

# Wirtshaus Zeitung

Ausgabe N° 82

FRÜHLING /  
SOMMER 2019

## Klassisches.

### Kochen mit Pilzen.

Petra Haselsteiner holt sich die Schwammerl für die Wirtshausküche selbst aus dem Wald.

## Gefrorenes.

### Eis vom Wirten.

Felmayer's Gastwirtschaft lockt mit großem Garten und vielen selbst gemachten Eissorten.

## Energetisches.

### Welt in Bewegung.

So macht der Hubertushof Fromwald die Niederösterreichische Landesausstellung spannend.



Foto: Kurt Pinter

## Herzlich willkommen!

Die neuen Mitglieder der Niederösterreichischen Wirtshauskultur:

- ① **Der Knappenhof**  
2651 Reichenau a. d. Rax  
Natur- und Kulturfreunde fühlen sich im Knappenhof besonders wohl. Nicht nur beim Wandern, sondern auch während der Reichenauer Festspielzeit.  
→ [www.knappenhof.at](http://www.knappenhof.at)
- ② **Gasthaus Steinerhof**  
3021 Pressbaum  
1637 als eines der ersten Häuser am Pfalzberg erbaut, wird dieses Wirtshaus heute in fünfter Generation von Familie Steiner geführt.  
→ [www.steinerhof-pressbaum.at](http://www.steinerhof-pressbaum.at)
- ③ **Gasthof Prankl**  
3620 Spitz a. d. Donau  
Wachauer Küche, Burg-ruine, Donaustrand und natürlich Gästezimmer – denn hier bleibt man gerne, und das seit 175 Jahren!  
→ [www.gasthaus-prankl.at](http://www.gasthaus-prankl.at)
- ④ **Gasthaus zur Goldenen Rose**  
3910 Zwettl  
In diesem historischen Baujuwel am Dreifaltigkeitsplatz haben sich zwei junge Wirte gefunden, die das Beste aus der Region auf den Teller bringen.  
→ [www.goldene-rose.at](http://www.goldene-rose.at)

KURZ & GUT

# 25 Jahre Wirtshauskultur

Top-Wirte 2019: Petra und Werner Zlabinger von der Kaminstube (links) sind die Einsteiger, Maria Bachler und Stefan Hofer vom Bachlerhof (rechts) sind die Aufsteiger, Magdalena und Christian Donhauser vom Grünen Baum (Mitte) sind die Top-Wirt-Sieger des Jahres.

**Regionalität, Authentizität und Qualität: Die Niederösterreichische Wirtshauskultur gilt seit einem Vierteljahrhundert als Vorreiter und Vorbild bei der Etablierung einer neuen, selbstbewussten Wirtshaus-Identität.**

## Mehr zum THEMA:

→ [www.wirtshauskultur.at](http://www.wirtshauskultur.at)

Wie alles anfing: Aus einer Kooperation zur Erleichterung von Betriebsübergaben im Gastgewerbe entstand vor genau 25 Jahren der Verein „Niederösterreichische Wirtshauskultur“. Mehr als hundert Wirtshäuser engagierten sich anfangs für die Vereinigung, heute sind es etwa 220 in rund 200 Orten in ganz Niederösterreich. Damit ist die Niederösterreichische Wirtshauskultur die mit Abstand stärkste Gruppe unter allen Wirtshaus-Vereinigungen in Österreich.

In all den 25 Jahren kamen und gingen viele kulinarische Moden, geblieben sind allerdings die Werte, die die Niederösterreichische Wirtshauskultur ausmachen: Die Vereinigung von Tradition und Innovation,

das Bekenntnis zu regionalen und saisonalen Zutaten sowie die Betonung von Authentizität und „dem Typischen“ – sei es jetzt das typisch Niederösterreichische oder gewisse Extras, die jeden Betrieb so einzigartig machen, beispielsweise die eigene Brauerei, selbst gebrannte Schnäpse, Produkte aus der hauseigenen Landwirtschaft, eigene Kochbücher und mehr.

Ein Vierteljahrhundert ist auch ungefähr der Abstand

zwischen den Generationen. Kein Wunder also, dass nun bei allen Gewinnern der drei Top-Wirt-Kategorien 2019 eine neue Generation das Ruder übernommen hat. Wir gratulieren den „Einsteigern des Jahres“ Petra und Werner Zlabinger von der Kaminstube, den „Aufsteigern des Jahres“ Maria Bachler und

Stefan Hofer vom Bachlerhof sowie Magdalena und Christian Donhauser vom Grünen Baum zur Wahl zum „Top-Wirt-Sieger des Jahres 2019“.

Mehr über die Top-Wirte ab Seite 4. Das Interview mit Obmann Harald Pollak zum Jubiläum lesen Sie auf Seite 7.



Fotos: Rita Newman (2)



Foto: Klaus Engelmayr

Tradition trifft Moderne: 25 Jahre Niederösterreichische Wirtshauskultur, hier interpretiert von den Top-Wirten 2019.

NIEDERÖSTERREICH  
HINEIN INS LEBEN.



① Alle Wirte im Überblick finden Sie auf Seite 8.

①  
Top-Wirte 2019

## Klassiker-Rezept Beiried- schnitte mit Stein- pilzen und Erdäpfel- Kürbistopfen-Knöderl.

Für 4 Personen

600g Beiried zugeputzt, Salz, Pfeffer, 300g frische Steinpilze, 50g Jungzwiebel, 1 Spritzer Sherry, Olivenöl, Rosmarinzwig, 2 Dotter, 1 EL Speisestärke, 400g mehlig Erdäpfel gekocht und gepresst, Muskatnuss, 150g Brösel, 100g Topfen, 1 EL Kürbiskernöl, Mehl, 2 Eier, Öl.

1. Beiriedschnitte in 4 Portionen schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Pfanne Öl erhitzen, Beiried von beiden Seiten scharf anbraten, mit Rosmarinzwig belegen. Hitze etwas reduzieren. Fleisch fertig braten (je nach Dicke 5-8 Minuten), mit Alufolie bedecken und ein paar Minuten rasten lassen.
2. Geputzte Pilze in Scheiben schneiden, in einer heißen Pfanne mit wenig Öl scharf anbraten. Kleinwürfelig geschnittene Schalotten hinzugeben, mit Salz und Pfeffer würzen, mit Sherry ablöschen. Fein geschnittenen Jungzwiebel dazugeben und anrichten.

Für die Knöderl Topfen mit Kernöl vermengen und kleine Kugeln formen – diese kurz in den Tiefkühlschrank geben. Für die Knödelmasse Erdäpfel, Stärke, Dotter, Brösel Salz und Muskat gut verkneten. Die gekühlten Topfenkugeln aus dem Tiefkühler holen und mit der Erdäpfelmasse ummanteln. Die fertigen Knödel in Ei und Bröseln sorgfältig panieren und in Öl goldbraun herausbacken.



Petra Haselsteiner: „Ich habe es einfach im Gespür, wann ich sammeln gehen muss.“

# Schwammerl- Ge(he)n

In der Familie Haselsteiner-Huber wird der Gasthof zur Post in Texing von Generation zu Generation vererbt – und die Liebe zu den Schwammerln.

### Mehr zum THEMA:

→ [www.wirtshauskultur.at](http://www.wirtshauskultur.at)

„Saisonales Schmankerl“: Für keines der regionalen Produkte in Petra Haselsteiners Wirtshausküche ist dieses Prädikat wohl zutreffender als für die Steinpilze. So kann man diese Delikatesse zwar von Mai bis Oktober in Niederösterreichs Wäldern sammeln. Doch im idyllischen Texingtal, in dem der Gasthof zur Post zu Hause ist, findet man sie nur wenige Wochen im Jahr rund um Burg Planken-

stein – und folglich auf der Speisekarte.

Wann genau es heuer wieder so weit sein wird, steht noch in den Sternen. Oder genauer gesagt: im Mond. „Auf ihn kommt es an“, weiß Petra Haselsteiner. „Und natürlich auf den Regen.“ Diese Lektion hat die heute 35-Jährige schon als kleines Mädchen von ihrem Vater gelernt. Wobei die Wirtin inzwischen gar keinen Blick mehr auf Mondkalender und Wetterbericht werfen muss: „Ich habe es einfach im Gespür, wann ich sammeln gehen muss. Das ist das Huber'sche Schwammerl-Gen.“

Auch wenn der Steinpilz naturgemäß leider nicht immer auf der Karte steht, so wird der Liebhaber doch stets kulinarisch adäquaten Trost finden – im köstlichen Eierschwammerl-Cordon-bleu zum Beispiel oder im zarten Brennesselsoufflé mit Eierschwammerlsauce.

Letzteres ist übrigens eine vegetarische Eigenkreation von Petra Haselsteiner, die nicht nur das Wirtshaus, sondern auch

die Speisekarte umbaute, als sie das Ruder vor rund zehn Jahren übernahm. Haus wie Karte erstrahlen heute in zeitgemäßem Glanz, ohne an Bodenständigkeit verloren zu haben. Das besagte Schwammerl-Gen schlägt übrigens schon in der fünften Generation der Wirtsfamilie Haselsteiner-Huber durch. Begeistert ziehen Petras Zwi-



Ganz natürlich: Gasthof zur Post.

lingssöhne mit ihrem Großvater aus und lassen sich von ihm die versteckten Plätze zeigen, an denen die schönsten Steinpilze gedeihen.

Wenn sie also später einmal den Familienbetrieb führen – was jetzt schon erklärter Plan der beiden Achtjährigen ist –, wird es eines ganz sicher immer noch geben im Gasthof zur Post: Schwammerl-Klassiker.

⑤ **Gasthof zur Post**  
3242 Texingtal, Texing 12  
Tel. 02755/72 10  
→ [www.gasthofhuber.at](http://www.gasthofhuber.at)

## Pflückfrische Pilze Wirte mit besonderem Schwammerl-Repertoire.

⑥ **Landgasthof Mann**  
3573 Rosenberg  
Was die Wirtin aus selbst gepflückten Schwammerln alles machen kann – sautierte Steinpilze auf Kräuterspaghetti, Eierschwammerl-Salat mit Balsamico-Nussdressing und natürlich auch den Klassiker „Geröstete Eierschwammerl mit Ei und Petersilienkartoffeln“.  
→ [www.hotelmann.at](http://www.hotelmann.at)

⑦ **Gasthof „Zum Goldenen Löwen“**  
3672 Maria Taferl  
Eierschwammerl in vielerlei kreativen Kreationen.  
→ [www.freywirtshaus.at](http://www.freywirtshaus.at)

⑧ **Landgasthof Fally**  
2880 Kirchberg am Wechsel  
Hochsaison für Steinpilze und Eierschwammerl im Sommer von Juli bis August.  
→ [www.landgasthof-fally.at](http://www.landgasthof-fally.at)

⑨ **Gasthaus Amstätter**  
3464 Hausleiten  
Passen Witterung und Angebot, finden Morcheln als besondere Spezialität des Hauses ihren Platz auf der Speisekarte.  
→ [www.amstaetter.com](http://www.amstaetter.com)

⑩ **Hönigwirt**  
2860 Kirchschlag  
Frische selbst gepflückte Eierschwammerl und Steinpilze.  
[www.hotel-post-hoenig.at](http://www.hotel-post-hoenig.at)

## Top-Termine für Genießer

- ⑪ **Gasthaus Buchegger**  
2851 Krumbach  
1.-7. April: Mostschank.  
23. Juni: Schmidhahn Brunch.  
26. Juli bis 4. August: Schmidhahn Mostschank.  
→ [www.gasthaus-buchegger.at](http://www.gasthaus-buchegger.at)
- ⑫ **Gasthof und Camping Familie Stumpfer**  
3392 Schönbüchel an der Donau  
12.-21. April: Fluss.Fisch. Fang. Spezialitäten von heimischen Fischen.  
18. April, 11-20 Uhr: Susi's Spinatpalatschinken am Gründonnerstag.  
19.-22. April: Oster-spezialitäten vom Lamm. Jeden Freitag: Wine & Dine. 4-gängiges Menü mit Weinbegleitung.  
→ [www.stumpfer.com](http://www.stumpfer.com)
- ⑬ **Landgasthof zur Linde**  
3053 Laaben  
13. bis 22. April: Osterschmankerl aus dem Wienerwald.  
Ab 4. Mai: Start in die Spargelsaison  
→ [www.landgasthof-zur-linde.at](http://www.landgasthof-zur-linde.at)
- ⑭ **Wirtshaus im Lösshof**  
3471 Großriedenthal  
18.-21. u. 25.-28. April: Lamm, Kräuter & Co.  
20. April, 19. Mai, 22. Juni, 20. Juli, 24. August (11-21 Uhr): Schnitzelsamstag.  
2.-12. Mai: Maibock & Spargel.  
12. Mai, 11-14 Uhr: Muttertags-Buffer im historischen Saal des Lösshofs.  
Ab 6. Juni: Sommerzeit ist Grillzeit!  
9. Juni, 10-15 Uhr: Vatertagsgrillerei.  
29. August-8. September: Kulinarischer Weinherbst.  
→ [www.loesshof.at](http://www.loesshof.at)
- ⑮ **Hubertusstube im Stadthotel Eggenburg**  
3730 Eggenburg  
Ab 20. April: Spargelgerichte – Spargel morgens frisch gestochen, mittags auf dem Teller serviert.  
→ [www.oppitz.at](http://www.oppitz.at)
- ⑯ **Hopfeld – Dreikönigshof**  
2000 Stockerau  
21. u. 22. April: Osterbrunch.  
12. Mai: Muttertagsbrunch.  
23. Juni: Jazz-Brunch.  
22. September: Familienbrunch.  
→ [www.hopfeld.at](http://www.hopfeld.at)
- ⑰ **Landgasthaus Schwarzwaller**  
3074 Michelbach  
21. April-30. Mai: Gerichte vom Maibock mit Elsbeer- und Dirndl-kreationen.  
4. Mai: Elsbeerabend: 6-Gänge-Menü „Alles von der Elsbeere“ mit Weinbegleitung.  
→ [www.schwarzwaller.at](http://www.schwarzwaller.at)

WANN  
& WO

Fotos: Kurt Pinter

# Der Himmel unter Linden

**Einst war das Backstein-Ensemble im Zentrum Schwechats ein Selbstversorger-**

**Gutshof, heute beherbergt es Felmayer's Gastwirtschaft. Produziert wird nach wie vor selbst - unter anderem himmlisches Eis.**

**Mehr zum THEMA:**  
→ [www.wirtshauskultur.at](http://www.wirtshauskultur.at)

„Kein schöner Land in dieser Zeit als hier das unsre weit und breit. Wo wir uns

finden, wohl unter Linden - zur Abendzeit.“ Hätte die alte Volksweise nicht schon ein paar Jahrhunderte auf dem Liederbuchbuckel, man könnte glatt meinen, sie sei eine Hymne auf Felmayer's Gastwirtschaft in Schwechat. Denn kaum irgendwo kann man einen sonnigen Frühlings- oder Sommertag angenehmer mit einem Bier oder einem Eisbecher ausklingen lassen als unter den Lindensäulen im großen Gastgarten von Thomas Aschenbrenner und Eva Wimmer.

Jedoch nicht nur zur lauen Abendstunde ist das Felmayer's ein Besuch wert. Der Gast ist vom Frühstück ab neun Uhr über das geschäftliche Mittagsmeeting und den Nachmittagskaffee bis hin zum Abendessen mit abschließendem Absacker an der Bar bestens versorgt. Schließlich ist das Felmayer's nicht nur Biergarten und Gastwirtschaft, sondern auch Café und Konditorei, Veranstaltungsort, Vinothek und: Nudelfabrik.

Neben vielen hausgemachten Mehlspeisen, Torten und Eis produzieren die Wirtsleute nämlich auch die Teigwaren für ihre Küche selbst. „Unser denkmalgeschützter Backsteinbau wurde im Jahre 1886 vis-à-vis der ehemaligen Textilfärberei Franz Felmayer als Selbstversorger-Gutshof gebaut“, erzählt Thomas Aschenbrenner. „Schon deshalb ist das Zurück-zum-Selberproduzieren-Konzept

auch fest bei uns in der Küche verankert.“

Und nicht nur das Selbstproduzieren, auch das -musizieren! Jeden Donnerstagabend (Feiertage und Schulferien ausgenom-

men) findet im Obergeschoß, dem sogenannten Himmel, eine Jazz-Session statt. Jeder, der ein Instrument sein Eigen nennt, ist eingeladen mitzuspielen. Seinen Namen hat der Himmel übrigens



Fotos: Kurt Pinter

**Topfen-Joghurtschmarrn mit Himbeerragout und Zitroneneis oder doch lieber eine eigene Komposition aus den verschiedenen Sorten? Thomas Aschenbrenner und Eva Wimmer - hier im großen Gastgarten - helfen gerne bei der Entscheidung.**



nicht von den himmlischen Eiskreationen des Hauses. Er geht vielmehr auf ein Kunstwerk von Andi Pieber zurück, der den inneren Dachgiebel als Firmament ausmalte.

Aber wer weiß: Vielleicht inspirierte den Schwechater Künstler ja das Salzburger Nockerl-Eis, das zart wie eine Wolke daherkommt. Oder aber der Topfen-Joghurtschmarrn mit Himbeerragout und Zitroneneis, der einfach nur himmlisch schmeckt.

**18 Felmayer's Gastwirtschaft**  
2320 Schwechat, Neukettenhoferstr. 2-8/1, Tel. 01/890 43 52  
→ [www.felmayer.at](http://www.felmayer.at)

## Heiß auf Eis Gefrorenes aus dem Wirtshaus.

**19 Gasthof Nibelungenhof**  
3133 Traismauer  
Hausgemachte Eissorten wie z. B. Kokosmilch-, Marillen- und Bier-Eis.  
→ [www.nibelungenhof.at](http://www.nibelungenhof.at)

**20 Auszeit bei Klaus Hölzl**  
3852 Gastern  
Selbst gemachtes Eis und Sorbets. Auch Pikantes wie Senfeis, Brunnenkresseis, Ziegenkäseis, Einkornmilchreiseis u. v. m.  
→ [www.auszeit-gastern.at](http://www.auszeit-gastern.at)

**21 Gasthaus Gutmann**  
3561 Zöbing  
Eis aus eigener Produktion, Sorten wechseln je nach Saison: Zitronen-Basilikum mit Basilikum aus dem eigenen Garten, Himbeer-Minze, Erdbeer-Sauerrahm, Walnuss-Honig u. v. m.  
→ [www.gasthaus-gutmann.com](http://www.gasthaus-gutmann.com)

**22 Bonka „Das Wirtshaus im Wienerwald“**  
3413 Oberkirchbach  
Hausgemachtes Eis. Variationen wie Spargeleis, als Vor- oder Nachspeise oder Whiskeyis zum Steak.  
→ [www.bonka.at](http://www.bonka.at)

## Top-Termine für Genießer

**33 Krumbacherhof Familie Ottner**  
2851 Krumbach  
21. April, 11.30-16 Uhr: Ostersonntagsbuffet.  
12. Mai, 11.30-16 Uhr: Muttertagsbuffet.  
→ [www.krumbacherhof.at](http://www.krumbacherhof.at)

**8 Landgasthof Fally**  
2880 Kirchberg am Wechsel  
26. April, 19-22.30 Uhr: Weinverkostung mit Menü. Genießen Sie die frischen Weine - und saisonale sowie regionale Speisen dazu!  
→ [www.landgasthof-fally.at](http://www.landgasthof-fally.at)

**34 Hawlik's Schlemmerek und Gebietsvinothek**  
2540 Bad Vöslau  
26. April, 25. Mai, 28. Juni, 31. August, 28. September: Weinschmeckermenü.  
→ [www.schlemmerek.at](http://www.schlemmerek.at)

**35 Gasthaus Riedl-Schöner**  
3240 Mank  
3. Mai, 7. Juni, 6. September: 4-gängiges Menü mit Weinbegleitung.  
28. Juni: Winzerbuffet.  
19.-21. Juli, ab 17 Uhr: Hof.Garten.Zeit - Steckerlfisch...  
→ [www.riedl-schoener.at](http://www.riedl-schoener.at)

**24 Waldschenke Doris Schreiber**  
3944 Kurzschwarza  
3.-19. Mai: Maibock-Spezialitäten.  
1.-16. Juni: Spezialitäten von Blüten und Kräutern.  
29. August-8. September: Mohn- und Erdäpfelgerichte.  
→ [www.waldschenke-schreiber.at](http://www.waldschenke-schreiber.at)

**36 Bio-Kräuterlandgasthaus „anno1920“**  
3492 Etsdorf am Kamp  
25. u. 26. Mai: Schaugartentage Niederösterreich - Garten und Kulinarik für Genießer.  
→ [www.anno1920.at](http://www.anno1920.at)

**37 „der Halbwax“, Gasthaus zum St. Florian**  
2493 Lichtenwörth  
1./2. Juni u. 9./10. August: Steak- und Grillwochenende.  
→ [www.gasthaus-halbwax.com](http://www.gasthaus-halbwax.com)

**38 Gastwirtschaft Neunläuf**  
2193 Hoberndorf  
26. Juli, 19 Uhr: 5-gängiges Überraschungsmenü mit Weinbegleitung im Garten unter den Linden.  
15. August, 18 Uhr: Dämmerchoppen - im ¾-Takt zum Abendbuffet!  
→ [www.neunlaeuf.at](http://www.neunlaeuf.at)

**39 Gasthof Heissenberger**  
2851 Krumbach  
6.-30. September: Steaktage.  
→ [www.gasthof-heissenberger.at](http://www.gasthof-heissenberger.at)

**Tipp:** Sichern Sie sich Ihren Wunschtermin und reservieren Sie rechtzeitig!

## Lust auf Schmankerln der Saison - und wo man sie jetzt bekommt.

### Blüten

**23 Landgasthaus Familie Planer**  
3231 St. Margarethen  
Rosenblüten, Gänseblümchen, Goldmelisse, Ringelblumen, Kapuziner, Frauenmantel, Gundelrebe, Kornblumen, ... Frisch oder getrocknet wird alles kreativ als Deko für diverse Speisen und Getränke verwendet.  
→ [www.gasthaus-planer.com](http://www.gasthaus-planer.com)

**24 Waldschenke Doris Schreiber**  
3944 Kurzschwarza  
Blüten- und Kräuter-Spezialitätenwochen im Juni.  
→ [www.waldschenke-schreiber.at](http://www.waldschenke-schreiber.at)

### Schinken/Speck

**25 Bauer & Wirt Langthaler**  
3644 Emmersdorf  
Hirschroschinken, Blunz'n, Wildsulz, Hirschkalbspastete, Wachauer Saumaise u. v. m.  
→ [www.gasthaus-langthaler.at](http://www.gasthaus-langthaler.at)

**26 Wirtshaus Hirsch Delikatessen**  
3920 Groß Gerungs  
Hausgeselchtes und Kräutersalz-Speck (Lardo) vom Wiltshko-Strohschwein.  
→ [www.wirtshaushirsch.at](http://www.wirtshaushirsch.at)

**27 Puchegger Wirt**  
2722 Winzendorf  
Emmerberger Rauchsinken aus der alten Räucherammer.  
→ [www.puchegger.at](http://www.puchegger.at)

### Kräuter

**28 Donauwirt**  
3610 Weißenkirchen  
Blutampfer, Zitronenthymian, Ysop, Kerbel, Bohnenkraut, Kapuzinerkresse u. v. m.  
→ [www.donauwirt.at](http://www.donauwirt.at)

**29 Landgasthaus Stockerwirt**  
2392 Sulz im Wienerwald  
Kräuter und Blüten, hausgemachte Kräuteröle, Chutneys und Pestos.  
→ [www.stockerwirt.com](http://www.stockerwirt.com)

**30 Wirtshaus im Demutsgraben**  
3910 Zwettl  
Kräuter und Blüten aus dem eigenen Hochbeet im Garten.  
→ [www.demutsgraben.at](http://www.demutsgraben.at)

### Spargel

**31 s'Pfundl am Hauptplatz**  
3430 Tulln  
Marchfelder Spargelwochen im Zuge der Tullner Gartenfestwochen.  
→ [www.s-pfundl.at](http://www.s-pfundl.at)

**32 Gasthaus Schreiber**  
2170 Poysdorf  
Spargelspezialitäten von Ende April bis Mai.  
[www.gasthaus-schreiber.at](http://www.gasthaus-schreiber.at)



Foto: Kurt Pinter

Top-Wirt-Einsteiger: Gasthaus Kaminstube, Schwarzenau

# Treffpunkt Wirtshaus

Petra und Werner Zlabinger zeigen eindrucksvoll, warum ein Wirtshaus so viel mehr ist als ein Ort, wo man gut essen und trinken kann.



Petra und Werner Zlabinger führen mit dem Gasthaus Kaminstube in Schwarzenau eine Waldviertler „Institution“.

**Mehr zum THEMA:**  
→ [www.wirtshauskultur.at/top-wirte-2019](http://www.wirtshauskultur.at/top-wirte-2019)

Schon morgens treffen sich Mütter zum Kaffeepausch und die Männer zum Frühschoppen. Später sitzen der Herr Professor, der Briefträger und die Arbeiter von rund um am Mittagstisch zusammen. Am Nachmittag trudeln die Pensionisten ein, um Karten zu spielen, und dann beginnt auch schon schön langsam das Abendgeschäft, bei dem viele Gäste von auswärts anreisen.

Die Kaminstube ist nicht nur einfach ein Wirtshaus in Schwarzenau. Sie ist auch Treffpunkt, Nachrichtenredaktion, Wohnzimmer, Bar, Kultur- und Veranstaltungszentrum des Waldviertler Ortes.

Am Leben und Laufen halten diese schöne Institution Petra und Werner Zlabinger, die vor beinahe drei Jahren das Wirtshaus von Petras Mutter übernommen haben. Seitdem wurden mit Bedacht zahlreiche Veränderungen durchgeführt: moderne Küche, ein zweiter Saal, ein stimmiges Extrazimmer – alles neu.

Beim Alten geblieben ist, was sich bewährt hat: Die Kaminstube ist immer noch ein authentisches, bodenständiges Wirtshaus mit hervorragender Waldviertler Küche, mit Knödeln, Karpfen, Mohn und hausgemachten Mehlspeisen auf der Speisekarte und natürlich dem ofenfrischen Schweinsbraten am Sonntag.



Familie Zlabinger serviert gerne authentische Waldviertler Küche.

Für Noblesse sorgt nicht nur eine mit großem Sachverstand zusammengestellte Weinkarte (Werner ist Sommelier und Petra Mitglied im Verein „Waldviertler Wein-Weiber“), sondern auch das gegenüberliegende Renaissanceschloss Schwarzenau. Petra Zlabinger kennt so ziemlich jedes historische Detail und Winkler vom Schloss und führt gerne Gäste durch das altherwürdige Gemäuer.

Netter Nebeneffekt: Die prächtigen Räumlichkeiten stehen auch für Hochzeiten oder andere große Feste zur Verfügung, die von der Kaminstube bekoht und bewirtet werden.

**Gasthaus Kaminstube**  
3900 Schwarzenau, Waidhofnerstraße 3, Tel. 02849/22 71  
→ [www.gasthaus-kaminstube.at](http://www.gasthaus-kaminstube.at)

Top-Wirt-Aufsteiger: Bachlerhof, Kematen/Ybbs

# Schwein haben

**Mehr zum THEMA:**  
→ [www.wirtshauskultur.at/top-wirte-2019](http://www.wirtshauskultur.at/top-wirte-2019)

Ein Wirtshaus, das schon seit Anbeginn der Niederösterreichischen Wirtshauskultur Mitglied ist, schafft es nun im 25. Vereinsjahr zum Aufsteiger des Jahres. Das gelingt, wenn die nächste Generation das Ruder übernimmt und gleich einmal demonstriert, dass man auch weiterhin zu den besten und authentischsten Wirtshäusern der Region zählen will.

Der Bachlerhof im mostviertlerischen Kematen also, Grün-

dungsmittler der Wirtshauskultur, liegt jetzt in den Händen von Maria Bachler (Service) und Stefan Hofer (Küche). Marias Eltern Johann und Anna bleiben dem Wirtshaus aber auch in Zukunft erhalten, vor allem der landwirtschaftliche Teil des Betriebs profitiert besonders von der großen Erfahrung der beiden.

Vom eigenen Bauernhof kommen z. B. die Erdbeeren (für Säfte, Edelbrände, Marmeladen, Kuchen), die Gänse (für Martini) und das Schweinefleisch. Die Schweinezucht – vorbildlich als Weideschweinehaltung mit mobilem Stall geführt – ist für viele Stammgäste ein Grund, immer wieder einzukehren. Die Tiere werden nicht nur selbst

**Neue Führung, alte Werte: Ein Urgestein der Wirtshauskultur bleibt auch mit der neuen Generation seiner Linie treu.**

aufgezogen, sondern auch am Hof geschlachtet und weiterverarbeitet: Blutwurst und Grammeln, Fleisch- und Grammelknödel, G'selchtes und Bratwurst, Schweinsbraten vom Schopf und Obrasseltes von der Schulter sowie Sulz vom Rest oder Pfefferstelze vom Hinterteil – die üppige Speisekarte verrät die köstlich-komplette Verwertung.

Der bodenständigen Küche, die so gut zum Gesamtcharakter des Wirtshauses passt, wird auch unter der neuen Führung treu geblieben, verspricht Maria Bachler. Daneben lässt man sich aber auch kreative, elegante Gerichte einfallen, diese aber natürlich ebenfalls hausgemacht und mit möglichst vielen Zutaten aus der Region – so wie man es in diesem Wirtshaus schon seit Jahrzehnten pflegt.

**Bachlerhof**  
3331 Kematen/Ybbs, Abetzdorf 1  
Tel. 07448/23 74  
→ [www.bachlerhof.at](http://www.bachlerhof.at)



Tradition trifft Moderne – auch in der Küche des Bachlerhofs. Kostbar: das Schweinefleisch vom eigenen Bauernhof.



Maria Bachler steht für bestes Service und Stefan Hofer für beste Küche.



Familie Donhauser: Drei Generationen unter einem Dach.

## Mehr zum THEMA:

→ [www.wirtshauskultur.at/top-wirte-2019](http://www.wirtshauskultur.at/top-wirte-2019)

Man weiß gar nicht, womit man anfangen soll bei der Aufzählung all der Dinge, die den Grünen Baum in Kirchberg am Wechsel zu so einem besonderen Wirtshaus machen. Vielleicht gleich mit dem Eintritt in die Stube: der schöne Schiffboden, die honigfarbene Lamperie, die Hirschgeweihe und alten Bilder an den Wänden, die hübschen Stoffe der Vorhänge und Polster und die alten Türen mit Butzenscheiben, wie man sie nur noch selten antrifft. Das alles wirkt so, als ob ein sehr talentierter Film-ausstatter ein idealtypisches Wirtshaus zu gestalten hatte – ist aber echt, authentisch, mit der Zeit gewachsen und wird seit Jahrhunderten (den Grünen Baum gibt es seit 1650!) von Familie Donhauser gepflegt.

Mit Christian Donhauser steht seit 2016 eine neue Generation auf der Kommandobrücke und in diesem Fall in der Küche. Er ist der Meinung, dass ein mit Liebe, Leidenschaft und den besten regionalen Zutaten gekochtes „traditionelles“ Gericht alle-

# Genuss mit tiefen Wurzeln

Seit Jahren zu den herausragenden Repräsentanten der Wirtshauskultur zählend, hat er nun endlich die Krone erreicht:

**Der Grüne Baum in Kirchberg am Wechsel ist der Top-Wirt-Sieger des Jahres 2019!**



Frisches Wild und edles Porc Gascon sind die Spezialitäten des Hauses.

mal mit den Elaboraten der Haute Cuisine mithalten kann. Das mit den besten Zutaten aus der Region wird im Grünen Baum sehr ernst genommen. So kommt beispielsweise das Porc Gascon – eine uralte Schweinerasse, die in der Buckligen Welt als Weidetier gehalten wird – jeden ersten Samstag im Monat

auf die Speisekarte. Dazu gesellen sich dann noch das Wildfleisch aus eigener Jagd (der Vater ist passionierter Jäger) und vor allem das Gemüse, die Kräuter und die Früchte, die Gattin Magdalena in dem eigenen, riesigen Garten kultiviert.

Dass man mit so einem Background auch das Hand- und

Hausgemachte pflegt, ist fast selbstverständlich. Das Porc Gascon wird beispielsweise vollständig, also auch zu Speck, Würsten, Grammeln und Schmalz verwertet, aus dem Wild macht Vater Karl Würste. Mutter Maria sorgt für die Mehlspeisen, die Früchte aus dem Garten finden sich in Chutneys und Marmeladen wieder. Hochprozentiges wie Zirbenschnap, Nusschnaps oder auch Himbeerlikör wird ebenfalls selbst angesetzt.

Das alles wird nicht nur im Wirtshaus serviert, sondern kann auch hübsch verpackt mitgenommen werden: Ein Grüner Baum, der auch zu Hause blüht!

④ **Wirtshaus Grüner Baum**  
2880 Kirchberg/Wechsel,  
Markt 55, Tel. 02641/22 54  
→ [www.wirtshaus-gruenerbaum.at](http://www.wirtshaus-gruenerbaum.at)

SPIEL & GEWINN

**Ein Essen für zwei Personen beim Top-Wirt 2019!**

**Seit wann gibt es das Wirtshaus Grüner Baum?**

- Seit genau einem Vierteljahrhundert.
- Seit 1973, mit Einführung der Sommerzeit.
- Seit 1650, als noch Kaiser Ferdinand III. regierte.

Bitte senden Sie Ihre Antwort (mit E-Mail-Adresse, falls vorhanden) bis 19. 8. 2019 an die Niederösterreich-Information, 3100 St. Pölten, Niederösterreich-Ring 2.  
Oder an [gewinnspiel@wirtshauskultur.at](mailto:gewinnspiel@wirtshauskultur.at)

Die Gewinner werden schriftlich verständigt. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Barabläse nicht möglich. Daten werden nur für die Verständigung der Gewinner verwendet und nicht an Dritte weitergegeben. Automatisierte Eintragungen werden von der Teilnahme ausgeschlossen und rechtlich verfolgt.

Die Gewinner unseres letzten Gewinnspiels:  
**Waltraud G. aus Spitz,  
Johann W. aus Traismauer  
und Maria St. aus Henndorf.**

**64 Wirtinnen und Wirte der Niederösterreichischen Wirtshauskultur haben heuer das bedeutende Prädikat „Top-Wirt“ erhalten – ein fantastischer Auftakt zum 25-Jahre-Jubiläum!“**



Petra Bohuslav,  
Tourismuslandesrätin



Die Gute Stube mit Schiffboden, Hirschgeweih und alter Tür mit Butzenscheibe, wie man sie nur noch selten antrifft.



Foto: Rita Newman

Gelebte Wirtshauskultur: In Niederösterreich seit 1994, heute mit rund 220 Mitgliedsbetrieben im Verein.

# Auf die nächsten 25!

**Mehr zum THEMA:**  
→ [www.wirtshauskultur.at](http://www.wirtshauskultur.at)

Herr Pollak, was ist denn das Erfolgsgeheimnis der Niederösterreichischen Wirtshauskultur?

Der gemeinsame Geist der rund 220 Mitgliedsbetriebe. Sie alle sind stolz, Teil der Wirtshauskultur zu sein. Sie tragen das nicht nur durch das grüne Schild an der Tür nach außen, sondern leben die Werte der Wirtshauskultur tagtäglich.

## Zum Jubiläum blicken wir mit dem Wirten und Obmann Harald Pollak auf Vergangenheit, Gegenwart und Zukunft der Niederösterreichischen Wirtshauskultur.

Was waren die großen Meilensteine im vergangenen Vierteljahrhundert?

An erster Stelle ist da natürlich die Gründung der Wirtshauskultur vor 25 Jahren an sich zu nennen. Doch bei dem visionären Gedanken ließ man es nicht bewenden. Die Qualitätsstandards wurden laufend weiterentwickelt. Die Top-Wirte-Auszeichnungen werden bereits seit 21 Jahren vergeben. Unser Nachwuchswettbewerb „Zauberlehrling“ feierte 2018 sein zehnjähriges Jubiläum. Das Blatt, das Sie gerade lesen, ist bereits die 82. Ausgabe der Niederösterreichischen Wirtshauszeitung. Heißt: Alles, was in den vergangenen Jahren verwirklicht wurde, war nachhaltig.

Welche Grundsteine werden noch dazukommen?

Ich denke, dass unsere Wirtshauskultur-Klasse, die es seit Herbst 2018 an der HLF Krems gibt, bald dazugehört wird. Vielleicht auch unser würziges Wirtshaus-Bier „Land-Partie“, das wir in Kooperation mit der Privatbrauerei Zwettl kreiert haben. Und natürlich der Brunch am Sonntag.

Wie ist der Brunch am Sonntag entstanden?

Er entstand aus dem einfachen Wunsch der Gäste heraus, einen Sonntagsausflug mit einer gemütlichen Einkehr zu verbinden, die mehr ein ausgedehntes Frühstück als eine Mittagspeise im Wirtshaus ist. Und es



Foto: Michael Holzweber  
**Harald Pollak, Obmann der Niederösterreichischen Wirtshauskultur.**

ist doch einfach schön, sich in ungezwungener Atmosphäre durch das reiche Angebot zu kosten und mit dem Koch zu plaudern, der oft auch selbst am Buffet steht statt wie so oft kaum sichtbar in der Küche.

Die größte Herausforderung für die Niederösterreichische Wirtshauskultur fürs nächste Vierteljahrhundert?

Den Nachwuchs für Dienstleistungsberufe in der Gastronomie zu gewinnen. Es ist auch unsere Aufgabe, den jungen Leuten die Begeisterung fürs Wirtshaus – und natürlich für die Niederösterreichische Wirtshauskultur – vorzuleben und sie damit anzustecken.

④ Pollak's Wirtshaus – Der Retzbacherhof  
2074 Unterretzbach, Bahnstr. 1  
Tel. 02942/20 171  
→ [www.retzbacherhof.at](http://www.retzbacherhof.at)



Foto: Michael Reidinger  
Niederösterreichische Wirtshauskultur – serviert von Harald Pollak.

## Sonntags Brunch!

④④ Mörwald „Zur Traube“ Stammhaus  
3483 Feuersbrunn  
26. Mai, 9. Juni, 7. und 21. Juli, 4. August, 15. und 29. September:  
Sonntagsbrunch.  
23. Juni: Jazzbrunch.  
→ [www.moerwald.at](http://www.moerwald.at)

④⑦ „der Halbwx“, Gasthaus zum St. Florian  
2493 Lichtenwörth  
5. Mai:  
Maibock-Spargel-Brunch.  
7. Juli: Italienischer Brunch.  
→ [www.gasthaus-halbwax.com](http://www.gasthaus-halbwax.com)

④⑤ Gasthaus Martin Weiler  
2136 Laa an der Thaya  
9. Juni: Pfingstbrunch.  
25. August:  
Brunch zum Dreschhahn.  
22. September:  
Erntedankbrunch.  
→ [www.weilerlaa.at](http://www.weilerlaa.at)

④⑨ Landgasthaus Stockerwirt  
2392 Sulz im Wienerwald  
10. Juni: Pfingstbrunch.  
18. August: Sommerbrunch.  
→ [www.stockerwirt.com](http://www.stockerwirt.com)

④⑥ Bio-Kräuterland-gasthaus „anno1920“  
3492 Etsdorf am Kamp  
28. April: Schaugartenöffnung und Bauernbrunch.  
→ [www.anno1920.at](http://www.anno1920.at)

④⑥ Gasthof Schindler  
3522 Brunn am Wald  
20. Juni: Bauernbrunch im Karikaturengarten Brunn am Wald.  
→ [www.gasthof-schindler.at](http://www.gasthof-schindler.at)

④⑦ Gasthaus mit Gästehaus Bsteh  
2064 Wulzeshofen  
7. April: Brunch „Frühlingserwachen“.  
7. Juli: Brunch „Sommerträume“.  
15. August: Brunch „Kräuterphantasien“.  
→ [www.bsteh.at](http://www.bsteh.at)

④⑧ Gastwirtschaft Neunläuf  
2193 Hobersdorf  
23. Juni: Jazz-Brunch.  
8. September:  
Dirndl-Brunch.  
→ [www.neunlaeuf.at](http://www.neunlaeuf.at)

**Tip:** Sichern Sie sich Ihren Wunschtermin und reservieren Sie rechtzeitig!

TOP-TIPP



## Genuss verschenken!

### Gutscheine der Niederösterreichischen Wirtshauskultur.

Die Gutscheine sind das passende Geschenk für jeden Anlass. Einlösbar in den 220 besten Wirtshäusern Niederösterreichs! Die Gutscheine werden in einer schönen Kartonhülle gemeinsam mit der Straßenkarte, auf der alle Wirtshauskultur-Betriebe in Niederösterreich verzeichnet sind, verschickt. Der Versand ist gratis.

Bestellungen: Telefonisch unter 02742/9000-9000 oder online: [www.wirtshauskultur.at/gutschein](http://www.wirtshauskultur.at/gutschein)

## Freier Eintritt zu 322 Ausflugszielen.

17 neue Ausflugsziele



[www.niederösterreich-card.at](http://www.niederösterreich-card.at)

ZWETTLER.AT

# Land-Partie

**WIR BRAUEN UNS WAS!**  
Bierkundige Wirtsleute der Niederösterreichischen Wirtshauskultur brauen in Zusammenarbeit mit der Privatbrauerei Zwettl ein obergäriges, naturtrübes Vollbier vom Typ „Saison“.

Jetzt bei den Wirtshäusern der Niederösterreichischen Wirtshauskultur!



Freundliche Lade- und Labestation bei Familie Fromwald in Bad Fischau.

# Reisen und Rasten

Die Niederösterreichische Landesausstellung 2019 in Wiener Neustadt erzählt Geschichten von einer „Welt in Bewegung“. Jene vom Hubertushof Fromwald in Bad Fischau-Brunn passt da gut dazu.

das im doppelten Wortsinn. Denn alle Besonderheiten lassen sich wandernd, pilgernd oder radelnd – via Bus und (Berg-) Bahn, mit dem Auto oder dem Motorrad entdecken. Angefangen bei den genussvollen Landgeschichten in der Region Bucklige Welt-Wechselland über Weltkultur mit Bergblick in der UNESCO-Welterbergregion Semmering-Rax oder die Idylle im Schneebergland bis hin zu Kultur und Genuss am Wiener Neustädter Kanal.

Doch was wäre all das Reisen ohne genussvolles Rasten? Zum Glück ist das nächste Wirtshauskultur-Wirtshaus nie weit. Besonders zentral liegt der bereits erwähnte Hubertushof.

Ein weiterer Vorteil: „Als wahres Gast-Haus haben wir täglich geöffnet“, sagt Hans Fromwald. Und nicht nur das: Vom Gabelfrühstück mit Beuschel und gerösteter Leber über das Mittagsmenü und den Nachmittagskaffee mit hausgemachten Mehlspeisen bis hin zum Wild-Degustationsmenü aus eigener Jagd ist man nicht nur jeden Tag, sondern auch noch quasi rund um die Uhr bestens versorgt.

48 **Gasthof Hubertushof Fromwald**  
Wiener Neustädter Straße 20,  
2721 Bad Fischau-Brunn  
Tel. 02639/22 09  
→ [www.hubertushof-fromwald.at](http://www.hubertushof-fromwald.at)



Waidmannsglück! Wirt Hans Fromwald bereichert auch als Jäger die Speisekarte.

erfahren Besucher der Ausstellungsorte Kasematten und Museum St. Peter an der Sperr zum Beispiel, wie in Wiener Neustadt produzierte Fahr- und Flugzeuge die Gesellschaft prägten oder exotische Luxusgüter wie Pfeffer zur Zeit der Habsburger in die Hauptstadt der Wiener Alpen gelangten.

Bewegend sind aber nicht nur die Ausstellungen, sondern auch die vielen Ausflugs-Highlights in den Wiener Alpen – und



Semmeringbahn, Wiener Alpen.



## Mehr zum THEMA:

→ [www.noelandesaussstellung.at](http://www.noelandesaussstellung.at)

Einst wechselte man beim Hubertushof in Bad Fischau-Brunn die Pferde. Heute werden vor dem Hotel und Gasthaus von Hans Fromwald Elektroautos aufgeladen. Denn er ist einer von über 40 Wirten der Niederösterreichischen Wirtshauskultur, bei denen Gäste nicht nur Kraft, sondern auch Strom tanken können.

Wie sehr sich Mobilität im Laufe der Jahrzehnte und Jahrhunderte verändert hat und noch verändern wird, zeigt sich an solchen Anekdoten eindrücklich. Noch viele Geschichten mehr erzählt die Niederösterreichische Landesausstellung 2019 unter dem Titel „Welt in Bewegung“ bis Mitte November. Anhand von fabulösen Objekten, außergewöhnlichen Biografien und multimedialen Inszenierungen

## Kultiviert genießen.

Weitere Wirtshäuser rund um die Niederösterreichische Landesausstellung.

- 37 „der Halbwx“,  
Gasthaus zum St. Florian  
2493 Lichtenwörth  
→ [www.gasthaus-halbwax.com](http://www.gasthaus-halbwax.com)
- 27 Puchegger-Wirt  
2722 Winzendorf  
→ [www.puchegger.at](http://www.puchegger.at)
- 10 Hönigwirt  
2860 Kirchschatz  
→ [www.hotel-post-hoenig.at](http://www.hotel-post-hoenig.at)
- 49 Alpen-Aktiv-Landgasthof  
„Zur Schubertlinde“  
2733 Grünbach am Schneeberg  
→ [www.schubertlinde.at](http://www.schubertlinde.at)
- 50 Peischinger Dorfwirt  
2620 Peisching  
→ [www.peischinger-dorfwirt.at](http://www.peischinger-dorfwirt.at)
- 1 Der Knappenhof  
2651 Reichenau  
→ [www.knappenhof.at](http://www.knappenhof.at)
- 51 Christophorus Stub'n  
Gasthaus Reisenbauer  
2831 Scheiblingkirchen  
→ [www.gasthaus-reisenbauer.at](http://www.gasthaus-reisenbauer.at)

- 52 Gasthaus „Grüner Baum“  
2842 Edlitz  
→ [www.gasthaus-gruenerbaum.at](http://www.gasthaus-gruenerbaum.at)
- 53 Landgasthof Jautschnig  
2732 Höflein/Hohe Wand  
→ [www.jautschnig.com](http://www.jautschnig.com)
- 54 Alpengasthof Enzian  
2872 Mönichkirchen  
→ [www.enzianwirt.at](http://www.enzianwirt.at)

- 55 Klostersgasthaus Thallern  
2352 Gumpoldskirchen  
→ [www.klostersgasthaus-thallern.at](http://www.klostersgasthaus-thallern.at)
- 34 Hawlik's Schlemmereck  
2540 Bad Vöslau  
→ [www.schlemmereck.at](http://www.schlemmereck.at)



## Kultur-Tipps Niederösterreich

### Welt in Bewegung – Niederösterreichische Landesausstellung 2019

30. März–10. November:  
Die Geschichte der Mobilität in Wiener Neustadt, der Region und ihre Beziehung zur Welt – so lautet das Thema der Landesausstellung 2019 in und um Wiener Neustadt.

→ [www.noelandesaussstellung.at](http://www.noelandesaussstellung.at)

### Das Spiel mit dem Essen

Bis 17. November: Die Ausstellung auf Schloss Hof und Schloss Niederweiden widmet sich der Reise des Essens vom Produzenten zum Konsumenten.

→ [www.schlosshof.at](http://www.schlosshof.at)

### Museumsfrühling Niederösterreich

18.–19. Mai: Der heurige Museumsfrühling steht unter dem Motto „Museen – Zukunft lebendiger Traditionen.“

→ [www.museumsfruehling.at](http://www.museumsfruehling.at)

### Landesgalerie Niederösterreich

15.–26. Mai: Zum Grand Opening in Krems-Stein laden fünf Ausstellungen, fünf Ebenen und 3.000 m<sup>2</sup> Ausstellungsfläche.

→ [www.lgnoe.at](http://www.lgnoe.at)

### Theaterfest Niederösterreich

16. Juni–8. September: Ob Oper, Operette, Musical oder Schauspiel, bei den Bühnen des Theaterfest Niederösterreich wird jeder Kulturinteressierte leicht fündig.

→ [www.theaterfest-noe.at](http://www.theaterfest-noe.at)

## Wirtshauskultur – frisch nach Hause geliefert.



Gewünschtes bitte ankreuzen:

- Wirtshaus-Zeitung  
Zweimal jährlich im Gratis-Abonnement
- Straßenkarte  
mit allen Wirtshauskultur-Wirten  
Niederösterreichs

Familiennamen

Vorname

Straße

PLZ/Ort

E-Mail

Bestell-Coupon ausreichend frankiert senden an: Niederösterreich-Information, Niederösterreich-Ring 2, Haus C, 3100 St. Pölten.  
Tel. 02742/9000-9000. E-Mail: [info@noe.co.at](mailto:info@noe.co.at)  
Online-Bestellung: [www.wirtshauskultur.at/unser-service](http://www.wirtshauskultur.at/unser-service)

Ihre Daten werden ausschließlich zur Zusendung der oben genannten Prospekte 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](mailto:info@noe.co.at) oder Tel. +43 (0) 2742/9000-9000.

# Fragen Sie Frau Dr. G. Schmack

Was Sie schon immer über die Wirtshauskultur wissen wollten.

**Mehr zum THEMA:**

→ [www.wirtshauskultur.at](http://www.wirtshauskultur.at)

**Werte Expertin der kulinarischen Kultur,**

während ich in meinem Lieblingswirtshaus genüsslich ein Beuschel verspeiste, kam am Tisch die Frage auf, was denn ein „Beuscheltelefon“ sei. Wissen Sie es?

Sebastian H. aus St. Pölten

Ach wie schön wäre das, wenn es sich beim Beuscheltelefon um eine Hotline handeln würde, über die Sie Ihre Leibspeise gleich nach Hause ordern könnten, nicht wahr?! Leider ist dem nicht so. Vielmehr ist das Beuscheltelefon ein Beispiel dafür, wie sich das in den Küchen einst so prominente Beuschel seinen Weg ins Alltagsvokabular gebahnt hat. Der Begriff – angeblich jüdischen Ursprungs – wurde umgangssprachlich gern als Synonym für „Lunge“ verwendet. So verbirgt sich hinter einem Beuscheltelefon das medizinische Diagnosewerkzeug Stethoskop.

**Frau Doktor, bitte um Aufklärung:** Ich fühle mich im Wirtshaus sehr wohl. Den Ausdruck „verlängertes Wohnzimmer“ verstehe ich dennoch nicht.

Leo K. aus Lunz

Da Sie keine konkrete Frage gestellt haben, nehme ich der Einfachheit halber einmal frech an, dass Sie Wirtshäuser eher mit Speisen denn mit Wohnen assoziieren. Ich pflichte Ihnen bei, dass der Ausdruck „verlängertes Wohnzimmer“ nicht ganz glücklich ist. Aber vielleicht mögen Sie sich ja mit dem Ausdruck „verlängertes Wohlfühlzimmer“ anfreunden? Denn für eine gelungene Wirtshausführung müssen Lachen und Leben, Appetitstillen und Atmosphäre, Gastsein-Erlebnis und Daheimsein-Gefühl doch Hand in Hand gehen. Weshalb in den besten Stätten der Gastlichkeit immer auch das Auge mitessen kann. Im Idealfall werden Ohren, Nase und überhaupt die Seele ebenfalls reichlich satt. Wie z. B. bei den Wirten mit Genießerzimmern – für dieses Erlebnis sollte man sich aber mindestens zwei Tage Zeit nehmen.

**Liebe Frau Doktor, Stilles Örtchen, Toilette, WC – so weit, so klar. Letztens las ich jedoch in einem urigen Gasthaus an der entsprechenden Türe die**

Aufschrift „oo“. Woher kommt denn dieser Ausdruck, bitte?

Tanja M. aus Klosterneuburg

Liebe Tanja, befanden Sie sich in einer Stätte der Gastlichkeit, in der man auch übernachten kann? Das würde einig erklären. Es ist nämlich so, dass in früheren Zeiten nicht jedes Fremden- oder Hotelzimmer über ein eigenes Bad und/oder WC verfügte, wie das heute Standard ist. Vielmehr gab es eine Toilette pro Etage, die sich die Übernachtungsgäste teilen mussten. Um dieses leicht zu erkennen und nicht versehentlich in das Zimmer eines anderen Gasts zu stolpern, war die Tür mit der Doppelnull versehen – so konnte es keine Verwechslungen mit einer Zimmernummer geben. „oo“ war das Gemeinschaftsklosett, „o1“ dann das erste Gästezimmer.

**Wenn auch Sie kulinarisch-kulturelle Fragen an Frau Dr. G. Schmack haben, schicken Sie sie bitte per E-Mail an [g.schmack@wirtshauskultur.at](mailto:g.schmack@wirtshauskultur.at)**

**Jetzt Urlaub machen im Wirtshaus**

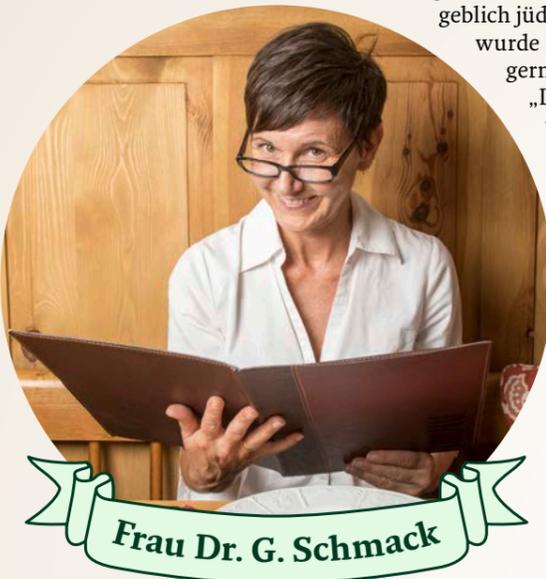


Foto: Wiener Alpen/Bene Croy

- 56 Triad**  
2853 Krumbach  
Naturnah übernachten mit grandioser Aussicht: im „Wiener Alpen Bett“.  
→ [www.triad-machreich.at](http://www.triad-machreich.at)
- 53 Krumbacherhof**  
2851 Krumbach  
Radlerfreundliches Landgasthaus im Herzen der Buckligen Welt.  
→ [www.krumbacherhof.at](http://www.krumbacherhof.at)
- 57 Gasthof Hueber**  
3282 St. Georgen an der Leys  
Das Wirtshaus am Fuße der Voralpen wird familiär geführt seit 1892.  
→ [www.gasthof-hueber.at](http://www.gasthof-hueber.at)
- 58 Gasthof „Weißes Rössl“**  
3622 Mühldorf  
Wirtshaus mit Wachauer Küche und 18 Gästezimmern – zwei davon Genießerzimmer.  
→ [www.7handl.at](http://www.7handl.at)

Weitere Tipps unter  
→ [www.wirtshauskultur.at](http://www.wirtshauskultur.at)

Foto: Kurt Pinter



Frau Dr. G. Schmack

## Die 58 Wirte dieser Ausgabe

- |  |  |   |  |   |
|--|--|---|--|---|
| <p>1 Der Knappenhof<br/>Reichenau a. d. Rax → Seite 1, 7</p> <p>2 Gasthaus Steinerhof<br/>Pressbaum → Seite 1</p> <p>3 Gasthof Prankl<br/>Spitz a. d. Donau → Seite 1</p> <p>4 Gasthaus zur Goldenen Rose<br/>Zwettl → Seite 1</p> <p>5 Gasthof zur Post<br/>Texingtal → Seite 2</p> <p>6 Landgasthof Mann<br/>Rosenburg → Seite 2</p> <p>7 Gasthof „Zum Goldenen Löwen“<br/>Maria Taferl → Seite 2</p> <p>8 Landgasthof Fally<br/>Kirchberg am Wechsel → Seite 2, 3</p> <p>9 Gasthaus Amstätter<br/>Hausleiten → Seite 2</p> <p>10 Hönigwirt<br/>Kirchschlag → Seite 2, 7</p> <p>11 Gasthaus Buchegger<br/>Krumbach → Seite 2</p> <p>12 Gasthof und Camping Familie Stumpfer<br/>Schönbühl an der Donau → Seite 2</p> <p>13 Landgasthof zur Linde<br/>Laaben → Seite 2</p> <p>14 Wirtshaus im Lösshof<br/>Großriedenthal → Seite 2</p> <p>15 Hubertusstube im Stadthotel Eggenburg<br/>Eggenburg → Seite 2</p> <p>16 Hopfeld - Dreikönigshof<br/>Stockerau → Seite 2</p> <p>17 Landgasthaus Schwarzwallner<br/>Michelbach → Seite 2</p> | <p>18 Felmayer's Gastwirtschaft<br/>Schwechat → Seite 3</p> <p>19 Gasthof Nibelungenhof<br/>Traismauer → Seite 3</p> <p>20 Auszeit bei Klaus Hölzl<br/>Gastern → Seite 3</p> <p>21 Gasthaus Gutmann<br/>Zöbing → Seite 3</p> <p>22 Bonka „Das Wirtshaus im Wienerwald“<br/>Oberkirchbach → Seite 3</p> <p>23 Landgasthaus Familie Planer<br/>St. Margarethen → Seite 3</p> <p>24 Waldschenke Doris Schreiber<br/>Kurzschwarza → Seite 3</p> <p>25 Bauer &amp; Wirt Langthaler<br/>Emmersdorf → Seite 3</p> <p>26 Wirtshaus Hirsch Delikatessen<br/>Groß Gerungs → Seite 3</p> <p>27 Puchegger Wirt<br/>Winzendorf → Seite 3, 7</p> <p>28 Donauwirt<br/>Weißenkirchen → Seite 3</p> <p>29 Landgasthaus Stockerwirt<br/>Sulz im Wienerwald → Seite 3, 6</p> <p>30 Wirtshaus im Demutsgraben<br/>Zwettl → Seite 3</p> <p>31 s'Pfandl am Hauptplatz<br/>Tulln → Seite 3</p> <p>32 Gasthaus Schreiber<br/>Poysdorf → Seite 3</p> <p>33 Krumbacherhof Familie Ottner<br/>Krumbach → Seite 3, 8</p> | <p>34 Hawlik's Schlemmereck und Gebietsvinothek<br/>Bad Vöslau → Seite 3, 7</p> <p>35 Gasthaus Riedl-Schöner Mank → Seite 3</p> <p>36 Bio-Kräuterlandgasthaus „anno1920“<br/>Etsdorf am Kamp → Seite 3, 6</p> <p>37 „der Halbwx“, Gasthaus zum St. Florian<br/>Lichtenwörth → Seite 3, 6, 7</p> <p>38 Gastwirtschaft Neunläuf<br/>Hobersdorf → Seite 3, 6</p> | <p>39 Gasthof Heissenberger<br/>Krumbach → Seite 3</p> <p>40 Gasthaus Kaminstube<br/>Schwarzenau → Seite 4</p> <p>41 Bachlerhof<br/>Kematen/Ybbs → Seite 4</p> <p>42 Wirtshaus Grüner Baum<br/>Kirchberg/Wechsel → Seite 5</p> <p>43 Pollak's Wirtshaus - Der Retzbacherhof<br/>Unterretzbach → Seite 6</p> <p>44 Mörwald „Zur Traube“ Stammhaus<br/>Feuersbrunn → Seite 6</p> <p>45 Gasthaus Martin Weiler<br/>Laa an der Thaya → Seite 6</p> <p>46 Gasthof Schindler<br/>Brunn am Wald → Seite 6</p> | <p>47 Gasthaus mit Gästehaus Bsteh<br/>Wulzeshofen → Seite 6</p> <p>48 Gasthof Hubertushof<br/>Fromwald<br/>Bad Fischau-Brunn → Seite 7</p> <p>49 Alpen-Aktiv-Landgasthof „Zur Schubertlinde“<br/>Grünbach/Schneeberg → Seite 7</p> <p>50 Peischinger Dorfwirt<br/>Peisching → Seite 7</p> <p>51 Christophorus Stub'n<br/>Gasthaus Reisenbauer<br/>Scheiblingkirchen → Seite 7</p> <p>52 Gasthaus Grüner Baum<br/>Edlitz → Seite 7</p> <p>53 Landgasthof Jautschnig<br/>Höflein/Hohe Wand → Seite 7</p> <p>54 Alpengasthof Enzian<br/>Mönichkirchen → Seite 7</p> <p>55 Klostersgasthaus Thallern<br/>Gumpoldskirchen → Seite 7</p> <p>56 Triad<br/>Krumbach → Seite 8</p> <p>57 Gasthof Hueber<br/>St. Georgen an der Leys → Seite 8</p> <p>58 Gasthof „Weißes Rössl“<br/>Mühldorf → Seite 8</p> |
|--|--|---|--|---|



**Der Weg zum Wirt**

Alle 220 Wirtshauskultur-Wirtshäuser finden Sie auf der Straßenkarte, Bestell-Coupon auf Seite 7. Oder gleich bestellen unter Tel. 02742/9000-9000. Onlinebestellung: → [www.wirtshauskultur.at](http://www.wirtshauskultur.at)