

## Weinreise New York:



Wir haben uns auf die Spuren unseres Weines begeben und sind ihm bis nach New York City gefolgt. Das Büro unseres Importeurs Acid Inc. Selections war natürlich unsere erste Station. Es ist übrigens nicht schwer zu finden – das Büro ist in Queens, Vernon Boulevard 45-58, Second Floor (THE YELLOW DOOR!!). ☺  
[www.aiselections.com](http://www.aiselections.com)



Am ersten Tag haben wir zusammen mit unserem Kontaktmann Volker A. Donabaum ein paar der österreichischen Restaurants dort besucht. Dort gibt es Schnitzel, Spätzle und andere österreichische Besonderheiten mit hervorragender Qualität, was für das Image Österreichs und den österreichischen Wein nur ein Vorteil sein kann.



Zuerst waren wir im Seasonal for lunch. Das Lokal befindet sich in 132 West, 58. Straße in der Nähe vom Central Park, U-Bahn Station Columbus Circle. Wir haben selten so ein gutes Schnitzel gegessen, selbst in Österreich ist diese Qualität nicht leicht zu finden. Auch die Weinkarte zeigt sich sehr österreichisch, bietet aber auch internationale Weine. Geführt wird das Lokal von Wolfgang Ban und Edi Frauneder, zwei Österreichern, die auch noch ein weiteres Esslokal und eine Weinbar in New York haben – dazu aber später.

<http://www.seasonalnyc.com/>

Danach haben wir ein weiteres sehr bekanntes österreichisches Restaurant besucht: das Wallse. Dieses Restaurant ist eines von 5 Lokalen von Kurt Gutenbrunner und befindet sich in 344 West, 11. Straße.



Dort wird ebenfalls köstlichste österreichische Küche serviert und von diversen österreichischen Weinen, wie z.B. unserem Grünen Veltliner Seeberg, begleitet.

<http://kg-ny.com/wallse>

Die blaue Gans ist ein weiteres der fünf Lokale von Kurt Gutenbrunner, welches wir besucht haben, und befindet sich in 139 Duane Street. Dort gibt's traditionelle österreichisch-deutsche Küche sowie eine schöne Weinauswahl u.a. aus Österreich und Deutschland.

[http://kg-ny.com/blaue-gans?page\\_alias=blaue-gans-restaurant](http://kg-ny.com/blaue-gans?page_alias=blaue-gans-restaurant)



Am „Earth Day“ war dann unser großer Auftritt, der Demeter-Workshop im Restaurant Hearth. Gemeinsam mit 3 weiteren österreichischen Demeter-Winzern – Niki Moser, Niki Saahs und Hans Wimmer-Czerny – haben wir den New Yorker Journalisten, Weinhändlern und Sommeliers den biodynamischen Weinbau näher gebracht. Unterstützung bekamen wir vom biodynamischen Weingut Maccari von Long Island City, welches uns Ihre Präparate zu Präsentationszwecken übermittelt hat. Außerdem kam große Hilfe von der Außenwirtschaftskammer Österreichs in Form von Stephanie Artner und ihrer Assistentin Constance, die vor Ort die location ausgesucht und reserviert haben, sowie die Einladungen an die zahlreichen Gäste vorgenommen haben. Das Restaurant Hearth befindet sich an der Ecke East 12th Street und First Avenue. <http://restauranthearth.com/> Serviert wird italienisch angehauchtes Essen und viel



Seafood. Die Weinkarte ist 3 cm dick und beinhaltet alle großen Namen, die es auf der Welt gibt.



Im Anschluss an den Workshop sind wir zum zweiten Lokal von Edi Frauneder und Wolfgang Ban gefahren, dem Edi and the Wolf, wo es am Abend ein Degustationsmenü mit unseren biodynamischen Weinen gab. Ein sehr natürliches Restaurant mit viel Grün und das Mitten in New York. Behindertengerecht über eine Rampe erreichbar zeigt sich das Lokal sehr locker und ungezwungen. Zu finden ist das Lokal in 102 Avenue C in East Village. <http://www.ediandthewolf.com/>

Am späten Abend war dann noch eine After Party für uns Winzer organisiert, wo wir noch mal Gelegenheit hatten, mit biodynamisch-interessierten Leuten zu philosophieren. Die Weinbar „The Third Man“ befindet sich in unmittelbarer Nähe vom Edi and the Wolf in 116 Avenue C und gehört ebenfalls zu Edi und Wolfgang. <http://www.thethirdmannyc.com/>



Nach diesem aufregenden Tag haben wir uns dann mal eine Pause verdient. Nachdem es in New York sehr kalt war zu der Zeit ist es uns nicht schwer gefallen im Bett zu bleiben und mal richtig auszuschlafen.

Nach ein paar weiteren guten Gesprächen und wichtigen Kontakten hatten wir auch noch Zeit für ein bisschen Sightseeing bevor es nach einer Woche New York wieder nach Hause ging.



Wenn Sie also mal etwas in New York zu tun haben, können wir die genannten Restaurants wärmstens empfehlen. Fragen Sie ruhig auch nach der Weinkarte – die Preise sind sehr fair – und freuen Sie sich mit uns, dass Sie dort einen Hagerwein zum Essen trinken können 😊