

WACHAUER WIRTSHÄUSER

LANDPARTIE

Was ein Wirtshaus von einem Restaurant unterscheidet ist wohl fließend und liegt in der Sichtweise des Besuchers. In jedem Fall gehört eine gehörige Portion Tradition zur Wirtshauskultur, eine gemütliche Atmosphäre ohne Hemmschwelle und, nicht zuletzt, eine authentische Küche – bodenständig verwurzelt bei Gerichten und Produkten, aber durchaus mit Esprit. Und die Speisen müssen duften...

Text: Georges Desrues
Fotos: Johannes Kernmayer



GASTHAUS WACHAUERSTUBE

Gerald Diemt ist gelernter Sommelier und seine Wachauer Stube ein Wirtshaus wie aus dem Bilderbuch. Man sitzt zwischen Einheimischen, genießt Klassiker wie ein exzellentes Paprikahendl und freut sich über eine üppig sortierte Weinkarte. Gleich nebenan, hinter dem prächtigen Eingangstor (links am Bild), verbirgt sich mit dem Tegernseer Hof ein exzellentes Weingut.

Vieles ist im Wandel, und der Stamm-tisch beim Wirten, zu dem sich die Einheimischen nach der Arbeit oder am Sonntag nach der Kirche trafen, gehört immer mehr der Vergangenheit an. Eine Zeit lang schien es so, als ob das Gasthaus in seiner eigentlichen Ausprägung überhaupt verschwinden würde. Dem ist zum Glück nicht so, vor allem in Niederösterreich ist man ganz besonders um die Erhaltung dieses gesellschaftlichen Kulturgutes bemüht.

In der Wachau finden sich zahlreiche wunderbare Gaststätten, von denen wir in dieser Ausgabe vier Betriebe vorstellen. Weitere folgen im nächsten Wachau Magazin. Jeder dieser vier ist wohlthuend individuell, jeder hat seinen eigenen Schwerpunkt. Mal reines Wirtshaus, mal kombiniert mit einem Hotelbetrieb. Mal kulinarisch betont traditionell, mal mit spannenden kreativen Ergänzungen in der Karte.

WACHAUERSTUBE

Edel-Dorfwirtshaus mit Wein und Design

Ein Dorfwirtshaus im renommierten Weinbauort Loiben wie man es sich vorstellt – und wie man es sich wünscht. Mit gemütlicher, holzgetäfelter Stube und historischer Schank; mit einladendem Hinterzimmer, Bretterböden und Stuhllehnen mit ausgeschnittenen Herzerln. Davor ein Schanigarten, an der Wand ein Kruzifix und in der Karte lauter Gerichte, die man sich in einem Gasthaus dieser Art erhoffen darf. Behutsam eingefügte Designelemente wie die moderne Deckenbeleuchtung sowie die frischen Blumen auf den blütenweiß gedeckten Tischen verdeutlichen, dass man nicht etwa ein verschlafenes Wirtshaus der alten Schule betritt, sondern vielmehr eines, in dem auf Details geachtet und mit Liebe gearbeitet wird.

Und zwar spätestens seit vor acht Jahren Gerald Diemt den Betrieb übernommen hat. »Die Vorbesitzer gingen damals in Pension, und ich dachte mir, dass so ein Wirtshaus genau das Richtige sei für die Region«, erzählt Diemt, der aus dem Tullnerfeld stammt, gelernter Sommelier ist, zuvor in Wien Lokale leitete und noch früher in London arbeitete. Und gepflegt ist die Wachauerstube allemal. Und zwar sowohl was ihr prachtvolles Interieur betrifft, als auch in Bezug auf die gebotene Küche und die angesichts des Ortes und des Vorberufs des Besitzers erwartungsgemäß exzellent sortierte Weinkarte. Verarbeitet werden in erster Linie Zutaten aus der

Region, zu denen auch die erstaunliche Bisonsalami zählt, die von einem niederösterreichischen Zuchtbetrieb stammt. Ansonsten gibt's vorwiegend Wirtshausklassiker wie ein sämiges Kalbsrahmbeuschel oder ein ebensolches Paprikahendl mit Spätzle, das in der Pfanne serviert wird. Und zur Nachspeise etwa flaumige Palatschinken, gefüllt mit hausgemachter Marmelade aus Wachauer Marillen. Dazu trinkt man am besten und naheliegendsten ein Glas Riesling oder Grünen Veltliner von den umliegenden Terrassen oder aber wählt eine Flasche aus den zahlreichen Wachauer Jahrgangsraritäten. Ebenso toll präsentiert sich die Auswahl an Weinen aus den restlichen österreichischen Weinbaugebieten sowie aus der ganzen Welt. Darunter über ein Dutzend Rieslinge aus Deutschland, der Slowakei oder Australien.

ZUM SCHWARZEN BÄREN

Ein kochender Wirt als Fischer, Jäger und Obstbauer

Eine halbe Autostunde in Richtung Südwesten und gewissermaßen am anderen Anfang der Wachau liegt, eingebettet im gut erhaltenen historischen Kern des Ortes Emmersdorf, dieser traditionsreiche Familienbetrieb. Gleich um die Ecke fließt die Donau, dahinter erhebt sich das mächtige Barockstift Melk. Als Gasthaus und Herberge dient das Haus bereits seit dem 17. Jahrhundert, damals waren hier auch die Pferde untergebracht, die der Donau entlang die Boote zogen. Seit vier Generationen werden 4-Sterne-Hotel, Restaurant und Gasthof von Familie Pritz betrieben. Während sich seine Gattin Erika um Hotel und Service kümmert, steht Martin Pritz persönlich am Herd. In Sachen regionale Lebensmittel und lokale Rezepte ist er wahrlich Experte.

Schweinefleisch stammt zum großen Teil von im Freien gehaltenen Tieren vom Bauernhof Hubmann im nahen Hafnerbach. »Wir verarbeiten in der Regel das ganze Tier«, sagt Pritz, »machen daraus Blunze, Lardo und Schinken«. Aus dem Waldviertel kommen die Kälber, deren Fleisch hier zu Wirtshaus- oder Innereien-Klassikern wie Kalbsgulasch und Wiener Schnitzel, beziehungsweise Kalbsbeuschel oder gebackenen Kalbskopf verkocht wird. Eine Spezialität ist die Wachauer Fischeuppe. Pritz kocht sie aus Fischen wie Zander, Karpfen, Forelle und Saibling, die in der Fischzucht Bründelmühle in Großreinsprechts gezüchtet werden. Derart mächtige Exemplare, wie sie in der Gaststube an den Wänden prangen und in längst vergangenen Zeiten vom Wirt persönlich gefischt wurden, finden sich in freier Wildbahn heutzutage bedauerlicherweise nicht mehr.



ZUM SCHWARZEN BÄREN

Seit vier Generationen betreibt Familie Pritz dieses Gasthaus mit feinem Hotel im Zentrum von Emmersdorf. Während Erika Pritz Service und Hotelbetrieb leitet, steht Gatte Martin am Herd und kümmert sich um beste Zutaten aus der Region. Wild stammt aus der eigenen Jagd, Obst und Gemüse aus dem hauseigenen Garten.



1



2



3

»GEHOBEN, ABER NICHT ABGEHOBEN«

Im Landgasthaus Essl, idyllisch an einem Seitenarm der Donau gelegen, serviert Philipp Essl eine Küche, die den Spagat zwischen Bodenständigkeit und Innovation wunderbar meistert. (Bild 1, 2 und 3)

Einen ähnlichen Weg zwischen traditionellem Wirtshaus und gehobenem Restaurant geht auch Roman Siebenhandl in seinem Gasthof Weißes Rössl in der Ortschaft Mühldorf am Ende des Spitzer Grabens. (Bild 4, 5 und 6)



4

Doch Martin Pritz ist nicht nur Angler, sondern auch begeisterter Jäger. Und so stammen Wildspezialitäten wie Rehschnitzel in Kürbis-Mandel-Panier genauso aus der hauseigenen Jagd wie das Wildschwein für die Bratwürste und die Fasane, Hasen und Rebhendl, die im Herbst aufgetischt werden. Aber mit Fleisch allein ist's freilich nicht getan. Der Wirt bewirtschaftet 1,5 Hektar Obst- und Gemüsegärten, erntet u.a. Zucchini und Kürbis für die Restaurantküche sowie Quitten, Zwetschken und Marillen für hausgemachte Marmeladen und Schnäpse.

LANDGASTHAUS ESSL
Küchentradition trifft Gourmethauben

Mit Marillen, für die die Wachau bekanntlich genauso berühmt ist wie für den Wein, beschäftigt sich auch Philipp Essl. Im malerisch an einem Seitenarm der Donau gelegenen Langasthaus sitzt man in der warmen Jahreszeit im idyllischen Gastgarten. Das Lokal zählt zu den seltenen Lokalen, die bravourös den Spagat zwischen bodenständigem Gasthaus und gepflegtem Restaurant meistern. »Mittags sind wir mehr Gasthaus, abends eine Spur mehr Restaurant«, sagt der Juniorchef, der vor acht Jahren zurückkehrte, um den Betrieb gemeinsam mit seinen Eltern zu führen. Generell sei man bemüht, so Essl weiter, gehoben, aber nicht abgehoben zu kochen. »Wir sind stark in der österreichischen Küchentradition verwurzelt«, betont er, »althergebrachte Gerichte sind ja in der Regel gut durchgedacht, was aber nicht heißt, dass man sie nicht auffrischen darf.«

Und so gibt's zu Mittag etwa die haustypischen Grammelknödel mit luftigem Teig und Frühkraut; cremige Pilz-Tarhonya mit confiertem Eidotter, geröstetem Brokkoli und Wachauer Shiitake Pilzen. Aber auch ein bilderbuchmäßig gebackenes Wiener Schnitzel vom Kremstaler Milchkalb sowie Rahmgout vom Dunkelsteiner Reh mit Eierschwammerln, Serviettenknödel und Rotkraut. Sensationell auch die pikante Suppe mit Biofischen aus der Ramsau bei St. Pölten.

Vieles davon wird auch abends angeboten – und zudem ein 6-Gang-Menü, bei dem es etwas ambitionierter und kreativer zugeht, wie der gegrillte Wachauer Kräuterseitling mit Ofenpaprika, Bröseln und Bärlauchkapern oder wie die geflammte steirische Gebirgsgarnele mit Basilikum, Gurke, Jalapeño und Cashews als Vorspeise.

Durchaus spektakulär auch die Desserts, darunter die Eisbombe aus hauseigenen Marillen mit Mandelkrokant und Baiser oder das Wachauer Gâteau, eine leichtere Neuinterpretation der klassischen Wachauer Torte.

GASTHOF WEISSES RÖSSL
Genuss-Geheimtipp im Spitzer Graben

Einen ähnlichen Weg zwischen traditionellem Wirtshaus und gehobenem Restaurant geht auch der Gasthof Weißes Rössl in Mühldorf am Übergang von der Wachau ins Waldviertel.

Seit rund 100 Jahren sitzt man hier im Schankraum zwischen älteren und jüngeren Einheimischen oder in der gediegeneren Gaststube beziehungsweise unter den Kastanienbäumen im Gastgarten und wählt zwischen Wirtshausklassikern wie gebackener Leber mit Petersilkartoffeln, Backhendl, Wachauer Gulasch und gebratener Bachforelle mit Thymiankartoffeln. Oder entscheidet sich für Ausfalleneres wie Traisentaler Stör gebeizt und lauwarm mit Kartoffelrösti und Honig-Senf-Sauce, Vitello Forello, also einem butterweichen Kalbs Tafelspitz mit Räucherforellencreme, sowie Spezialitäten vom Mühldorfer Bio-Wagyu-Rind und Bio-Turopolje-Schwein, die hier in einem Gericht vereint werden.

Am Herd steht Wirt und Küchenchef Roman Siebenhandl, der in seinen Wanderjahren nicht nur bei so manchen Koch-Stars, sondern auch in so manchem Großbetrieb kochte, wo er gleichfalls einige wichtige Erfahrungen gesammelt hat. Größere Veranstaltungen will er dennoch nicht in seinem Haus beherbergen, weil auch immer mehr individuelle Gäste das Weiße Rössl als Wohnadresse schätzen. Die in den letzten Jahren liebevoll neugestalteten Zimmer sind ausgesprochen schön geworden und zudem sehr preiswert.

»Das Weiße Rössl soll in allen Bereichen, von der Küche bis zum Wohnen, ein echtes Gasthaus bleiben. Die Einheimischen müssen immer willkommen sein, weswegen das Schankgeschäft ein wichtiger Teil unserer Arbeit ist«, sagt der Wirt in fünfter Generation. »Aber auch die auswärtigen Gäste sollen sich richtig wohlfühlen!« Und er spricht damit genau jene Funktion an, die ein echtes Gasthaus auszeichnet. Ist es doch jener Ort, an dem man einer Region, ihren Bewohnern und ihrer ganz eigenen kulinarischen Identität am allernächsten kommt.



5



6