



## Leidenschaft für Winzerinnen

Nur Weine von Winzerinnen verkauft Madlaina Sladeczek-Dosch in ihrer Vinothek Vinodea in der Lange Gasse. „Aber auch die Qualität spielt eine Rolle und ich will eine Vielfalt an Herkunftsregionen anbieten können“, so die gebürtige Schweizerin. Die Liebe zum Wein hat sich erst in Wien entfacht: „Hier ist man einfach von Weingärten umgeben!“

Bei einem Kellerwirtschaftskurs lernte sie Winzerin Anna Hoffmann aus dem Burgenland kennen und die Idee, nur Weine von Winzerinnen in einer Vinothek anzubieten, ist so entstanden. Was eigentlich nur als Hobby gedacht war, wurde schließlich zum Beruf. Doch warum die Konzentration auf Winzerinnen? „Viele Frauen arbeiten im Stillen. Ich will sie vor den Vorhang holen. Vor allem in den 80er Jahren haben es Winzerinnen nicht einfach gehabt, ihre Unternehmen aufzubauen. Außerdem habe ich den Eindruck, dass sie einen viel emotionaleren Zugang zum Weinanbau haben und leidenschaftlicher sind als ihre männlichen Kollegen“, erklärt Sladeczek-Dosch.

Wer die kleine Weinhandlung betritt, dem fallen die Dopplerflaschen auf. Einige Weingüter haben sich zusammengeschlossen und befüllen nun die sonst so negativ konnotierte Zwei-Liter-Flasche mit Top-Weinen. Madlaina Sladeczek-Dosch verkauft die Kult-Flaschen vom Weingut Wiederstein und bietet einen Merlot und einen Zweigelt an. „Mit dieser Flasche gehen für viele Wiener Erinnerungen an alte Zeiten einher. Außerdem ist sie praktisch: Man hat mehr zu trinken und muss weniger zum Glascontainer schlep-

pen.“ Derzeit findet man in den Regalen von Vinodea nur Schweizer und österreichische Weine. Doch das ändert sich bald. Madlaina Sladeczek-Dosch hat schon einige Winzerinnen in Slowenien, Deutschland und Italien besucht, und die besten Tropfen wird es schon bald in der Weinhandlung zu kaufen geben. Auch einen Tipp gegen einen Kater hat die Weinexpertin: „Auf jedes Glas Wein ein Glas Wasser. Aber auch bei Top-Weinen gilt: Mit Maß trinken. Sonst drohen auch hier Kopfschmerzen.“

**Wo: 8., Lange Gasse 72**  
**Öffnungszeiten: Mo 16–18 Uhr, Di und Mi von 11–18 Uhr, Do und Fr von 11–19 Uhr, Sa 11–14 Uhr**  
**Kontakt: [www.vinodea-weinhandlung.at](http://www.vinodea-weinhandlung.at)** ■



Fotos: Christian Pichler

## Pionier am Stephansplatz

Ganze 1800 Produkte bietet Ludwig Köstler in der Vinothek St. Stephan an. Neben unzähligen Weinen hat sich der 51-Jährige auch auf Rum und Whisky spezialisiert. Aber Lebensmittel bzw. Alimentari wie Olivenöl, Balsamicoessig und andere Delikatessen dürfen für Herrn Köstler nicht fehlen. Er ist es, der die Trends erkennt, bevor sie in allen Regalen stehen.

Im Jahre 1976 wurde die Weinhandlung als erste ihrer Art am Stephansplatz gegründet. Damals wurden dort schon Weine wie Rioja angeboten. „Da wussten die Leute ja noch gar nicht, wie man das ausspricht“, lacht der gebürtige Oberösterreicher, der die Vinothek 2003 übernommen hat. Seit Beginn ist die Weinhandlung ein Ort, der kulinarisch die Türen in die weite Ferne öffnet. Wein aus Neuseeland oder Südamerika sind natürlich im Sortiment. Doch eigentlich findet man bei Ludwig Köstler die Trends, bevor sie im nächsten Jahr im Supermarkt zu finden sind. Bei ihm haben die Kunden nach Gin und dem passenden Tonic gefragt, bevor der Cocktail boomte. Heuer hat der Experte einen aromatisierten Schaumwein im Angebot. Der Kenner prognostiziert: „In ein paar Monaten verkaufen das die Ketten, dann ist es für mich nicht mehr interessant.“

Während andere erst durch Corona auf Lieferdienst umstellten, gehörte dieser Service für Köstler schon immer zum Geschäft. Aber er liefert nicht nur frei Haus, sondern gibt auch die passenden Rezepte zu seinen Weinen. Noch etwas Exklusives bietet Herr

Fotos: Christian Pichler

Köstler an: Einen Top-Wein in einer Doppler-Flasche – als Erinnerung an das Pandemie-Jahr „Annus horribilis“. Achtung: Es gibt nur 300 Stück! Eine Pionierrolle nimmt nicht nur die Vinothek ein, sondern auch der Protagonist in der Vinothek St. Stephan. Als der 51-Jährige 1990 das Sommelier-Diplom machte, war er der erste Jahrgang der neuen Ausbildung. Seit über 30 Jahren ist er im Wein-Geschäft und kennt es fast in- und auswendig. Aber in manchen Ländern setzt Köstler sogar Spione ein. „Für die griechischen Weine habe ich einen Mann, der mir den Kontakt zu den edlen Tropfen herstellt. Den guten Wein trinken die Griechen nämlich gerne selbst“, scherzt der Sommelier.

**Wo: 1., Stephansplatz 6**  
**Öffnungszeiten: Montag bis Freitag von 9.30–18.30 Uhr, Samstag von 9.30–17 Uhr**  
**Kontakt: [www.vinothek1.at](http://www.vinothek1.at)** ■

