

Von der Vision zur Tradition

Weinkellerei Lenz Moser - Rohrendorf bei Krems

Vom historischen Fasskeller zum modernen Presshaus – in der Weinkellerei Lenz Moser sind die Meilensteine der weinbaulichen Entwicklung harmonisch vereint. Hier entstehen Weine, die Jahr für Jahr mit ehrenvollen Auszeichnungen geadelt werden.

Die Innovation von heute ist die Tradition von morgen. Viele Impulse, welche von Lenz Moser ausgehen, haben den Weinbau in Österreich und weit darüber hinaus geprägt. Bei all der Weiterentwicklung hat das Holzfass einen konstant hohen Stellenwert in der Rohrendorfer Weinkellerei. Im beschaulichen Gutskeller reifen Blauer Zweigelt, Cabernet Sauvignon und Merlot in Holzfässern von 225 bis zu 56.589 Litern Fassungsvermögen. Kellereileiter Ing. Michael Rethaller schätzt an diesem Gebäude den natürlichen Aspekt in der Weinherstellung. „Holz ist in seiner Interaktion mit dem Wein nie zur Gänze berechenbar und braucht daher besondere Hingabe. Das bedeutet auch, dass die Handschrift des Kellermeisters umso deutlicher

zur Geltung kommt.“ Bereits in den 1970er Jahren begann man bei Lenz Moser Wein in kleinen französischen Eichenholzfässern – sogenannten Barriques – auszubauen, und nahm damit eine Vorreiterrolle in Österreich ein.

Garant für hohe Auszeichnungen

Indessen werden weitere Innovationen vorgestellt. So dürfen sich Weinliebhaberinnen und Weinliebhaber über einen Neuzugang bei der Weinlinie Servus in Form eines Rosé halbtrocken freuen. Zuvor haben außerdem die beiden Weine Lenz Rock & Lenz Dance Einzug ins Sortiment gehalten, speziell kreiert für eine jüngere Zielgruppe. Beständiges Qualitätsstreben, das Erkennen langfristiger Trends und vorausschauendes Agieren machen die Weine von Lenz Moser zu Garant für hohe Auszeichnungen. Im Jahr 2021 konnte sich das Team von Lenz Moser über stattliche 52 Goldmedaillen freuen, darunter je einmal Gold für den Lenz Moser Selection Grüner Veltliner 2020

bei der Niederösterreichischen Weinprämierung und für den Lenz Moser Selection Blauer Zweigelt 2019 bei der Weinprämierung Burgenland, zu welcher auch noch der Titel Finalist kam. Gekrönt wurden diese Erfolge mit der Verleihung des Titels „Bester Produzent aus Österreich“ durch den renommierten MUNDUS VINI-Wettbewerb. Es lohnt sich sichtlich, nach den Weinen von Lenz Moser Ausschau zu halten. Jetzt unter lenzmoser.at/gewinnspiel mitspielen und 1 von 3 Jahresvorräten Lenz Moser Selection gewinnen!



KONTAKT

Weinkellerei
LENZ MOSER
Lenz-Moser-Straße 1
3495 Rohrendorf bei Krems
www.lenzmoser.at

Die beliebtesten Rebsorten Grüner Veltliner und Blauer Zweigelt sind im gut sortierten Lebensmittelhandel erhältlich.

Foto: Martin Eder

Gourmetreise durch die Region Attersee-Attergau

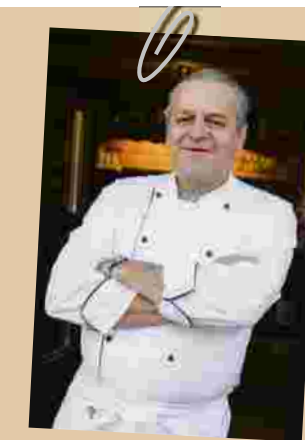
Berühmte Spitzenköche & renommierte KüchenchefInnen



Ein eingespieltes Team: Sabine und Hans Lugstein

Genuss verbindet. Wir nehmen Sie mit auf eine besondere Genussreise durch die Region Attersee-Attergau und stellen Ihnen jede Woche einen Koch bzw. eine Köchin vor. Entdecken Sie einzigartige Haubenrestaurants und geschichtsträchtige

Traditionshäuser. Echt, ehrlich und direkt sprechen unsere Köche über ihre gemeinsame Leidenschaft: das Kochen. Was macht das perfekte Gericht aus? Was bedeutet Qualität und wie sind sie zur Ihrer Leidenschaft gekommen?



HANS LUGSTEIN

Interview mit: Hans Lugstein

Gastroikone und Österreichs erster Kochweltmeister

Was war die für Sie prägendste Zeit in Ihrer Kochausbildung?

Meine Lehrzeit Anfang der 80er Jahre bei Karl Ernst Eschlböck in Plomberg am Mondsee. Niemand würde diese Art von Ausbildung heute noch dulden. Wir arbeiteten oft 24 Stunden am Tag. In-

gesamt vier Jahre kochte ich unter Eschlböck, das war der Grundstein meiner Kochausbildung. Hier entbrannte meine Leidenschaft für das Kochen. Egal, welche Ausbildung man macht: Wer sich für diesen Beruf entscheidet, muss die Klassiker der Küche, wie z. B. Gulasch oder Beuschl, können.

Was ist beim Kochen wichtig und was ist bis dato der Höhepunkt Ihrer Karriere?

Die Verarbeitung in ganzen Stücken gehört einfach dazu! Das rückt heute oft in Vergessenheit.

Es kann nicht immer nur Filets geben, ein guter Koch muss in der Lage sein, ein Tier als Ganzes zu zerlegen und alle Stücke zu verarbeiten. Höhepunkt meiner Karriere war die Kochweltmeisterschaft 1989 in Norwegen. Als erster Österreicher gelang es mir damals, den Weltmeistertitel zu holen. Damals betrieb ich mein Lokal in St. Georgen im Attergau. Der Beruf Koch sollte eine absolute Motivation für junge Menschen sein. Sie können weltweit tätig sein – in Häusern, die man sich so wahrscheinlich nicht leisten könnte.

Ausbildung:

Lehre bei Karl Ernst Eschlböck in Plomberg am Mondsee

Wichtige Stationen:

Kochweltmeisterschaft 1989 in Norwegen, brachte den Koch-Weltmeistertitel erstmals nach Österreich

Kochstil:

Innovative, kreative, traditionelle Küche auf Hauben-Niveau

Gastgeber und Koch im:

Restaurant „1er Beisl“ im Lexenhof in Nußdorf am Attersee

„Der Beruf Koch sollte eine absolute Motivation für junge Menschen sein. Sie können weltweit in Häusern tätig sein, die man sich so wahrscheinlich nicht leisten könnte.“

Hans Lugstein, Haubenkoch in Nußdorf am Attersee

ATTERSEE-ATTERGAU
saizkammergut

GENUSS-TIPP

Menu Surprise – Kulinarischer Montags-Stammtisch mit 3- bzw. 5-Gänge-Menü im 1er Beisl in Nußdorf am Attersee!



Fotos: TVB Attersee-Attergau, Fam. Lugstein, Veronika Philipp

1ER BEISL IM LEXENHOF
Am Anger 4,
4865 Nußdorf am Attersee
Tel.: +43 7666 80000
Mail: einserbeisl@lexenhof.at
www.lexenhof.at/restaurant



Hungrig auf Genuss?



Jetzt unter lenzmoser.at/gewinnspiel mitspielen & gewinnen!



Kellereileiter Ing. Michael Rethaller wählt für die Kreation der „Lenz Moser Selection“ nur die besten Trauben aus.

Foto: Monika Löff