



# KOCHKURS

## „Linsencurry meets Erdäpfelgulasch“ Veggie Tapas Kochkurs“

1

---

### INHALT:

- ❖ **Menü & Rezepte**
- ❖ **Weinbegleitung von unserem Winzerpaten „Weingut Dürnberg“ |  
Falkenstein, Weinviertel**



Mit Unterstützung von Bund, Land und Europäischer Union

 Bundesministerium  
Nachhaltigkeit und  
Tourismus

  
**LE 14-20**  
Entwicklung für den Ländlichen Raum

 **LAND  
SALZBURG**



Europäischer  
Landwirtschaftsfonds für  
die Entwicklung des  
ländlichen Raums:  
Hier investiert Europa in  
die ländlichen Gebiete.





## **TAPAS MENÜ**

# **„Linsencurry meets Erdäpfelgulasch“**

*Aperitif: Sparkling Blanc de Blanc & Falko 2018 Muskateller Cuveé  
Weingut Dürnberg, Falkenstein, Weinviertel*

<<>>

### **Linsencurry ~ Dal**

<<>>

### **Erdäpfelgulasch**

<<>>

### **Samosas**

*gefüllte Teigtaschen mit Kartoffel ~ Curry ~ Erbse*

<<>>

2

### **gefüllte Pinzgauer Bladl**

<<>>

### **Kichererbsen ~ Spinat ~ Fritters**

*mit rote Rüben Zaziki*

<<>>

### **Spargel Gratin mit Haselnüssen**

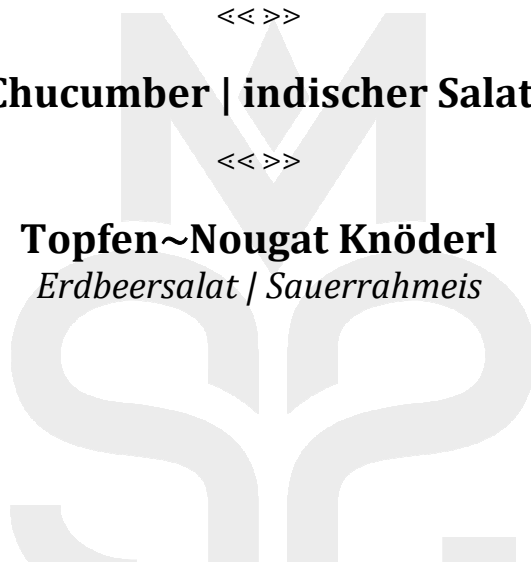
<<>>

### **Chucumber | indischer Salat**

<<>>

### **Topfen ~ Nougat Knöderl**

*Erdbeersalat | Sauerrahmeis*





**Unser Winzerpate für den Kochkurs  
„Linsencurry meets Erdäpfelgulasch“ ist das Weingut Dürnberg!**

## DÜRNBERG

Das Weingut Dürnberg befindet sich im traditionsreichen Weinort Falkenstein, dem historischen Herzen des Weinviertels. Seit dem 12. Jahrhundert ist der Weinbau hier belegt. An diesem Brennpunkt der alten und neuen Weinkultur entspringt ein Wein von unverkennbarer Aromatik und tiefer Würze.

Die kühle Charakteristik der Weine ist die Folge eines außergewöhnlichen Terroirs. Auf den kalkreichen Böden und Dank eines günstigen Mikroklimas erreichen die Trauben eine ideale Reife. So entstehen Weine mit feiner Aromatik, ausgeprägter Frucht und vitalem Säurespiel.

3

### **Philosophie im Keller ...**

Die Eigenständigkeit von Klima und Boden im Wein wiederzufinden ist das große Ziel. Die Handschrift des Winzers zeigt sich darin, auch im Keller optimale Bedingungen zu schaffen, die diesen Charakter unterstreichen und voranstellen.

Die Höhenlage sorgt für späte Lesetermine und hilft, das Lesegut kalt einzubringen und zu verarbeiten. So wird der fruchtige Charakter der späteren Weine erhalten und unerwünschte Gerbstoffausprägung verhindert. Vor allem bei den Reserve-Weinen, deren Trauben erst Ende Oktober geerntet werden, wird die Möglichkeit genutzt über Kaltmazeration der Trauben viel vom Aroma und Extrakt der Schalen in den späteren Wein zu holen.

Nachhaltige Bewirtschaftung ist dem Weingut Dürnberg ein großes Anliegen. Leben und arbeiten in und mit der Umwelt. Es wird auf eine gute CO<sub>2</sub>-Bilanz geachtet, fahren so selten wie möglich mit Traktoren durch die Weinberge und dann meist mit zwei bis drei Geräten gleichzeitig. Damit auch die Böden der Weinberge vor Verdichtung bewahren werden und die Pflanzen für die nächste Generation vital erhalten bleiben, ist ein positiver Nebeneffekt.

