

eren Universum reisen, mit Klima-CheckIn
wundern und Slow Food genießen.

genießen



Museum. Rund um Wolfgang Amadeus Mozart werden drei Jubiläen gefeiert: 260. Geburtstag, 175 Jahre Mozarteumorchester, 60 Jahre Mozartwoche. „Jedermann“ steht in Salzburg natürlich auch auf dem Programm - und übrigens auch in Parnsdorf, wo Barbara Karlich als Buhlschaft auftritt (Bild 5; www.theatersommer.info).

SLOW FOOD & STRESS-DEPONIE

Am 3. Mai eröffnete in Wien mit dem „sehssaal“ ein neuer Projekt-raum, der sich als Plattform zur Reflexion des Raumverständnisses sowie als Forum für künstlerische, architektonische und gesellschaftspolitische Artikulationen versteht (www.sehssaal.at; Bild 6). Wer sich in Wien genussvoll nachhaltig ernähren will (www.slowfood-wien.at), tut dies u. a. bei Jürgen Wolf. Der Chef und Koch des Gasthauses Wolf kauft von den Schlachtereien seines Vertrauens nur ganze Tiere und verarbeitet sie im wahren Sinne des Wortes „from nose to tail“ (www.gasthauswolf.at). Im Konzeptlokal der Wiener-Szene-Bäckerei Joseph stammen nicht nur alle Zutaten von ausgesuchten Bioproduzenten aus der Region, sondern sogar die Einrichtung (www.joseph.co.at). Bei der Entspannung helfen die Massage-Experten in der www.stressdeponie.at.



Wein, Design & Pferde

Wie die „neue Generation“ Genuss, Design und Nachhaltigkeit vereint, zeigt Lisa Pfnaisl im renommierten Deutschkreutzer Familienweingut mit ihren „Offspring“-Weinen. Interview über „Geschenke der Natur“, Musik und Zeitungspapier als der neuen Seide.

Offspring heißt Nachwuchs. Was macht der Nachwuchs anders?

Lisa Pfnaisl: Meine *Offspring Wrapped Wines* sind in ausgesuchtes Recyclingpapier verpackt, das mit dem Zertifikat „blauer Engel“ ausgezeichnet wurde. Darunter verbirgt sich eine besonders leichte Flasche aus 100 % Altglas, die für weniger CO₂-Ausstoß bei Produktion und Transport sorgt. In die Flasche kommt nur, was uns die Natur schenkt, und das gänzlich ungeschminkt, oft ungefiltert.

Offspring ist auch eine Band, das passt zum punkigen Schrift-Design. Zufall?

Ja. Zuerst hatte ich den Namen im Kopf. Offspring ist perfekt. Und jeder, der die Band kennt, ist grob gefiltert die Zielgruppe. Das Design ist wie der Wein: neu, frech, anders, von jung für jung, aber doch mit Bezügen zur Tradition. Mein Opa hat seinen besten Wein in Seidenpapier eingewickelt, wir nehmen jetzt Recyclingpapier.

Ist Zeitungspapier die neue Seide?

Schaut fast so aus, ja. Gerade für unsere Generation, die vielfach bewusster genießt. Unsere Weingärten halten wir mit verschiedenen biodynamischen Methoden schädlingsfrei. Unter anderem haben wir ein Nützlingshotel, wo zum Beispiel Marienkäfer wohnen, die die Schädlinge aus den Weingärten vertreiben.

Kommt Ihr Pferd auch zum Einsatz?

Nur bei der Qualitätskontrolle. Andere fahren mit dem Quad, ich reite durch die Weinberge. Sonst gibt es bei uns keine Tierarbeit (lacht).

Offspring ist vegan, nachhaltig, ökologisch. Warum?

Ich will möglichst natürlich arbeiten. Zum einen kann man als Unternehmerin viel für die Nachhaltigkeit beitragen, zum anderen ist es spannender, insektizidfrei, pestizidfrei, ungeschönt im Keller zu arbeiten. Ich experimentiere viel herum, in die Flasche kommt nur Top-Qualität.

Lisa Pfnaisls Offspring-Weine sind als Cuvée Weiß, Cuvée Rot und Merlot erhältlich. www.weingut-pfnaisl.at
www.offspring-wein.com

