

JÍDLO

in.ihned.cz/jidlo



FOTO: ARCHIV

jednat speciální vinařské menu o třech, pěti či sedmi chodech. V takovém případě je lepší větší společnost, protože ke každému jídlu si můžete dopřát celou sedmičku vybraného a doporučeného vína, které se dle názoru šéfkuchaře a hotelového sommeliéra k danému pokrmu nejlépe hodí, doplňuje a umocňuje chuť jídla, a jídlo zároveň dává nové dimenze vínu. Co se vína týče, mají odkud čerpat. Přímo v Langelois působí desítky vinařů a mezi nimi i tři z nejslavnějších rakouských: Fred Loimer (jeho Veltlínské zelené jsme představili v IN ochutnávkě v č. 34/2006), Karl Steininger a Willi Bründlmayer.

„Nesnažíme se dělat nějaká zvlášť komplikovaná a exotická jídla, která si ostatně můžete dát kdekoli na světě. Vsadili jsme na tradiční regionální kuchyni a místní suroviny. Ostatně právě k takovým jídlům se nejlépe hodí místní vína. Snažíme se připravovat jídla co nejjednodušší, s jasnou a nekomplikovanou linií. Jídelníček pochopitelně obměňujeme podle sezóny, tak jak postupně dozrávají suroviny a mění se nabídka mas,“ říká šéfkuchař Vineyard Restaurantu Loisium Hotelu Helmut Österreicher.

To, jak si tady dokážou vyhrát s místními skvělými veltlíny a umocnit v kombinaci jídlem požitek z jejich pití, by mohla být dobrá inspirace pro sousední jižní Moravu, kde dokážou připravit rovněž vynikající Veltlínské zelené.

Návštěvnické centrum

Pokud se zajímáte o historii a postupy při výrobě vína, dostane se vám náležitě osvěty v Návštěvnickém centru, které je na dohled od restaurace v zářících hliníkem pokryté krychli. Ve vstupním prostoru jsou kavárna, vinotéka a obchod s nejrůznějšími suvenýry. Zároveň je zde vstup do podzemí, který začíná kvasným dómem, kde se stanete svědky přeměny moštu ve víno. Pokračujete prohlídkou vinných sklepů, z nichž některé byly vyhloubeny už před devíti stoletími. Doputujete až na dvorek starého vi-

nařského domu, který je zařízen tak, jak vypadal na počátku 20. století, a pokračujete na prohlídku moderního sklepa, kde připravuje vína rodina Karla Steiningerů. Ta patří k místní trojici, která celý projekt v hodnotě 10 miliónů eur s přispěním EU realizovala. Cesta končí, jak jinak, ochutnávkou místních vín. ■

LIBOR ŠEVČÍK

libor.sevcik@economia.cz

Informace

Loisium Hotel

Loisium Allee 2, A-3550 Langenlois, Rakousko,
www.cervenatubka.cz, www.loisium.at

Cenová kategorie:



Poznámka:

Cenová kategorie zahrnuje průměrný účet za hlavní jídlo a nápoj pro 2 osoby:

do 800 Kč: ● do 1500 Kč: ●● nad 1500 Kč: ●●●

