



„Diese Vielfalt auf hohem Niveau ist bemerkenswert“

Gerhard Retter ist dem breiten Publikum durch seine Tätigkeit als Juror in der TV-Kochshow „Grill den Henssler“ bekannt. Der österreichische Sommelier betreibt die Fischerklause am Lütjensee nahe Hamburg und das Cordo (ehemals Cordobar) in Berlin. Mit Stephan Burianek sprach er über die Vorzüge der Weine aus seiner Heimat.

Wie beurteilen Sie die Stellung des österreichischen Weins in Deutschland?

Der österreichische Wein hat nach wie vor einen sehr hohen Stellenwert, und zwar in allen Segmenten – vom Topwein bis hin zu den einfacheren Produkten.

Das kann man wirklich als Tatsache betrachten, da spricht jetzt nicht der Patriot aus mir. Es haben sich nicht nur die Spitzengewächse etabliert, auch den österreichischen Alltagswein trinkt der Deutsche gerne. Die Österreicher haben es geschafft, die Wertigkeit ihrer Weine zu transportieren, was angesichts der Billigwein-Konkurrenz aus anderen Ländern beachtlich ist.

Aber auch die Deutschen haben gute Weine. Inwiefern unterscheidet sich der klassische österreichische Wein in seiner Charakteristik von dem deutschen?

Generell ist die deutsche Charakteristik um eine Spur aggressiver und härter. Österreich ist zwar immer noch ein Cool-Climate-Land, aber trotzdem liegen die Weinregionen südlicher. Dadurch ist der österreichische Wein vielleicht eine Spur charmanter. Außerdem haben die österreichischen Weine hinsichtlich der Qualität eine starke Mitte.

Ein typischer österreichischer Weißwein ist häufig trocken, leicht bis mittelschwer und hat eine knackige Säure. Zu welchen Speisen setzen Sie diesen in Ihren Lokalen ein?

Man kann mit einem solchen Wein, der zumeist schon eine gewisse Kraft im Körper und eine schöne Ausgewogenheit sowie eine feine Würze aufweist, generell ziemlich viel abdecken. Ich sehe ihn vor allem als „Einstiegsdroge“ zu Beginn eines Menüs, zu Antipasti oder Meeresfrüchten. Darüber hinaus gibt es in Österreich aber noch alle möglichen weiteren Spielarten, von Weißweinen, die im Holzfass gereift sind, über leichte wie kräftige Rotweine und großartige Süßweine. Diese Vielfalt auf einem hohen Niveau ist wirklich bemerkenswert.

Welche Trends sehen Sie bei den österreichischen Weinen?

Es ist sensationell, was vor allem die junge Generation in den vergangenen Jahren auf dem Gebiet der Bio-, Natur- und Orange-Weine geleistet hat. Ob und in welchem Ausmaß diese Produkte langfristig Bestand haben werden, wird sich zeigen, aber die Besten werden sich bestimmt nachhaltig bewähren.



Gerhard Retter beweist eine gute Nase für Wien.