20 Flaschen & 20 Veganer

Im Café-Restaurant Landia in Wien-Neubau stellen seit etlichen Jahren vinophile Vegetarier bei ihren „Vernetzungstreffen" unter Beweis, dass Anhänger der fleischlosen Ernährung durchaus auch Hedonisten sein können.

Das Café-Restaurant Landia in der Ahornergasse – von der Neubaugasse aus über einen Hausdurchgang erreichbar – ist ein Lokal mit recht eigenständigem Charakter. Während es von außen betrachtet etwas nüchtern, ja geradezu beliebig wirkt, ist dessen Innenleben kunterbunt und zugleich heimelig gestaltet. Die auf Regalbrettern dargebotenen Bücher suggerieren wohltuende Verlangsamung. Gleich daneben gibt es Stellagen, wo eine ansehnliche Anzahl Bouteillen, gefüllt mit edlem Rebensaft, präsentiert wird.

An jedem ersten Freitag im Monat versammelt sich hier eine Runde von Vegetariern – die meisten von ihnen sind „Veganer" (die auch keine Fische, Eier und Milchprodukte zu sich nehmen) –, um gemeinschaftlich dem Bacchus zu huldigen. Betreut werden die Veranstaltungen von Erwin Lengauer, seines Zeichens Philosoph an der Universität Wien mit Forschungsschwerpunkt Bio-Ethik, unter Assistenz von Martina Sordian von den Global 2000 Biowinzern.

Ins Glas kommen bei solchen Treffen ausschließlich „vegane Weine", bei denen sichergestellt ist, dass keine tierischen Bestandteile mit dem kostbaren Nass in Berührung kamen. Was nämlich viele Weintrinker nicht wissen: Schon zu Zeiten der Habsburgermonarchie, und zum Teil auch heute noch, kommen bei der sogenannten Weinschönung auch organische

Weinrunde bei der veganen Bio-Weinverkostung im Café-Restaurant Landia. Fotos: Johann Werfring

Erwin Lengauer schenkt ein.

Mittel aus Hühnerei-, Kuhmilch- oder Fischprotein (Hausenblase) zum Einsatz. Seinerzeit wurden Weine zwecks Klärung von Trübanteilen sogar mit frischem Rinderblut geschönt, was aber heute praktisch nicht mehr vorkommt.
Wenn also Erwin Lengauer für die Verkostungen Weine auswählt, so achtet er strikt darauf, dass diese maximal mit mineralischen Klärungsmitteln geschönt wurden. Noch lieber ist es ihm, wenn Winzer bei ihren Weinen gänzlich ohne Schönungsmittel auskommen und durch einfühlsame Vorgehensweise dennoch glockenklare Tröpfchen zusammenbringen.
Viele der Weine bezieht Lengauer über Riegel, den größten Bioweinhändler Europas. Ein Teil der Rebensäfte kommt über den Weinhändler Delinat, dessen hochwertige „WeinLese"-Fachzeitschrift im „Landia" aufliegt. Beide Handelsunternehmen weisen am Flaschenetikett – und online – aus, in welchen Fällen es sich um vegane Weine handelt. Im Falle von sonstigen Einkäufen stellt Lengauer durch Recherche direkt bei den Erzeugern sicher, dass die Gewächse vegan sind.
Wie ich mich kürzlich bei einer „Landia"-Verkostung, die mir Erwin Lengauer unter dem Motto „20 Flaschen & 20 Veganer" angekündigt hatte, überzeugen konnte, waren die von ihm zusammengetrommelten veganen Urbani-Jünger allesamt keine Kinder von Traurigkeit. Auch die Speisen aus der vorzüglichen „Landia"-Küche erwiesen sich in Kombination mit den Weinen als stimmig. Als Verkostungs-Highlights erlebte ich dabei zuvorderst die extraktreiche, tiefgründige, saftige und ausgewogene Cuvée Pannobile 2011 von Gerhard Pittnauer aus Gols (Meine Wertung: 18/20 Punkte) sowie einen preiswerten, vielschichtigen 2009er Côtes du Rhône von der Domaine des Carabiniers aus dem südlichen Rhônetal (16,5/20 Punkte).
Jene Weine, die bei solchen Verkostungen besonders gut ankommen, werden sodann in das von Lengauer bestückte Flaschensortiment des Restaurants aufgenommen. Rund 50 Positionen sind im „Landia" flaschenweise disponabel, der Preis liegt durchwegs im Segment zwischen 20 und 25 Euro.

„Es ist an der Zeit, das vermeintlich genussfeindliche Image der Veggie-Szene zu relativieren."
Erwin Lengauer

Die Weinleidenschaft hat Erwin Lengauer von seinem Bruder Herbert Lengauer übernommen, der einer der ersten Absolventen der Österreichischen Weinakademie war und fortan, gewissermaßen als „vinophiler Platzhirsch", mit seinen Veranstaltungen die Weinszene im Salzburger Pinzgau aufmischte. Zu Beginn des Millenniums begann dann Erwin Lengauer in der „Bio Bar" in der Wiener Innenstadt Vegetariern den Wein schmackhaft zu machen. Etliche Jahre später kam er – als Nebeneffekt seiner philosophischen Studienreisen – in England, den USA und Australien mit der dortigen hedonistischen Veggie-Szene in Berührung. Im Sommer 2008 belud er schließlich den Kofferraum seines Kravans mit österreichischen Weinen, tourte durch England und kommentierte dort bei veganen „Vernetzungstreffen" die Tröpfchen aus seiner Heimat. Und siehe da: Nicht nur der österreichische Wein, sondern auch der von Lengauer bestens zelebrierte Wiener Schmäh kam auf dem Eiland hervorragend an.
Nachdem er solcherart rund 20 vegane Weinverkostungen in England ausgerichtet hatte, leitete er – mit demselben Effekt – eine Serie von „Vernetzungstreffen" in New York. Auch auf universitärem Boden gab es international etliche vinophile Zusammenkünfte, und zwar mit Forschern, die sich akademisch mit dem Wein- und Genussthema befassen.
Lengauer ist im Rahmen seiner Aktivitäten immer bemüht, das vermeintlich genussfeindliche Image der Veggie-Szene zu relativieren. Freilich gelang das nicht immer sang- und klanglos, denn gewisse Veggie-„Hardliner", die von derlei Hedonismus nichts wissen möchten, schickten ihm anfangs sogar „Hate-Mails", weil er die Vegetarier-Treffen mit Wein in Verbindung gebracht hatte.
Längst hat Lengauer indes mit seinem vinophilen Engagement bei den veganen „Vernetzungstreffen" international Anerkennung gefunden. Auf seiner Homepage topvegetarianrestaurants.net listet er die anerkannten vegetarischen Spitzenrestaurants aller Herren Länder auf (es sind dort auch in akademischer Manier allerlei interessante Forschungsarbeiten zum Wein- und Genussthema abrufbar), und die von ihm eingerichtete Internetseite bioweinverkostung.at gibt den Überblick über die seit 2010 im „Landia" stattfindenden Aktivitäten. Nicht zuletzt versorgt Lengauer auch die Hedonisten in Wiener Philosophenkreisen mit entsprechenden Weintipps – aber das ist eine andere Geschichte. ⌟