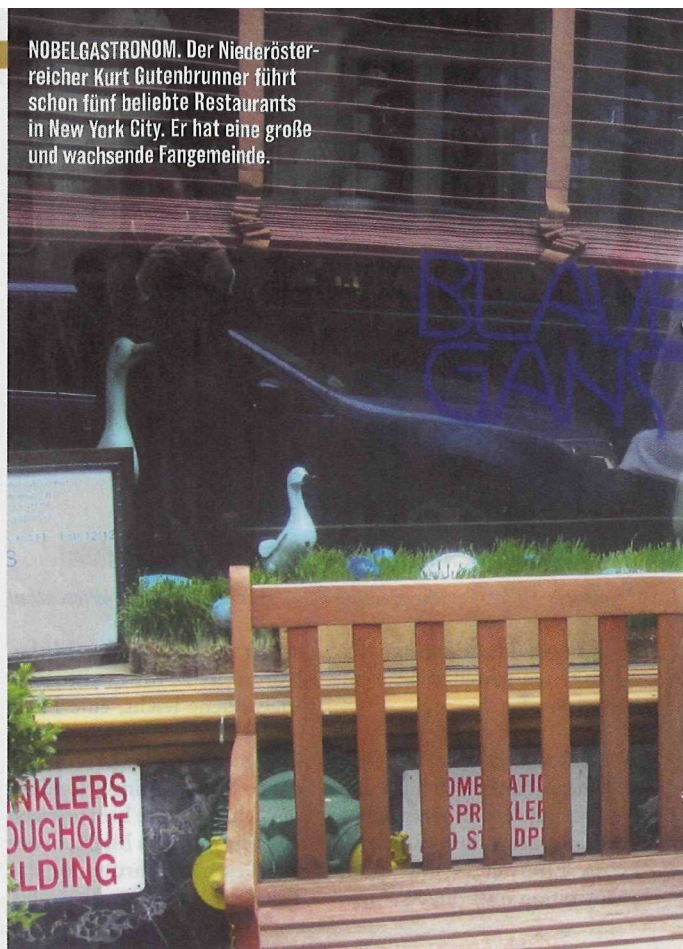




BOTSCHAFTER DES GESCHMACKS. Elisabeth Kamper, ChefIn des Weingutes Esterházy, schaffte die erfolgreiche US-Markteinführung der Topweine, Kulturdirektor Karl Wessely die volle Marketingwirkung des fürstlichen Namens.



NOBELGASTRONOM. Der Niederösterreicher Kurt Gutenbrunner führt schon fünf beliebte Restaurants in New York City. Er hat eine große und wachsende Fangemeinde.

Veltliner & Strudel im

NEW YORK EINGEKOCHT. Kulinarik aus Österreich steht in den USA hoch im Kurs. Der Weinexport stieg in zehn Jahren um über 500 Prozent.

Weintrauben reifen in Österreich ganz besonders, so wie die Gemütlichkeit“, meint Howard Goldberg. Der Gourmetkritiker der ehrwürdigen „New York Times“ ist an diesem regnerischen Apriltag wie gut 50 weitere Journalisten in die „Blaue Gans“ im Herzen des New Yorker Kultur- und Restaurantbezirkes TriBeCa gekommen. Österreichische Gastronomie und Weine sind das Thema des Events.

Weltmarke aus dem Burgenland. Zu Tisch gerufen hat das burgenländische Weingut Ester-

házy, das nach seinen Exporterfolgen in Asien den westlichen Sprung über den Atlantik wagt. Die Weinmarke aus dem Fürstenthaus, die unter der Führung von Elisabeth Kamper neu aufgestellt wurde, soll weltweit zur Kultmarke werden. Warum man es ausgerechnet in New York wagt, wo Zigtausende Winzer aus aller Welt gegeneinander antreten, beantwortet Kamper mit dem Song-Zitat: „If you can make it there, you'll make it anywhere“ (Wer es hier schafft, der schafft es überall; Anm.).

Grüner Veltliner und Strudel kommen im Big Apple

ausgezeichnet an, bestätigt Österreichs Handelsdelegierter für die USA, Christian Kesberg. Und das „Wirtshaus Blaue Gans“ ist ein perfekter Ort, um österreichische Gastlichkeit zu zelebrieren. Denn der Patron des feinen Gourmettempels, in dem man sogar „Schweins Haxen“ ordern kann, ist der Niederösterreicher Kurt Gutenbrunner, 48.

Stars aus Österreich. Im Jahr 2000 eröffnete Gutenbrunner das „Wallsé“ und begeistert seitdem die New Yorker Gourmetszene mit seinen Interpretationen der österreichischen

Küche. Mittlerweile umfasst seine „KG NY Group“ fünf Restaurants in New York City: 2001 folgte das „Café Sabarsky“, 2004 die „Blaue Gans“, 2009 die Weinbar „The Upholstery Store“ sowie letzten November das „Café Kristall“. Das Erfolgsgeheimnis des Exilösterreichers: Gutenbrunner hat Freude an seiner Arbeit, will immer neue Dinge kreieren und arbeitet nach wie vor ohne Pause. Anders kann man sich in New York nicht so lange an der Spitze halten.

Im persönlichen Gespräch schiebt der Chef all das beiseite und ist einfach nur der Wirt.



Big Apple

Jeden Tag ist er in seinen Restaurants, geht selbst auf den Markt, nachdem er um 8 Uhr früh seine Kinder in die Schule gebracht hat, und prüft dazwischen neue Projekte. „Ein Biergarten. Aber das schauen wir uns erst an“, verrät er knapp.

Heute macht ihm das Kochen besondere Freude. Denn der Wiener Starkoch Christian Petz (Badeschiff – „Holy Moly!“) steht mit ihm am Herd, um die New Yorker Gourmet-Journalisten zu beeindrucken. Und in deren Gesichtern macht sich von Gang zu Gang mehr Zufriedenheit breit. Das bedeutet einen guten Beginn; nicht mehr, aber auch nicht weniger.

Tiroler mit Einfluss. „Österreichische Weine haben in den

USA gute Chancen“, erklärt einer, der es wirklich weiß: Aldo Sohm. Der 39-jährige Tiroler ist nicht nur der einflussreichste Sommelier von New York, sondern weltweit



SHOOTINGSTAR. Wolfgang Ban (l.), hier mit Spitzenkoch Christian Petz (r.), ist bereits Kult in New York City.

gefragt, seit er im Jahr 2008 als „bester Sommelier der Welt“ ausgezeichnet wurde. Der Chef-sommelier des Vier-Sterne-Restaurants „Le Bernardin“ hat schon viele Titel in das New Yorker Nobelrestaurant gebracht.

Stark steigender Export. „Alois Kracher und einige andere Pioniere haben den US-Markt für österreichischen Wein aufbereitet. Jetzt kennt und schätzt man Sorten wie den Grünen Veltliner, aber auch unsere Rotweine“, schildert Sohm.

Tatsächlich steigt der Export österreichischer Weine in die USA ständig an. Zwischen 2000 und 2010 legte die Exportmenge um über 500 Prozent zu. Laut Österreichischem Weinmarketing sind die USA nun der dritt wichtigste Exportmarkt. Alleine im vergangenen ersten Halbjahr gab es Zuwächse von rund sechs Prozent.

Und dabei erwartet das verwöhnte Publikum neben beständiger Qualität auch Neuigkeiten und will immer wieder überrascht werden. Überrascht zeigte sich dann auch Sohm vom fürstlichen Wein: „Der ist viel besser, als ich erwartet habe. Das hat Chancen“, zeigt der Daumen des Starsommeliers nach oben. Aber: „Wer hier bestehen will, muss mehrmals im Jahr persönlich präsent sein und braucht bestes Marketing“, sagt Sohm.



WEIN-PAPST. Der Tiroler Aldo Sohm hat sich zu einem der einflussreichsten Sommeliers hinaufgearbeitet.

Markenpflege. Was Esterházy betrifft, bringt Kulturdirektor Karl Wessely den Glanz der Marke vor dem New Yorker Publikum zum Strahlen. Dass hinter dem Namen eine jahrhundertalte Kulturgeschichte steckt, erfahren auch jene über 100 Gäste, die abends dem Ruf des sehr engagierten Generalkonsuls Peter Brezovszky zum österreichischen Empfang folgen. Kulinarisch unterstützt werden die Ausführungen diesmal von Wolfgang Ban. Der 34-jährige Burgenländer gilt als Liebling der New Yorker Gourmetszene. Mit seinem Partner hat Ban neben dem Michelin-Stern-gekrönten Restaurant „Seasonal“ den Heurigen „Edi & The Wolf“ eröffnet. Sein Erfolgsrezept: „Nie aufhören zu arbeiten.“ An diesem Abend im Duct mit Christian Petz und österreichischem Charme. Als Botschafter österreichischen Weins ist Ban immer zu haben – auch wenn der Markt umkämpft ist wie kein anderer. Aber: „Die österreichische Küche ist jetzt stark im Kommen. Wir liegen wieder voll im Trend“, so Ban.

Fangemeinde. Die wachsende Fangemeinde bestätigt Gourmetkritiker Goldberg, der Austro-Kulinarik schon seit Jahren schätzt: „Qualität setzt sich durch, und da haben die Österreicher sehr viel zu bieten“, ermutigt der Experte.

M. R. LEEB



GOURMETKRITIKER. Howard Goldberg von der „New York Times“ ist ein Fan österreichischen Weins.