



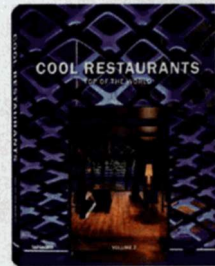
Thema: Kaffeewerkstatt St. Wolfgang

Autor: Ida Metzger

GOURMETtipp

Buchtip: **Cool Restaurants**. Dieses Buch ist Muss für alle Gourmetreisende und Globetrotters. Das Buch „Cool Restaurants – Top of the World Volume 2“ (erschieden im teNeues-Verlag um 49,90 Euro) stellt die außergewöhnlichsten Restaurants der Welt vor. Es ist eine Reise von Japan über Indien bis New York. Auch als App erhältlich.

Must-have: „Cool Restaurants Volume 2“ teNeues-Verlag um 49,90 Euro.



# Genießen



Perfekte Stimmung: Die Kaffeewerkstatt des Ehepaars Wipplinger in St. Wolfgang.

IDA METZGER

## GOURMET-TAGEBUCH

### Feine Steirer-Schmankerln im „Genusslokal“

Es war ein mutiges Projekt: Die Polz-Brüder injizierten das Genussregal in Vogau – im Vorjahr wurde das neue Mekka der steirischen Schmankerln (ein Mix aus Vinothek plus Ausstellung über die Produktion von Zotter-Schokolade bis Wein) aus der Taufe gehoben. Ein Jahr später ist die Symbiose nun perfekt: Im Mai wurde das Genusslokal eröffnet. Das Interieur besticht durch originelles Design. So avancierten alte Rüttelpulte aus den Weinkellern der steirischen Top-Winzer zu Sitzbänken.

**Schmankerl-Karte.** Das Genusslokal versteht sich nicht als Ort der großen Küche. Hier sind vor allem die Schmankerln der Steiermark die Stars. Ganz pur und unverfälscht werden sie serviert. So gibt es wunderbare Eier-speisvariationen: Highlight ist *Vulcano-Eierspeis* (4,80 Euro) oder die *Grammschmalzeierspeis* (3,90 Euro). Ein steirisches Sulzerl fehlt ebenso wenig auf der Karte wie ein exzellentes Weinangebot. Jeden Monat gibt es neue Spitzenweine aus der Südsteiermark für vinophile Gäste.



### RENATE POLZ Mein Weintipp

#### WEINGUT TAUSS SAUVIGNON BLANC OPOK 2010

**Erdig.** Alice und Roland Tausch bewirtschaften ihre Weinberge nach biologisch-dynamischen Grundsätzen. Wein ist ein Teil ihres Lebens. Hier zelebrieren sie die Verbundenheit des Bodens mit den Weinstöcken. Die Böden werden durch natürlichen Bewuchs begrünt und ohne Düngung bewirtschaftet. Es sind tiefgründig-kalkhaltige sandige Lehme – der sogenannte Opok. Der Sauvignon blanc Opok wurde spontan vergoren in kleinen gebrauchten Holzfässern. Nachhaltige Würze am Gaumen, Fruchtnuancen nach Stachelbeeraromen. Er ist finsessenreich. Mit einer guten Säurestruktur ausgestattet, Lagerpotenzial bis 2016.

**14,65 Euro** Bestellbar unter [www.genussregal.at](http://www.genussregal.at)

**RENATE POLZ** ist Winzerfrau. [www.polz-garten.com](http://www.polz-garten.com)



## Genuss-Tipp: Kaffeewerkstatt am Wolfgangsee

Zur Festspielzeit hat das idyllische Salzkammergut Hochsaison. Für Kaffeeliebhaber gibt es einen neuen Hotspot am Wolfgangsee: Die Kaffeewerkstatt im ehemaligen Postamt von St. Wolfgang. Das Ehepaar Cornelia und Fritz Wipplinger zelebriert hier Kaffee in all seinen Facetten. Herzstück des Kaffeegenusses sind die speziellen Röstungen. Dazu servieren sie Spezialitäten aus der Region. Unbedingt ausprobieren: Die Vielzahl an herrlichen Frühstücksvariationen wie etwa das Katerfrühstück oder das Bergfrühstück. Ein Hit sind auch die Strudeln. [www.kaffeewerkstatt.eu](http://www.kaffeewerkstatt.eu)

## MADONNA TIPP FÜR GRILLFANS

**GRILL-KURSE.** Werden Sie zum Grillmeister. Haubenkoch **Hans Peter Fink** lädt am 6., 23. und 27. August 2012 zum Grillkurs ein. Alle Infos: [www.finks-haberl.at](http://www.finks-haberl.at)



**GENUSSLOKAL**, 8461 Vogau, An der Mur 13, Öffnungszeiten: Mo.–So., Tel.: 03453/40677-320 [www.genussregal.at](http://www.genussregal.at)

**IDA METZGER** ist Gourmet-Chéfin von MADONNA. [i.metzger@oe24.at](mailto:i.metzger@oe24.at)

Anfragen für weitere Nutzungsrechte an den Verlag