



Produkt der Woche: Das Beerenauslese-Gelee

Dass es langsam Weihnachten wird, merkt man nicht zuletzt daran, dass irgendwie alles immer süßer wird. Zum Beispiel die Gelees: Hans Staud, renommierter Erzeuger allerfeinster Obst- und Gemüsekonserven, und Alois Kracher, Süßwein-Guru aus Illmitz, sorgen nun für drei neue Dimensionen auf diesem Gebiet. Nämlich mit einem eher zarten Beerenauslese-Gelee, einem doch ziemlich duftig-aromatischen Gelee von der Traminer-Beerenauslese und einem gnadenlosen Chardonnay-BA-Gelee. Nach dem Grünschimmelkäse „Kracher Grand Cru“ ist dies nun der zweite Schritt des Kracherschen „Fine Food“-Programms, ein weiterer ist in Vorbereitung. Bisher wären die Süßwein-Gelees, etwa aus dem Sauternes, „immer ein gefärbtes, nervöses Zucker-Zucken“ gewesen, meint Helmut Touzinsky, pensionierte Seele des Meidl am Graben, mit diesen Gelees sei die Gastronomie nun aufgefordert, ihre Kreativität sprühen zu lassen. *floh* ■

Beerenauslese-Gelee, um öS 80 / € 5,81 bei Wein & Co, Meidl am Graben.