

Hannes Krois

*Weintipps***WEISSBURGUNDER KLASSIK 2018**

Im Glas edel golden. Im Duft Pinot in fein fruchtiger Prägung. Im Geschmack leicht pikante Säure im Tango mit den fruchtigen Pinot-Nuancen. Mit dabei im Gaumenspiel Ansätze nach Weingartenpflirsich, Stachelbeere und Ringlotte. Im langen Abgang eine harmonisch-pikante Komposition bis hin zur Spitze mit ein wenig Walnuss an der Spitze. Passt kulinarisch bestens zur Pasta mit Krabben von der Adria, zum steirischen Backhendl mit Erdäpfelsalat und zum Schweinsbraten mit Erdäpfelnödel. Alc. 12,5%vol.



Ab Hof: € 7,50
Weingut Frühwirth
8493 Klöch, Deutsch Haseldorf 46
Tel. 0043 (0) 3475/2338
www.fruehwirth.at

SCHEUREBE 2018

Im Glas mineralisches Gold. Im Duft fruchtige Steinobstnoten. Im Geschmack pikante Säure in der Ummantelung von fruchtigen Nuancen nach Weingartenpflirsich, Ringlotte und Marille. Im langen Abgang Ansätze von Limette bis hin zur Spitze. Ein sommerlicher, leichter Terrassenwein mit starker Fruchtigkeit. Passt kulinarisch bestens zu Miesmuscheln Brüsseler Art mit Pommes Frites und Mayonnaise. Weiters zur Forelle Müllerin mit Braterdäpfeln und ganz besonders zum Oktopussalat mit Petersilie und bestem Olivenöl. Alc. 11%vol.



Ab Hof: € 6,20
Weinbau Klöckl
8493 Klöch, Gruisla 7
Tel. 0043 (0) 664/4239178
www.steierer-weine.at

WELSCHRIESLING 2018

Im Glas Mineralik golden. Im Duft erfrischende apfelige Noten. Im Geschmack resche Säure in der Ummantelung der fruchtigen Extrakte. Ein steirischer Welsch für Liebhaber. Erfrischend und süffig im Gaumenspiel mit den apfeligen Nuancen. Hinüber in den langen Abgang Ansätze nach Limetten bis hin zur Spitze. Paßt kulinarisch sehr gut zur griechischen Lammhaxe mit der Zitronen-Ei-Sauce, zum geschmorten Kaninchen mit Gewürzreis und zum klassischen Wienerschnitzel vom Kalb mit Erdäpfelsalat. Alc. 11%vol.



Ab Hof: € 5,-
Weinbau Semlitsch
8493 Klöch, Deutsch Haseldorf 2
Tel. 0043(0)664/4264290
www.semlitsch-naturprodukte.at

hk@medienhaus-krois.at

Tölzer Binderbräu-Wirtsleute bei Hannes Krois in Feldbach

VON HANNES KROIS

Es gibt einige Ecken auf dieser Welt, die sind so schön, daß man es hier ein Leben lang aushalten könnte. So eben das Tölzer Land mit Bad Tölz und der Isar mittendurch. Und da wäre dann noch der Tölzer Binderbräu der Wirtsleute Monika & Andreas Binder. Nahezu eine kulinarische Pilgerstätte mit eigenem Lied: „Zum Essen, zum Trinken und immer lustig sei, treff ma uns bald wieder beim Tölzer Binderbräu...“ Was „G'scheit s“ gegessen und getrunken hat der Andreas Binder schon immer gerne. Natürlich nicht so viel, wie der legendäre Ottili Fischer, der „Bulle von Tölz“. Für den Bullenfilm war ja sehr oft Ottili Fischer samt Filmteam in Andreas Binders Stadtmuseum, wo dieser ja Museumsleiter war. So wurde er auch immer wieder bildhaft in die Filme eingebracht.

Dank seiner Talente und dem musealen Wissen lernte er seine Monika kennen. Monika entstammt einer Handwerksdynastie und ist eine begnadete Reiterin. Somit wurde mit der Hochzeit beschlossen, ein Wirtshaus, eine Brauerei und ein Museum unter einem riesigen Dach zu errichten. Genau am Georgitag 2016, dem 500jährigen Jubiläum des Bayerischen Reinheitsgebotes fürs Bier, öffnete der Tölzer Binderbräu. Heute ist der Binderbräu eine Wirtshaus-Institution mit Bierfans bis nach München hinein. Eine altbayrische Speisekarte in einer Vielfalt wie im Paradies und dazu die Palette der selbstgebrauten Biere. Im Zuge einer Reise-reportage über Bad Tölz freundete sich Süd-Ost Journal Herausgeber Hannes Krois mit dem „Binderbräu-Andy“ an. Weil Bad Tölz so wunderschön ist, ist Andreas



Spezielle Binderbräu-Bierverkostung mit Andreas & Monika Binder und Vossen-Chef DI Werner Blohmann in Feldbach.

Binder vorrangig in seinem Binderbräu.

Bis auf die Fahrt zur Essigmanufaktur wegen des Bieressigs zum Fischerauer in Pischelsdorf. Deshalb verbanden Andreas & Monika

den letzten Fischerauer-Besuch mit einem Treffen im Weinkeller von Hannes Krois in Feldbach. Mit dabei auch Freund und Bier-Experte DI Werner Blohmann. Der Vossen-Direktor ist ja selbst ein Urbayer, der so einiges vom Bier versteht.

Die Wirtsleute Binder brachten zur Verkostung in größeren Gebinden mit: Das süffige Binders Helles, das exzellente Binders Dunkles, das ultra-g'schmackige Binders Braunbier, Binders Weißbier als Durstlöcher und Leichtes Sommerweizen für zwischendurch. Wer im Tölzer Land unterwegs ist, sollte den Binderbräu gesehen haben... Infos unter www.toelzer-binderbraeu.de



Zeitgleich im Tölzer Binderbräu die fesche Schank-Kellnerin.



Mit Freude schenkt Andreas Binder sein wunderbares Bier ein.