



Ungeschminkt
Von Barbara Rohrhofer

Oida, a Opfa!

Gefühle drei Jahre hab' ich zuhause gegen die Begrüßung „Hey Oida“ gekämpft – so lange, bis selbst Kindergartenkinder „Oida“ statt „Hallo“ sagten und es für Teenager langsam, aber sicher uncool wurde.

Aber kaum ist das eine Übel weg, kommt ein anderes daher. Derzeit sind alle, inklusive meiner selbst, „echte Opfer“. Egal, ob ich müde von der Arbeit nach Hause komme, über lange Einkaufsschlangen vor Supermarktkassen jammere oder von der gestressten Freundin erzähle. Das große Kind tröstet mich, indem es sagt: „Hey Mama, ihr seid wirklich alle volle Opfer!“

Echte Opfer sind natürlich aber auch jene Mitschüler, die drei Wochen vor den Sommerferien noch von der Lehrerin geprüft werden. Oder die Oma, die erzählt, fünf Stunden im Garten gearbeitet zu haben. „Hey Oma, du Opfer!“, sagt das Kind, und die Großmutter schaut erstaunt: „Was hat er gesagt?“

„Nichts von Bedeutung“, beruhige ich die Mitmenschen und sage: „In den Augen des Pubertierenden sind wir alle Opfer, da wir ein Leben führen, das alles andere als ein Kindergeburtstag ist: arbeiten, einkaufen, putzen, kochen...“

Das Kind, bereits in Ferienlaune, kann sich ein derart uncooles Leben wohl niemals vorstellen – so lange, bis es Zahnschmerzen bekommt und nicht alleine zum Arzt gehen kann. „Bitte, Mama, komm mit!“, fleht der junge Mann, und ich eile mit ihm in die Praxis. Dort stuft er anfänglich alle Akteure als „Opfer“ ein, bis er selbst am Stuhl liegt und in die Opferrolle schlüpft. In Sekundenschnelle benötigt er die Hand der Mutter. Zuhause dann braucht er mentale Unterstützung und schnaubt: „Wow! Heut' bin ich das volle Opfer.“

E-Mail: b.rohrhofer@nachrichten.at

Weinshow im Wasserschloss Parz Rauch kochte prima, Rauch siegte

Wieder einmal eine neue Bühne für die Weinshow der OÖNachrichten: Erstmals gastierte die Show im Wasserschloss Parz in Grieskirchen. Hier hat sich vor drei Jahren Haubenkoch Roman Rauch mit seinem Restaurant „Castelvecchio“ einquartiert.

Einen schöneren Rahmen für die Show kann es wohl kaum geben. Roman Rauch bewies mit seinem Menü, dass er zu Recht eine „Haube“ trägt, und der Service war so perfekt, flott und nett, dass das junge Team von den 110 Gästen Zwischenapplaus bekam.

Thema der 43. Weinshow waren Sauvignon Blanc und Morillon (Chardonnay) Jahrgang 2010 aus der Steiermark. Alle Weine waren wie immer von OÖNachrichten-Fein- und Weinspitz Peter Hirsch ausgetastet worden.

Es ist ein netter Zufall, dass das Weingut Rauch, mit der Castelvecchio-Familie Rauch nicht verwandt und ihr bisher unbekannt, beim Sauvignon gewonnen hat (siehe unten).

„Wie immer habe ich versucht, neben renommierten Winzern, deren Weine nicht unbedingt preisgünstig sind, auch Weine nicht so bekannter Betriebe zu finden, bei denen die Qualität, aber auch der Preis passt“, begrüßte Hirsch die Gäste. Und fügte hinzu: „Das Weingut 2010 war wetterbedingt auch in der Steiermark sehr schwierig. Frost, viel Regen, Hagel, die Ernte war klein wie seit Jahrzehnten nicht. Wir werden ja sehen, wie gut die Winzer mit diesen Bedingungen zurecht gekommen sind. Los geht's mit der Verkostung.“

Für diese Exklusiv-Veranstaltung für „OÖNachrichten“



Die mittelalterlichen Gemäuer des Wasserschlosses Parz boten eine perfekte Kulisse.

Leserinnen und -Leser hatte Hirsch 13 Sauvignons und 9 Chardonnays (= Morillon) organisiert. Von jedem Wein gab es 12 Flaschen. Wie immer galt: Jener Wein, der als erster ausgetrunken ist, wird „Show-Sieger“ – weil er offenbar am besten geschmeckt hat. Zusätzlich gab es auch diesmal eine Expertenwertung (siehe unten). Die Gäste haben übrigens deutlich lieber Sauvignon als Chardonnay getrunken, Sieger aber gab es bei beiden Rebsorten.

Roman Rauch ließ während der Verkostung (da braucht's schon eine ordentliche Unterla-

ge) Brötchen mit Grammel-schmalz, Liptauer und Speck servieren. Weiter ging es gut steirisch mit leicht italienischem Einschlag: Brot mit Kürbiskernaufstrichen, Schafskäseterrine mit Ofentomaten, Lammfilet im Ciabattamantel, Wurzelfleisch vom Seesailing mit steirischem Kren und Heurigen, steirische Maishendelbrust auf Eierschwammerlrisotto und Rosmarinjus, Käseauswahl und ein feines Dessertbuffet.

Nächste OÖN-Weinshow im September. Infos dazu Ende Juli in den OÖNachrichten.



Familie Rauch: tolle Gastgeber

DIE ERGEBNISSE DER 43. OÖNACHRICHTEN-WEINSHOW

Die Gästewertung

Sauvignon Blanc

- Als erster ausgetrunken und Show-Sieger: Ottersbachtal, **Weingut Rauch**, St. Peter/Perbersdorf, 03477 / 25 10, 7,20 Euro
2. Klassik, **Gründl**, Labuttendorf, 031 84 / 23 18: 7 Euro
3. Therese, **E. & W. Polz**, Spielfeld, 03453 / 23 01, 17,45 Euro; Classic, **Tschermonegg**, Glanz/Weinstraße, 03454 / 326, 9,30 Euro
4. Jungfernhang, **Peter Skoff**, Kranachberg, 03454 / 61 04, 10,50 Euro
5. Klassik, **Wohlmuth**, Freising/Kitzeck, 03456 / 23 03, 10,50 Euro; Klassik, **G. & B. Muster**, Pössnitzberg/Glanz, 0664 / 85 888 20, 7,30 Euro; Klassik, **Gross**, Ratsch/Weinstraße, 03453 / 25 27, 11,90 Euro
6. Steinbruch/Schmiernberg, **Moser** (höchst gelegenes Weingut), Leutschach, 03454 / 64 02, 11,50 Euro; Klassik, **Triebel**, St. Anna, 03158 / 25 30, 7,50 Euro
7. Steil-Sausal, **Harkamp**, St. Nikolai, 031 85 / 30 630, 11,40 Euro; Alegria, **Georgiberg**, Burghausen, 03453 / 20 24, 10,70 Euro; Untere Ranz, **Domäne Müller**, Burghausen, 03464 / 21 55, 13,99 Euro.

Morillon / Chardonnay

- Show Sieger: Steinbach, **Lackner-Tinnacher**, Gamlitz, 03453 / 21 42, 15 Euro; Und: Klassik, **Leitnerhof**, Schattauberg, 03113 / 26 06, 5,90 Euro
2. Eckberg, **Brolli-Arkadenhof**, 03453 / 23 41, 8 Euro; Mariengarten, **Muster.gamlitz**, 03453 / 23 00, 9 Euro
3. Klassik, **Adam-Lieleg**, Leutschach, 03453 / 61 15, 6 Euro; Klassik f, **Frauwaller**, Straden, 03473 / 71 37, 8,10 Euro
4. Klassik STK, **Winkler-Hermaden**, Karpfenstein, 03157 / 23 22, 8,60 Euro



Sauvignon Blanc setzte sich durch.

Die Expertenwertung

Sauvignon Blanc

- Diplom-Sommelière Sabine Gründling und Peter Hirsch werteten nach dem 20-Punkte-System. Weine „gut & günstig“ wurden etwas aufgewertet. Ab 15 Punkten gilt: „empfehlenswert“.
- 18 Punkte: Jungfernhang, **Peter Skoff**, Kranachberg;
- 17,5 : Classic, **Tschermonegg**, Glanz/Weinstraße; Therese, **E. & W. Polz**, Spielfeld/Grassnitzberg; Klassik, **Wohlmuth**, Freising/Kitzeck; Klassik, **Gross**, Ratsch/Weinstraße
- 16,5: Klassik, **Gründl**, Labuttendorf; Klassik, **Triebel**, St. Anna;
- 16: Untere Ranz, **Domäne Müller**, Burghausen; Steil-Sausal, **Harkamp**, St. Nikolai; Ottersbachtal, **Weingut Rauch**, St. Peter/Perbersdorf; Klassik, **G. & B. Muster**, Pössnitzberg/Glanz;
- 15,5: Steinbruch/Schmiernberg, **Moser**, Leutschach;
- 15: Alegria, **Georgiberg**, Burghausen

Morillon / Chardonnay

- 17,5 Punkte: Klassik, **Adam-Lieleg**, Leutschach; Mariengarten, **Muster.gamlitz**, Gamlitz/Grubtal;
- 17: Steinbach, **Lackner-Tinnacher**, Gamlitz; Eckberg, **Brolli-Arkadenhof**, Gamlitz; Klassik STK, **Winkler-Hermaden**, Kapfenstein;
- 16,5: Klassik, **Leitnerhof**, Schattauberg; Klassik f, **Frauwaller**, Straden;
- 16 Gamlitzberg, **Strauss**, Gamlitz, 0664 / 44 24 128, 8 Euro;
- 15: Klassik, **Stelzl**, Leutschach (034 34 / 54 340 (6,50 Euro)
- Adressen/Telefonnummern, falls hier nicht angegeben, siehe links.



Auch die Wein-Experten waren begeistert.

Tageshoroskop
von RENATE PLETZ

20. Juni

LIEBE
 BERUF
 GELD
 GESUNDHEIT

LIEBE Verhandlungsgespräche und finanzielle Dinge sind leider nicht vom Glück begünstigt.

BERUF Ihre Gefühlswelt ist im Gleichgewicht. Freuen Sie sich auf einen problemlosen Tag.

GELD Kreativität in Herzensangelegenheiten fördert heute die partnerschaftliche Harmonie.

GESUNDHEIT Ein guter Tag, um Ihre finanzielle Situation zu prüfen und vielleicht einiges zu ändern.

LIEBE Wohlwollende Unterstützung gibt es heute von allen Seiten. Nehmen Sie Ihre Chancen wahr.

BERUF Geben Sie sich heute wirklich Mühe und leisten Sie bei Ihrem Schatz Überzeugungsarbeit.

GELD Beim Gedanken an künftige Entwicklungen sollten Sie nicht auf Ihre Finanzen vergessen.

GESUNDHEIT Wenn Sie realistisch genug sind, können Sie die beruflichen Weichen auf Erfolg stellen.

LIEBE Beruflich gibt es heute grünes Licht. In der Liebe steht die Ampel noch immer auf Rot.

BERUF Wenn Gefühl den Willen lenkt, kann das zu einer finanziellen Fehlentscheidung führen.

GELD Genießen Sie einen positiv turbulenten Tag, an dem Berufliches viel Erfolg bringt.

GESUNDHEIT Um Irrtümern vorzubeugen, sollten Sie Ihre Beweggründe genau unter die Lupe nehmen.

positiv
 neutral
 Vorsicht

E-Mail: leben@nachrichten.at
Internet: www.nachrichten.at
Leben Heute Fax-Nr. 0732 / 78 05-463