteiermark DAC Weißburgunder „Ton & Mergel“ 2024

Tement, Berghausen, 12,5 %vol. Gelber Apfel, Melone, Süßfrüchte und Macadamianüsse. Noble Statur, kompakt, vital, fein ziselierte Säure. Noten von Wacholder und grüner Walnuss tun sich auf. Gerne ein zweites Glas!

#### Gemüselasagne

353155 per Flasche

**11<sup>99</sup>**



#### Grauburgunder „Illyr“ 2022

Muster, Gamlitz, 12,5 %vol. Kokettiert in der Nase mit anregender Zitrusfrucht, Blütenhonig und röstigem Touch. Schwungvolle Art, die mineralisch anmutende Säure ist bestens in Frucht und Schmelz eingebettet. Ein wahrer Charakterwein.

#### Gebackene Kalbsleber

347027 per Flasche

**13<sup>49</sup>**



#### Muskateller Brut „M“

Polz, Grassnitzberg, 11,5 %vol. Hier kündigt sich der Sommer im Glas an. Holunderblüten, Melisse und Yuzu. Von geradezu traubiger Frische. Verspieltes Mousseux, stimmige Säure. Unmittelbar erheiternd, wie der Spaziergang durch eine Blütenwiese.

#### Frischkäse mit mariniertem Mango

285485 per Flasche

**12<sup>99</sup>**

# ALTSTADTHAUS

## *Wie in Italien*

Im Zentrum von Bad Radkersburg schlägt ein italienisches Herz. Das komplett sanierte, im Kern aus dem 17. Jahrhundert stammende Altstadthaus bietet die Bühne für hochklassige Adriakulinikarik.

Gut Ding braucht Weile. Die Idee für ihr großes, der italienischen Küche gewidmetes Projekt kam Renate Remta-Grieshofer bereits Mitte der 1980er-Jahre. Damals urlaubte sie in Grado und verliebte sich in den Ort und seine Küche. Sie schwor sich, eines Tages genau diese Atmosphäre und Aromen auch in die



Südsteiermark zu bringen. 25 Jahre vergingen, in denen sich Remta-Grieshofer als Eigentümerin der Mare-Gruppe vorrangig um ihr auf Gesundheitstourismus spezialisiertes Unternehmen kümmerte. 2010 war es dann aber so weit. Die Tore des Altstadthauses öff-

neten sich und bieten seither alles, was Italienkennerinnen und -kenner mit dem Land verbinden: hausgemachte Pasta, Cotechino, selbst gebackene Focaccia, verschiedene, den Kräutern der Jahreszeit verpflichtete Pestos, ausgesuchte Käsespezialitäten oder Fisch in diversen Varianten. Frische und Qualität der Produkte stehen stets im Mittelpunkt. Diese so authentisch wie möglich auf die Teller zu bringen, ist essenzielles Motto des Altstadthauses.

### Italien im Glas

Angeschlossen an das Restaurant sind zudem ein Verkaufsladen und eine Enoteca: Wein ist eine weitere Leidenschaft von Renate Remta-Grieshofer. Die Auswahl ist breit gefächert und erlaubt einen tiefen Einblick in die vielfältigen Terroirs Italiens. Rares steht neben Wohlbekanntem, Bio-Prosecco von der Azienda Tonon beispielsweise neben einer Primitivo-Malvasia-Negroamaro-Cuvée der Agricola Felline aus der apulischen Manduria. Da sämtliche Weine auch offen ausgeschenkt werden, kann man sich bestens durchprobieren. Und sich dabei immer wieder mit Cicchetti stärken, die wie alles im Altstadthaus die Sehnsucht nach Italien stillen.



**Franciacorta DOCG Brut**  
Montina, Lombardie, 12,0 %vol.  
Chardonnay und ein kleinerer Teil  
Pinot Noir präsentieren sich nach 24  
Monaten Reife auf der Hefe mit Noten  
von Mandarine, Karambole und etwas  
Brioche. Lebendiges Mousseux, knackige  
Säure, feine Frucht. Erinnert an  
eine Meeresbrise.

**Flusskrebse auf mariniertem Kohlrabi**

306457 per Flasche

**18<sup>49</sup>**



Sie waren 1986 erstmals in Grado und sofort von der Stadt begeistert. Woran lag das?

Dafür gab es viele Gründe: die Atmosphäre, der Hafen, das Meer, die Menschen, das Essen – vor allem jenes in der Trattoria de Toni, bei Gianni Gaddi. Er ließ den Produkten stets das erste und letzte Wort. Es ist alles andere als einfach, nicht zu viel zu intervenieren. Oder anders gesagt: gerade nur so viel zu tun, dass die Essenz des Produkts in all seinen Facetten zum Ausdruck kommt. Das wollte ich in meinem Lokal auch so haben.

Die Küche im Altstadthaus rückt italienische Klassiker in den Fokus, die man nicht auf jeder Speisekarte findet. Wo liegen die Schwerpunkte?

Entscheidend ist zuallererst die Qualität der Rohstoffe. Daraus machen wir dann vieles von Hand. Pasta ist bei uns stets selbst gemacht, das Gleiche gilt für unser Pesto oder die Focaccia. Fisch hat einen hohen Stellenwert. Der kommt einmal in der Woche direkt von der Adriaküste und wird – da wir nur Freitag und Samstag geöffnet haben – immer ganz frisch verarbeitet. Außerdem servieren wir regelmäßig saisonale Spezialitäten: italienische Salsiccia, Trüffel, frische Austern. Dafür reisen die Gäste sogar aus Wien an.

Ihre Weinkarte ist klarerweise italienisch geprägt.

Wir führen auch ein paar steirische Weine, aber im Großen und Ganzen regiert hier Italien. Es gibt ja genug: Prosecco, Franciacorta,

Chianti und Barolo, um nur ein paar Namen zu nennen. Wir bieten unseren Gästen aber zudem gerne rare Tropfen an. Arneis aus dem Piemont beispielsweise, Verdeca aus Apulien oder Friulano aus dem Collio.

### Sind Sie Grado treu geblieben?

Natürlich. Und ich schicke auch die Köche meines Teams dorthin. Die lernen heute bei Giannis Sohn Massimo, wie man ein Risotto richtig röhrt.



Renate Remta-Grieshofer

### DAS ALTSTADTHAUS

Hauptplatz 19 · 8490 Bad Radkersburg  
Tel. +43 3476 20271  
info@das-altstadthaus.at  
das-altstadthaus.at

Das Gespräch führte Andreas Essl



#### Bio Prosecco DOC Frizzante

Tonon, Venetien, 11,0 %vol.

In der Nase gelber Apfel, Melisse und vegetabile Anklänge. Vereinnahmt mit lockermaschigem Mousseux, charmantem Süßetouch und dem Aroma reifer Birnen und Heublumen. Ausgesprochen leichtfüßig und trinkfreudig. Der Sommer kann kommen.

#### Canapés



166377 per Flasche

5,49



#### Collio DOC Friulano 2024

Polencic, Friaul, 13,5 %vol.

Aus dem Glas duften Muskataromen, Walnüsse, weißer Pfirsich und Ringloten. Feine Fruchtsäure, salzige Nuancen, bestens integrierte Säure. Präsenz Kräuterwürze, einfach schöner Trinkfluss. Klingt mit dunklen Fruchtaromen aus.  
**Grünkernlaibchen mit Fenchelschaum**



353150 per Flasche

9,49



#### Puglia IGT „Anarkos“ 2021

Felline, Apulien, 13,0 %vol.

Der „kleiner Anarchist“ genannte Wein aus Rebsorten wie Malvasia Nera, Primitivo und Negroamaro begeistert mit ungemein beerig-kirschigem Aroma. Ein samtiger, tieffruchtiger und liebenswerter Rebell, den man nur zu gerne im Glas hat.  
**Wildschweinragout**



355446 per Flasche

6,49

# celler Jordi Miró

Corbera d'Ebre



SUSTAINABLE · LIMITED PRODUCTIONS ·

# WEINE VOM SAND

## Eine Prise Leichtigkeit

Werden in der Steiermark Weine von Sandböden angeboten, sind es häufig Aromasorten wie Sauvignon Blanc oder Gelber Muskateller. Doch vielfach kommt Sand in Mischform mit anderen Bodenarten vor und bringt sich im Wein mit einer attraktiven Mineralität ein.

Sand wird rasch mit Sonne, Strand und Urlaub in Verbindung gebracht. All das bietet die Steiermark – vorausgesetzt, es darf ein Strand an einem Fluss sein. Flüsse der Eiszeit waren es auch, die entlang ihres sich immer wieder ändernden Flusslaufs Schotter und Sand ablagerten und die Basis für die heutigen Sandböden bildeten. Diese Böden kennen wir als lockeres Material oder verfestigt als Sandstein, oft mit hohem Quarzanteil. Sie finden sich in Teilen der Südsteiermark, im Vulkanland sowie rund um Eibiswald in der Weststeier-

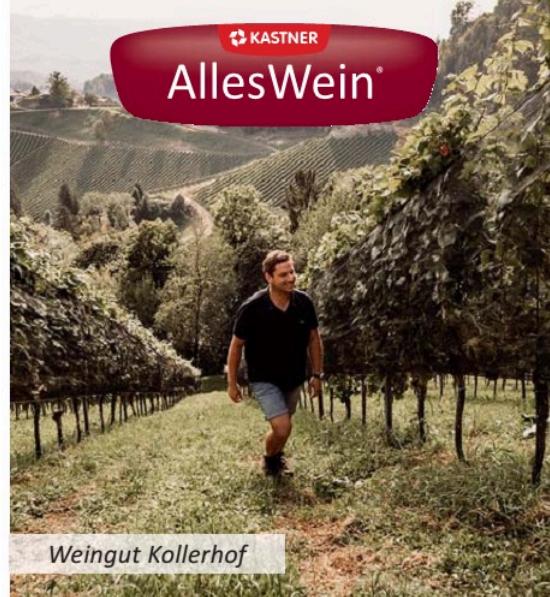
mark. Sand zählt zu den Sedimenten mit Korngrößen von 0,063 bis zwei Millimetern. Unter dem Druck jüngerer Gesteinsschichten verdichtet sich loser Sand im Laufe der Zeit zu festem Sandstein. Die charakteristische Färbung in Beige-, Braun- oder Rottönen wird durch den Eisengehalt bestimmt.

### Gute Traubenreife

Die hohe Durchlässigkeit von Sandböden ist in niederschlagsreichen Gebieten wie der Steiermark durchaus als Vorteil zu sehen. Sand fungiert als Drainage, weshalb keine Staunässe entsteht. Zudem erwärmt er sich rasch. Gerade in den oft längeren Regenperioden oder kühleren Wetterphasen beeinflusst dies die Traubenreife positiv. Und schließlich schätzt man Weine von Sandböden aufgrund ihrer Duftigkeit und ihrer leichtfüßigen und trinkfreudigen Stilistik.



Terroir Sand – Weingut Kollerhof



Weingut Kollerhof

» Wird Sand von Kalk ergänzt, werden darin meist Burgennderrebsorten kultiviert. Auf Sand ohne Kalk stehen vorrangig Gelber Muskateller und Sauvignon Blanc, die auch Wärme lieben. Generell sind Sandböden ideal für sehr fruchtige und duftige Rebsorten. Die Weine präsentieren sich durchwegs elegant mit zarter, hellaromatischer Frucht – je nach Mikroklima mit mehr Fruchtintensität. Dies betrifft auch die Säure, welche durchaus lebendig ausfallen kann und sich bei höherer Reife zunehmend milder zeigt.

Sonja Rauch,  
Geschwister Rauch



### Südsteiermark DAC Sauvignon Blanc 2024

Peter Skoff, Kranachberg, 12,5 %vol. Ein ausnehmend eleganter Sauvignon Blanc: Karambole, Grapefruit, Marzipan und Maracuja. Fein ziseliertes Säurespiel, saftig, mineralisch-zitroniger Nachhall. Der Kranachberg zählt unbestritten zu den besten Weinlagen der Südsteiermark. Garnelensalat mit Koriander



352743 per Flasche

8,99



### Donauriesling 2024

Kollerhof, Eichberg-Trautenburg, 12,5 %vol. Feines Apfelaroma, ergänzt von einem Mix aus Honig, Kräutern und Weingartenpfirsich. Druckvoll, schön strukturiert, erfrischend mit nerviger Säure. Eine höchst erfolgreiche Rebkreuzung der HBLA Klosterneuburg mit Riesling als Elternteil. Blattsalat mit Radieschen



352102 per Flasche

8,49



### Vulkanland Steiermark DAC Grauburgunder Straden 2024

Krispel, Neusetz, 13,0 %vol. Ein großer, duftender Strauß Rosen, begleitet von Zitrusaromen und röstigen Anklängen. Von eleganter Statur, vital und facettenreich. Noten von Rumkokos und wunderbar animierende Frucht. Sehr vielschichtig und reizvoll. Gebeizter Saibling mit Oberskren

353054 per Flasche

13,99



## SCHOTTER

*Von der Naturgewalt zum steirischen Wein*

„Der Boden ist die Seele der Weinrebe“, schreibt der Geologe James E. Wilson in seinem Werk „Terroir – Schlüssel zum Wein“. Und der steirische Wein darf wahrlich als vielseitig beseelt bezeichnet werden.

Nach Schiefer, Vulkangestein, Kalkstein und Opok gehören Schotter und Sand eher zum erweiterten Boden-Programm in der Steiermark. Im Laufe von Jahrtausenden, ja, sogar Jahrmillionen kam es durch Naturgewalten zu mechanischen Zerkleinerungen. Flussablagerungen, Hitze, Kälte und Frost zeichneten dafür verantwortlich. Schotter kann in lockerer Form auftreten, aber auch zu hartem Konglomerat verfestigt sein. Zudem ist die Korngröße variabel, welche von wenigen Millimetern Durchmesser bis zu faustgroßen Stücken reicht. Runder Schotter wird als Kies bezeichnet, kleineres, kantiges Gestein gilt als Splitt, während größere, kantige Steine als Schutt in der Fachsprache aufscheinen.

### Einfluss auf die Reifephase

Die Bedeutung für den Weinbau kann unterschiedlich sein. Als positive Eigenschaft gilt, dass Schotterböden keine Staunässe zulassen. Dies ist vor allem in regenreichen, feuchten Jahren günstig, weil damit Fäulnisbildung deutlich gehemmt wird. Schotterböden sind auch imstande, Wärme zu speichern

und diese dann in der Nacht und besonders im Spätherbst an die Reben abzugeben, was dem Reifeaspekt zugutekommt. Das gereicht den Reben speziell in weniger heißen Jahren zum Vorteil. Kommt es jedoch in der Vegetationsperiode zu heißen Trocken-

phasen, wendet sich dieser Vorteil zum Nachteil.

### Steirische Spannung

In der Steiermark finden wir zwar immer wieder Ablagerungen von Fluss-schotter, die jedoch meist zu Konglo-meraten verfestigt sind, wie bei der südsteirischen Kreuzberg-Formation. Auch im Südosten des Vulkanlands Steiermark gibt es lockere kiesig-schottrige Terroirs – allerdings häufig mit Lehmbe-deckung. Der Fruchtanteil der Weine in Verbindung mit adäquater Säure lässt finessenreiche Eleganz samt Trinkfluss aufkommen. Ebenso wird der mineralische Faktor gefördert, ja sogar mit salzigen Aspekten kann Mineralität im Fruchtkleid zur Geltung gelangen. Nie „fett“, sondern stets ausbalanciert bis präzise erleben wir die Struktur in den Weinen vom kargen schottrigen C-Horizont. Für steirische Spannung ist also gesorgt.

»

**Die Mineralik des Schotterbodens unterstützt die Frische und Säurestruktur der Weine. Sie bringen oftmals dezentes Tannin als Typizität mit, das an jenes von grünem Tee erinnert. Meist lässt sich ein recht präziser Sortenausdruck ableiten. Sauvignon Blanc weist häufig vegetabile Noten auf, die an Rote Rüben, grüne Paprika sowie Brennessel erinnern, bei reiferen Weinen sind es ätherische Öle von Zitrusfrüchten oder Passionsfrucht. Bei Gelbem Muskateller treten die floralen Noten deutlicher hervor.**

*Stefanie Wiesner, Studentin, vormals Konstantin Filippou*

«



Prof. Dr. Walter Kutscher

# SEKT AUS DER STEIERMARK

*Pulsierendes Kreativzentrum*

Wer sich einen Überblick über die aktuelle und zukunftsorientierte Entwicklung der heimischen Sektszene verschaffen möchte, ist in der Steiermark am richtigen Platz.

Schon der viel zitierte Mönch Dom Pérignon wusste bereits im 17. Jahrhundert, wie wichtig der Grundwein für das Gelingen von Schaumwein ist. Keinesfalls reicht es, einen Sekt einfach nur lange auf der Hefe liegen zu lassen und zu warten, bis sich eine bestimmte Qualität von selbst einstellt. Bei diesem Prozess kann sich nur mehr das verfeinern, was schon vorhanden ist. Hoher Alkohol oder hoher Eiweißgehalt des Grundweins mindern beispielsweise die Schaumbildung im fertigen Sekt. Auch der Gerbstoff beeinflusst die Beschaffenheit der Kohlensäure. Es braucht daher von Beginn an die ideale Balance aus Alkoholgehalt, Säure, pH-Wert, Gerbstoff und Fruchtausdruck.

## Sekt in der Champagne

Die Steiermark ist mit ihrem eher kühlen Klima prädestiniert für die Herstellung von Grundwein. Ein Potenzial, das die Winzerinnen und Winzer bestens

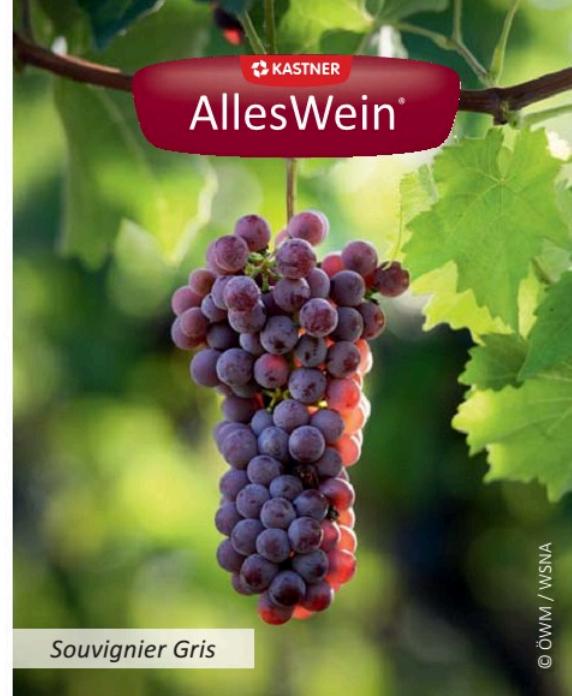
umzusetzen verstehen. Das Weingut Polz keltert den Grundwein für seinen Brut Rosé aus Zweigelt und Pinot Noir und lässt diesen im großen Holzfass reifen. Während der zweieinhalb Jahre Reife mittels Méthode Traditionelle entwickelt er sein besonders feinperliges Mousseux. Josef Scharl ist ein wahrer Schaumweinfetischist. Unter anderem zählt auch ein Sekt der Sorte Souvignier



Gris zu seiner prickelnden Range – der sogar in einer Vinothek in der Champagne gelistet wurde. Das Weingut Langmann ist ebenfalls ein wichtiger Player im Genre des österreichischen Sekt – dass Schilchersekt dabei eine bedeutende Rolle spielt, versteht sich von selbst.



KASTNER  
AllesWein®



*Souvignier Gris*



### Schilcher Sekt Brut

Langmann, St. Stefan ob Stainz, 12,5 %vol.

Erfreischender Duft nach Cassis, Erdbeeren, Zitronenminze und einem Korb roter Beeren. Durchdrungen von Frucht und Frische. Das feinperlige Mousseux und die anregende Säure schwingen in bestem Einklang.

**Spargel mit Vulcanoschinken**



247451 per Flasche

9<sup>99</sup>



### Brut Rosé

Polz, Grassnitzberg, 12,0 %vol.

Ein Grundwein aus Pinot Noir und Zweigelt wurde zu diesem anregenden Sekt veredelt: Frisch, fruchtiger Duft in der Nase, gefolgt von einem sehr feinen Mousseux, cremigem Körper und belebender Säurestruktur.

**Carpaccio Cipriani**

286353 per Flasche

14<sup>99</sup>



### Sekt Austria Reserve Steiermark g.U. Souvignier Gris Brut

Scharl, Plesch, 13,0 %vol.

Ein zarter Blütenduft strömt in die Nase, dazu grüner Apfel, betörende Zitrusnoten und ein Tick grüner Tee. Straffe Säure und präzises Mousseux, delikater Schmelz. Noble Art und dabei sehr trinkfreudig.

**Gefüllte Zucchinitblüten**

343419 per Flasche

18<sup>99</sup>



Mionetto,  
per favore!

Jetzt auch alkoholfrei!



# MITARBEITERPORTRAIT

## Alexandra Lehs – Lernen lobt sich

Ihr beruflicher Werdegang liest sich wie im Bilderbuch. Alexandra Lehs BA MSc, hat mit viel Fleiß eine bemerkenswerte Karriere im Hause KASTNER durchlaufen. Seit 2022 zieht sie als Verkaufsleiterin der KASTNER Abholmärkte die Fäden.

„Menschen haben mich schon immer interessiert“, sagt Alexandra Lehs. Die junge Niederösterreicherin ist bekannt für ihre fokussierte Art und auch für ihren Humor. 2008 begann sie bei KASTNER in Krems eine Lehre als Großhandelskauffrau. Die abwechslungsreiche Tätigkeit zwischen Büro und dem Kontakt mit den Kunden gefiel ihr ausnehmend gut und motivierte sie, ihre Ausbildung gleich mit Matura abzuschließen. Danach wechselte sie in den Außendienst am Standort Krems. Manche trauten ihr das aufgrund ihrer Jugend nicht zu. Doch Alexandra Lehs kam bei den Kundinnen und Kunden sehr gut an, wurde von vielen wie ein Teil von deren Team behandelt. „Die Zusammenarbeit mit Gastronominnen und Gastronomen ist intensiv und wechselseitig, da baut man eine echte Beziehung auf, kennt auch die Familie und die Stammgäste“, schwärmt sie. „Wenn ich heute Kundinnen und Kunden von damals treffe, lachen wir viel über die alten Zeiten.“

### Zwischen Krems und Minnesota

Der Job in Krems war auch insofern

Mich fasziniert immer wieder, welche kreativen Speisen-Wein-Kombinationen unsere Kundinnen und Kunden aus Produkten von KASTNER zaubern.

Alexandra Lehs BA MSc, Verkaufsleiterin KASTNER Abholmärkte



Alexandra Lehs BA MSc,  
Verkaufsleiterin  
KASTNER Abholmärkte

ideal, als sie sich dort an der IMC Hochschule für Angewandte Wissenschaften einschrieb, um berufsbegleitend Unternehmensführung zu studieren. Als Highlight wurde sie für ein Auslands-

semester im US-Bundesstaat Minnesota zugelassen. Nach dem Abschluss dauerte es nicht lange, da meldete sich erneut der Wissensdurst – diesmal war das Studium der Wirtschaftspsychologie an der Reihe. Obwohl Alexandra Lehs ihre Studien nicht an die große Glocke hängte, nahmen ihre Vorgesetzten diese wahr und begannen, sie entsprechend zu fördern. „Ich finde es lässig, dass KASTNER ein Familienunternehmen ist. Wir haben mit KR Christof Kastner einen Chef, mit dem man persönlich sprechen kann und der zuhört.“ Die junge Verkaufsleiterin hätte sich einst nicht gedacht, so lange in der gleichen Firma zu bleiben. Aber: „Man traut einem hier etwas zu, lässt einen im Unternehmen wachsen.“

### Kulinarik und Reisen

Auch im Privaten spiegelt sich der Beruf von Alexandra Lehs wider. Sie kocht gerne und liebt es genauso, in Restaurants ein Essen zu zelebrieren. In Sachen Wein ist sie grundsätzlich für alles offen, wobei sie ein Faible für Schaumweine hat. Über das Kulinarische hinaus gilt ihre Leidenschaft dem Reisen. Schon während ihrer Zeit in den USA bereiste sie zahlreiche Staaten und besuchte später gemeinsam mit anderen Studienkollegen einen Kommilitonen in dessen Heimat Australien. Bleibt nur die Frage offen, wann das nächste Studium lockt.



KASTNER AllesWein-Abteilung, Standort Krems

### mein Lieblingswein



#### Kamptal DAC Riesling Ried Gaisberg 2023

Eichinger, Straß im Straßertale,  
13,5 %vol.

Weingartenpfirsich, Ananas, getrocknete Orangen und Blütenhonig. Feinwürzige und mineralische Charakteristik. Elegant, kompakt, komplex und verführerisch saftig. Macht glücklich.

#### Gebackenes Kitz

357738 per Flasche

22<sup>49</sup>



# sax

Grüner Veltliner  
hat immer  
Saison!



KAMPTAL • ÖSTERREICH

[WWW.WINZERSAX.AT](http://WWW.WINZERSAX.AT)

# HEIMISCH UND HEIMISCH GEWORDEN

## Traditionelle Sorten der Steiermark

**Blauer Wildbacher** ist die einzige autochthone Rebsorte der Steiermark. Typische Varietäten wie Traminer oder Sämling sind im Lauf der Zeit zugewandert, zählen jedoch längst zum Weinkulturgut der Region.

Manche davon sind vor Hunderten Jahren eingewandert, andere erst seit Kurzem in der Steiermark zu Hause. Jüngeren Datums ist beispielsweise der 1916 in Deutschland gekreuzte Sämling. Seit 1956 offiziell freigegeben, fand er in Österreich schnell eine zweite Heimat, wo er speziell auf Opok blendend gedeiht. Die dem Gestein innenwohnenden Spezifika sorgen für kühle Bodentemperaturen und eine langsame Reife. Dies garantiert – wie in der quicklebendigen Version des Weinguts Muster – ein klares und präzises Aromaprofil. Bereits seit dem Mittelalter in Österreich anzutreffen sind die diversen Mitglieder der eigentlich französischen Traminer-Familie, unter ihnen der Gelbe Traminer. Letzterer unterscheidet sich vom bekannteren Gewürztraminer durch eine elegantere Stilistik und weniger intensive Aromatik. Analog ist jedoch der Fakt, dass er im Terrain des Vulkanlands Steiermark die mitunter

besten Resultate liefert. Im Klöcher Weingut Engel wird er kurz auf der Maische belassen, danach langsam vergoren und auf der Feinhefe im Stahltank gereift.

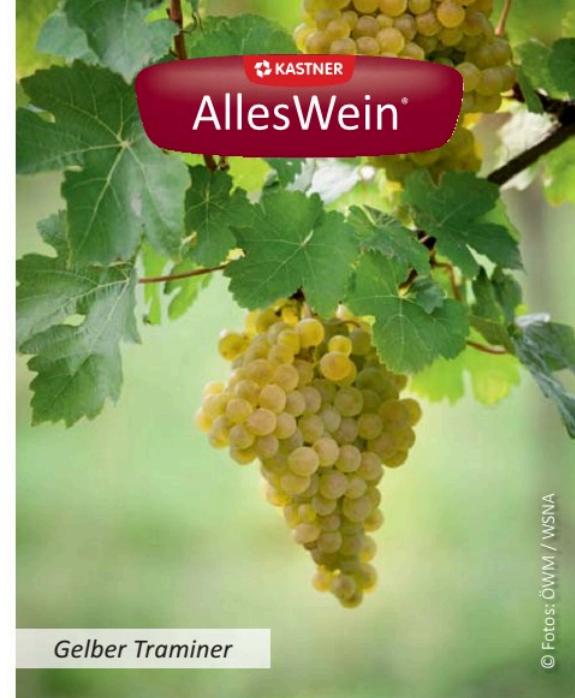


### Im Schilcherland

Blauen Wildbacher kennt jeder, der schon einmal Schilcher im Glas hatte. Der omnipräsente Weintyp der Weststeiermark besteht zu 100 Prozent aus der von roten Aromen und lebhafter Säure geprägten Rebsorte. Um ihn richtig gut zu vinifizieren, braucht es karge Schieferböden und eine Menge Erfahrung. Über beides verfügt die Familie Langmann aus St. Stefan/Stainz, die in ihrer klassischen Version die saftigen Fruchtnoten perfekt mit dem forschen Temperament der Sorte kombiniert.



Blauer Wildbacher



Gelber Traminer



Sämling 88 „Styria“ 2025

Muster, Gamlitz, 11,5 %vol.

Die Rebzüchtung von Georg Scheu genießt in der Steiermark hohe Sympathiewerte. Im Duft Quitte, Ananas und Marille. Leichtfüßig, anregende Säure, feiner Fruchtschmelz. Ein freundlicher, zugänglicher Wein.

Zitronenhuhn mit Pinienkernkruste



359058 per Flasche

6,99



Vulkanland Steiermark DAC

Gelber Traminer Klöch 2022

Engel, Tieschen, 13,0 %vol.

Ein Strauß Rosen, Nuancen von gebrannten Mandeln und die Frische eines Nadelwalds. Geschmeidig und zugleich druckvoll am Gaumen, spannendes Spiel aus Schmelz und Säure, tolle Länge.

Teigtascherl mit Schoko-Nuss-Fülle

348203 per Flasche

11,99



Weststeiermark DAC Schilcher 2024

Langmann, St. Stefan ob Stainz, 11,5 %vol.

Animierendes Aroma von Johannisbeeren und reifen Erdbeeren. Mit rassiger Säure und angedeutetem Schmelz zeigt der Wein sein Temperament. Der Inbegriff von guter Laune und Lebendigkeit.

Knödelcappuccino



352342 per Flasche

6,99



*Helles Roségold, Silberreflexe, lang anhaltendes Mousseux. Zarter Duft nach Erdbeeren, etwas nach Mango, ein Hauch von Kräuterwürze, Blütenhonig, floraler Touch, Mandarinenzesten. Saftig, fruchtsüß, Himbeernoten im Abgang, salzig, dicht und rund, trinkanimierender Stil.*

PETER MOSER, FALSTAFF WEIN GUIDE 2025/26

# OPOK

## Zauberwort der Südsteiermark

Die Gegend zwischen Leibnitz, Berghausen und Leutschach zählt zu den großen Weißweinterroirs Europas. Grund dafür ist ihr geologisches Fundament, das quasi exklusiv auf Opok beruht.

Ursprünglich war Opok eine in Slowenien gebräuchliche Bezeichnung für Mergel. Offenbar wurde das Wort einst aus dem Deutschen entlehnt, um dann, Jahrhunderte später, die linguistische Reise auch wieder in die Gegenrichtung anzutreten. Seine ursprüngliche Bedeutung dürfte sich aus der Festigkeit des Gesteins ableiten: Von dem mein-

ten die Ursteirer einst, dass es „zsomppockt“, also sehr dicht, wäre. Opokböden sind folglich schwer zu bearbeiten. Für Reben bietet das kompakte Terrain allerdings optimale Voraussetzungen. Dank exzellenter Drainage-Eigenschaften fließt das Wasser – von dem es in der Südsteiermark auch in Zeiten des Klimawandels stets genügend gibt – schnell ab, was wiederum das Wurzelwachstum begünstigt. Die tief im Boden verankerten Reben nehmen Spurenelemente und Nährstoffe auf, die sich in der Folge positiv auf die Aromatik und die Struktur der Trauben und der daraus gekelterten Weine auswirken.

» Opok-Böden charakterisieren eine ganz besondere Art des steirischen Weins. Aufgrund ihres Kalkgehalts kommt weniger die Primärfrucht zum Vorschein, vielmehr sind die Weine zu Beginn meist verhalten und zeigen sich dann rauchig-würzig, Morillon manchmal auch speckig. Werden sie im Holzfass ausgebaut, verleiht ihnen das mehr Geschmeidigkeit. Den großen Opok-Weinen sagt man viel Lagerpotenzial nach.

*Matthias Pitra,  
MAST*



© Weingut Tement

### Sensorische Effekte

Weine, deren Reben in Opok wurzeln, sind straff und engmaschig. Sie verfügen für gewöhnlich über viel Extrakt und haben eine präsente Säure. Selbst in warmen Jahren bestechen sie durch hohe Spannung und beeindruckende Langlebigkeit. Kristalline und klare Frucht prägt das Aromaprofil und wird oft um einen salzig-mineralischen Zug im Abgang ergänzt. Ideale Rebsorten auf Opokböden sind Welschriesling, Morillon und vor allem Sauvignon Blanc.

#### 1 Bio Südsteiermark DAC Welschriesling „Opok“ 2024

Tement, Berghausen, 11,5 %vol.

Anregende Apfel-Limetten-Frucht, dazu Heublumen, Kräuter und Tropenfrüchte. Tänzerisch, herhaft, mineralisch, salzig und so richtig trinkfreudig.

**Seeteufel in Tempurateig**



353153 per Flasche

9<sup>49</sup>

#### 2 Sauvignon Blanc Ried Kranachberg 2012

Skoff Original, Gamlitz, 13,5 %vol.

Gelbe Früchte, Mango, Ananas, Stachelbeere, Grapefruit. Saftig, weiße Apfelfrucht, frische Struktur, mineralisch-zitroniger Nachhall. Präzision mit Pep.

**Sellerietascherl**

356389 per Flasche

24<sup>49</sup>

#### 3 Bio Südsteiermark DAC Sauvignon Blanc Ried Kranachberg 2017

Sattlerhof, Gamlitz, 13,5 %vol.

Lychee, Karambole, Anklänge von Stachelbeeren. Animierende Säure, sehr saftig und würzig. Mineralisch, druckvoll und dabei durch und durch elegant.

**Glacierter Kalbsbraten**

333367 per Flasche

39<sup>99</sup>



## BIO & MEHR

### Organischer Weinbau in der Steiermark

Der Trend hin zu mehr Bioweinbau ist auch in der Steiermark ein immer größer werdendes Thema. Mittlerweile werden rund 19,1 Prozent der Weinärden biologisch bewirtschaftet.

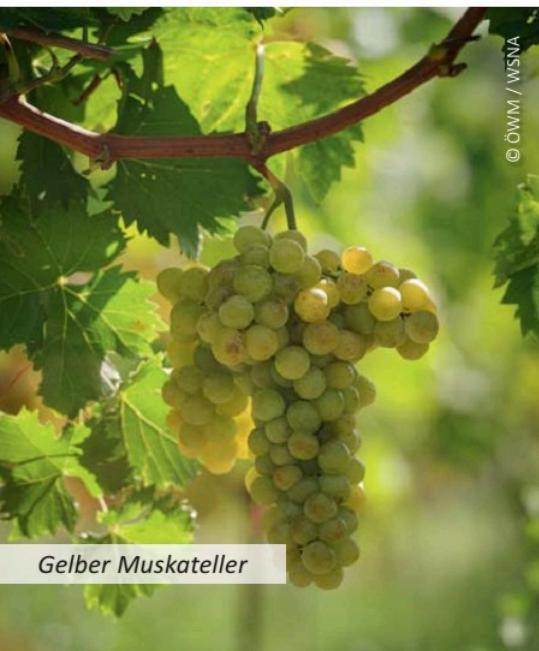
Auf mehr als 900 Hektar steirischer Rebfläche wurden 2025 kein synthetischer und systemischer Pflanzenschutz ausgebracht. Angesichts der Tatsache, dass die Region zu den regenreichsten Österreichs zählt und zudem eine stattliche Anzahl an schwer zu kultivierenden Bergweingärten besitzt, ist die Zahl schlicht erstaunlich. Gründe für die Hinwendung zur biologischen Bewirtschaftung gibt es viele: Persönliche, moralisch motivierte gehören genauso dazu wie solche, die auf die Qualität der Trauben und in der Folge auch des Weins abzielen. Es verwundert also wenig, dass gerade für die renommiertesten steirischen Winzerinnen und Winzer biologische Kultivierung und damit verbunden auch Biodiversität zu entscheidenden Faktoren in ihrer Definition von Qualität geworden sind. Manche führen noch weitere Kriterien an.

**Wilde Hefen, Biodynamik und PIWIS**  
So vergärt Erwin Sabathi seine Weine

ausschließlich mit Naturhefen, weil diese – anders als Reinzuchtheften – Teil des Terroirs und der Umgebung sind. Peter Skoff vom Kranachberg wiederum beschäftigt sich neben biologischen Methoden auch mit Souvignier Gris, einer pilzwiderstandsfähigen Rebsorte, deren enormes Potenzial er seit Kurzem im Detail auslotet. Handwerk mit Herkunft ist die Devise am Weingut Sattlerhof. Seit 2012 verfolgt man dieses Motto uneingeschränkt auf biologische Weise. Langfristig „die Böden zu schonen und die Vielfalt zu erhalten, ist dabei oberstes Ziel“. Einen Schritt weiter als „bio“ geht man bei der Familie Tement. Deinen prestigeträchtiges Weingut ist seit 2022 biodynamisch zertifiziert. „Ein“, wie man dort meint, „logischer Schritt und ein Anfang ohne Ende. Jedes Jahr lernen wir dazu, beobachten die Natur und kommen ihr Stück für Stück näher.“ Biologisch-regenerativ nennt sich die Wirtschaftsform, der man bei Winkler-Heraden folgt. Der aktive Aufbau des Bodens und die Resilienz der Rebstöcke stehen hierbei im Mittelpunkt. Beide Aspekte sind Garanten für perfektes Traubenmaterial, welches letzten Endes stets die Basis für tatsächlich große Weine bildet.



Klapotetz in der Ried Kranachberg,  
Südsteiermark



**Bio Südsteiermark DAC  
Gelber Muskateller 2024**  
Erwin Sabathi, Pößnitz, 12,0 %vol.  
Wunderschön traubig, feines Muskat-  
aroma, Ginster und Zitronenmelisse.  
Trocken, vital, herhaft. Die Säure ist  
schön im Wein verwoben. Fruchtbetont  
und facettenreich und durchaus komplex.  
Ein Muskateller für Anspruchsvolle.  
**Muschelfrikassee**

352568 per Flasche **11,99**



**Bio Souvignier Gris 2022**  
Peter Skoff, Kranachberg, 13,0 %vol.  
Apfelig, etwas Mango, grünwürzig, dahinter  
Nuancen von Weißbrot. Schmelziger  
Körper mit festem Kern, die Säure darin  
gut eingebunden. Aromen von Quitte  
und weißem Pfirsich. Elegant, tänzerisch,  
sehr harmonisch und trinkanimierend.  
**Brennnesselquiche**

344309 per Flasche **7,99**



»

Die bio-regenerative Landwirtschaft geht stärker auf die Pflanzenernährung ein: Durch moderne Analysen wird der Bedarf erhoben und mittels Gesteinsmehl aufgedüngt. Gut ernährte Pflanzen kommen besser mit der Umwelt zurecht und liefern noch feineren Wein.

*Christof Winkler-Hermaden  
Weingut Winkler-Hermaden*

«



### Bio Südsteiermark DAC Morillon Ried Zieregg 2020

Tement, Berghausen, 13,0 %vol. Ein Strauß frischer Kräuter, Zitronenschale, weißer Pfirsich und nussige Aromen schmeicheln der Nase. Druckvoll, straff, mineralische Ader. Entwickelt eine schöne Saftigkeit. Auf eine elegante Weise ungemein präsent.

Hühner-Saltimbocca

337398 per Flasche

**39,99**



### Bio Südsteiermark DAC Morillon Ried Pfarrweingarten 2013

Sattlerhof, Gamlitz, 13,0 %vol. Einladender Duft nach Haselnuss, Ananasminze, Wacholder und hefig-röstigen Noten. Nimmt die Aromen mit auf den Gaumen, dazu kommt ein salziger Touch. Ausdrucksstark, anregend, finessenreich und schlachtweg monumental.

Alpenlachs-Koteletts mit grünem Spargel

336828 per Flasche

**52,00**



### Bio Welschriesling Trockenbeerenauslese 2018

Winkler-Hermaden, Kapfenstein, 10,3 %vol. Duftet nach Bratapfel, Birne, Zimt und getrockneten Orangen. Dichter, cremiger Schmelz, ausgesprochen fruchtintensiv. Die lebendige Säure sorgt für Frische und Trinkfluss. Die pure Verführung. Gereifter Bergkäse

340991 per Flasche

**18,99**

*Käse macht erst  
geschickt die Zunge,  
Wein zu schmecken.*

Heinrich von Kleist



Käse und Wein sind eine hervorragende Kombination.

Verwöhnen Sie Ihre Gäste nicht nur mit erlesenem Wein, sondern auch mit Käse- und Antipasti-Spezialitäten, gefertigt nach traditionellem Handwerk aus dem Waldviertel!

Höchste Rohstoffqualität, die Liebe zum Käsereihandwerk selbst und die traditionellen Rezepte unserer Heimatregion stehen dabei stets im Vordergrund.

Nur so können wir den hohen Anspruch an unsere Produkte und den feinen Geschmack mit aller Leidenschaft garantieren.

*Alle Leidenschaft  
dem feinen Geschmack*



# SCHAUMWEINGENUSS

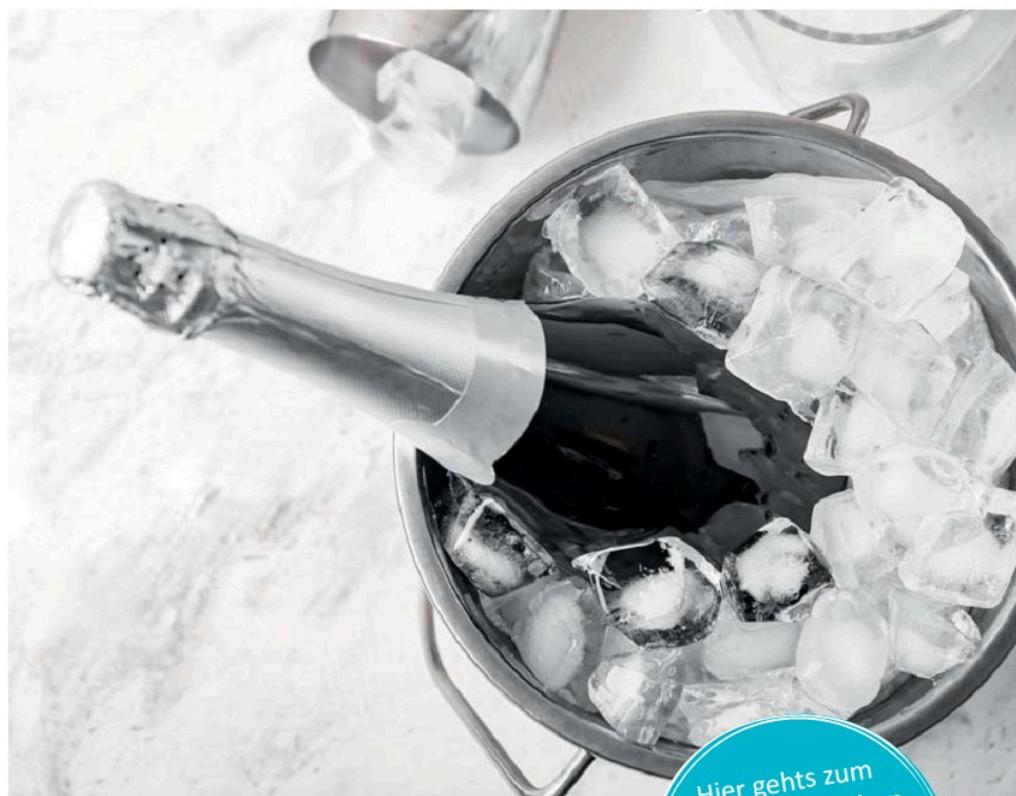
*Ästhetik rund um die feinen Perlen*

Wer Schaumweingenuss als Kulturgut versteht, schätzt auch das dazugehörige Zeremoniell. Es beginnt bei der passenden Glaskultur und setzt sich bei der bewussten Wahl von Verschluss und Kübler fort.

Werden erlesener Sekt, Champagner & Co. serviert, will das natürlich zelebriert werden. Bei der Wahl des richtigen Glases und Zubehörs spielen ästhetische wie praktische Überlegungen eine Rolle. Beim Servieren von Schaumwein stellt sich zunächst die Frage nach dem passenden Glas. Stölzle Lausitz zählt hier zu den Pionieren mit langer Tradition und entsprechender Expertise.



Die Quatrophil-Kollektion dieses Glasherstellers fällt durch ihre markante, kubische Form und den besonders hohen, filigranen Stiel auf. Der tief angesetzte, breiteste Punkt des Kelchs ermöglicht optimale Aromaentfaltung und lässt den Schaumwein sein volles Potenzial ausschöpfen. Ideal für frische, elegante Vertreter mit feiner Perlage.



Hier gehts zum  
KASTNER WebShop



## Temperatur & Haltbarkeit

Für die perfekte Serviertemperatur braucht es den richtigen Kübler. Edelstahl überzeugt durch unkomplizierte Handhabung, hohe Effizienz und – wie der Name bereits andeutet – edle Optik. Zu den Spezialisten auf diesem Gebiet zählt Contacto Bander. Beim glasweisen Ausschank ist ein hochwertiger Sektflaschenverschluss unverzichtbar.

Der Verschluss von Westmark lässt sich mühe los aufsetzen und schließt absolut zuverlässig ab.

Die wertvolle Verchromung garantiert Langlebigkeit und punktet durch stilvolles Design.

## WESTMARK



**Sektflaschenverschluss**  
chrom  
Ø 5,2 cm, h 4 cm

169075 per Stk.

449

## contacto



**Sektkübel**  
Edelstahl hochglänzend  
zwei Fallgriffe  
Ø 18,5 cm, h 18,5 cm

196697 per Stk.

1599

## Stölzle Lausitz *born in fire*



**„Quatrophil“  
Champagner**  
0,1 LT/-/  
29 cl, Ø 82,5 mm, h 260 mm

235524 per Stk.

499

# STEIERMARK:

*Eigenständig, vielseitig und innovativ*

Atemberaubend schöne Weinlandschaften, welche von den Ausläufern der Ostalpen und vor langer Zeit erloschenen Vulkanen über das Sausal bis zur Koralpe reichen. Die Steiermark ist ein wahres Paradies für entdeckungsfreudige Weinliebhaberinnen und Weinliebhaber.

Die Winzerinnen und Winzer der Steiermark haben ihre Herkunft als international bekannte Marke etabliert. Als Werkzeuge nutzen sie ihr Terroir, ihre eigenständigen Rebsorten sowie über Generationen überliefertes Wissen und eine gesunde Mischung aus Willenskraft und Weltgewandtheit. Und auch eine kräftige Prise Lebensfreude gehört dazu. Sauvignon Blanc entwickelte sich mit seinem würzig-mineralischen Charakter zum Flaggschiff-Wein. Er verlangt von Natur aus nach kargen Böden und profitiert somit von den vielfach vorherrschenden Steilhängen.

„Trink steirisch“  
ist das Motto, wenn es  
um Lebensfreude und  
Genuss geht.

Viktor Kattinger,  
ÖWM

Diese sind Teil der landschaftlichen Reize der Steiermark und üben auf Weinliebhaber aus aller Welt eine große Faszination aus. Für die Winzerinnen und Winzer bedeuten sie allerdings hohe Anforderungen in der Bewirtschaftung.

## Burgundersorten, Traminer und Blauer Wildbacher

Neben Sauvignon Blanc erfreuen sich auch Welschriesling, Muskateller und weiße Burgundersorten großer Beliebtheit. Im Sausal, einer geologischen Insel der Südsteiermark, gilt zudem Riesling als lokale Spezialität. Diese Rolle

kommt im Vulkanland dem Traminer zu, mit Klöch als Hochburg dieser Sorte. Als weitere regionale Kostbarkeit punkten in der Weststeiermark die Spezialitäten aus der Blauer-Wildbacher-Rebe – ausgebaut als Rosé, Schaumwein und Rotwein. Ihren Weltruf begründeten die steirischen Winzerinnen und Winzer mit den Riedenweinen, während sich die trinkfreudige Kategorie der Ortsweine und Gebietsweine als allseits willkommener Terrassenwein und ideal als erfrischendes Glas Wein für zwischendurch erweist.



© ÖWM / WSA



### Vulkanland Steiermark DAC Welschriesling 2025

Platzer, Tieschen, 11,0 %vol.  
Ein Welschriesling, wie man ihn sich vorstellt: knackig frischer Apfel, Zitrusfrüchte und eine schöne Kräuterwürze. Jugendlich lebendige Säure, leichtfüßig, schön trocken anmutend. Perfekt als Aperitif oder für das Glas Wein zwischendurch.

Frittata mit Jungspinat



357920 per Flasche

749



### Vulkanland Steiermark DAC Gelber Muskateller 2024

Frauwallner, Karbach, 12,5 %vol.  
In diesen Wein möchte man regelrecht hineinspringen. Glockenheller Duft nach Holunderblüten, Grapefruit, Rosen und Pfirsich. Die lebhafte Säure wird von feinem Schmelz changiert, kernig, mineralisch, viel Frucht und Trinkanimo.

Gratinierte Bärlauchnockerl



353019 per Flasche

999



### Bio Südsteiermark DAC Sauvignon Blanc 2024

Erwin Sabathi, Pößnitz, 12,5 %vol.  
Erwin Sabathi erhält für seine Lagenweine regelmäßig Höchstbewertungen. Auch in der trinkanimierenden Kategorie weiß er zu punkten: Steinobstfrucht, Pfirsich und vegetabile Noten. Beschwingt, straff und absolut in sich stimmig.

Backhendl



352567 per Flasche

1249

## STANDORTE

**Amstetten 3300**

KASTNER Abholmarkt  
und Gastrodienst GesmbH  
Industriestraße 2 · Tel. +43 7472 23881-24

**Eisenstadt 7000**

KASTNER Abholmarkt  
und Gastrodienst GesmbH  
Industriestraße 12 · Tel. +43 2682 62661-300

**Jennersdorf 8380**

KASTNER HandelsgesmbH  
Industriegelände 6 · Tel. +43 3329 401-500

**Krems 3500**

KASTNER-STEBEL GesmbH  
Weinzierl 98 · Tel. +43 2732 83252-76

**Wien Nord 1210**

KASTNER Abholmarkt  
und Gastrodienst GesmbH  
Baldassgasse 3 · Tel. +43 1 25048-416

**Wien Süd 1230**

KASTNER-GEKO GroßhandelsgesmbH  
Laxenburger Straße 365 · Großmarkt Wien –  
Inzersdorf · Halle A4 · Tel. +43 1 6167190-0

**Wolfsberg 9400**

KASTNER HandelsgesmbH  
Grazer Straße 6 · Tel. +43 4352 3356-0

**Zwettl 3910**

KASTNER GroßhandelsgesmbH  
Karl Kastner-Straße 1 · Tel. +43 2822 9001-452

## Veranstaltungen

**KASTNER Genussmessen**

Entdecken, verkosten und genießen Sie!  
Bad Vöslau: 23. & 24.02.2026  
Online-Messeshop von 16.–24.02.2026  
Bad Gleichenberg: 17. & 18.03.2026  
Online-Messeshop von 9.–18.03.2026

**VieVinum 2026**

Wir freuen uns, auf der kommenden  
VieVinum vom 16.–18.05.2026 viele  
Winzerinnen und Winzer zu treffen!

**Rolling Pin Convention 2026**

Besuchen Sie uns am 8. & 9.6. in Graz.

## KASTNER ALLESWEIN AUF EINEN BLICK

*Erfahren Sie mehr über unser Sortiment, unsere Services und Angebote auf [wein.kastner.at](http://wein.kastner.at)!*

## Aktuelles

## NEWSLETTER



Jetzt anmelden!



Bleiben Sie auf dem Laufenden:  
[kastner.at/newsletter-anmeldung](http://kastner.at/newsletter-anmeldung)

## KASTNER AllesWein Services

## SERVICES

**Top-Preis-Leistung**

KASTNER AllesWein überzeugt mit  
einem Top-Preis-Leistungs-Verhältnis.

**Weinkartenservice**

Individuelle Beratung.

**Weinzubehör**

Von Screw-Pull bis Weinkühler.

**Weinbeschreibungen**

Für Ihre Weinkarte –  
individuell und bequem.

**Zustellung**

Schnell und zuverlässig – fragen  
Sie unser KASTNER AllesWein Team.

**Selbstabholung**

Wählen Sie vor Ort aus dem  
übersichtlich präsentierten Weinangebot.

**Bestellservice**

Über den KASTNER AllesWein Außen-  
dienst, den KASTNER WebShop,  
E-Mail, oder Telefon.

**Geschenkservice**

Individuelle Weinpakete  
als Geschenk für jeden Anlass.

**KASTNER AllesWein Sortiment**

4.800 ausgewählte Weine  
speziell für die Gastronomie.

**KASTNER AllesWein Journal**

Gratis viermal jährlich  
Top-Wein-Information.

**KASTNER AllesWein Newsletter**

Bleiben Sie auf dem Laufenden –  
jetzt anmelden unter [kastner.at/newsletter-anmeldung](http://kastner.at/newsletter-anmeldung).

**Fachberatung**

Durch erfahrene KASTNER AllesWein  
Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter im  
Abholmarkt und Außendienst.

**Gratisverkostungen**

Laufend am KASTNER AllesWein  
Infostand.

**Fachdegustationen**

Lernen Sie neue Weine und Win-  
zerinnen und Winzer bei unseren  
Gastronomie-Degustationen kennen.

**Besorgungsservice**

Für Sonderbestellungen wenden  
Sie sich bitte an unser KASTNER  
AllesWein Team.

# WIR SIND KASTNER ALLESWEIN

*Unser kompetentes Team steht Ihnen in Ihrem KASTNER Abholmarkt und im Außendienst zur Seite. Wir teilen unsere Leidenschaft und unser Wissen mit Ihnen und unterstützen Sie vom Weineinkauf bis zur Gestaltung Ihrer Weinkarte.*

Sommelier Christopher Gampe  
Leitung KASTNER AllesWein



Jessica Bruck  
KASTNER AllesWein  
Bereichseinkäuferin, Wien Nord



Rajmund Szabolcs  
KASTNER AllesWein  
Verkaufsberater, Wien Süd



Dipl.-Sommelière Daniela Hauenschild  
KASTNER AllesWein  
Verkaufsberaterin, Amstetten



Sommelière Doris Hofstätter  
KASTNER AllesWein  
Verkaufsberaterin, Krems



Gerhard Stepan  
KASTNER AllesWein  
Verkaufsberater, Jennersdorf



Sommelier Christian Thaler  
KASTNER AllesWein  
Verkaufsberater, Zwettl



Thomas Karl  
KASTNER AllesWein  
Verkaufsberater, Eisenstadt



Harald Ulbinger  
KASTNER AllesWein  
Fachberater, Wien Nord

**VORSCHAU**  
**KASTNER AllesWein Journal**  
**Ausgabe 2/2026**  
erhältlich ab 25.5.2026

**Glas für Glas**  
Urgestein – Die Vielschichtigkeit des Weins  
**AllesWissen**  
Klima und Urgestein –  
Was macht das mit dem Wein?

Österreichische Post AG Info.Mail W Entgelt bezahlt.  
Retouren an: Postfach 100, 1350 Wien

**Impressum:** Herausgeber KASTNER Abholmarkt und Gastrodienst GesmbH, Baldassgasse 3, 1210 Wien. Texte: Dagmar Gross (Leitung), Andreas Essl, Prof. Dr. Walter Kutscher. Redaktion: KR Christof Kastner, Christopher Gampe. Grafisches Konzept und Gestaltung: KASTNER Grafik. Fotoquelle: studioguhiger.at, Faber & Partner Düsseldorf, ÖWM, shutterstock.com, stock.adobe.com. Erscheinungsweise: viermal im Jahr. Druck: Gutenberg-Werbering GmbH, Linz. Preise exklusive aller Steuern und ohne Gebindeeinsatz. Verkauf nur an Wiederverkäufer und gewerbliche Großverbraucher. Beachten Sie bitte, dass bestimmte Produkte nur an angeführten Standorten erhältlich sind! Es gelten unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen für das Warengeschäft. Irrtum und Druckfehler vorbehalten.

alleswein.at · kastner.at



PEFC-zertifiziert  
Dieses Produkt  
stammt aus  
nachhaltig  
wirtschafteten  
Wäldern und  
kontrollierten  
Quellen



Produziert nach der Richtlinie des österreichischen  
Umweltzeichens „Druckerzeugnisse“  
Gutenberg-Werbering GmbH, UW-Nr. 844

Druckprodukt mit finanziellem Klimabeitrag | climatepartner.com/53401-2510-1026



- Dekantieren
- Glasweiser Verkauf