

*Kochen & Geniessen*

Artikel vom 04.02.2006

**AM RANDE**

Als Likör und Mineralwasser

**Salzburg (oe).** Bei Mozart-Produkten ist auch flüssig schon lange kein Fremdwort mehr. Den Mozartkugel-Likör gibt es in der kugelförmigen Flasche in verschiedenen Größen.

Dass es nicht immer Alkohol sein muss, zeigt die bayerische Brauerei Riegele. Sie bietet das Mineralwasser „Mozarts Quelle“ an. Das allerdings würde dem Noten-Genie nicht ganz gerecht, ist doch überliefert, dass Mozart weltlichen Freuden und Genüssen durchaus zugetan war. So führte wohl auch kein Weg daran vorbei, Mozart-Wein zu kreieren. Winzer Thomas Schandl aus Pöttelsdorf im Burgenland: „Ich hatte von Anfang an die fixe Idee, dass dieser Wein eine Hommage an Mozart sein muss.“ Er recherchierte, ob es schon einen Wein mit diesem Namen gibt. Gab es nicht, allerdings hatte die „Mozart Destillerie“ in Salzburg das Markenrecht in der Klasse für alkoholische Getränke.

Thomas Schandl überlegte sich ein Konzept, stellte dies dem Unternehmen vor, und man schloss einen Deal. Der Mozart-Wein soll als hochwertiges, exklusives Produkt etabliert werden. „Mozart 2006 Hommage“ heißt er, und wird fast ausschließlich in der gehobene Gastronomie angeboten. Es gibt ihn in zwei Abfüllungen: Blaufränkisch 2003, 18 Monate in Eichenfässern gereift, und eine Cuvee aus Blaufränkisch, Zweigelt und Cabernet Sauvignon. Die Salzburger Stiegl-Brauerei indes braut ein Mozart-Bier für jedermann.

Auch in Kochbüchern findet sich Mozart wieder. Darin gibt es Mozart-Cola, Amadeus-Gummibärli oder auch Cremespinat Don Giovanni zu entdecken. Der Schauspieler Sascha Wussow wiederum hat 150 Rezepte aus der Zeit des Komponisten gesammelt und diese zusammen mit Anekdoten als Kochbuch herausgebracht.

[Fenster schließen](#)

© Nordkurier.de am 31.03.2006