

→ vinařského statku vybudovat podnik, kde se dá dobře bydlet, jíst i pít. Starší Willi převzal po otci starost o 23 hektarů vinic, pnoucích se na prudkých svazích okolních kopců. Mladší Hannes se po vyučení v Kärntenu vydal na zkušenou do Vídně a dál do světa – vařil a učil se ve Švýcarsku, Stockholmu i na Bermudách. V roce 1990 naznali, že mají dost zkušeností, elánu i finální krytí na vybudování vlastního podniku s restaurací a ubytováním. Vede ho Hannes s manželkou Gabi a Willy se ženou Marií jim dodává víno a některé suroviny pro kuchyni. Již v prvním roce dostala restaurace jednu kuchařskou čepici v prestižním hodnocení Gault Millau, obdobě známé ročenky Michelin. Letos se už pyšní čepicemi dvěma z možných tří. Filozofie jejich podnikání je jednoduchá – každé jídlo, připravované podle nejmodernějších trendů světové kuchyně, je založeno na domácích surovinách z vlastního statku nebo od okolních dodavatelů. Jídelníček reaguje na roční doby a na to, co právě vůkol roste, kvete, plave, dozrává či je v jateční fázi. Když jehněčí kotlety – pycha domu – tak žádné mražené z Nového Zélandu, ale z jehňat pasoucích se na dohled od hotelu. Když ryby, tak sladkovodní z okolních řek a rybníků. A když víno – tak vlastní nebo od přátel. A tak jak Hannes sbírá oceňování v podobě kuchařských čepic (mimořádně sám žádnou nenosí a nechtěl si ji nasadit ani pro fotografování), Willy má už pěknou řádku diplomů a medailí z domácích i mezinárodních vinařských výstav.

Ani vynikající kuchyně a výborná vína by nestačila, kdyby byly neadekvátně podávány. To, co „na palce“ dokáže vytvořit s dokonalým porcelánem, sklenicemi a příbory Gabi Sattlerová, je prostě koncert hodný těch nejprestižnějších metropolitních podniků. Štýrští vinaři, kteří nás pozvali, připravili k večeři jedenáct vzorků místních vín.



Bratři Willi a Hannes (v bílém) Sattlerovi



Předkrm jako pozornost šéfkuchaře



Játra z vykrmené husy s glazírovanou šalotkou

čepic (mimořádně sám žádnou nenosí a nechtěl si ji nasadit ani pro fotografování), Willy má už pěknou řádku diplomů a medailí z domácích i mezinárodních vinařských výstav.

Ani vynikající kuchyně a výborná vína by nestačila, kdyby byly neadekvátně podávány. To, co „na palce“ dokáže vytvořit s dokonalým porcelánem, sklenicemi a příbory Gabi Sattlerová, je prostě koncert hodný těch nejprestižnějších metropolitních podniků. Štýrští vinaři, kteří nás pozvali, připravili k večeři jedenáct vzorků místních vín. Dobře ví, že v jejich klimatu a na jejich půdě se nejlépe daří bílým odrůdám, a proto v nabídce bylo jenom jedno červené víno. Na terase se podával uvítací drink, místní specialita – růžové šumivé víno Schilcher. Je s nižším obsahem alkoholu než mají normální sekty, ostřejší v chuti a skvěle plní úlohu aperitivu. Dělalí ho z odrůdy Blauer Wildbacher. Ke dvěma předkrmům, to už jsme byli usazení na prosklené verandě s nádherným výhledem na okolní kopečky, jsme dostali ochutnat příjemný, nevtíravě voňavý a kořenitý sattlerův Muskateller Steirische Klassik 2001, který šel výborně k předkrmu věnovanému nad rámec tištěného menu, Grüner Sylvaner 2001 (Sylvánské zelené) z vyhlášené vinice Pössnitzberg od neméně vyhlášeného vinaře Tscheppeho, Pinot Gris 2001 (Rulandské šedé) od Wohlbuta a Roter Traminer (Tramín červený) Reserve 2000 ze sklepu Prünthe. Ten se ukázal jako dokonalá kombinace k předkrmu z husích jater s glazírovanou šalotkou. Následovala místní specialita – velejemná krémová křenová polévka s Heidensterz, což je štýrská variace knedlíčků. K ní se krásně popíjel Weissburgunder (Rulandské bílé) 2000 od Grosse. K prvnímu hlavnímu jídlu, což byl lipan, jsme dali ze dvou sauvignonů přednost před Polzem 1999 ročníku 1997 z Grassnitzbergu od Tementa. A potom už přišel zlatý hřeb večera –

Snímky: Milan Balík