

Weingut Familie

PITNAUER

NEUES
AUS GÖTTLESBRUNN UND
aller
WELT.



1.)
UNSER
JAHRGANG 09

*Der 37. Jahrgang des
Hans Pitnauer*

2.)
THE
VARIETIES

*20% White wine varieties
& 80%
Red wine varieties*

3.)
CHRISTOPH WAGNER
IM WORT

Doppeladler im Kochtopf.

PITNAUER`S

Jahr- gang



GÖTTLESBRUNNER
FAMILIENTRADITION

Hans und
Johannes Pitnauer

„ ES
GIBT
KEINEN
JAHRGANG
ZWEI
MAL“



Meine Behauptung hat
sich wieder einmal bestätigt
„ Es gibt keinen Jahrgang
zwei mal“

Der etwas späte und trotzdem recht
zügige Austrieb wurde von einem sehr feuchten
Frühjahr begleitet. Die darauf folgende Reblüte
setzte (trotz Verspätung des Vegetationsbeginns)
im Vergleich zum Mittel der Vorjahre zwei
Wochen früher ein.

Es bahnten sich ein tolles Jahr,
eine zeitige Blüte und in weiterer Folge
eine hohe Reife an.

Nachdem die Traubenblüte zeitig begonnen
hatte, wurde es wieder kühl und nass.
Ebenso wurden die Weingärten vom Hagel etwas
in Mitleidenschaft gezogen. Die Blüte geriet ins
Stocken und viele Beeren verrieselten.

Durch die verzettelte Befruchtung der Beeren
gab es einen niedrigeren Ertrag sehr hoher
Qualität. Von Mitte August weg war das Wetter
sehr trocken. Wir begannen mit der Weinlese am
21. September und ernteten die letzten Trauben
am 9. Oktober. In dieser Zeit gab es auch keinen
Niederschlag in unseren Weingärten.

Für mich ist es mein 37. Jahrgang,
und obwohl es keinen Jahrgang zweimal gibt
und immer alles anders kommt als man denkt,
ist es eine Weinernte, die in Ruhe eingebracht
werden konnte.

Nicht zuletzt auch, da bereits Johannes Pitnauer
sehr tatkräftig mitorganisiert und –arbeitet.
Entscheidend ist auch immer das Erntewetter,
das natürlich viele Nerven und Energie
kosten kann.

Durch die lange Blütezeit wird heuer
die Qualität von einer Vielschichtigkeit
begleitet, die diesen Jahrgang enorm positiv
beeinflussen und prägen wird.

HANS
PITNAUER



The VARIETIES &

HANS UND EDITH PITNAUER ZÄHLEN ZU DEN GROSSEN WINZERPERSÖNLICHKEITEN DES LANDES. ALS EINES DER ERSTEN WEINGÜTER, IN DENEN WEINE NACH LAGEN AUSGEBAUT WURDEN, SCHRIEBEN SIE MIT DEM KULTWEIN BIENENFRESSER ÖSTERREICHISCHE WEINGESCHICHTE.

Ein Erfolg, der bereits 1986 begründet wurde und sich auf das gesamte Weinbaugebiet Carnuntum übertrug. Heute ist das Weingut Pitnauer das meistprämierte des Gebiets. Sich auf irgendwelchen Lorbeeren auszuruhen kam für Edith und Hans Pitnauer jedoch nie in Frage. Daher gelten inzwischen auch Weine wie der reinsortige Syrah „Pegasos“ oder die Cuvée „Franz Josef“ zu den ganz großen Berühmtheiten des Landes. Trinkfreudig und ausgewogen zeigt sich auch der „Carnuntum Classic“, ein regionaler, typischer Zweigelt. Aber auch würzige, fruchtbetonte Weißweine, wie Grüner Veltliner, Sauvignon Blanc und Gelber Muskateller finden sich in den Weinkellern der Familie Pitnauer.

01

Grüner Veltliner Kabinett



Herkunft & Lage:

Göttlesbrunn / Carnuntum / Niederösterreich,
händisch geerntet

Ausbau: Gezügelte Vergärung im Stahltank.

Beschreibung: Leichter, blumiger, finesenreicher Wein der einem das Gefühl vermittelt Weintrauben zu essen. Charmanter Birnen-, Apfelduft der ankündigt was sich am Gaumen dann auch angenehm fortsetzt, gute Balance; milde, elegante Säurestruktur, florales Finish.

02

Grüner Veltliner Hagelsberg



Herkunft & Lage: Hagelsberg

Göttlesbrunn / Carnuntum / Niederösterreich,
händisch geerntet

Ausbau: Gezügelte Vergärung im Stahltank.

Beschreibung: Frisch und saftig-grüne Nase, reife Birnen und gelbe Äpfel, Anklänge von Bananen, straff und leicht

pikant; angenehmer Abgang mit nicht allzu hoher Säure jedoch angenehm belebend.

03

Sauvignon Blanc Bilderspitz



Herkunft & Lage: Bilderspitz

Göttlesbrunn / Carnuntum / Niederösterreich,
händisch geerntet

Ausbau: Gezügelte Vergärung im Stahltank.

Beschreibung: Feine Stachelbeeren- und Holundernase, weiße Ribisel und Zitronenschalen, reif und elegant, sehr fruchtbetont, duftig, jugendliche Textur, schöne Würze, charmantes Finale, pikant und animierend.

04

Gelber Muskateller Hagelsberg



Herkunft & Lage: Hagelsberg

Göttlesbrunn / Carnuntum / Niederösterreich,
händisch geerntet

Ausbau: Gezügelte Vergärung im Stahltank.

Beschreibung: Intensive fruchtige Nase, Holunderblüten, fruchtbetont und sehr präsent, balanciert und angenehm flei-

schig am Gaumen mit feiner Säure und reifer Frucht. Im Abgang reife Weingarten-Pfirsiche mit pikantem Trinkfluss.

05

Cabernet Franc Reserve



Herkunft & Lage: Hagelsberg

Göttlesbrunn / Carnuntum / Niederösterreich,
händisch geerntet

Ausbau: 24 Monate neue Barriques.

Beschreibung: Dunkles Granatrot, charmant einnehmender Duft, fruchtige Frische von einem tiefen Klang unterstrichen, Wald- und Johannisbeeren, am Gaumen jung und kernig, feine Würze und röstig; druckvoll und kompakt mit unglaublich langem, noblem Abgang.

06

Pegasos Syrah



Herkunft & Lage: Bärnreiser, Hagelsberg

Göttlesbrunn / Carnuntum / Niederösterreich,
händisch geerntet

Ausbau: 12 Monate in neuen amerikanischen Barriques

Beschreibung: Dunkel-rubinrote Farbe,

getrocknete Heidelbeeren, schwarzer Pfeffer, sehr strukturiert, intensive Kraft und dennoch fein, schwarze Ribisel und sehr mächtig, entwickelt sich beim Dekantieren; wunderschönes, kräftiges Finish.

07

Franz Josef Cuvée



Herkunft & Lage: Hagelsberg, Kräften
Göttlesbrunn / Carnuntum / Niederösterreich,
händisch geerntet

Ausbau: 24 Monate in neuen französischen Barriques

Beschreibung: Dunkles Granatrot, charmant einnehmend, saftige Kirsche, Malz und Karamell, Wald- und Johannisbeeren; am Gaumen mild, feine Würze und röstig, druckvoll und kompakt mit unglaublich langem, noblen Finish.

08

Quo Vadis Merlot



Herkunft & Lage:

Bärnreiser, Schüttenberg, Kräften
Göttlesbrunn / Carnuntum / Niederösterreich,
händisch geerntet

Ausbau: 12 Monate in neuen Barriques

Beschreibung: Rubinrote Farbe, großartiger Fruchtschmelz, Schoko-Röstnoten,



Mokka, schwarze Oliven, Marzipan und Maroneneis, komplexe Struktur, lang und anschmiegsam.

09

Bienenfresser Zweigelt Bärnreiser



Herkunft & Lage: Bärnreiser
Göttlesbrunn / Carnuntum / Niederösterreich,
händisch geerntet / **Ausbau:** 12 Monate in neuen
und gebrauchten Barriques

Beschreibung: Dunkle, rubinrote Farbe,
sehr volles Fruchtfleisch schon in der
Nase, intensive reife Kirsche, unterlegt
mit Schokolade und Nuss-Nougat,
cremige Textur, saftig und anschmiegsam,
gut strukturierte Tannine. Reif und saftig
bis zum langen, milden Abgang.

10

St. Laurent Hagelsberg



Herkunft & Lage: Hagelsberg
Göttlesbrunn / Carnuntum / Niederösterreich,
händisch geerntet / **Ausbau:** 9-12 Monate in neuen
und gebrauchten Barriques

Beschreibung: Kerniger, finessenreicher
Wein mit granatroter Farbe, zarten reifen
Röstaromen und angenehm eleganter
Frucht mit samtigen Tanninen unterlegt.

11

Carnuntum Classic Zweigelt



Herkunft & Lage:
Göttlesbrunn / Carnuntum / Niederösterreich,
händisch geerntet

Ausbau: 12 Monate in gebrauchten Barriques
Beschreibung: Rubinrote Farbe, fruchtige
Nase, elegante Röstaromen, samtige
Kirsch-Weichsel-Frucht mit zarten Tanninen,
guter Trinkfluss.

12

Pitnauer Brut



UNSER WINZERSEKT.
Seit über 15 Jahren erfreut unser
Winzersekt „Carmen La Rousse“ die
Gaumen unserer anspruchsvollen Kunden
und ist aus unserem Sortiment nicht mehr
wegzudenken.
Im Sommer 2006 hatten wir die prickelnde
Idee einen zweiten, neuen Sekt, aus einer
besonders duftigen, fruchtigen Sorte zu
machen. So kelterten wir dann im Herbst
einen Sektgrundwein aus Muskat Ottonel,
der dann nach der Flaschengärung,
auf der Hefe zu einer wahren
Fruchtbombe heran reifte.

AND THE WINNER IS:



Für jeden Winzer ist es eine besondere
Herausforderung bei Wein-Wettbewerben
die Anerkennung der Jury zu finden.
Um unsere neue Sorte Cabernet Franc
überregional zu testen war eine Teilnahme
an der internationalen Weinmesse
„Mundus Vini“ in Deutschland eine sehr
gute Gelegenheit. Wir dürfen an dieser
Stelle von einer Goldmedaille berichten,
die uns sehr große Freude bereitet.
Aber auch Weine unseres Weinguts
mit längerer Geschichte (mittlerweile
bewährte Vertreter) haben dieses Jahr
so einiges ins Haus getragen. So konnte
wieder ein Landessiebertitel (der 4te in
den letzten 5 Jahren) mit Zweigelt nach
Göttlesbrunn geholt werden. Vier Weine
wurden mit dem Prädikat „Kreis der
Besten“ ausgezeichnet und die Klassiker
Bienenfresser und Franz Josef sind in
den SALON der 200 besten Weine
Österreichs aufgenommen worden.

20 HEKTAR WEINGÄRTEN ALLESAMT AUF SANFTEN SÜDHÄNGEN.

20 Hektar Weingärten umfasst das Gut, die der fürsorglichen Pflege von
Edith Pitnauer unterliegen. Hans ist für die Vinifizierung der pikant fruchtigen Weine
wie Grüner Veltliner, Sauvignon Blanc und Gelber Muskateller zuständig.

Seit kurzem ist auch Sohn Johannes ins Weingut eingetreten und teilt mit seinen
Eltern die Leidenschaft für große Rotweine aus Zweigelt, St. Laurent, Merlot, Syrah,
Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc.

Die Spitzencuvée des Hauses trägt den Namen Franz-Josef und ist eine Huldigung an
Vater und Großvater, die den Grundstock für das heutige Weingut gelegt haben.
So sind drei Generationen vertreten, die zusammenarbeiten und einander inspirieren.

*Die Familie bewirtschaftet einen wunderschönen historischen Hof
im Zentrum des Weinbauortes Göttlesbrunn und heißt Besucher nach telefonischer Voranmeldung
herzlich Willkommen!*

ÜBER BÖDEN & LAGEN.

VOR 20 JAHREN WAREN NUR DIE
ZUCKERGRADE IM VORDERGRUND.
HEUTE IST ES DAS GANZE TERROIR
DAS UNS BESCHÄFTIGT. UNSERE BÖ-
DEN SIND ÜBER EINEN ZEITRAUM
VON VIELEN MILLIONEN JAHREN
ENTSTANDEN. DEMENTSPRECHEND
GIBT ES AUCH FEINHEITEN, DIE FÜR
UNSER GEBIET EINZIGARTIG SIND.
Als Kontrast für die heißen Tage gibt es
in den Nächten frische, kühle Winde von
Nord-Westen. Diese Winde kommen aus
dem nur wenige Kilometer entfernten
Donautal und durchqueren noch 1000
Hektar Eichen- und Buchenwald bis sie
unsere Weingärten mit ihrer frischen,
kühlen Brise verwöhnen. Gerade diese
täglich, großen Temperaturunterschiede
haben eine positive Wirkung auf die
Aromabildung in unseren Weintrauben.

Der Bärnreiser.

SO ZÄHLT ZUM BEISPIEL UNSERE
LAGE BÄRNREISER ZU MEINEN
LIEBLINGSLAGEN.

Der Südhang ist mit einem fast 90°
Winkel direkt auf die heiße Sommersonne
ausgerichtet. Die Kalkablagerungen
vom Pannonischen Meer sind deutlich zu
erkennen. Der Schotter, den einst die Ur-
Donau vor 2,5 Millionen Jahren brachte,
sorgt für eine leichte Drainagewirkung.
Dadurch tritt selbst nach ergiebigen
Regenfällen keine stauende Nässe auf.
Ebenso sorgt dieser für eine charmante
Mineralik im Wein.

Der Bilderspitz.

NICHT ALLZU WEIT ENTFERNT,
EIGENTLICH ZWISCHEN BÄRN-
REISER UND HAGELSBURG, BEIDE
LAGEN GRENZEN AN,
IST UNSER „BILDERSPITZ“.
Diese Einzellage ist mit Sauvignon Blanc
bepflanzt und liefert jährlich einen ausge-
sprochen harmonisch, fruchtigen Weiß-

wein, der bereits viele Freunde gewonnen
hat. Der Bilderspitz ist nur ein Hektar
groß und etwas gegen Südosten geneigt.
Das ist an den vielen heißen Som-
mertagen ein ausgesprochen Vorteil.
Denn wenn die Sonne nachmittags am
stärksten auf unsere Südhänge (dort
wächst kräftiger Rotwein) scheint, ist am
Bilderspitz schon ein flacher Einstrah-
lungswinkel gegeben und es ist dort nicht
mehr so brennend heiß.

Etwas tiefer gelegen kommt der Lage,
und natürlich unserem Sauvignon Blanc,
auch noch die stärkere Abkühlung zu
gute, was noch größere Temperaturschwankungen,
und somit vermehrte
Aromaeinlagerung, bewirkt.

Am Hagelsberg.

DER ANGRENZENDE HAGELSBURG
WIEDERUM, IST MIT SEINEN SANFTEN
HÜGELN EINE SEHR GUTE LAGE FÜR
UNSERE AUTOCHTHONEN SORTEN.
Im Winter bilden sich hier Kaltluftseen,
die moderne Sorten wie Syrah, Merlot
oder Cabernet Sauvignon, in extrem kal-
ten Jahren sicher Frostschäden bescheren.
Obwohl wir all diese Sorten am Hagels-
berg auch gepflanzt haben, wissen wir aus
Erfahrung, dass nicht der ganze Hagels-
berg für all diese Exoten taugt.

*Der Boden ist mächtig und in trockenen
Sommern sehr gut mit Wasser versorgt,
jedoch die Tiefsttemperaturen im Winter
setzen eine natürliche Grenze.*



*Das Boden-
profil
vom
Bärn-
reiser
zeigt
dessen
Milli-
onen-
jährige
Entste-
hung.*



*Einmal
mehr,
einmal
weniger
Humusauf-
lage, aber
immer mit
Löss-Lehm
und hohem
Kalkanteil
im Un-
terboden,
zeichnet
den
Hagelsberg
aus.*



DOPPELADLER IM KOCHTOPF

DIE OSTERWEITERUNG IST EINE GUTE GELEGENHEIT, SICH DARAN ZU ERINNERN, DASS DIE ALTÖSTERREICHISCHE KRONLÄNDERKÜCHE MINDESTENS SO „MULTIKULTURELL“ WAR WIE DIE HEUTIGE „FUSION“-KÜCHE.

VON CHRISTOPH WAGNER

GSPEISZAMM.

Um den Wiener Vorort Speising rankt sich, wie um so vieles im kulinarischen Wien, eine alte Legende. Sie handelt von einem Babenberger-Sprössling, der sich im Mittelalter im dazumal noch urwaldähnlichen Wienerwald verirrt und völlig ausgehungert an einer einsamen Hütte ankam. Dort fand er jedoch freundliche Leute vor, die ihm ausgiebig zu essen und zu trinken gaben. Als seinem Vater, dem Markgrafen, davon berichtet wurde, begab sich dieser selbst zur bewussten Hütte und führte im Tross die größten Köstlichkeiten seiner Hofküche mit sich. „Ihr habt meinen Sohn gespeist“, soll er zu den gastfreundlichen Leuten gesagt haben und dann in deren Dialekt verfallen sein, „dafür speis i eng wieder.“ Dass vertrocknete Historiker den Namen Speising auf das Geschlecht der Spisungen zurückführen, interessierte in diesem Zusammenhang niemanden. Der in den Worten „Gspeiszamm!“ (hochdeutsch: wünsche wohl gespeist zu haben) enthaltene klassische Alt-Wiener Kellnergruß weist da schon eher in die richtige Richtung.

EINE STADTKÜCHE FÜR ALLE.

Wie aber ist diese Küche beschaffen, die die Wienerstadt da angeblich so genuin hervorgebracht hat und von welcher Dutzende Kochbücher ein ebenso beredtes wie sorgsam systematisiertes Zeugnis ablegen? Was wir heute unter Wiener Küche verstehen, ist keineswegs nur die Küche einer Stadt, es handelt sich vielmehr um ein Konglomerat von Speisen, die ihren Ursprung in aller Herren Länder haben und sich erst in der alten Reichshauptstadt Wien zu einer Art Regelwerk von im häuslichen Alltag und auf dem Wirtshausstisch immer wieder kehrenden Speisen zusammenfügten. So unterschiedliche Gerichte wie der aus der Türkei stammende Strudel, das aus Ungarn stammende Gulasch, das auf dem italienischen Bollito Misto basierende Siedefleisch, aus dem sich später die Tafelspitz-Kultur entwickeln sollte, die böhmischen Dalken, Buchteln und Knödeln, die serbischen Reisfleisch- und Grillgerichte, die Frittata genannten venezianischen Kräuterkuchen, die polnische Kunst der Wurstzubereitung, der gesulzte Karpfen jüdischer Provenienz, der slowakischen Vorbildern nachempfundene Liptauer Käse und — last not least — die irgendwo zwischen Südspanien, Konstantinopel, Venedig und Mailand, jedenfalls aber nicht in Wien erfundene Kunst des Panierens, und somit das „Wiener Schnitzel“ — sie alle fanden sich plötzlich in trauriger Eintracht auf einer einzigen Speisekarte.

TYPISCH ÖSTERREICHISCH.

Dennoch hat die altösterreichische, oder besser: die Wiener Küche nicht nur anderswo fleißig häferlgeguckt, sondern auch etliche Eigenheiten entwickelt, die weltweit einzigartig sind. Da ist zunächst einmal die Wiener Rindfleischteilung, die mit ihren Dutzenden von Begriffen wie Meisel, Tristel, Wadschunken, Schulterschmelz, Kavalierspitz, Fledermaus, Beinfleisch und wie sie alle heißen schon in Bad Reichenhall nur noch ein Buch mit sieben Siegeln ist. Und wenn man dem Wiener Siedefleisch auch noch eine auffällige

Verwandtschaft des französischen Pot-au-feu vorhalten kann, so ist die Wiener Rostbratenküche zweifellos eine altösterreichische Besonderheit, die es vom Zwiebelrost- und Vanillerostraten über den Girardirostraten bis hin zu den Altwiener Rindsrouladen wirklich nur hierzulande gibt. Ähnliches gilt für die Kultur der Suppeneinlagen. Ob Milzschnitten oder Kaiserschöberl, Frittaten oder Lungenstrudel, Grießnockerl oder Backerbsen, Leberreis oder Suppenudeln: Ähnliches oder gar Gleiches wird man in den Küchen anderer Länder mit Sicherheit vergeblich suchen.

Unverwechselbar sind freilich auch viele Gerichte aus den Bundesländerküchen. Was den Kärntnern ihre Kasudeln und ihr Reindling sind, das ist den Steirern ihr Wurzelfleisch und ihre Klachelsuppe. Die Salzburger haben der Welt mit ihren Nockerln gleich ein ganzes süßes Gebirge geschenkt, und die Oberösterreicher mit Kübelspeck- und G'hackknödel eine ureigene Knödelkultur entwickelt. Die Wachauer Saumseisen gehören ebenso zu Niederösterreich wie der Bohnensterz (original Paunlsterz genannt) zum Burgenland. Und Tirol hat sich mit der Tiroler Leber und den Tiroler Knödeln ebenso einen Platz in der Ehrengalerie autochthoner österreichischer Genüsse gesichert wie Vorarlberg mit Riebel und Käsknöpfele.

Dass die österreichischen Mehlspeisen fast durchwegs im Spannungsfeld zwischen Prag und Budapest entstanden sind, lässt sich zwar, bei allem kulinarischen Patriotismus, nicht gut leugnen. Fest steht jedoch auch, dass die berühmteste aller Torten — die Sachertorte — in Österreich erfunden wurde, ebenso übrigens wie der Kaiserschmarren und der mit Marillenmarmelade gefüllte Faschingskrapfen.

WIE SCHWER IST DIE ÖSTERREICHISCHE KÜCHE?

Wie alle traditionsreichen Küchen hat sich auch die österreichische zu einer Zeit entwickelt, in der körperlich großteils hart arbeitende Menschen einen wesentlich höheren Kalorienbedarf hatten, als dies heute der Fall ist. Viele klassische Rezepte können daher nicht anders als „schwer verdaulich“ bezeichnet werden. Auch die Ernährungsgewohnheiten haben sich mittlerweile wesentlich verändert. Wer möchte heute schon eine Torte essen, für die 30 Eier zur Verwendung gelangen? Und wer zögerte nicht kurz, bevor er eine Malkoffcreme genießt, von welcher er weiß, dass es sich dabei im Grunde nur um gezuckerte und mit Schlagobers angereicherte Butter handelt?

Doch gottlob sind Kochtraditionen nicht für ewig festgeschrieben, sondern unterliegen einem ständigen Veränderungsprozess, wie er auch in Österreich seit den späten 70ern wieder eingeleitet wurde. Damals wurden — als Reaktion auf Fehlentwicklungen wie Hawaiisteak & Co. die Voraussetzungen für jene Entwicklung geschaffen, die man heute mit Recht als „Renaissance der österreichischen Küche“ betrachtet. Der Umweg zu einer Wiederentdeckung des Regionalen lief hierzulande über die Neuentdeckung der Techniken der französischen „Nouvelle Cuisine“, die zunächst mit allen ihren Kuriositäten und

Auswüchsen „inhalier“ wurde. Vieles ist seither leichter verdaulich geworden. Butter, Dotter und Schmalz wurden ebenso reduziert wie riesenhafte Fleischportionen. Und neue Kochtechniken wie Mixstab und Küchenmaschine ermöglichen es, dass vieles, was früher ungesund im Magen lag, heute flockig und oft sogar durchaus ernährungsbewusst präsentiert werden kann.

Kurzum: Man hat allmählich erkannt, dass alt bewährte Gerichte und Rezepte nicht als Exponate nationaler Kochmuseen verstauben sollten, sondern sich lebendig weiter entwickeln müssen. Kochen war und ist die Kunst, funktionierende geschmackliche Harmonien zu bewahren und immer wieder neue zu finden, die ebenfalls funktionieren. So hat sich beispielsweise die allgemeine Reiselust in mediterrane Länder während der letzten Jahre auf den gesamteuropäischen Speiseplan, vor allem auf jenen des Nordens, stilbildend ausgewirkt. Unter diesem Aspekt ist auch die Osterweiterung eine Aufforderung, in Zukunft die fast vergessenen osteuropäischen Landesküchen und deren oft herrliche Traditionsgerichte neu zu entdecken (auch wenn man sie für unsere modernen Ernährungsbedürfnisse wohl da und dort auch etwas entschlacken muss.)

Der aus Kärnten stammende Starkoch Wolfgang Puck hat nicht zufällig einmal in einem Interview gemeint, dass die Wiener Küche immer schon eine „Fusion“-Küche gewesen ist und dass er sich gerade von der bevorstehenden Verschmelzung der österreichischen Küche mit ihren Wurzeln in den alten Kronländern etwas Neues, vielleicht sogar etwas noch nie da gewesenes, sagenhaft Kostliches erwartet. Viele Köche von Adi Bittermann in Göttlesbrunn bis hin zu Walter Eselböck in Schützen und Christian Petz in Wien arbeiten auch bereits mit Feuereifer an einer neuartigen Verknüpfung von alten Rezepten mit zeitgemäßen Anrichte- und Kochtechniken.

Mit etwas kulinarischer Neugier und wachem Gaumen könnten auf diese Weise schon bald neue Standards für eine west-östliche Kuchlkredenz gesetzt werden, will heißen: für eine Wieder- und zeitgemäße Neuentdeckung der alten Kronländerküche Mittel- und Südosteuropas, die, wie zu hoffen steht, eine ebenso schmackhafte „Vielvölkerküche“ sein wird, wie es die „Wiener Küche“ schon vor hundertfünfzig Jahren war.



CHRISTOPH WAGNER
ist Restaurantkritiker sowie Kochbuch- und Krimiautor („Gefüllte Siebenschläfer“).
Gemeinsam mit Adi Bittermann schrieb er großes „Kronländerkuchbuch“ (Pichler-Verlag, 450 S., 34,90 €).

VERANSTALTUNGEN- UND TERMINE

2010



HOCHZEITSMESSE
22.-24. Jänner 2010
Messe Wien

PRO WEIN
21.-23. März 2010
Düsseldorf

JUNGWEINSCHNUPPERN
10.-11. April 2010
Göttlesbrunn

VIEVINUM
29. bis 31. Mai 2010
Hofburg Wien

ALTENBERG DINNER
21. August 2010
Mehrere Göttlesbrunner
Top-Weingüter veranstalten ein
Dinner in den Weingärten.
Anmeldung erforderlich.

CARNUNTUM EXPERIENCE
Ende August 2010
Ca. 50 Veranstaltungen im
Weinbaugebiet Carnuntum

LEOPOLDIGANG
13.-14. November 2010
Tag der offenen Kellertür in
Göttlesbrunn

WEINVERKOSTUNG
Jeden Samstag von 13-17 Uhr
Telefonische Anmeldung während
der Woche unter 02162-8249

WEITERE ZUSÄTZLICHE TERMINE
und Veranstaltungen finden Sie immer aktuell
auf unserer Homepage www.pitnauer.com

BEACHTEN Sie bitte, dass bei verschiedenen
Veranstaltungen Anmeldung und Eintrittsgelder
erforderlich sind.

WEINVERKOSTUNG

Jeden Samstag von 13-17 Uhr
Telefonische Anmeldung während der Woche
02162-8249

Weitere zusätzliche Termine und Veranstaltungen finden
Sie immer aktuell auf unserer Homepage
www.pitnauer.com



WEINGUT FAMILIE PITNAUER

Weinbergstraße 6
2464 Göttlesbrunn
Telefon: +43-2162-8249
Fax: +43-2162-8249-17
E-Mail: weingut@pitnauer.com
www.pitnauer.com

IMPRESSUM:

Hans
Pitnauer
Weinbergstraße 6
2464
Göttlesbrunn

Gestaltung: Halle34
www.halle34.com

Druck & Versand:
Universitätsdruckerei Klampfer GmbH

„Vervielfältigung und Nachdruck, auch auszugsweise nur
mit schriftlicher Genehmigung von Weingut Pitnauer“