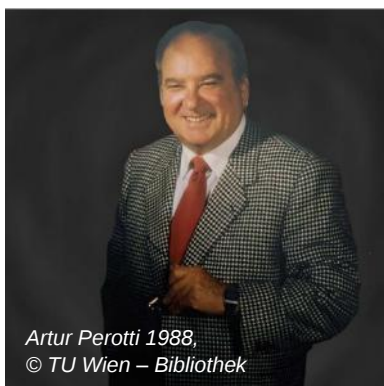


Galadiner 2026

zum 50-jährigen Bestehen der Komturei Oberösterreich

WBB Komtur Dr. Christoph Steiner und Kellermeister Michael Schenkenfelder
Restaurant Verdi, Familie Lukas



Artur Perotti 1988,
© TU Wien – Bibliothek

Vor 50 Jahren wurde das oberösterreichische Kapitel der damals fünf Jahre alten österreichischen Weinbruderschaft mit deren Gründer und ersten Großmeister Dr. Walter Weber aufgeschlagen: am 22. Mai 1976 fand im Stift St. Florian unsere Etablierung statt. Die neue Komturei wurde angeführt vom für das Linzer Stadtbild prägenden Architekten Prof. Artur Perotti (Komtur) und dem ideenreichen Verwaltungsdirektor der Johannes-Kepler-Universität Dr. Othmar Köckinger als Vizekomtur,

Nach den Begrüßungsworten unseres Komturs Christoph referierte sein Amtsvorgänger 2012 bis 2021, Doz. Dr. Wilhelm Schützenberger über „unsere“ Geschichte: 1976 gab es ein Orgelkonzert, eine Stiftsführung und ein kulinarisch-



Othmar Köckinger 1999
© Archiv JKU

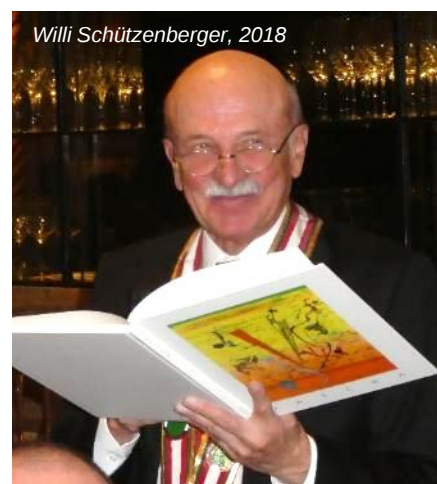
önologisches Fest mit 230 Teilnehmern; viele politisch wichtige Personen wurden dabei als Ehrenritter installiert – gesellschaftliche Plattform und Netzwerken war sicherlich anfänglich ein Hauptaspekt dieses Verbandes. Aber über viele Jahre waren die Weinbrüder auch der einzige Verein, der sich in OÖ um Weinkultur kümmerte, und diese ja eigentliche Aufgabe unserer Gemeinschaft rückte mehr und mehr in den Vordergrund. Wir nahmen in der Folge auch zahlreiche erfahrene Freunde der Wachauer Weintradition auf.

Unter dem neuen Komtur Hofrat Dr. Köckinger wurde die anfängliche Fokussierung auf Weißwein verlassen und anhand „Kö's“ Vorliebe für Rotweine aus dem Bordelais unser Interessengebiet erweitert. In seine letzten Amtsjahre fiel auch der Aufstieg österreichischer Rotweine zu internationaler Bedeutung – als „Leitflasche“ sei der 1986er Mariental von Ernst Triebaumer genannt. Es stellte sich



Wolfgang Haider, 2010

aber auch eine gewisse Normierung der weltweiten Rotweincharakteristik ein, die Köckinger weniger begeisterte. Nach seinem plötzlichen Tod 2002 folgte ihm Wolfgang Haider MSc, bis 2012. Des letzteren große und inzwischen in vielen Aspekten bewährte Neueinführung war die Etablierung des monatlichen Stammtisches, dessen offene Form einerseits den Mitgliedern die Möglichkeit gab und gibt, „Trouvaillen“ außerhalb irgendeines Programms oder Mottos vorzustellen und kennen zu lernen, andererseits auch potentielle neue Mitglieder zu für unsere Sache zu interessieren. WB Willi Schützenberger machte sich, zusammen mit dem tragisch



Willi Schützenberger, 2018

früh verstorbenen WB Sekretär Mag. Wolfgang Denkmaier, um neue Statuten, auch der Gesamt-Weinbruderschaft, verdient.

Einen Blick in die Liste der Weine beim Gründungsfest 1976 erlaubte uns Willi auch, als „*Dokument des Wandels in der österreichischen Weinwelt*“: 30 Weine wurden damals gereicht, davon nur drei rote, ebenso nur drei von der heutigen Leitsorte Grüner Veltliner, aber die selbe Zahl von Traminern und Müller-Thurgau, dazu neun Rieslinge und eine Vielfalt weiterer „Einzelsorten“. Bei den Winzern dominierten die Genossenschaften. Aber zwei Weine von Einzel-Weingütern wollte er aus der damaligen Liste als Zeichen andererseits doch gegebener Kontinuität hervorheben: der **1973er Riesling Cabinet Steinriegl** von Franz Prager aus Weißenkirchen und eine **1975er Traminer Auslese** aus Halbtorn, aus dem Weingut von Theodor Kummer. Und da schließt sich der Kreis zum heutigen Abend und der aktuellen Weinbruderschaft, denn Theodor Kummer ist der Schwiegervater unseres aktuellen und an diesem Abend anwesenden Großmeisters.

Wir konnten uns nämlich freuen, anlässlich des runden Jubiläums auch höchste Vertreter des Ordensrates der Österreichischen Weinbruderschaft begrüßen zu dürfen: Großmeister ÖkR Ing. Alois Schuster mit Gattin Traude (geborene Kummer), Ordenskanzler und Komtur von Tirol Albin Ettinger mit Gattin Christine sowie Majordomus Richard Breitenfeld mit Gattin Hildegard.



v. l.: Christoph Steiner, Alois Schuster, Birgit Steiner, Richard Breitenfeld, Albin Ettinger

Unser oberster Weinbruder übermittelte in einer amikalen Ansprache auch die Glückwünsche des ganzen Ordensrates zu unserem Jubiläum und würdigte unser höchst aktives Verkostungsleben.

Knapp 60 Personen waren anwesend, eingestellt waren zwei Gläser Ilios Nr. 2.

Wir begannen, ca. 80 Höhenmeter über Linz – an dem extrem heißen Juniabend kein Nachteil! – mit

(nv) Crémant de Loire AOC, Gratien & Meyer, Saumur, Loire, F

T: Chenin Blanc 40 %, Chardonnay 40 %, Cabernet Franc 15 %, Pinot Noir 5 %

G: Frisch, feine Perlage – eine sehr gute Einstimmung, auch sehr gut zu genießen trotz der Hitze

B: 16++

Dazu wurden der Temperatur sehr gut angepaßte köstliche Häppchen aus der Werkstatt von Philipp und Erich Lukas gereicht – **Tramezzini mit bœuf tatare, Gazpacho-shots und Garnelen-„Burger“**

2025 Gelber Muskateller Vierblattl, Josef Jamek, Joching, Wachau, A

V: Leicht rosig unterlegtes, sehr helles, fast silbriges Weizengelb, leichterer Körper

N: Dichte, frische, feine Muskatellernase, Hauch Mineral

G: Gute, animierende Säure, auch im Mund die Muskatellertypizität klar erkennbar. Mittellang, aromatischer und mineralreicher Abgang – auch dieser Wein ist gut Freund mit dem sommerlichen Abend...

B: 17-



Limette auf Sushi-Reis – ist eine tolle Aromenvielfalt, mit der Säure des Reissessigs und der umami-komplexen Ponzusauce schön balanciert, vom wasserfrischen Fisch einmal ganz abgesehen, 18,5 P – wurde begleitet von zwei reifen und generösen Rieslingen:

... kommt zum Amuse-bouche: **Thunfischtatar mit Wakame, Mozzarella, Koriander, Wasabi**: saftig aromatisch, sehr gute Ausgewogenheit der Aromen und natürlich top-frischer Thun, 19 Punkte

Der erste „offizielle“ Fischgang – **Kärntner Laxn | Avocado | Ponzu | Kaffir**



2015 Riesling Ried Goldberg (Magnum), Martin Nigl, Senftenberg, Kremstal, A

V: Hellere Goldgelb, kräftiger Körper

N: Süßes, einladendes Petrol, überlagert andere Aromen von Marillen und Ananas

G: Auch hier zunächst Petrol, aber schließlich weit ausladender fruchtiger Saft, erneut mit Ananas-Anklängen, Kräutern, hält auch höhere Temperaturen sehr gut aus (auch wenn er vom höchst aufmerksamen Chef de rang und Sommelier, Herrn Daniel, mit korrekten gut 10°C serviert wurde)... Vollkommene Mundauskleidung mit Frucht und zarter Säure, lange Abgang

B: 19

und

2015 Riesling Alte Reben (Magnum), Willi Bründlmayer, Langenlois, Kamptal, A

V: Ziemlich sattes Goldgelb, mittlerer Körper

N: Zartes Petrol, hier schon früh die Fruchtnoten, namentlich gebratene Ananas und etwas Lederapfel, im Vordergrund

G: Vorzügliche Balance von Frucht zu Säure, Mineral weniger ausgeprägt, aber immer noch gut für ein straffes Rückgrat und Extraktstütze; feingliedrige Mundauskleidung, feiner langer Abgang

B: 19+

Jetzt wird auf rotes Fleisch quasi umgeblendet, in Form von **Steinbutt | Ochsenchwanz Dim Sum | Sri Racha** mithin mehr als ein Hauch Asien – also ein Fall für den Veltliner! Der kräftige Steinbutt wird durch den Schmorton des Rindfleisches perfekt ergänzt, und die – delikat eingesetzte – Chilischärfe des Sri Racha bildet eine aromatische Klammer dafür, 19 P!



2019 Grüner Veltliner Smaragd Stockkultur Ried Achleiten (Magnum), Weingut Prager, Weißenkirchen, Wachau, A

V: Hellere Goldgelb, sehr kräftiger Körper

N: Heller Pfirsich! (heute scheinen die Fruchtnoten zwischen den klassischen Zuordnungen zu Riesling und Grünem Veltliner wohl verkehrt – wer weiß, durch die Hitze?? 😊) Geröstete Marillen, gebirgswässerliche Mineralwürze, Hauch Zimt hintennach

G: Schlanker als die Nase vermuten ließe, aber nicht karg!! Feingliedrige Frucht, durchaus trocken, aber eben die Frucht auch recht nachhaltig und lang, mineralgewürzte Struktur, ein großes Vergnügen!

B: 19++

2021 Grüner Veltliner Smaragd Honivogl (Magnum), Franz Hirtzberger, Spitz, Wachau, A

V: Sattes Goldgelb, dichter Körper

N: Deutlich ein Botrytisanteil merkbar; ein erster Eindruck geht schon ins Likörhafte, schließlich wird aber gelbe Frucht dominant

G: Anfänglich die Frucht – Marille, auch Ananas – immer noch mineralisch überlagert, auch als gute Strukturstütze. Schließlich aber bekommt die reife, kräftige und auch sehr gut mundfüllende Frucht die Oberhand und zieht sich auch lange in den Abgang hin

B: 20-

Einen eigenen Auftritt erhielt unser „Jubiläumswein“, zu dem der **In Signo Leonis 2008** von **Heribert/Patrick Bayer** aus Neckenmarkt, Mittelburgenland erkoren wurde; selbiger wurde in Eintelform als Souvenir an alle Mitfeiernden des Abends ausgegeben, aber aus der Magnum auch am Tisch serviert:

T: Cabernet Sauvignon 30 %, Merlot 30 %, Blaufränkisch 20 %, Zweigelt 20 %

V: Violettgranat, kaum Wasserrand, kräftiger Körper

N: Maulbeere, leichtes Umami, Weichseln, etwas Espresso, geringe Lakritzschärfe

G: Saftig-würzige Kirsche, feine Pfeffernoten, sehr gute Mundausskleidung, im Abgang schöne Beerenfrucht und Mineralstruktur

B: 18+



Zu diesem Projekt gehört natürlich auch eine würdige und exklusive Etikettengestaltung, um die sich unser WB Mag. Wolfgang Aufreiter, ein international renommierter Maler, gekümmert hat. Sein Gemälde „Der Weinspitz“, das auch im Original im Restaurant ausgestellt war, zierte diese Flaschen.

2017 Cuvée Kerschbaum (Magnum), **Weingut Kerschbaum**, Horitschon, Mittelburgenland, A

V: Dunkles Violettgranat, kräftiger Körper

N: Feine likörige Weichseln, Lakritze, Mokka, bissl Rauch

G: Fast monumental, aber keine dichte Wucht, sondern fruchtige würzige Finesse, mit sehr dunklen Weichselnoten, noch einigen, süßen, Tanninen, toller Gaumenüberzug, sehr langer, würziger und leicht tanninrauer Abgang, noch beachtliches Zukunftspotenzial

B: 19,5

und

2018 Admiral (Magnum), **Weingut Pöckl**, Mönchhof, Neusiedlersee, A

V: Sehr dunkel, keinerlei Wasserand, dichter Körper

N: Reife Brombeeren, Rebenfeuer, Lakritze

G: Noch leicht tanninrauh, aber gleichzeitig sehr fein rot- und schwarzbeerig, sandig, langer Abgang, füllt Rachen mit dunklen, generösen Fruchttönen und reifen Tanninen

B: 19, aber noch höhere Punkte sind sehr gut möglich, denn der Wein hat noch viele Jahre vor sich



begleiteten mit Eleganz und Autorität ein rosa **Salzwiesen-Lamm vom Holzkohlegrill mit Arare | Roter-Rüben-Waffel | Brombeere** | (geschmorte) **Urkarotte** – das Fleisch ein Gedicht aus Zartheit, feineleganten Raucharoma, zurückhaltendem Lammtun, dazu die "Beilagen" eigentlich ein Hauptereignis, mit dem auf der Zunge schmelzenden Rote-Rüben-Riegel, der bißfesten Karotte, die knispernden Reispops, die Fruchtakzente: eine Geschmacks- und Konsistenzsymphonie: 20 Punkte sind nicht übertrieben für dieses Gedicht!!



Als weiteren „Zwischenflight“ genossen wir (Danke, Pepi Krenner für Deine großherzige Spende!!) einen noblen Vertreter Italiens. Schließlich spielte dieses Land schon oft bei unseren Verkostungen eine Hauptrolle – vom Piemont bis Friaul, von der toskanischen Vielfalt bis zu den Südtiroler Geniestreichen.

2006 Siepi (Impériale), **Castello di Fonterutoli**, Castellina in Chianti, Toscana, I

T: Merlot und Sangiovese je 50 %

V: Tiefschwarzbis zum Rand!! Dementsprechend dichter, in den Abrinnern färbender Körper

N: Reife Brombeeren, Edelholz, Fleisch

G: Noch ganz leichte Tanninrauhigkeit, also bei weitem noch nicht am Ende; jedenfalls reife dunkle Frucht wie in der Nase, reife Tannine, sehr gute Mundausscheidung, lange und unendlich rein und druckvoll

B: an die 20!!

... setzte den höchstklassigen Schlußpunkt des klassischen Weinprogramms dieser nicht nur önologisch würdigen Feier.

Ein Yuzu Sake Likör (willkommene Erinnerung an unsere Verkostung vom September 2025!) leitete zu den Nachspeisen über:

Yuzu, Fukuju, Nada, Präfektur Hyogo, Honshū

T: Sakebasis und Yuzufrucht, 14 % Alkohol

V: Leicht trüb, gelblich, leichter Körper

N: Ausgeprägte (limettenartige) Yuzunote, süß. Das letzten September zu riechende (delikate) Teer kam diesmal nicht zum Vorschein – Außentemperatur? Späterer Abend??

G: Vielfältige Agrumennoten, auch hier wieder die eher grasig-koniferige Limette im Vordergrund, auch wunderschön samtig und saftig-cremig, sehr nachhaltige Mundausscheidung mit weiter klaren Agrumentönen und eleganter Süße im langen Abgang

B: 20



Herr Daniel bei der Arbeit



Mandelpudding, 18++ P

Dann die eigentliche Nachspeise, angekündigt als **Weißer Valhrona | Passionsfrucht | Bourbon Vanille** in Form eines (dunkelschokoladigen und wahrhaft gut zugeschrärfen) Pariser Spitzes beachtlicher Höhe, der auf einem Passionsfruchtspiegel mit seiner Moussefüllung auf die Zerstörung wartete, die eine wunderbare kalte Creme zutage förderte – mindestens 19 Punkte wert!

Zuerst kam ein **pre-dessert** auf den Tisch; das schmeichelte dem Gaumen, der ansonsten auch angenehmst beschäftigt war: süß-cremiges, feines Fruchtagout (? Erdbeeren und Mango?) auf



Zum Ausklang bot uns noch WB DI **Max Nirnberger**, der als international tätiger Architekt ebenso anerkannt ist wie als höchstbewerteter und vielfach preisgekrönter Schnapsbrenner, ein paar Preziosen aus dem

Portefeuille seiner **Fruchtdestillerie: Rote Williamsbirne, Schwarze Johannisbeere, Sizilianische Cedri und Sizilianischer Mandarino Tardivo di Ciaculli**. Meine Gattin und ich haben von den letzteren zwei gekostet; wir waren von deren Frische und Agrumenreinheit begeistert, und natürlich auch von der wunderschön herausgearbeiteten Differenz der unterschiedlichen Fruchtcharaktere.



Das Weinbrüder-Galadiner im „Verdi“, seit vielen Jahren – abgesehen von einem Wechsel der Jahreszeit zwischendurch – ein Fixpunkt in unserem Programm, war bislang immer einem renommierten Winzer gewidmet, der dabei natürlich sein Programm, oft mit gereiften Preziosen, präsentierte. Diesmal aber wurde die Geschichte unserer Komturei gefeiert, und dazu wurden Vorräte aus unserem Komtureikeller herangezogen. Was diesmal nicht anders war, war die angenehme und stilvolle Unterbringung in der „Verdi-Einkehr“ und das perfekte Service unter Helga Lukas, mit Daniel Marinkovic als aufmerksamem Sommelier. In der Küche hat zwar die Führung von Vater Erich auf Sohn Philipp gewechselt – aber wenn es uns nicht gesagt worden wäre, hätten wir es nicht gemerkt: so selbstverständlich, wie seit Jahren gewohnt höchstklassig, ideen- wie aromenreich und auch optisch perfekt präsentiert war das Menü – der Michelinsterne funkelt hell!

Eine große Freude und Ehre war für uns, daß auch drei wesentlichste Mitglieder des Ordensrates mitfeierten.

Trotz der wetterseitigen Hypothek verlief der Abend ohne Beeinträchtigung – das Menü war der Jahreszeit entsprechend „auf der leichten Seite“ angelegt, aber ohne Kompromisse hinsichtlich des Genusses, die Weine fühlten sich (mit entsprechend kundiger, temperaturgenauer Vorbereitung!) auch in der Hitze wohl und „sangen“... und: alle Teilnehmer haben nicht nur den Wein genossen, sondern auch (dem Rat unseres Komturs, der ja Internist ist, folgend) genügend Wasser getrunken, um den Kreislauf stabil zu halten!



Service- und Küchenteam; Philipp Lukas hält sich im Hintergrund

Ein herzliches und tief empfundenes DANKESCHÖN! allen, die sich um Organisation und Durchführung dieser würdigen Feier verdient gemacht haben!

H. Huber