



AUSTRALIENS /// AUSTRALIA'S

GOURMET DESTINATION

Das weltweit für seinen Shiraz bekannte Barossa-Tal in Südastralien ist ein Paradies für Weinliebhaber und Gourmets.

Globally renowned for its Shiraz wine, South Australia's Barossa Valley is a wine and food lovers' paradise.

Angesichts der vielen lutherischen Kirchen, die in der Landschaft verstreut sind, ist der deutsche Einfluss im Barossa-Tal kaum zu übersehen. Zum alten Land gibt es nach wie vor eine starke Glaubensverbindung, die Kirchen sind sonntagsmorgens voll und die Kinder der lokalen Bevölkerung gehen in lutherische Volksschulen. Deutsche Siedler trafen ab den späten 1830er-Jahren in Südastralien ein und waren die ersten, die Pionierarbeit für die Weinherstellung in Barossa leisteten. Dieser Einfluss prägt auch heute noch die australische Weinindustrie: Viele Marken tragen die Namen ihrer Gründer und viele – wie etwa Henschke, 1862 von Johann Christian Henschke gegründet – werden weiterhin im Familienbetrieb geführt. Das Barossa-Tal liegt nur 60 Kilometer nord-östlich von Adelaide und ist leicht erreichbar. Wenn Sie es nicht eilig haben, können Sie in südöstlicher Richtung durch die Adelaide Hills fahren und in der historischen deutschen Stadt Hahndorf Halt machen. Dieser malerische Ort, benannt nach Dirk Hahn, der als Kapitän des Schiffes Zebra die ersten 188 deutschen Auswanderer nach Südastralien brachte und den Neuankömmlingen half, ein Stück Land zu erwerben, ist das Tor zu den Adelaide Hills. Nördlich von Hahndorf wartet eine idyllische Fahrt ins Barossa-Tal auf Sie.

DER „CIGAR“-WEIN

Einige der frühen Siedler, darunter Joseph Sepelt, experimentierten wegen des reichen rotbraunen Bodens und des mediterranen Klimas der Region mit Tabakanbau, doch die Blätter erwiesen sich als zu stark für losen Tabak und Schnupftabak. Es stellte sich heraus, dass sich das Tal am besten für den Weinanbau eignete, und so entstanden bald viele Weinberge. Ange-

TEXT & PHOTOS: SAMUEL SPURR

The Barossa Valley's German influence is plain to see from the many Lutheran churches dotting the landscape. The links to the old country through faith are still very strong, with churches filled on Sunday mornings and Lutheran primary schools educating the local population. German migrants were the first to pioneer winemaking in the Barossa, first arriving in South Australia in the late 1830s. This influence continues in the contemporary Australian wine industry with many brands bearing the names of founders. Many, such as Henschke, founded by Johann Christian Henschke in 1862, remain family operated.

Easily accessible, the Barossa is just 60 kilometres north-east of Adelaide. Those not in a rush can choose to make their way south-east through the Adelaide Hills, stopping in the historic German town of Hahndorf. Named after Dirk Hahn, who captained the Zebra transporting the first 188 German immigrants to South Australia and who secured a parcel of land for the arrivals, the picturesque town is the gateway to the Adelaide Hills. A scenic drive north from Hahndorf to reach the Barossa Valley awaits.

THE CIGAR WINE

Some early settlers, including Joseph Sepelt, experimented with tobacco farming due to the region's rich red brown soil and Mediterranean climate, however the leaf produced was considered too strong for loose tobacco and snuff and it became apparent that the valley best suited grape-growing and vineyards quickly flourished. With world famous wineries dotting the landscape it's impossible not to find a winery that creates

Sonnenaufgang
im Barossa-Tal
Sunrise in the
Barossa Valley



L.: Das Barossa-Tal wird wegen seiner Shiraz-Produktion sehr geschätzt

R.: Barossa ist der perfekte Ort, um die Kombination von Zigarren und Wein zu entdecken

L.: The Barossa Valley is highly regarded for its Shiraz production

R.: The Barossa is the perfect place to explore cigar and wine pairings

sichts der weltberühmten Weingüter, die sich über die Landschaft erstrecken, werden Sie absolut keine Schwierigkeiten haben, einen Wein Ihres Geschmacks zu finden. Der Besuch von Winzereien wie Seppeltsfield, Henschke, Grant Burge, Château Tanunda und Penfolds ist ein Muss. In der Weinkellerei von Yalumba trifft man auf „The Cigar“, einen Wein, der zwar nicht zur Begleitung einer Zigarre geschaffen wurde, sich aber als perfekter Partner dafür erwiesen hat – wenn auch zufällig. Benannt nach dem zigarrenförmigen Streifen Terra Rossa-Land in der Weinregion Coonawarra, erfreut sich dieser 2011er-Jahrgang großer Beliebtheit, und wie das Personal im Yalumba-Weinkeller berichtet, gönnen sich viele chinesische Besucher eine Flasche, um diese mit einer Zigarre zu genießen, während sie die Atmosphäre des majestätischen Hauptgebäudes des Weinguts auf sich einwirken lassen. Der Wein hat einen Hauch von Kirschen und dunkler Schokolade und zeichnet sich durch ein interessantes, würziges Aroma aus. Die Winzer bezeichnen dieses in Verkostungsnotizen als „getrockneten Salbei“, aber es erinnert eher ein wenig an Eukalyptus. In Kombination mit einer sehr frischen Montecristo Petit No. 2, komplementiert „The Cigar“ das erdige Aroma der Monte, besonders im letzten Drittel des Rauchverlaufs.

Neben Wein kann das Barossa-Tal auf seine Gourmet-Kultur stolz sein, wobei viele Erzeugnisse der Region von naheliegenden Farmen bezogen werden. Die meisten Weinkeller bieten Platten mit leichten Speisen oder Picknicks als Begleitung zu Weinverkostungen an, und das Anwesen von Peter Lehmann Wines ist der perfekte Ort, um eine Kleinigkeit zu essen und dabei den Sonnenschein zu genießen. Für Mahlzeiten in einem formelleren Ambiente stehen jede Menge Cafés und Restaurants zur Verfügung. Die Promi-Lebensmittelproduzentin und Autorin Maggie Beer und ihr Mann Colin eröffneten 1978 das Barossa Pheasant Farm Restaurant, das bestens

für seine Fasangerichte (aus lokalen Zuchtbetrieben) bekannt wurde. Inzwischen hat Maggie Beer's Farm Shop das Restaurant ersetzt und entpuppt sich als perfekter Ort für Frühstück oder einen leichten Lunch im Café oder an den im Freien aufgestellten Tischen. Der Shop bietet Ihnen Picknick-Körbe voll mit den besten Produkten des Geschäfts. Bevor Sie eine Entscheidung treffen und einen Korb kaufen, sollten Sie einen Rundgang durch das Geschäft machen, wo die Möglichkeit besteht, fast jedes Produkt zu probieren. Das Lord Lyndoch hat in Barossa aufgrund seiner Steaks einen hervorragenden Ruf und serviert Barossa Black Angus mit einer Perfektion, die so manches städtische Steakhouse in Verlegenheit bringen würde. Der Charme der alten Welt vermischt sich mit der Küche der neuen Welt im fig22, einem Restaurant, das sich im 1849 gegründeten Wheatsheaf Inn befindet, wo Sie sich Tapas und Holzofen-Pizza schmecken lassen können. Das Gasthaus diente ursprünglich als Raststation für Viehtreiber, die mit ihren Rinderherden in Richtung Norden bzw. Süden zwischen Port Adelaide und dem Hinterland umherzogen. Eine Chance für Begegnungen mit den Herstellern stellt der Barossa Farmers Market dar, wo man samstagsmorgens lokal hergestellte Produkte kaufen kann, darunter Mettwurst, Pastete, Fleisch- und Wurstdelikatessen sowie Brot.

AUFENTHALT

Es gibt eine Vielzahl an Unterkunftsmöglichkeiten, doch das in den Hügeln außerhalb von Lyndoch gelegene Abbotsford Country House ist ein idealer Aufenthaltsort. Weinkeller sind nur fünf Fahrminuten entfernt und andere weltbekannte Weingüter wie Penfolds, Henschke und Seppeltsfield befinden sich bloß weitere zehn Minuten die Straße hinauf in Tanunda, das heißt Ihre Basis liegt wirklich direkt beim Tor zum Barossa-Tal. Die Gastgeber Julian und Jane haben ihre Bürojobs in Sydney



a wine not to your liking. Seppeltsfield, Henschke, Grant Burge, Château Tanunda and Penfolds are must-visit wineries.

Encountered at Yalumba winery's cellar door, and although not produced to accompany a cigar – Yalumba's The Cigar makes a great cigar pairing, albeit accidentally. Named after the cigar-shaped stretch of Terra Rossa soil in the Coonawarra wine region, the 2011 release is popular, and staff at Yalumba's cellar door note that many Chinese visitors pick up a bottle and enjoy it with a cigar while soaking in the winery's majestic main building. The wine has hints of cherries and dark chocolate on the palate, and there is an interesting herbal taste and aroma to it. The winemakers pinpoint this as "dried sage" in tasting notes, but it is more akin to a light eucalypt flavor. Paired with a very fresh Montecristo Petit No. 2, The Cigar complements the earthiness of the Monte, particularly in the cigar's final third.

Beside wine, the Barossa prides itself on its gourmet food culture, with much of the region's produce sourced from nearby farms. Most cellar doors offer a light platter or picnic meal to accompany wine tasting, and the estate at Peter Lehmann Wines has perfect grounds for a bite to eat while enjoying the sunshine. If a more formal meal is required, a number of cafés and restaurants abound. Celebrity food producer and author Maggie Beer and her husband Colin established the Barossa Pheasant Farm Restaurant in 1978, becoming well-known for serving locally raised pheasant. Maggie Beer's Farm Shop replaced the restaurant and is the perfect place for a morning tea or a light lunch, providing picnic baskets full of the shop's best-selling products to be enjoyed in the café or at the outside tables. Before making a decision to buy a basket, wander around the store and taste almost every product on sale.

Well known in the Barossa for its steaks, the Lord Lyndoch serves Barossa Black Angus to perfection, embarrassing many city-based steakhouses. Old-world charm meets new-world cuisine at fig22, where you can enjoy tapas and wood-fired pizza in the Wheatsheaf Inn, built in 1849. The inn originally served as a

R.: Yalumbas The Cigar – ein anregender Wein, der eine sehr gute Begleitung für viele Zigarren darstellt

R.: Yalumba Winery's Menzies The Cigar – a thought-provoking wine that will pair well with a variety of cigars

vor über zehn Jahren hinter sich gelassen und heißen die Besucher mit herzlicher ländlicher Gastfreundschaft willkommen. Fragen Sie nach der Semmler Suite und begeben Sie sich mit einer Tasse Kaffee auf die Veranda, um herrliche herbstliche Sonnenaufgänge über den Gebirgszügen zu genießen – der perfekte Start für einen Tag, an dem Wein- und Gourmet-Entdeckungen auf Sie warten.

RAUCHEN

Was bei einem Fokus auf Wein und Essen jetzt noch fehlt, ist ein lokaler Zigarrenladen. Wenn Sie vergessen haben, Ihre Lieblingszigarren mitzubringen, dann stoppen Sie bei Smoke Lovers in Adelaides Rundle Mall, bevor Sie Richtung Barossa aufbrechen. Obwohl man sich hier an das sogenannte Plain-Packaging-Gesetz hält, führt das Geschäft ein erstklassiges Sortiment an kubanischen, Davidoff- und Macanudo-Zigarren. Die meisten Weingüter haben spezielle Raucherbereiche, aber es empfiehlt sich, zu fragen, bevor man eine Zigarre entzündet, um sicherzugehen, dass man diese auch wirklich rauchen kann. Die meisten Weinproduzenten würdigen – und das zu Recht – die Handwerkstradition von Zigarren und werden gerne Ihrem Wunsch nachkommen, wenn Sie auf deren Anwesen Ihren Wein mit einer Zigarre kombinieren möchten. Und bei so weitläufiger Landschaft ist es nicht schwierig, einen idyllischen Hang zur Entspannung und zum Genuss einer Zigarre und eines Glases Wein zu finden.



stopping point for drovers herding cattle north/south between Port Adelaide and the outback. For a chance to “Meet the Maker” the Barossa Farmers Market is the perfect place to pick up locally made produce including Mettwurst, pâté, charcuterie and breads on Saturday mornings.

STAY

A variety of accommodation styles exist, but nestled on the hillside just outside of Lyndoch, Abbotsford Country House is the perfect place to stay. Cellar doors are just five minutes’ drive away, and with more world renowned wineries such as Penfolds, Henschke and Seppeltsfield just ten minutes further up the road in Tanunda, you truly are based at the gateway to the Barossa Valley. Hosts Julian and Jane escaped their respective Sydney corporate lives over ten years ago and welcome guests with warm country hospitality. Ask for the Semmler Suite and step out onto the porch with a coffee for

fantastic autumn sunrises over the ranges – the perfect way to start a day of wine and food exploration.

SMOKE

With a focus on wine and food, all that is really missing is a local cigar shop. If you’ve forgotten to pack your favourite cigars, stop by Smoke Lovers, located in Adelaide City’s Rundle Mall, before heading to the Barossa. Despite conforming to plain packaging legislation, they stock a first-class assortment of Cuban, Davidoff and Macanudo cigars. Most wineries have exceptional grounds, although it’s wise to ask prior to lighting up to ensure your cigar can be enjoyed. Rightly, most producers acknowledge the artisan nature of cigars and are happy to oblige a request to accompany your wine with a cigar on their grounds. With so much open space, it is not hard to find an idyllic hillside to relax and enjoy a cigar and glass of wine.

INFORMATION

- www.barossa.com
- www.yalumba.com
- www.abbotsfordhouse.com
- www.thelordlyndoch.com
- www.smokelovers.com.au