

falstaff / mai 2025

GENIESSEN WEIN ESSEN REISEN

# falstaff

**OKTOPUS**  
ZARTER GENUSS  
AUS DEM MEER

**OHNE ALKOHOL**  
WAS KÖNNEN DIE  
NEUEN WEINE?

**WARSCHAU**  
DAS JUWEL IM  
VERBORGENEN



# Kroatien

**EINE KULINARISCHE NEUENTDECKUNG**

ÖSTERREICHISCHE POST AG, MZ 02Z030053 M, FALSTAFF VERLAGS-GESELLSCHAFT M.B.H., SCHOTTENRING 2-6, 1010 WIEN • ÖSTERREICH / ITALIEN € 13,90

ÖSTERREICH-AUSGABE 03/2025

€ 13,90

[WWW.FALSTAFF.COM](http://WWW.FALSTAFF.COM)



9 004524 129873 03



Das Weingut Åstad liegt mitten in einem Naturschutzgebiet und bietet mit Sternrestaurant und Spa-Hotel ein genussvolles Rundum-Erlebnis.

Foto: Leiker, Andersson / magagårdsgruppen.se

# WEIN AM ÖRESUND

Skandinavien ist der neue Hotspot für Cool-Climate-Weine. Hier erlebt man hautnah, wie eine neue Weinregion aus der Taufe gehoben wird.

**TEXT** ROMANA ECHENSPERGER, MASTER OF WINE

**I**N ALTEN WEINFACH-  
BÜCHERN HEISST ES,  
NÖRDLICH DES 50.  
BREITENGRADS SEI  
SCHLUSS MIT DER  
WINZEREI – ZU KÜHL,  
ZU MARGINALES KLIMA.

**L**ange galt der 50. Breitengrad als magische Grenze für den Weinbau. Doch spätestens, seit in Südenland eine florierende Schaumweinindustrie entsteht und sogar renommierte Champagnerhäuser dort kräftig investieren ist klar: Der Klimawandel verändert den Weinbau – und zwar grundlegend. Das beweisen längst auch Weingüter in Schweden und Dänemark.

Die benachbarten Städte Kopenhagen und Malmö etwa liegen auf dem 55. Breitengrad – und hier, rund um den Öresund, findet man alles, was es für ein Weinwunder braucht: mildes Klima mit vielen Sonnenstunden im Sommer, leidenschaftliche Pioniere und eine lebendige Gastronomie samt neugieriger Kundschaft. Für uns sind das ohnehin Gründe, um eine Weinreise dorthin zu empfehlen.

**ÄHNLICH, ABER NICHT GLEICH**  
Der Weinbau in Dänemark und Schweden zeigt viele Parallelen – und doch trennen

die beiden Länder einige Unterschiede. Gemeinsam haben sie das Terroir. Die Weinberge befinden sich in Küstennähe und profitieren vom ausgleichenden Einfluss des Meeres. »Bei uns ist es zu warm für Eiswein«, sagt Felix G. Åhrberg, Kellermeister des Weinguts Kullabergs Vingård, rund 100 Kilometer nördlich von Malmö. Ein Vorteil sind die langen Sommertage: »Von 4 Uhr morgens bis 1 Uhr nachts scheint die Sonne im Juni. Wir haben damit etwa 25 Prozent mehr Sonnenstunden als Bordeaux«, erklärt er weiter. In Kombination mit dem ausgewogenen Klima sorgt das für eine langsame Reifung der Trauben mit intensivem Aroma und frischer, aber reifer Säure.

Die Böden bestehen vor allem aus durchlässigem Gneis und sind ebenfalls gut geeignet für den Weinbau. Aktuell bewirtschaften beide Länder zusammen gut 200 Hektar Rebfläche – Tendenz steigend.

Historisch hat sich der Weinbau in Schweden und Dänemark unterschiedlich entwickelt. Schweden ist ein sogenannter



Die Öresundbrücke verbindet das dänische Kopenhagen mit dem schwedischen Malmö. Felix G. Åhrberg (im Kreis) ist der Kellermeister und treibende Kraft hinter dem Erfolg von Kullabergs Vingård.

Monopolmarkt: Seit dem 19. Jahrhundert sind Herstellung und Verkauf von Alkohol stark reglementiert. Alkoholische Getränke dürfen an Endverbraucher ausschließlich über ein staatliches Unternehmen verkauft oder in der Gastronomie aus-  
 geschenkt werden. Lange war es Winzern verboten, Flaschen direkt an Endverbraucher zu verkaufen. Viele Weingüter eröffneten daher Bistros oder Restaurants, um ihre Weine zumindest offen anbieten zu können – eine Tradition, die bleiben wird, auch wenn Winzer ab Juni dieses Jahres ihre Weine ab Hof verkaufen dürfen. Viele Betriebe kombinieren den Weinbau ohnehin längst mit Gastronomie oder gar luxuriösen Spa-Hotels – wie etwa Åstad Vingård mit Hotel und dem Sternrestaurant »Ång«. In Dänemark hingegen gab es nie ein solches Monopol. Hier hat sich eine lebendige Hobbywinzerszene etabliert. Größere Weingüter, die ausschließlich



In Schweden durfte man Wein lange Zeit nicht verkaufen – nur ausschenken. Viele haben deshalb Gastronomie angegliedert, wie Åstad Vingård mit Hotel und dem Sternrestaurant »Ång«.

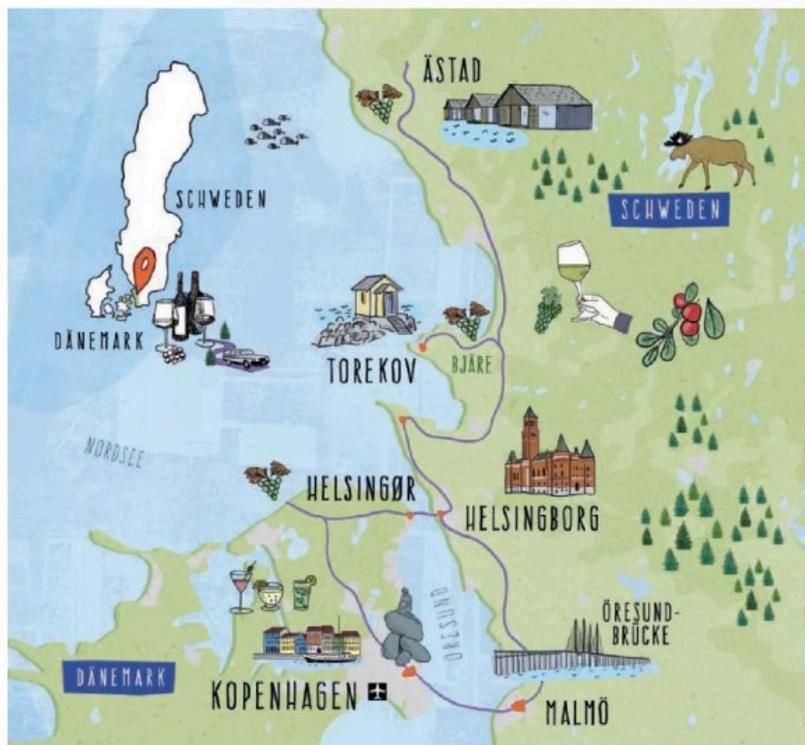
vom Weinbau leben, sind deutlich seltener als in Schweden.

**REVOLUTION MIT SOLARIS**  
 Pilzwiderstandsfähige Rebsorten (PIWI, siehe Kasten auf S. 144) haben sich in Skandinavien aus mehreren Gründen durchgesetzt. Sorten wie die weiße Solaris reifen besonders früh – ein echter Vor-

teil im kühlen Norden. Hinzu kommt die ausgeprägte Nachhaltigkeitskultur in der Region. Außerdem ist das Fungizid Kupfer, im EU-Bioanbau erlaubt, in Skandinavien komplett verboten. Wer hier also Wein machen will, tut sich leichter, wenn er auf resistente Sorten setzt. Was zunächst wie eine Einschränkung klingt, haben die Winzer als Chance begriffen. >



Fotos: Pavel Golovkin / AP / picturedesk.com; skane.com / sydpol.com; Kristian Sahlborg, beige stellt; Karte: Stefanie Higarth / carolineseller.com



## KULINARISCHE WEINREISE

**UNSER VORSCHLAG FÜR EINE GENUSSVOLLE TOUR RUND UM DEN ÖRESUND**

Start in Kopenhagen mit einem entspannten Dinner und Absacker. Am nächsten Tag geht's über die Öresundbrücke nach Malmö für ein kurzes Sightseeing, dann weiter Richtung Norden, mit einem möglichen Stopp bei Thora Vingård, bis zum »Åstad Hotel«. Dort genießt man Spa, Wein und ein exzellentes Gourmetrestaurant. Am dritten Tag führt die Route nach Helsingborg mit Mittagsstopp bei Kullabergs Vingård. Per Fähre geht's zurück nach Dänemark, mit Abstecher zu Gilleleje Wine und frischem Fisch im Gilleleje Hafen. Übernachtung im charman-  
 ten Badehotel. Zum Abschluss: zurück nach Kopenhagen und noch einen Absacker in einer Bar genießen – so schmeckt der Norden!

> »Solaris ist die nationale Rebsorte Dänemarks«, sagt Søren Engelsen. Er betreibt Gilleleje Wine, nördlich von Kopenhagen, und ist im Hauptberuf Professor für Lebensmitteltechnologie. Sein »Orange Solaris« der mit Schalen vergoren wurde, ist ein Renner in Kopenhagens Weinbars.

Auch in der Nähe von Malmö tüfteln Winzer an den Feinheiten der neuen Sorten. »Wir wollen zeigen, was Solaris kann«, betont Romain Chichery, Weinbergmanager von Thora Vingård. Drei verschiedene Weine entstehen hier aus der Sorte und auf Åstad Vingård gelingt sogar ein Solaris-Sekt, der sich vor französischer Konkurrenz nicht verstecken muss.

Neben Solaris gibt es noch andere PIWI-Sorten wie Sauvignier Gris oder Donauriesling. Aber auch herkömmliche Burgundersorten reizen die ehrgeizigen Winzer. So bringt der Frühburgunder, für den es in Deutschland längst zu warm geworden ist, beachtliche Ergebnisse. Mit Pflanzmaterial aus dem Burgund will man in Zukunft Chardonnay und Pinot Noir von Weltklasse erzeugen, und auf Thora Vingård hat man sogar Cabernet Franc und Malbec gepflanzt.

## SPANNENDE ZUKUNFT

Das Potenzial für mehr Weingutsflächen ist da. »Manche sagen, in Schweden wären bis zu 10.000 Hektar Rebfläche möglich«, meint Felix G. Åhrberg. Für eine auch ökonomisch nachhaltige Entwicklung und, um international ernst genommen zu werden,



Kopenhagen ist bekannt für seine lebendige Restaurant- und Weinbarszene – ein wahres Mekka für Foodies aus aller Welt.

braucht es auch eine kritische Masse an Qualität und Sichtbarkeit. »Der Weinbau muss relevant sein, ausgezeichnete Qualität liefern und im Gedächtnis bleiben – so sehr, dass man den Wein nicht nur einmal aus Neugierde kauft, sondern immer wieder«, erklärt er weiter. Auch in Dänemark ist längst nicht Schluss. Doch Wachstum bedeutet nicht für alle mehr Fläche. »Wir wollen zuerst in der Qualität wachsen«, sagt Søren Engelsen. »Wir probieren viel aus, lernen ständig dazu und entwickeln unsere Weinstilistik weiter«, ergänzt Heather

Öberg. Damit steht sie in bester Gesellschaft mit Madame Rothschild aus Bordeaux, die mit dem Satz zitiert wird: »Wein ist kein schwieriges Geschäft – nur die ersten 200 Jahre sind schwierig.« Für eine inspirierende Weinreise rund um den Öresund muss man aber nicht so lange warten – darauf kann man sich heute schon freuen. >

## PIWI

### WAS BEDEUTET DER BEGRIFF?

Die Spezies der europäischen Edelreben – zu denen auch Sorten wie Riesling oder Merlot gehören, sind anfällig für die im 19. Jahrhundert aus Amerika eingeschleppten Mehltaupilze. Amerikanische Rebspezies hingegen sind von Natur aus resistent, liefern jedoch nicht die gewünschte Weinqualität. Bereits Anfang des 20. Jahrhunderts begannen Züchter damit, beide Arten klassisch zu kreuzen und kontinuierlich weiterzuentwickeln. Heute spricht man bereits von der vierten Generation sogenannter PIWI-Reben (pilzwiderstandsfähige Reben), die nicht nur gegen Pilzkrankheiten resistent, sondern auch an den Klimawandel angepasst und sensorisch hochwertig sind. Sie benötigen rund 80 Prozent weniger Pflanzenschutzmittel als klassische Sorten.



Aus der PIWI-Sorte Solaris entstehen auf Thora Vingård gleich drei unterschiedliche Weine.





Auch Kullabergs Vingård betreibt eine eigene Weinbar. In der Hochsaison, vom 24. Juni bis zum 18. August, kann man dort täglich bis 18.30 Uhr lokale Produkte bei einem Glas Wein genießen.

## WEIN

### KULLABERGS VINGÅRD MIT WEINBAR SKÄNKEN

Das auf der Kulla-Halbinsel gelegene und neu gebaute Weingut gehört zu den innovativsten im Land. Es beherbergt auch ein Bistro, in dem regionale Produkte kreativ verarbeitet werden. Felix G. Åhrberg, einer der talentiertesten Winzer Schwedens, erzeugt hier Weine auf höchstem Niveau – ausschließlich aus PIWI-Sorten wie Pinot Nova oder Solaris. Aktuell sind 18 Hektar bepflanzt, bald sollen es 30 Hektar werden. Neben dem Bistro gibt es ein wechselndes Programm und es können Führungen gebucht werden.

Lyckerisvägen 52, Nyhamnsläge, Schweden  
T: +46 42 4442100, [kullabergs.se](http://kullabergs.se)

### ÅSTAD VINGÅRD MIT SPA HOTEL UND RESTAURANT ÄNG

Aus Rebsorten wie Solaris, Frühburgunder und Chardonnay entstehen hier charaktervolle Weine – mit besonderem Fokus auf Schaumweine nach traditioneller Methode. Verkosten lässt sich das Ganze im Michelin-prämierten Restaurant »Äng«, das inmitten spektakulärer Natur liegt und regionale Spitzenküche auf höchstem Niveau serviert. Und wer gar nicht mehr weg will, bleibt einfach über Nacht: Das außergewöhnlich designte Spa-Hotel bietet stilvolle Entspannung und ist für sich allein schon eine Reise wert.

Åstad 10, Tvååker, Schweden  
T: +46 340 46061, [astadvingard.se](http://astadvingard.se)

### THORA VINGÅRD MIT RESTAURANT FLORA

Wie viele der spannendsten Weingüter Schwedens liegt auch dieses in der Provinz Skåne – der Region rund um Malmö, in der rund 70 Prozent der landwirtschaftlichen Erzeugnisse des Landes produziert werden. Johan und Heather Öberg kauften vor über zehn Jahren einen Bauernhof und star-



Romain Chichery und Emma Berto haben Weinbau im französischen Montpellier studiert und leiten heute das Weingut Thora Vingård.

teten mit 300 Rebstöcken. Heute bewirtschaften sie elf Hektar Weingärten. Neben PIWI-Sorten setzen sie auf Burgunderklassiker wie Chardonnay und Pinot Noir. Neben Führungen und Tasting lohnt sich auch ein Besuch im hauseigenen Restaurant »Flora«. Ein Highlight, das man nicht verpassen sollte.

Dalen 43, Båstad, Schweden  
T: +46 431 411116, [thoravingard.com](http://thoravingard.com)

### VEJBY VINGÅRD

Wer Naturweine liebt und es gerne etwas unkonventioneller mag, ist bei Vejby Vingård genau richtig. Auf einem typisch südschwedischen Vierseithof gelegen, entstehen hier biodynamische Rot- und Orangeweine. Die Trauben wachsen arrondiert und man macht gerne Cuvées aus verschiedenen Jahrgängen. Besonders bekannt ist das Weingut für seinen georgisch inspirierten Weinkeller mit traditionellen Amphoren. Ein Muss für Naturwein-Nerds.

Västra Ljungbyvägen 319, Vejbystrand, Schweden,  
[vejbyvingard.com](http://vejbyvingard.com)

### GILLELEJE VIN

Søren Engelsen ist eigentlich Professor an der Universität Kopenhagen – doch sein Herz schlägt für den Wein. Seinen Traum vom eigenen Weingut erfüllte er sich 2018. Mit insgesamt zwei Hektar Rebden war er damals der sechstgrößte Winzer Dänemarks. Heute baut er hauptsächlich Solaris an. Besonders am Herzen liegt ihm auch sein Frühburgunder. Am Wochenende öffnet seine kleine Weinboutique ihre Türen für Besucher, nach Terminvereinbarung ist aber auch unter der Woche ein herzliches Willkommen garantiert.

Almevej 75, 3250 Gilleleje, Dänemark  
T: +45 42 437293  
[gillelejevin.dk](http://gillelejevin.dk)

### DYREHØJ VINGAARD

Auf der Halbinsel Røsnæs, umgeben von sanften Hügeln und Meeresbrisen, liegt Dyrehøj Vingaard – das Aushängeschild für den dänischen Weinbau. Was einst ein traditioneller Bauernhof mit über 100-jähriger Geschichte war, ist heute Dänemarks größtes Weingut. Tom Christensen übernahm den Hof im Jahr 2007 und pflanzte schon ein Jahr später die ersten Reben – mit fachlicher Unterstützung des Staatlichen Weinbauinstituts in Freiburg. Heute wachsen hier rund 10 Hektar. Die Hauptsorten im Weißweibereich sind Solaris, Muscaris, Johannisberg und Sauvignon Gris. Bei den Rotweinen setzt man auf Cabernet Cantor. Dyrehøj Vingaard steht für solide Qualität, charaktervoll, nordisch und absolut probierenswert.

Røsnæsvej 254 4400 Kalundborg, Dänemark  
T: +45 70 707399, [dyrehoj-vingaard.dk](http://dyrehoj-vingaard.dk)

### ØRNBERG VIN

Seit 2007 widmen sich Niels Esbjerg und Anders Ørnberg auf ihrem ökologischen Hof zunehmend dem Wein – und das mit wachsendem Erfolg. Ihre süßen und edelsüßen Weine sind bemerkenswert. Auf etwa drei Hektar wachsen vor allem weiße Sorten wie Solaris und Siegerrebe, aber auch Pinot Noir hat hier seinen Platz gefunden. Aufgrund der hohen Nachfrage wollen sie die Flächen erweitern. Ein Besuch lohnt sich – im Sommer täglich nach Vereinbarung möglich.

Drusbjergvej 2, Sjællands Odde, Dänemark  
T: +45 24 488468, [oernbergvin.dk](http://oernbergvin.dk)

## HOTELS

### HOTEL VILLA COPENHAGEN

Wer die Reise in Kopenhagen beginnen will, dem kann dieses Hotel empfohlen werden. Direkt neben dem Hauptbahnhof und nur 16 Minuten vom Flughafen entfernt liegt das »Villa Copenhagen«. Das historische Gebäude aus dem Jahr 1912 verbindet klassischen Charme mit modernem skandinavischem Design. Besonders gelobt wird das Frühstücksbuffet. In der hauseigenen Brasserie wird kreativ gekocht. Highlight ist der beheizte Außenpool auf dem Dach.

Tietgensgade 35/39, 1577 Kopenhagen, Dänemark  
T: +45 78 730000  
[villacopenhagen.com](http://villacopenhagen.com)

### HOTEL DANMARK COPENHAGEN

Wer Boutiquehotels bevorzugt, ist hier richtig. Zwischen dem Nationalmuseum und dem Rathausplatz liegt dieses Hotel mit einer herrlichen Dachterrasse. Zur beliebten Fußgängerzone Strøget sind es nur 300 Meter. Besonders hervorzuheben ist das Biofrühstück, das mit einer Auswahl an liebevoll zubereiteten Produkten überzeugt, inkludiert >

> sive guten Kaffees. Für echte dänische Küche lohnt sich der Besuch im hoteleigenen Restaurant »Tivolihallen« direkt nebenan. Hier gibt's klassische Gerichte wie Smørrebrød – wie bei Oma. Vester Voldgade 89, 1552 Kopenhagen, Dänemark +45 33 114806, [brochner-hotels.com](http://brochner-hotels.com)

#### HELENEKILDE BADEHOTEL

Ganz in der Nähe der empfohlenen Weingüter und an der malerischen Küste Dänemarks liegt das historische Badehotel. Ursprünglich wurde das Gebäude 1896 als privates Sommerhaus erbaut. Nur wenige Jahre später wurde das Anwesen in ein Hotel umgewandelt. Seitdem hat »Helenekilde« unzählige Gäste empfangen – darunter auch viele Künstler, die hier Inspiration fanden. Trotz Veränderungen und Erweiterungen hat sich das Haus stets seine authentische, intime und warme Ausstrahlung bewahrt. Wer also in der Strandbadkultur wie zur Jahrhundertwende schwelgen möchte, sollte sich dieses klassische dänische Badehotel gönnen. Strandvejen 25, 3220 Tisvilde, Dänemark T: +45 48 707001 [helenekilde.com](http://helenekilde.com)

## RESTAURANTS & BARS

#### MARV & BEN

Kopenhagen ist berühmt für seine legendären Spitzenrestaurants. Doch abseits der kulinarischen Superstars gibt es auch versteckte Juwelen zu entdecken – wie das charmante Restaurant »Marv & Ben«. Versteckt in der historischen Snaregade, einer der ältesten Straßen Kopenhagens nahe Gammel Strand, empfängt das »Marv & Ben« seine Gäste. Im Mittelpunkt steht hier die nordische Gastronomie, zubereitet mit Zutaten aus der jeweiligen Saison und von lokalen Produzenten. Alles wird von Grund auf selbst gemacht, mit einer spürbaren Neugier auf neue Geschmackserlebnisse und Texturen. Auch die Weinkarte verdient besondere Aufmerksamkeit: Sie bietet eine vielseitige Auswahl an spannenden Weinen – von biodynamisch über klassisch bis hin zu Naturweinen. Snaregade 4, 1205 København T: +45 23 810291, [marvoqben.dk](http://marvoqben.dk)

#### NIMB BAR & RESTAURANT

Bereits 1911 eröffneten hier die »fiks Lille American bar« in dem historischen Bazargebäude – ein Treffpunkt für Kopenhagens feine Gesellschaft. Diese Tradition lebt heute stilvoll weiter. Die »Nimb Bar« im Herzen Kopenhagens ist der ideale Ort für einen stilvollen Absacker. Im Sommer lädt das »Nimb Roof« ein: mit kreativen Sommerdrinks, spannenden Events und einem atemberaubenden Blick über die Stadt – inklusive Sonnenuntergang. Bernstorffsgade 5, 1577 Copenhagen +45 88 700000, [Nimb.dk](http://Nimb.dk)

#### RESTAURANT FYRKROEN

Wer nach dem Besuch bei einem der empfohlenen dänischen Winzer sich stärken möchte, kann dieses Restaurant aufsuchen. Seit 1772 wird im historischen Haus gefeiert, gespeist und genossen. Die



einzigartige Lage hoch über dem Öresund prägt die Küche: Frischer Fisch aus dem nahen Hafen, Eier und Fleisch von lokalen Höfen – die Speisekarte ist stets auf die Jahreszeit und regionale Produkte abgestimmt. Nachhaltigkeit und ökologische Zutaten stehen dabei ganz oben auf der Prioritätenliste. Im Sommer genießt man auf der großen Dachterrasse nicht nur das Essen, sondern auch einen atemberaubenden Blick bis nach Schweden. Dazu ein Glas Wein aus der sorgfältig zusammengestellten Karte. Fyrvejen 29a, 3250 Gilleleje, Dänemark +45 48 300225 [fvrkroen.dk](http://fvrkroen.dk)

#### FISKERNES DELI AM GILLELEJE HAFEN

Seit 2017 bereichert »Fiskernes Deli« den Hafen von Gilleleje – direkt dort, wo die letzten kommerziellen Fischereibetriebe auf Seeland noch aktiv sind. Die täglich wechselnde Auswahl stammt hauptsächlich von der Gilleleje-Fischauktion – alles mit Liebe und handwerklichem Können zubereitet. Kanalvejen 13E, Gilleleje 3250 T: +45 48 303855 [fiskernesdeli.com](http://fiskernesdeli.com)

#### WEINBAR MÉLO

Die »Mélo Wine Bar« im Herzen Kopenhagens lädt ein in ein charmantes Ambiente wie aus dem 19. Jahrhundert. In drei gemütlichen Räumen erwarten Gäste 40 Weine im offenen Ausschank, ausgewählte Flaschenklassiker und feine Tapas zum Teilen. Peder Hvitfeldts Stræde 17 1173 Kopenhagen, Dänemark T: +45 30 589834, [melowinebar.com](http://melowinebar.com)

#### WEINBAR BOTTEGA BARTIE

Für alle, die gute Stimmung und Naturweine lieben, ist »Bartie« der perfekte Ort. Die Weinkarte steckt voller Geheimtipps, viele davon im offenen Ausschank. Dazu gibt's feine, ausgewählte Köstlichkeiten – ideal zum Teilen und Genießen. Fredericiagade 78, 1310 Kopenhagen, Dänemark T: +45 20 576750, [bartie.dk](http://bartie.dk)

#### WEINBAR R VINBAR

Das ist eine kleine, gemütliche Weinbar, ebenfalls zentral gelegen und bekannt für ihre besondere Auswahl an Weinen aus dem Burgund. Die liebevoll kuratierte Karte bietet daneben viele weitere spannende Entdeckungen. Gammel Mønt 14, 1117 Kopenhagen, Dänemark T: +45 33 149498

Das klassische Badehotel »Helenekilde« (hier und oben) liegt in der Region Seeland, die auch als dänische Riviera bekannt ist.

