

KULINARIUM

Das Öl der Weintrauben

Bisher hat Maximilian Trauttmansdorff mit seinen bei Franz Weninger vinifizierten Weinen aus Horitschon für Aufsehen gesorgt. Jetzt hat er auch sozusagen die „Restln“ als wertvollen Rohstoff entdeckt – und verarbeitet die Kerne der Trauben zu im ursprünglichen Sinn des Wortes erlesenem Traubenkernöl. Eine höchst aufwändige Angelegenheit, da die Kerne rasch nach dem Abpressen der Trauben verarbeitet werden müssen – und für nur einen Liter Öl werden mehr als 2000 Kilo Trauben benötigt. Traubenkernöl gilt als gesundheitsfördernd – Trauttmansdorff empfiehlt es zum Marinieren von Salaten, zur Verfeinerung von Frischkäse sowie für die Herstellung von Saucen und Dips. Eine weitere positive Eigenschaft ist der hohe Flammpunkt dieses Öls, weshalb es auch zum Garen und Braten bestens geeignet ist. Das Trauttmansdorffsche Traubenkernöl ist unter anderem im Wiener Feinkostgeschäft Böhle (Wollzeile 30) erhältlich. Nähere Informationen unter: www.gtwines.com (frei)



Foto: Simone Andress