

## Wine & Dine im Restaurant Time Out im Sportzentrum Zuchwil

Im sicher nicht allen bekannten Restaurant Time Out im Sportzentrum Zuchwil verbrachten wir am 31. März 2022 einen wunderbaren „Österreich-Abend“.

Der Wirt Stephan Büchel mit seinem Küchenteam, der Inhaber des Weinkellers TraVino, Sascha Haenschke sowie der Winzer Lukas Markowitsch führten uns kulinarisch wie „önologisch“ in die Region Carnuntum, eines der acht spezifischen Weinbaugebiete in Niederösterreich.

Im sicher nicht allen bekannten Restaurant Time Out im Sportzentrum Zuchwil verbrachten wir am 31. März 2022 einen wunderbaren „Österreich-Abend“.

Der Wirt Stephan Büchel mit seinem Küchenteam,



Stephan Büchel mit seinem Küchenteam

der Inhaber des Weinkellers TraVino, Sascha Haenschke sowie der Winzer Lukas Markowitsch führten uns kulinarisch wie „önologisch“ in die Region Carnuntum, eines der acht spezifischen Weinbaugebiete in Niederösterreich.

Schon zum «Steh-Apero» wurden wir mit einem Rose Frizzante aus Zweigelt und Merlot sowie mit einem feinen Häppchen aus Stephan Büchels Küche



Sascha Haenschke (l) und Lukas Markowitsch

verwöhnt. Da wir «pandemiebedingt» in letzter Zeit nur wenig Anlässe durchführen konnten, war der Abend mit 39 Teilnehmern sehr gut besucht. Der rege Gedankenaustausch zwischen den Teilnehmern zeigte den «Nachholbedarf», der sich in den letzten zwei Jahren aufgestaut hatte.

Nach dem Aperero durften wir an den von Corinne Schöni fantasievoll dekorierten Tischen Platz nehmen. Das Thema Wein wurde mit den Weingläsern auf Rosenblätter und den Kerzen exzellent aufgenommen.

Der erste am Tisch servierte Gang, hausgeräucherter Saibling

aus Kräiligen mit Nüsslisalat und einer Preiselbeersauce, wurde begleitet

von einem Chardonnay Reserve aus dem Weingut von Lukas Markowitsch. Seine Heimat, das Carnuntum, stellte er dann zwischen dem ersten und zweiten Gang grad selbst vor. Es ist,

wie eingangs erwähnt, eines der

acht spezifischen Weinbaugebiete im österreichischen Bundesland Niederösterreich. Bereits die Kelten und später die Römer betrieben in dieser Gegend Weinbau. Die hügelige Landschaft erstreckt sich südlich der Donau östlich von Wien bis zur Grenze der Slowakei.

Nach der Kaspressknödelsuppe mit Schnittlauch und Röstzwiebeln durften wir einen Tafelspitz vom Schweizer Weiderind mit Meerrettichsauce, Granatapfelchutney und Bratkartoffeln genießen.



Tischdeko von Corinne Schöni



*Die kredenzt Weine von Lukas Markowitsch*

Begleitet wurden diese österreichischen Köstlichkeiten von Rotweinen aus dem Keller von Lukas Markowitsch. Da war zum Start der Superiore, ein Cuve aus

den Rebsorten Zweigelt, Blaufränkisch und Blauburger. Ein herrlich leichter Rotwein, der von Sascha Haenschke als «everybody's Darling» bezeichnet wird. Etwas kräftiger kam dann der «Rubin Caruntum» daher. Dieser reinsortige Zweigelt besticht mit seiner Zwetschgenfrucht in der Nase, den würzigen Holzaromen und der angenehmen Kräuternote.

Das Sahnehäubchen auf diese kulinarischen Höhenflüge setzte das typisch österreichische Dessert: Kaiserschmarren, Sachertorte und Apfelstrudel mit Vanillesauce.

Zusammenfassend dürfen wir auf einen gelungenen Abend mit einer motivierten Küchenmannschaft, vielen Informationen vom Winzer Lukas Markowitsch und dem Weinhändler Sascha Henschke zurückblicken.

