



Szellem a fazékból - Ínyencek szíí?skertje

2011 június 05. Flag

Szöveg méret

Mentés

•
•
•

• [0](#)

értékelve

Még nincs

Mérték

Mintha Manfred Deix (vitriolos alsóausztriai karikaturista) kövér sógora szembesítene minket mindazzal, amit az elmúlt húsz évben elszalasztottunk.

A *wachaui folyóvölgy* ugyanis pont olyan, mint a mi *Dunakanyarunk*: *Dürnstein* középkori városát *Szentendrér?l*, *Aggstein* romjait a *visegrádi fellegrórról* "másolták". Ráadásul a nyolcvanas évek közepén az európai sajtó az osztrák borhamisítási botránytól volt hangos, s elszánt bécsi politikusok *B?s-Nagyymaros* méret? víztározót terveztek a Duna ezen szakaszára. Rosszabbul álltak, mint mi. Mára meg a wachaui zöld veltelinit és rizlinget a világ legjobb borai közé sorolják, a Dunában fürdenek, s a folyóban megél a lazac több fajtája, a csuka, a harcsa és a ponty: friss dunai halat szolgálnak fel.

Szinte minden megváltozott. A kipusztulásra ítélt sárgabarackos-kerteket megmentették, válogatott magyar fajokkal keresztettk, harminchárom borász (a régió nagy öregje, *Franz Hirtzberger* vezetésével) megalapította a *Vinea Wachau Nobilis Districtus* nev? társaságot - "kitalálta" és "újrafogalmazta" a régiót. S ma Wachau a min?ség szinonimája.



» A péksütemény illata a barackvirágével keveredik

Hihetetlen, mennyi élvezetet kínál ez az alig harmincöt kilométer. Ahogy a folyó (Dürnstein és Krems között) utat tör magának Bécs felé, minden négyzetméter gondosan megm?velt kultúrtáj, csak Toszkánához fogható. Középkori céhházak, kedélyes Heurigerek, ahol a gazdák kimérhetik borukat (a nyitva tartást évszázadok óta a bejárat elé kit?zött, színes lámpákkal is megvilágított lombos ágak jelzik). A leveg?ben a venyige füstös szaga a híres ropogós wachaui péksütemény, a laberl és (f?ként húsvét tájékán) a százezer (!) virágzó barackfa illatával keveredik, úgyhogy nem az a kérdés, miért rendez egy ilyen kis régió gourmet fesztivált, sokkal inkább az, miért csak most?

Hiszen az elmúlt húsz évben Wachau a "csúcsra f?zte magát". Hol van már az osztrák konyha egyhangúsága, a *Wiener Schnitzel-Tafelspitz-Kaiserschmarren* (bécsi szelet, f?tt marhahús, császármorzsa) szentháromsága? Mára a legeldugottabb falvakban is találni ínycsók éttermet. Mindegy, hogy családias kiskocsmá (Heuriger), falusi vendégfogadó (Wirtshaus) vagy kisvárosi vendégl? (Gasthaus), a helyi specialitásokat (csukás galuska, barackos rétes, Wachauer Laberl) mindenütt megkapjuk. Az alapanyagok frissek, helyi gazdáktól valók és évszakonként változnak. Ha elérkezett a medvehagyma szezonja, akkor a mosolygós, dirndlibe öltözött Ulli Amon-Jell száztíz éves vendégfogadójában medvehagymagombóccal várnak bennünket, a híres Knoll vincellér családi fogadójában medvehagymaraviolival, Wachau gourmet nagyasszonya, a két Michelin-csillagos Lisl Wagner-Bacher éttermében pedig medvehagymalevesszel.



Az "ínyenc zarándokok" nem gy?znek ámuldozni. Mert hagyján, hogy egy álmos kisvárosban (Mautern) valaki létrehozza Közép-Európa egyik leghíresebb kulináris szentélyét. Hagyján az is, hogy Bacher asszony az alapanyagokat helybéli gazdáktól szerzi be - de hogy mindezt egyedül vejére, Thomas Dorfer szakácsra és férjére, Klaus Wagner sommelier-re hagyatkozva tegye, az elképeszt?. S Lisl Bacher nem részegedett meg a siker?l. Amikor egy amerikai "gourmand" agyvel?t reklamált, habozás nélkül válaszolta: *"A vendég sokszor ösztönösen azt kéri, amire a szervezetének leginkább szüksége van."*

Vinkó József, hetivalasz.hu

DR. DRÁBIK JÁNOS

100 ÉVVEL TRIANON UTÁN

DVD

A trianoni gyaláatról tabumentesen



„Egy film amelyet minden magyarnak látma kell”

Ajánló

