



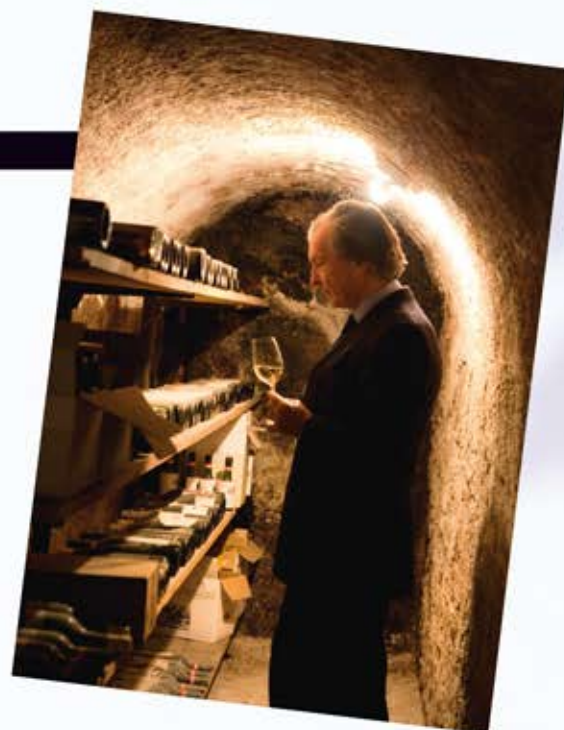
Alte Weißweine aus Österreich zaubern Friedrich Stickler ein Leuchten in die Augen – dazu noch die geeignete Vintage-Karaffe, und die Bescherung ist perfekt

Fotos: Renée Del Missier (2)/Requisite: Trixi Radda/Agentur Perfectprops, beigestellt, Maunlius, iStock



Nur noch vier Wochen bis Weihnachten! In der Welt des Savoir-vivre gibt es jede Menge brillanter Ideen für exklusive Geschenke. Wir haben bekannte Gourmets nach ihren besonderen Wünschen an das Christkind gefragt und danach, wie sie zu Hause das große Fest zelebrieren.

TEXT SYLVIA M. SEDLNITZKY



Stickler befasst sich seit seiner Jugend mit Wein. Die Achtung vor seinen Gästen spiegelt sich in der Weinauswahl wider

# WÜNSCH DIR WAS!



**FRIEDRICH STICKLER**  
Vorstand Österreichische Lotterien  
und Weinkenner

Die großen Weine aus dem Bordeaux erkennt der ausgewiesene Wein-Connaisseur Friedrich Stickler meist auf Anhieb, befasst er sich doch schon seit seiner Jugend mit Wein. »Mein Vater war Prokurist bei einem internationalen Weinhändler, und ich wurde schon sehr früh mit Wein konfrontiert, jedoch immer vernünftig und maßvoll.« Seit einiger Zeit findet er allerdings auch an roten Burgundern Gefallen. »Es muss freilich nicht unbedingt ein sündteurer Romanée-Conti zu hohen Festtagen wie Weihnachten getrunken werden. Mich freut genauso ein schöner Chambertin oder andere preisgünstigere Nebenbuhler aus der Umgebung«, so der Kenner bescheiden. Noch mehr Freude kann man dem studierten Landwirt zum Fest der Feste jedoch mit alten Weißweinen aus Österreich machen. »Ich weiß, da bin ich sehr konservativ und anders als alle anderen Weinfreunde, aber ich liebe diesen speziellen Ton der alten Jahrgänge. Da bin ich

Patriot, denn vor allem unsere alten Österreicher sind für mich ein einzigartiges Geschmackserlebnis!« So viel Enthusiasmus und Sammelleidenschaft zaubern ihm ein Leuchten in die Augen. »Leider sind diese schwer zu bekommen, da man in Österreich ganz anders als in Frankreich nichts vom Weißweinsammeln hält.« Doch im Weinkeller des Stiftes Klosterneuburg, »übrigens eine tolle Mannschaft dort«, wird der studierte Landwirt des Öfteren fündig und behandelt die »alten Wei-

ßen« mit Achtung und viel Respekt vor der Kunst des Weinmachens. »Mich fasziniert die Herstellung wahnsinnig.« Deshalb wird Wein bei Einladungen in sein Privat-Refugium stets mit Stil genossen: »Die Achtung vor meinen Gästen spiegelt sich nämlich in der Qualität des angebotenen Weines wider.« Aber auch nur zu zweit mit seiner Frau Berit wird der Umgang mit Wein immer zelebriert. »Besonders dann, wenn wir ganz gemütlich und entspannt ein Buch lesen und klassische Symphonien hören«, so der Feinsinnige.

## MEINE WUNSCHLISTE

### GLASKARAFFEN

»Vintage-Karaffen sind perfekt für meine Vorliebe für alte Weißweine.«

### EINE REISE INS BORDELAIS

»Ins Château Mouton-Rothschild würde ich gerne nochmals fahren oder aber auch ins Château Cheval Blanc.«

### »FOOD & WINE GUIDE« VON ANTHONY GIGLIO

»Ich wünsche mir alle neuen Bücher, aus denen ich etwas über Wein lernen kann.«

### EINE AUSBILDUNG ZUM ÖNOLOGEN

»Die faszinierende Herstellung von Wein möchte ich einfach noch besser verstehen.«

## WEIHNACHTEN IM HAUSE STICKLER

Zu den Feiertagen wird zu Hause in Klosterneuburg Familie gelebt. »Wir halten es ganz traditionell und feiern nach Möglichkeit mit meinen Kindern und immer mit unseren Eltern. Da diese jedoch sehr betagt sind, geht's schon nachmittags in die Kirche.« Danach wird in aller Ruhe gemeinsam Fondue gegessen. »Den Salat dafür bereitet meine Berliner Schwiegermutter nach einem altbewährten Familienrezept zu.«



**MARIKA DEMNER**  
Fashionscout und Gastgeberin

**W**enn die beiden Kreativen Marika und Mariusz Demner ein Fest geben, ist selbstverständlich allein schon die Tischdekoration ein Feuerwerk für die Augen. Dafür zeichnet freilich nur die Gastgeberin verantwortlich. Die warmherzige Italienerin mit ungarischen Wurzeln liebt die Cotto-Farbtöne ihrer Heimat, in deren Umfeld sie »am liebsten saisonal abgestimmtes Gemüse« üppig drapiert. Jede Einladung muss bei ihr ein anderes Motto und damit den passenden Tischschmuck haben. »Ich liebe es vor allem, sehr originell zu gestalten. Mit meiner bunten Tafelgeschirrsammlung aus Positano kann ich farblich sehr flexibel bleiben. Da wünsche ich mir mehr davon.« Vorzugsweise wird ihren Gästen gesundes, leichtes Essen, »am liebsten Fisch und Gemüse, aber dafür in vielen Gängen«, serviert. Da steckt jede Menge Arbeit und Organisation dahinter: Zuvor wird das Menü genau mit der Köchin geplant, die aparte Dame des Hauses lässt es sich aber nicht nehmen, »auf jeden Fall« selbst einzukaufen. Gemeinsam werden dann Antipasti, Primi Piatti und Secondi zubereitet, und freimütig gesteht sie: »Kurz vor dem Servieren rufe ich meist noch meine Freundinnen in Italien an, die mir noch den einen oder anderen heißen Tipp geben, damit es meinen Gerichten auch nicht an Raffinesse mangelt.« Neben der visuellen Gestaltung ist der Mode-Trendsetterin auch warmes Licht während des Essens enorm wichtig: »Das verleiht einem genussvollen Abend erst das richtige Ambiente.« Und da dürfen gute Kerzen nicht fehlen. »Deshalb hätte ich zu unseren Festtagen gerne auch die schönen Kerzenleuchter von Armani.«

**WEIHNACHTEN  
IM HAUSE DEMNER**

»Wir nützen die langen Ferien und versuchen, diese Zeit mit der Familie in warmen Gefilden zu verbringen.«

**MEINE WUNSCHLISTE**

**KRISTALLGLÄSER**

Noch mehr alte Wiener Kristallgläser – »wo kein Glas dem anderen gleichen darf«.

**LEINENTISCHTÜCHER**

Aus Italien von der Schwäbischen Jungfrau – »davon kann ich auch nie genug haben«.



Marika Demner liebt ihre bunte Tafelgeschirrsammlung, die ihr farbliche Flexibilität bei der Tischgestaltung gibt



Fotos: Renée Dal Missler (2), iStock (2), beigestellt (3)



## GABI SPIEGELFELD

Lobbyistin und Immobilienspezialistin

**D**ie quirlige Netzwerkerin überlässt nichts dem Zufall – schon gar nicht beim Kochen! Bei Gabi Spiegelfeld muss Selbstfabriziertes nämlich nicht nur gut schmecken, sondern auch technisch top zubereitet sein. Selbst Florian und Maximilian verlangen schon danach – treten die beiden erwachsenen Söhne doch so ganz in Mamas Fußstapfen. »Da ich mich über zwei Spitzenköche in meinem Haushalt freuen darf, muss ich natürlich entsprechendes Equipment bereitstellen.« Gute Messer sind für Gabi Spiegelfeld das Um und Auf für gutes Gelingen. »Meine alten Messer wurden von meinen Söhnen ohnehin als ungeeignet beurteilt und sofort entsorgt.« In Berlin hat sie die richtigen gefunden. »Da hab ich ein ganz tolles Geschäft für Küchenaccessoires entdeckt, die Firma Holzapfel. Dort gibt es einfach alles, was mein Köchinnen-Herz begehrt. Von dort hätte ich furchtbar gerne die japanischen Vollstahlmesser zum Fest.« Eine echte Errungenschaft wäre für die passionierte Hobby-Garerin aber auch das Profi-Kochgeschirr von Demeyere: »Die Pfanne für den Fisch sollte beschichtet sein, denn da brauche ich keine Bratrückstände für den Saft, und der Fisch legt sich nicht an.« Die beiden Söhne bestehen als Fleischtiger natürlich auch auf die passende Steakpfanne. »Selbstredend muss dann auch noch die unbeschichtete Edelstahlpfanne her.« Doch mit den Wünschen ans Christkind ist bei Gabi Spiegelfeld, die übrigens auch eine hervorragende Gastgeberin ist, noch lange nicht Schluss. Trotz ihrer perfekt ausgestatteten Profiküche haben es ihr die »scharfen Helfer« angetan. Heimlich träumt sie noch von einer original Profitec Nostalgia 300 – dem Rolls-Royce unter den Prosciutto-Schneidemaschinen. Und knallrot müsste sie sein. »Na ja, wünschen werde ich sie mir ja noch dürfen«, so die Gründerin des »Klubs für Frauen« augenzwinkernd.

Gabi Spiegelfeld wünscht sich Kupferkochgeschirr in allen Größen



## WEIHNACHTEN IM HAUSE SPIEGELFELD

Für die Patchworkfamilie hat sich der 23. 12. als optimaler Termin für eine Feier mit allen Kindern ergeben. »Da überleg ich mir jetzt schon den Speiseplan für den besonderen Abend.« Und um nicht zu lange in der Küche zu stehen, lässt sie sich früh genug inspirieren: »Ich suche mir jetzt schon kreative kalte und vor allem zeitsparende Gerichte aus.« Und am Heiligen Abend will sie ganz entspannt mit ihrem Mann auf Kurzurlaub nach Rom fliegen. >

## MEINE WUNSCHLISTE

### COOKING CHEF VON KENWOOD

»Der hat eine Induktionsplatte und eine Rührschüssel und ist für warme Saucen geradezu ideal, da gibt es kein Gerinnen mehr.«

### KUPFERKOCHGESCHIRR

»Das wünsche ich mir in allen Größen, denn es eignet sich sogar gut zum Servieren, weil es so schön ist.«







**BEATE SCHULLIN**  
Schmuckexpertin  
und Feinschmeckerin

**D**ass Beate Schullin für höchste Qualität und trendiges Design in Sachen Juwelen steht, ist hinreichend bekannt. »Doch mein Qualitätsanspruch zieht sich eigentlich durch alle Lebensbereiche, und dazu zählen eben auch das Essen bzw. die richtigen Nahrungsmittel.« Deshalb kann es der geborenen Kärntnerin einerseits nicht frisch genug und andererseits nicht gesund genug sein: »Am besten Fisch direkt aus dem See.« Aber auch frisch gefangene Bachforellen aus glasklarem Gebirgswasser liebt die begeisterte Outdoor-Sportlerin: »Der einmalige Geschmack weckt Kindheits-erinnerungen in mir. Leider sind diese Fische jedoch kaum noch zu bekommen.« Und da sich die Schmuckdesignerin zum Weihnachtsfest dann doch auch mal eine kleine süße Verführung erlaubt, sind Demels Fragilités ihr absoluter Christmas-Favorit. »Ich gestehe, dass diesen gerade mal die Macarons von Ladurée aus Paris Konkurrenz machen können, doch dorthin komme ich nur selten. Aber wer weiß, vielleicht liest ja einer meiner Söhne den Falstaff und legt mir diese luftige Nascherei heuer unter den Christbaum.«

**WEIHNACHTEN  
IM HAUSE SCHULLIN**

»Meistens fahren wir in unser Haus am Wörthersee und nehmen uns zu den Feiertagen eine kurze Auszeit. Dann koche ich ganz gemütlich einen Sulmtaler Kapaun oder eine Bio-Poularde vom Benediktinermarkt in Klagenfurt« – übrigens ein Pflichtbesuch für Frau Schullin bei jedem Kärnten-Aufenthalt. »Davor mache ich mit meinen Männern einen ausgedehnten Winterspaziergang im Bodental, meiner absoluten Lieblingsgegend in meiner Heimat.«

**MEINE WUNSCHLISTE**

**FLOR-DE-SAL-SET**

»Da schmeckt man erst den Unterschied zu herkömmlichen Salzen.«

**EIN KOCHKURS BEI JOHANNA MAIER**

»Ich habe über ihre neue Kochschule in Filzmoos gelesen, und mich reizt dabei die Kombination Wandern und Kochen.«

**TRÜFFELKÄSE AUS UMBRIEN**

»Wir essen zwar kaum Käse, aber da kann ich nicht Nein sagen.«



Süß und salzig:  
Zur gelungenen  
Geschenkekombination  
gehören für Beate Schullin  
Demels Fragilité  
und Flor de Sal

