

mein **Wirtshaus**



NEUES AUS DER NIEDERÖSTERREICHISCHEN
WIRTSCHAUSKULTUR

Nr. **89**

Herbst/Winter 2022/23

DER BESTE
WIRT NIEDER-
ÖSTERREICHS!



Foto: © Christian Benesch

Josef Floh

**Der unverwechselbare Strohhutträger
mit seinem Kult-Wirtshaus in Langenlebarn
ist Top-Wirt Niederösterreich 2022/23.**

DONAU NIEDERÖSTERREICH

Max Nemeč

Wie man mit erst 24 Jahren zum leuchtenden
Vorbild wird – im Servus TV Foodtruck
genauso wie in der Küche des Haslauerhofs.

— S.5 —

MOSTVIERTEL

Fermentieren

In Stefan Huebers Küche werken tausende
kleine Helferchen: Mit der Fermentation holt
der Wirt das Beste aus dem Gemüse heraus.

— S.6 —

MOSTVIERTEL

Wild

Bei Familie Distelberger können Gäste
ganzjährig Wildgerichte genießen – und
unterschiedlichste Wildtiere beobachten.

— S.8 —

NIEDERÖSTERREICH
Einfach erfrischend.



Die Nr. 1: Gastwirt- schaft Floh

Drei Hauben, ein Strohhut und ein konsequentes regionales Konzept: Das sind die Markenzeichen von Josef Floh aus Langenlebarn, Top-Wirt 2022/23 der Niederösterreichischen Wirtshauskultur.



GASTWIRTSCHAFT FLOH
TOP-WIRT NIEDERÖSTERREICH

»Die wichtigste Zutat jedes Gerichts ist Respekt«, verkündet Landgasthaus-Pionier Josef Floh auf seiner nachhaltigen regionalen Speisekarte – und wurde mit dieser Philosophie zum »Top-Wirt Niederösterreich«.



Neues Prädikat: »Ausgezeichnete Wirtshauskultur«

Sechs Preisträger:innen aus den Tourismusdestinationen wurden 2022/23 als Top-Wirt ausgezeichnet. Darüber hinaus erhalten alle Wirtshäuser, welche die Top-Wirt-Testung bestanden haben, das neue Prädikat »Ausgezeichnete Wirtshauskultur« – alleine in diesem Jahr 52 weitere Wirtshäuser!

www.wirtshauskultur.at/top-wirte



Der »Top-Wirt Niederösterreich« ist die alljährliche höchste Auszeichnung unter den rund 200 Wirtshauskultur-Betrieben. Bewertet werden nicht nur Speis und Trank, sondern auch die Ausstattung und Extras, die den Unterschied machen. Die strahlenden Sieger:innen in ihrer Destination »Donau-Niederösterreich«, die sich zusätzlich auch über den Gesamtsieg freuen durften: Elisabeth und Josef Floh von der Gastwirtschaft Floh in Langenlebarn. Seit bald drei Jahrzehnten sind sie eine legendäre Institution der regionalen Wirtshauskulinareik im Tullnerfeld.

Denn genau 28 Jahre ist es her, seit Josef Floh, der sein Handwerk u.a. bei prominenten Hauben- und Sterne-Größen – wie Toni Mörwald und Heinz Winkler – gelernt hat, im jungen Alter von nur 22 Jahren das traditionelle Dorfgasthaus an der Hauptstraße von seinen Eltern übernahm und binnen kürzester Zeit zum vielfach prämierten – und stets bodenständig gebliebenen – Gourmettempel für kompromisslos regionalen Genuss hochkochte.

Während das Gasthaus seit Langem für seine drei wohlverdienten Gault & Millau-Hauben bekannt ist, trägt der

Chef als persönliches Markenzeichen Tag und Nacht stets Strohhut. Ein weiteres typisches Kennzeichen: Schon vor Jahrzehnten listete »der Floh«, wie ihn alle nennen, seine LieferantInnen detailliert auf der Speisekarte auf. Heute ein gängiger Trend, als passionierter Vorreiter in Sachen Regionalität hat Josef Floh seinem Konzept mit dem Titel »Radius 66« allerdings auch einen Namen und eine klare Struktur gegeben. Seine Zutaten stammen fast ausnahmslos aus dem Umkreis von maximal 66 Kilometern. Apropos Vorreiter: Vor unserem Interview ist Josef Floh gerade vom Drahtesel gestiegen – Nachhaltigkeit spielt für ihn schließlich auch bei der persönlichen Mobilität eine wichtige Rolle.

Josef Floh, erledigen Sie als konsequent nachhaltiger Wirt auch die Wirtshauseinkäufe per Fahrrad?

Schön wär's, doch bei der Menge, die da täglich zu transportieren ist, wäre das nicht machbar. Aber dafür haben wir ja ein Elektroauto, und das immerhin schon seit acht oder neun Jahren. Wir waren da schon in der Experimentierphase der Elektroautos mit dabei, als die Reichweite

Die 6 Top-Wirte

1 DONAU NIEDERÖSTERREICH

Gastwirtschaft Floh

Ein nachhaltiges Gasthausparadies das in seiner Art wohl einzigartig ist – mit einem Stammtisch, an dem für alle Platz ist.

Tullner Straße 1
3425 Langenlebarn
www.derfloh.at

2 WIENER ALPEN

Triad

Aus einem historischen Familienbauernhof haben Veronika und Uwe Machreich ein mustergültiges Drei-Hauben-Gasthaus in einer der schönsten Regionen Niederösterreichs gemacht.

Ödhöfen 25
2853 Krumbach
www.triad-machreich.at

3 WALDVIERTEL

Wirtshaus im Demutsgraben

Der bilderbuchreife und für seine denkmalschutzwürdigen Knödel berühmte Wirtshausklassiker bei Zwettl, jetzt in zweiter Generation behutsam aufgefrischt von Martin Huber jun.

Niederstrahlbach 36
3910 Zwettl
www.demutsgraben.at

alles andere als toll war – deshalb kenne ich jede einzelne Steckdose in jedem Hinterhof hier in der Gegend.

Heute zählen Sie als »Top-Wirt Niederösterreich« zu den weithin bekannten kulinarischen Größen im Land. Vor bald dreißig Jahren waren Sie allerdings das, was man heute einen »jungen Wilden« nennen würde, der etwas Neues und ganz Eigenes auf die Beine stellen wollte. Was hat Ihnen eigentlich in diesen Anfangsjahren am meisten auf die Sprünge geholfen?

Das war unter anderem die tolle Kollegialität und Nachbarschaftshilfe unter den Wirt:innen hier im Tullnerfeld. Als ich hier angefangen habe, hat uns z.B. Pepi Sodoma vom Gasthaus Zur Sonne in Tulln immer wieder unter die Arme gegriffen und uns so manchen Gast geschickt. Deshalb habe ich mir damals geschworen: Sollte ich einmal bekannt sein, werde ich genau das Gleiche machen. Deshalb steht seit 25 Jahren vor unserem Gasthaus eine Tafel, auf der wir andere Wirtshäuser in der Region empfehlen.

Was hat sich seit Ihrem Start 1994 eigentlich so alles beim Floh verändert? Und was wird wohl für immer in Ihrem Wirtshaus gleich bleiben?

Manches ist zum Glück genau gleich geblieben wie vor fast dreißig Jahren: Zum Beispiel, dass wir ein ganz normales Wirtshaus für die Einheimischen geblieben sind, wo man am Stammtisch Karten spielen, einen G'spritzen trinken und eine Wurstsemmel essen kann. Andererseits legen wir großen Wert darauf, uns ständig weiterzuentwickeln und nie genau das Gleiche zweimal zu machen. Und hier spielen für mich persönlich unsere oft sehr kreativen und innovativen Partner:innen und Lieferant:innen, die ja auch unsere Küche sehr mitprägen, eine entscheidende Rolle. Mutige Menschen und Freunde – wie Josef Zotter mit seiner einzigartigen Schokoladenmanufaktur oder Sonnentor-Gründer Johannes Gutmann, der als absoluter Pionier schon in den Achtzigerjahren das erste österreichische Label für echte bäuerliche Bio-Produkte gegründet hat – sind für mich eine ständige große Inspirationsquelle und bringen mich immer wieder auf neue Ideen. Und ich hoffe, das wird auch die nächsten dreißig Jahre so bleiben.

»Radius 66«, so lautet das strenge regionale Konzept von Josef und Elisabeth Floh: Die Zutaten müssen aus einem nahen Umkreis von nicht mehr als 66 Kilometern stammen. Bei den Hendln und den Eiern kann es freilich passieren, dass sie wesentlich näher gelegen sind – nämlich direkt vor der Haustüre.



Die besten Wirtshäuser Niederösterreichs auf einen Blick.

Vom g'-standenen Stadtwirtshaus über das zünftige Dorfgasthaus bis hin zum Haubenlokal für höchste kulinarische Ansprüche – bei rund 200 Wirtshäusern in ganz Niederösterreich fällt die Auswahl des persönlichen Lieblingsplatzerls gar nicht so leicht. Der neue »Mein Wirtshaus Guide« macht die Qual der Wahl zum genussvollen Vergnügen und bietet Vorschläge in Hülle und Fülle in sechs niederösterreichischen Regionen. Jetzt gratis bestellen, online blättern oder auch einfach downloaden mit dem nebenstehenden QR-Code.

www.wirtshauskultur.at/mein-wirtshaus-guide



Eine Einladung zum Wirtin ist ein Geschenk, das immer Freude macht. Gutscheine der Niederösterreichischen Wirtshauskultur sind erhältlich unter www.wirtshauskultur.at/gutschein



»Das hohe Niveau der prämierten Wirtshäuser beweist, dass Niederösterreich eine der genussreichsten Regionen des Landes ist.«

Jochen Danninger
Tourismuslandesrat Niederösterreich

WEINVIERTEL

4 Gastwirtschaft Neunläuf
Die neuen Top-Wirtsleute des Weinviertels, Ruth und Roland Krammer, bieten bodenständige Weinviertler Genusskultur mit kreativer Raffinesse plus tollem Weinkeller!

Wienerstraße 4
2193 Hobersdorf
www.neunlaeuf.at

WIENERWALD

5 Landgasthof zur Linde
Gerti und Robert Geidel servieren Dry-Aged-Steaks und Wildspezialitäten auf Top-Niveau, in einem idyllischen Landgasthof, der stets eine kleine Genussreise in den Wienerwald wert ist.

Laaben 28
3053 Laaben
www.linde-laaben.at

MOSTVIERTEL

6 Landgasthof Bachlerhof
Im liebevoll gestalteten bäuerlichen Ambiente zelebrieren Wirtin Maria und Chefkoch Stefan Bachler eine kreative Küchenlinie mit authentischem Mostviertler Charakter.

Abetzdorf 1
3331 Kematen an der Ybbs
www.bachlerhof.at

TOP-WIRTE NIEDERÖSTER- REICHS



Vom Waldviertel bis in die Wiener Alpen

Echte niederösterreichische Genussskultur
auf allerhöchstem Niveau – von stilvoll
traditionsbewusst bis zeitlos modern.

ADRESSEN ZU
DEN TOP-WIRTEN
AUF S. 4 & 5

TRIAD, TOP-WIRT WIENER ALPEN IN NIEDERÖSTERREICH

Mit drei stolzen Gault & Millau-Hauben zählt das Krumbacher Wirtshausjuwel von Veronika und Uwe Machreich schon seit geraumer Zeit zu den absoluten Top-Adressen in Niederösterreich, wenn es um exzellentes, regional verwurzeltes Küchenhandwerk geht. Hier wird eindrucksvoll demonstriert, dass auch ein zünftiges Kalbsrahmbeuschel durchaus Haute-Cuisine-Qualitäten haben kann. Und beim Menü am Chef's Table der Machreichs schwingen sich die kulinarischen Künste mit leichten, inspirierten Kreationen in rundum beeindruckende Höhen auf. In den fünf exklusiven Doppelzimmer-Pavillons mit grandioser Aussicht – dem hübsch betitelten »Wiener Alpen Bett« – bleibt man übrigens auch gerne über Nacht.

WIRTSHAUS IM DEMUTSGRABEN, TOP-WIRT WALDVIERTEL

Nur ein paar Kilometer hinter Zwettl ist das idyllische Landgasthaus ein geradezu bilderbuchmäßig schön erhaltenes Beispiel eines historischen Waldviertler Wirtshauses. Früher hielten vor dem alten Vorspannhof aus dem 18. Jahrhundert die Pferdefuhrwerke, und auch wenn man heute per Auto anfährt, scheint hier die Zeit auf märchenhafte Weise stehengeblieben zu sein. Märchenhaft ist übrigens auch die Regionalküche von Martin Huber jun. – inklusive Wildgerichten aus eigener Jagd –, der würdig in die Fußstapfen seiner Eltern getreten ist und das traditionelle Gasthauskonzept behutsam aufgefrischt hat. Eine absolute Pflichtadresse für alle Liebhaber:innen authentisch ländlicher Waldviertler Küche auf höchstem Niveau!

GASTWIRTSCHAFT NEUNLÄUF, TOP-WIRT WEINVIERTEL

Wer die Genusswelten des Weinviertels in all ihrer Pracht und Fülle an einem Ort erleben will, der ist bei Ruth und Roland Krammer in Wilfersdorf/Hobersdorf an genau der richtigen Adresse. In ihrem zeitlos elegant gestylten Gasthaus-Restaurant servieren sie deftige regionale Spezialitäten wie hausgemachten Blunz'nspitz mit pikanter Marille und Kren genauso wie leichte Fischdelikatessen vom Hauslieferanten Gut Dornau. Und unter den mächtigen alten Lindenbäumen im schönen Gastgarten lässt es sich im Sommer ebenso entspannt und atmosphärisch schmausen wie in der gemütlichen Gaststube im Winter.

LANDGASTHOF ZUR LINDE, TOP-WIRT WIENERWALD

Nur rund vierzig Autominuten von Wien entfernt, versteckt sich mitten im dichten grünen Wienerwald bei Laaben eine ganz besondere Ausflugsdestination: Der Landgasthof zur Linde von Gerti und Robert Geidel, der unter Eingeweihten schon seit Langem als eine der besten Steak-Adressen weit und breit gilt. Alleine schon die beeindruckenden und perfekt zubereiteten Dry-Aged-Steaks lohnen eine kleine Ausfahrt oder auch eine erholsame Wienerwaldwanderung. Und wer feine Fischspezialitäten liebt oder – gerade im Herbst – regionale Spezialitäten vom Wild: Ein Abstecher zur »Linde« ist zu jeder Jahreszeit immer wieder ein Erlebnis.

LANDGASTHOF BACHLERHOF, TOP-WIRT MOSTVIERTEL

Schon seit über hundert Jahren sind die Mauern des heutigen Bachlerhof von Maria und Stefan Bachler im Familienbesitz. Doch seit der Großvater im Jahr 1970 das Traditionsgasthaus gründete, hat sich so manches verändert: Grammelknödel und Schweinskotelett stehen zwar immer noch ganz so wie früher auf der Karte. Zugleich hat sich aber auch eine kreative Mostviertler Regionalküche hinzugesellt, die neue Ideen auf dem Boden alter Traditionen gedeihen lässt. Und da regionale Küche auch beste regionale Zutaten benötigt, kommen z.B. die Weideschweine und Gansln direkt vom eigenen Hof und die Erdbeeren vom eigenen Feld.



TOP-WIRT WIENER ALPEN IN NIEDERÖSTERREICH: TRIAD

www.triad-machreich.at



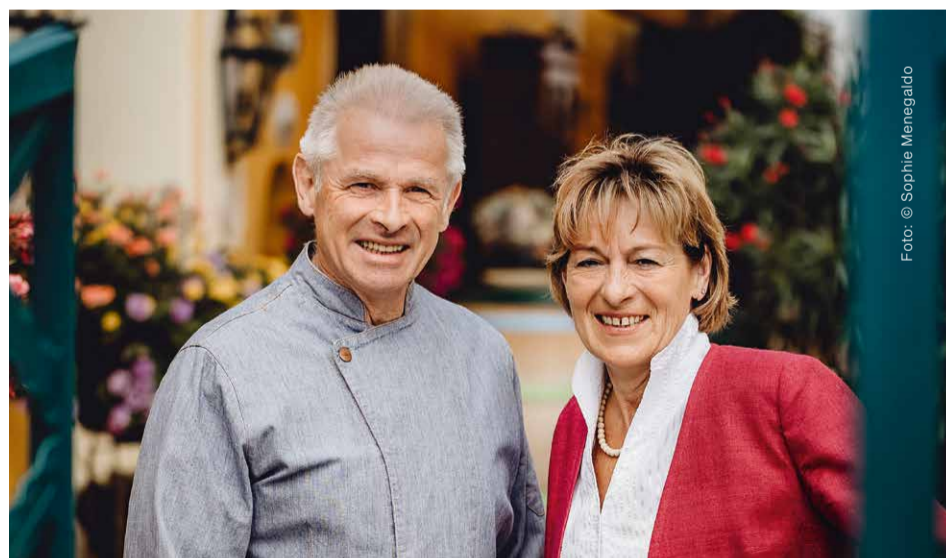
TOP-WIRT WALDVIERTEL: WIRTSHAUS IM DEMUTSGRABEN

www.demutsgraben.at



TOP-WIRT WEINVIERTEL: GASTWIRTSCHAFT NEUNLÄUF

www.neunlaeuf.at



TOP-WIRT WIENERWALD: LANDGASTHOF ZUR LINDE

www.linde-laaben.at



TOP-WIRT MOSTVIERTEL: LANDGASTHOF BACHLERHOF

www.bachlerhof.at

MAX NEMEC

Lehre MIT LEIDEN- SCHAFT

Sofort nach seinem Lehrabschluss wurde Max Nemeč als jüngster TV-Koch des Landes bekannt. Heute sorgt er im Haslauerhof für lukullische Genüsse – und kümmert sich nun auch seinerseits engagiert um die Ausbildung von talentiertem Nachwuchs.

Du bist vielen Menschen vor allem als Servus TV-Star bekannt, der im himmelblauen Foodtruck gemeinsam mit Hüttenwirtin Anita Kraisser quer durch Österreich unterwegs ist. Wie kamst du eigentlich zu deiner Rolle in »Die reisende Küche«?

Max Nemeč: Ich war damals gerade mit der Lehrabschlussprüfung fertig und wollte das mit einer großen dreiwöchigen Ferientour quer durch Europa gebührend feiern. Auf der Strecke zwischen Slowenien und Venedig klingelt plötzlich mein Handy – und dran ist mein Chef Roland Lukesch, der mir erzählt, dass gerade eine Filmproduktion bei ihm war, die einen jungen Koch für eine TV-Serie sucht. Ich bin blitzartig bei der nächsten Raststätte abgefahren, habe die Telefonnummer gewählt, die er mir genannt hat – tja, und drei, vier Wochen später haben wir schon die erste Folge gedreht.

Vor ein paar Jahren warst du noch Lehrling, heute hast du selbst im Betrieb mit der Ausbildung junger Talente zu tun. Was ist dein bester Tipp für junge Menschen, die in die Gastronomie einsteigen wollen?

Max Nemeč: Erstens empfehle ich immer, möglichst viel Know-how zu sammeln und unbedingt die Koch- und Kellnerlehre gleichzeitig machen. Denn ein guter Koch sollte auch über gutes Service Bescheid wissen – und umgekehrt. Und zweitens: neugierig sein und in die Welt hinausschauen. Das bedeutet nicht, dass man gleich ins Flugzeug steigen muss, auch das Internet bietet heute großartige Möglichkeiten, sich international zu vernetzen und sich Inspirationen zu holen. Und man merkt in der Branche den Qualitätsunterschied deutlich: Wer ist weltoffen und geht mit der Zeit, und wer ist rückständig geblieben und schafft sich dadurch große Nachteile?

Und was müssen deiner Meinung nach die Betriebe tun, um sich mehr um ihren Nachwuchs zu bemühen?

Max Nemeč: Sie müssen unbedingt ihr Image bei der Arbeitsplatzqualität verbessern. Und viele Betriebe zeigen ja schon vor, dass es auch anders geht. Bei uns im Haslauerhof leben wir zum Beispiel eine Viertageweche von Donnerstag bis Sonntag, die auch in Hinblick auf die Gästerauslastung Sinn macht. Vier Tage mit vollem Einsatz, aber auch mit viel Freude arbeiten, und dann drei Tage frei – das ist eine Work-Life-Balance, die sich sehen lassen kann.



»Meine wichtigste Regel: Du kannst diesen Job nicht machen, wenn du nicht echte Begeisterung dafür verspürst und Freude daran hast.«

Foto: © ServusTV / DMG

Haslauerhof

Hauptstraße 17
2402 Haslau an der Donau
www.haslauerhof.at

SONDERPREIS
BESTER
ARBEITGESBER



Foto: © Mara Hohlta

Das Gmünder Stadtwirtshaus Hopferl ist nicht nur einer der feinsten traditionsverbundenen Wirten des Waldviertels, sondern zugleich auch ein mustergültiger Gastbetrieb. Denn das Team rund um die Wirtsleute Josef und Monika Hag hat bei der Top-Wirte-Prämierung 2022/23 den Sonderpreis »Ausgezeichneter Arbeitgeber« erhalten – eine in diesem Jahr neu eingeführte Bewertungskategorie, in der die Förderung und Unterstützung der Mitarbeiter:innen besonders hoch gewichtet wird.

Stadtwirtshaus Hopferl

Stadtplatz 24
3950 Gmünd
www.hopferl-gmuend.at

Hopferl-Wirtin Monika Hag ist gemeinsam mit ihrem Mann Josef »Ausgezeichneter Arbeitgeber« 2022/23 der Niederösterreichischen Wirtshauskultur. Doch nicht nur Mitarbeiter:innen und Lehrlinge haben's gut im Traditionshaus in Gmünd: Mit ihrer klassischen Küchenlinie und ihren mit viel Sorgfalt und Liebe zubereiteten Waldviertler Spezialitäten sorgt Monika Hag dafür, dass es auch auf den Gästetischen absolut paradisiisch zugeht.



KÜCHE DER FERMENTE

Mit Mikroorganismen und Enzymen sorgt HUEBER der Wirt in Bründl für den guten Geschmack. So gut, dass mit dem fermentierten Gemüse auch Fleischesser:innen größte Gaumenfreuden erleben.



Die Fermentation ist eine kontrollierte Art der Verrottung. Das Salz hilft dabei, dass im Prozess keine falschen Bakterien aufkommen und dient als sogenannter Fermentationsbrecher. Das klingt kompliziert, ist es aber nicht. „Es gibt nichts Einfacheres!“, verspricht Stefan Hueber.

Fermentieren kann man eigentlich alles«, sagt Stefan Hueber. Der Wirt zerkleinert Gemüse und salzt es, bevor es im eigenen Saft oder unter Salzwasser möglichst dicht geschichtet und beschwert wird. Dann kann er sich zurücklehnen, denn die Arbeit im Glas verrichten die Milchsäurebakterien. Die Ausscheidungen der Bakterien vergären das Gemüse und lassen probiotische Lebensmittel mit B-Vitaminen und gut aufgeschlüsselten Mineralstoffen entstehen. Die tun der menschlichen Verdauung gut und schmecken hervorragend. Im Gasthof Hueber in St. Georgen an der Leys wird diese Praxis seit vielen Jahren gelebt.

Gemüsegenuss für alle

Seit die vegetarischen Gäste merkbar mehr werden, war der Wirt – er bezeichnet sich selbst als Grundsatz-Omnivore – auf der Suche nach einer Zubereitungsart von Gemüse, die über reine Beilagengerichte hinausgeht. »Mit der Fermentation haben wir die Chance, die im Gemüse natürlich vorhandene Glutaminsäure zu verstärken, sodass wir auf dieselben Geschmacksebenen gelangen wie mit Fleischgerichten«, schwärmt der Küchenchef. Die Fermentation zerbricht das Eiweiß im Gemüse in seine kleinsten Teile und holt die Glutaminsäure heraus, die für die intensiven Geschmäcker sorgt. »Glutaminsäure wurde lange verteufelt, weil sie oft künstlich hinzugefügt wurde, aber im Grunde ist sie in jedem Gemüse natürlich vorhanden und wird beim Kochen und Fermentieren nur verstärkt«, so der Koch.



Stefan Hueber fermentiert seit vielen Jahren selbst. Heute – nach unzähligen Experimenten – weiß der Koch genau, worauf er achten muss. Trotzdem: Jede Fermentation bringt ein wenig unterschiedliche Ergebnisse.



Fermentation über die Jahrtausende

Keine frühzeitliche Kultur kam ohne die Fermentation aus. Vom Gammelhai in Island über das Brotbier im alten Ägypten bis zur Misopaste im Fernen Osten – stets wurden Lebensmittel damit haltbar oder überhaupt genießbar gemacht. Gammelhai gilt heute als isländische Spezialität, wofür seit den Wikingern Haifischfleisch im Boden vergraben wird. Der Gärprozess im Brotbier der alten Ägypter machte das Nilwasser überhaupt erst trinkbar. Misopaste – hergestellt in einem aufwendigen Prozess aus fermentierten Sojabohnen und Getreide – würzt seit Jahrtausenden Suppen und Speisen mit jenem Geschmack, der heute als »umami« weit hin bekannt ist. Die heimische Küche kennt die Fermentation in Wein und Bier, im Sauerteig und im Sauerkraut. »Sauerkraut kennt man bei uns schon immer, es ist die gängigste Form der Lacto-Fermentation«, erklärt Stefan Hueber. Und das könne man mit jedem Gemüse erreichen.

Einstieg in die geheimnisvolle Welt

Eine Koryphäe auf dem Gebiet der Fermentation ist der Vorarlberger Sanjay Bösch. Nach einem Vortrag bei Bösch begann Stefan Hueber die Fermentation professionell in seiner Küche einzusetzen. Die Experimente davor waren immer ein wenig Glückssache: »Da wussten wir eigentlich nie genau, ob es gelingt oder nicht«, gibt Hueber zu. Erst nach dem Vortrag waren die Geheimnisse der Milchsäurebakterien gelüftet, und die Fermentation ist im Gasthof Hueber seither nicht mehr wegzudenken.

HUEBER der Wirt in Bründl

St. Georgen 18
3282 St. Georgen an der Leys
www.hueberderwirt.at

RAUNA, BLUNZLN, UMEBOSHI ZWETSCHKE

Fermentierte Experimente

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

UMEBOSHI ZWETSCHKE

10 frische Zwetschken
3 Brennnesselblätter
30 g feines Speisesalz

FERMENTIERTER RAUNASAFT

500 ml Roter-Rüben-Saft
30 g feines Speisesalz

RAUNA IM SALZTEIG

2 Rote Rüben (Rauna)
375 g griffiges Weizenmehl
240 g feines Speisesalz
240 ml Wasser

RAUNANAGE

Fermentierter Raunasaft
50 g kalte Butter
Zucker, Kreuzkümmel,
schwarzer Pfeffer

FRISCHER RAUNA SALAT

1 Rote Rübe
1/2 Zitrone
1 TL Mohnöl
1 EL Mohnmiso

KNUSPRIGE BLUNZLN

4 Blunzn-Radln
60 g Grammeln



1 Umeboshi Zwetschke:

Zwetschken waschen, abtrocknen und in ein Rexglas schichten. Brennnesselblätter dazwischen legen. Das Salz in 500 ml Wasser auflösen und ins Glas füllen, verschließen und bei 25–28°C Zimmertemperatur 4–8 Wochen reifen lassen. Gelegentlich entlüften (Achtung, das spritzt!)

2 Fermentierter Raunasaft:

Rote-Rüben-Saft mit Salz vermischen, in ein gut verschließbares Glas füllen und 3–4 Wochen bei Zimmertemperatur reifen lassen. Gelegentlich entlüften.

3 Mehl, Salz und Wasser zu einem Salzteig kneten, die gewaschenen und abgetrockneten Rauna darin einschlagen und im vorgeheizten Backrohr bei 160°C etwa 120 Min. backen. Rauna aus dem Salzteig klopfen und horizontal halbieren, vor dem Anrichten in der heißen Raunanage glasieren.

4 Raunanage: Den fermentierten Raunasaft auf etwa die Hälfte reduzieren, mit Zucker, Kreuzkümmel und schwarzem Pfeffer abschmecken und die kalte Butter rasch in die heiße Flüssigkeit einrühren.

5 Rauna-Salat: Die rohe Rauna schälen, in dünne Scheiben schneiden und mit 1 EL Raunanage, einem Spritzer Zitronensaft, Mohnöl und Mohnmiso marinieren.

6 Die Blunzn-Radln mehlieren und in 1 EL Öl knusprig anbraten. Die Grammeln hinzufügen und ein wenig mitrösten, leicht salzen und auf Küchenpapier trockenlegen.

7 Anrichten: Die heiß glasierte Rauna im Salzteig in der Tellermitte platzieren, die Blunzn-Radln und Grammeln darauf geben, mit dem Rauna-Salat, klein geschnittenen Umeboshi Zwetschken und frischem Kren finishen.

Wirtshäuser, die fermentieren

1 Landgasthaus Stadler

Fermentierte Produkte verfeinern im Landgasthaus Stadler die Speisen. Die Sommerernte wird in fermentierter Form aufgetischt. Besonderes Highlight: Zwetschkenkefir.

Reinsberg 21
3264 Reinsberg
www.gasthausstadler.at

2 Gasthof Kalteis

Regionale Produkte global gekocht: Gemäß diesem Motto bedient man sich auch der Fermentation. Kombiniert mit Wild aus eigener Jagd, entstehen unvergleichliche Gourmetmenüs.

Melker Straße 10
3204 Kirchberg an der Pielach
www.kalteis.at

3 Landgasthaus Essl

Ein Sud aus fermentierter Karotte begleitet die Gebirgsforelle, Gurken-Kimchi verfeinert das Wildschweinhaschee: Fermentiertes Saisongemüse sorgt hier für den kulinarischen Schliff.

Rührsdorf 17
3602 Rührsdorf
www.landgasthaus-essl.at

4 Gasthaus Nährer

Spitzenkoch Mike Nährer kombiniert Fermentiertes mit Altbeiwährtem: Damit holt er aus Gurken, Karotten und Kohlrabi noch mehr besondere Aromen auf Haubenniveau heraus.

Hubertusstraße 2
3141 Rassing
www.gasthaus-naehrer.com

3x100€

Gutscheine der Niederösterreichischen Wirtshauskultur gewinnen!

JETZT
TEILNEHMEN
UNTER:

Teilnahme unter www.wirtshauskultur.at/gewinnspiel bis 28. Februar 2023. Die Gewinner:innen werden schriftlich verständigt. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Barablässe nicht möglich. Daten werden nur für die Verständigung der Gewinner:innen verwendet und nicht an Dritte weitergegeben. Automatisierte Eintragungen werden von der Teilnahme ausgeschlossen und rechtlich verfolgt.

Was wird durch die Fermentation verstärkt und sorgt für den außergewöhnlichen Geschmack?

A der natürliche Zuckergehalt

B die natürliche Glutaminsäure

C der natürliche Nährstoffgehalt

www.wirtshauskultur.at/gewinnspiel

Wilde ZEITEN

Wildgerichte sind besonders im Herbst bei den Gästen beliebt. Bei Familie Distelberger mündet der Hirschbraten aber nicht nur in der Wildsaison.

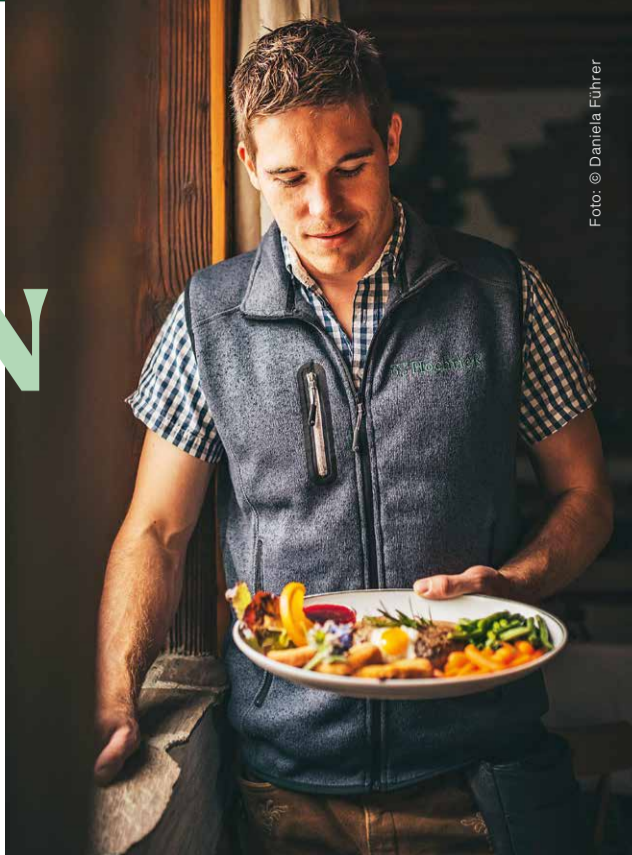


Foto: © Daniela Führer

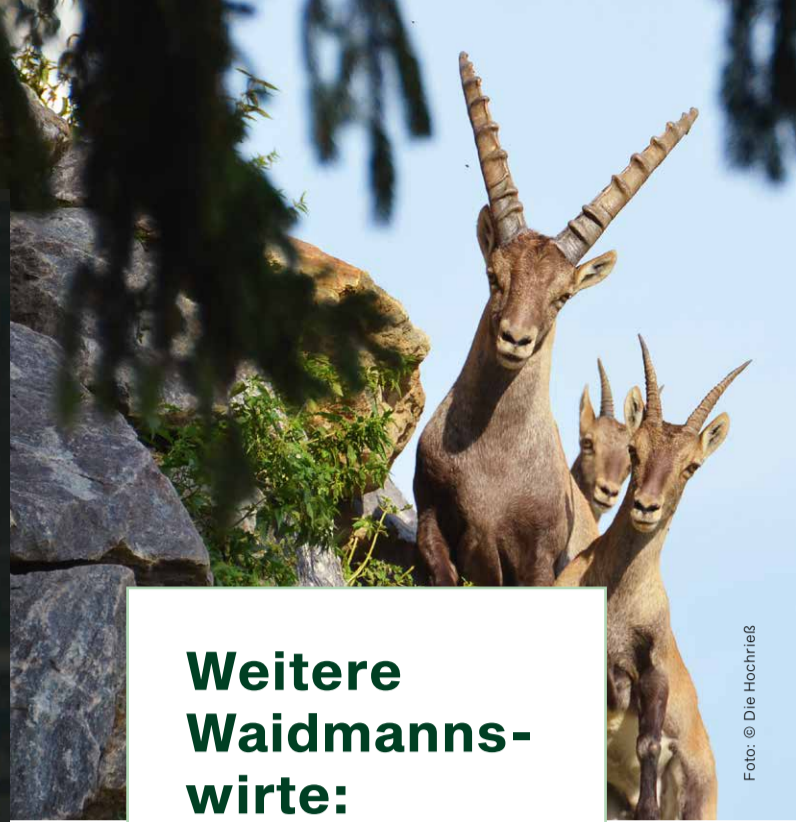


Foto: © Die Hochrieß

Weitere Waidmanns-wirte:

1

Landgasthof zum Goldenen Hirschen

Spezialitäten vom Schwarz- und Rotwild, vom Reh oder vom Feldhasen: Das familiengeführte Wirtshaus zelebriert die Wildsaison das ganze Jahr.

Landstraße 51
3462 Bierbaum am Kleebüchel
www.dawirt.at

2

Gasthof Pitterle

Hier bekommen Gäste Damwild aus dem hauseigenen Revier: Das Fleisch wird wahlweise als Braten und Carpaccio serviert oder für das Wilderer Pfandl stundenlang in Rotwein geschmort.

Rametzberg 4
3233 Kilb
www.pitterle.at

3

Bauer & Wirt Langthaler

Gastronomie und Landwirtschaft gehören für den Familienbetrieb zusammen wie Salz und Pfeffer: Obst und Gemüse stammen aus eigenem Anbau. Strohschwein, Rothirsch und Reh werden im eigenen Revier erlegt.

Pömling 14
3644 Pömling
www.gasthaus-langthaler.at

4

Gasthof Hubertushof Fromwald

Das traditionelle Jägerstüberl lässt Genussvolles erahnen: Hier sind erfahrene Waidmänner am Werk. Der Wirt kombiniert Wildspezialitäten aus eigener Jagd mit saisonalen Gerichten.

Wiener Neustädter Straße 20
2721 Bad Fischau Brunn
www.hubertushof-fromwald.at

Wer nicht weiß, woher sie kommen, könnte sich vor den herbstlichen Waldgeräuschen erschrecken: Das tiefe Röhren der Rothirsche in den Wäldern läutet die Brunftzeit ein. Zu dieser Zeit haben die Wildgerichte Hochsaison. Auch im Wildpark Hochrieß geht es im Herbst aufregend zu. Etwa 40 bis 45 Rothirsche leben hier in den Wildgehegen und zeigen geräuschvoll, wer unter ihnen der Stärkste ist. Die Tiere werden von Matthias und Philipp Distelberger aufgezogen, betreut und am Ende ihres Lebens auch für die Küche vorbereitet. Die beiden übernahmen den Betrieb im Jahr 2016 von ihren Eltern und führen ihn nun in der dritten Generation. Philipp kümmert sich um den Wildpark, Matthias betreibt Hotel und Wirtshaus. Ab März, wenn aufgesperrt wird, bis in den Spätherbst im November werden hier neben österreichischer Küche ganzjährig Wildgerichte geboten. »Aber auch bei uns hat das Wild im Herbst seine Hauptsaison«, sagt der Koch.

werden. Auch die Schlachtung gehört thematisch zu einem Wildessen dazu: Bevor aus dem Hirsch ein Braten wird, muss das Tier waidmännisch erlegt werden. Das geschieht direkt auf der Hochrieß und damit in der gewohnten Umgebung der Tiere, was eine hervorragende Fleischqualität ermöglicht. Matthias Distelberger verarbeitet und verkocht das Fleisch dann gleich vor Ort, so reduzieren sich Transportwege auf ein absolutes Minimum. Am beliebtesten im Gasthaus sei das ganze Jahr über der Hirschbraten, berichtet der Wirt. Spezialitäten wie das Hirschrückensteak oder Medaillons vom Lungenbraten, Fasane und Perlhühner aus eigener Zucht oder das zarte Fleisch vom Sikawild gibt es dann zur Wildsaison im Herbst – solange der Vorrat reicht.



Foto: © Daniela Führer

Wirt Matthias Distelberger (oben) serviert ganzjährig Genussvolles vom Wild, das im Wildgehege direkt beim Betrieb sein Leben verbrachte. Neben Rothirschen, Rehen und dem Sikawild, das geschossen wird, werden im Wildpark auch Steinböcke für die Auswilderung gehalten.

Seit 1977 werden in der Küche der Hochrieß Produkte der eigenen Landwirtschaft verarbeitet und von Mutter Ulrike Distelberger (links) für die Gäste liebevoll angerichtet.

Die Hochrieß

Hochrieß 5
3251 Purgstall
www.hochriess.at

NIEDERÖSTERREICH CARD
NIEDERÖSTERREICH-CARD.AT

DIE BESTEN AUSFLÜGE à la CARD!

Arnulf Rainer Museum, © Stefan Meyerhofer

ZUFRIEDENE KUNDEN. WIR SCHAFFEN DAS.

RECOMMENDER
FmVö
finanz-marketing verband
sehr gute Kundenorientierung
2022

Recommender Award 2022:
Wir freuen uns, dass unsere Kunden die NV gerne weiterempfehlen.

NV
Die Niederösterreichische Versicherung
Wir schaffen das.

www.nv.at

mein Wirtshaus Abo bestellen

ABO SERVICE gratis

2 x jährlich

Wirtshaus
Wirtshaus Guide

Online-Bestellung unter www.wirtshauskultur.at/unser-service Ihre Daten werden ausschließlich zur Zusendung der Zeitung und/oder dem Wirtshaus Guide gespeichert/verwendet und nicht an Dritte weitergegeben. Sie können Ihre Zustimmung für das kostenlose Wirtshaus-Zeitung-Abonnement jederzeit widerrufen unter E-Mail info@noe.co.at oder Tel. +43 (0) 2742/9000-9000.