

Wirtshaus Zeitung

Ausgabe N° 85
HERBST/
WINTER 2020

GRÜNE BIRNE
Most in der Küche.

Der Gafringwirt kocht das traditionelle Mostbrat mit regionalem Birnenmost.

ROTER SAFRAN
Edles Gewürz.

Die bodenständig-kreative Küche des Gasthaus Jell nimmt sich des Wachauer Safrans an.

WEISSER WINTER
Bewegender Genuss.

Mal sanft, mal rasant: Wintertipps und die dazu passenden Wirtshäuser mit Wirtshauskultur.



Foto: Julius Hirtzberger

Wirts- und

Weinherbst-Freuden

Während des Weinherbst Niederösterreich feiert das Wirtspaar Bernadette Hellmer und Samuel Pope Heimspiel und kredenzt in seinem Weinviertler Schlosskeller Bockfließ nicht nur große Weine, sondern auch hervorragende Wine & Dine-Menüs.

Niederösterreich ist nicht nur das Land der großen Weine, sondern auch Land einer unvergleichlichen Wirtshauskultur. Beides findet im Weinherbst Niederösterreich auf harmonische und äußerst geschmackvolle Weise zusammen.

Mehr zum THEMA:

→ www.wirtshauskultur.at

Eine Regel unter Gourmets besagt, dass man dort, wo hervorragender Wein angebaut

wird, auch exzellent speisen kann. Selten ist die Verbindung von Wein- und Esskultur jedoch so kostbar wie im Weinherbst Niederösterreich. In der wohl schönsten und genussreichsten Jahreszeit wird die Weinlese mit alten Traditionen und jungen Tropfen, heimeligen Feiern und kulinarischen Freuden gefeiert.

Keine Frage, dass der Weinherbst auch in der Niederösterreichischen Wirtshauskultur begangen wird. Kulinarische Höhepunkte sind hier die Weinkulinarien, bei denen mehrgängige Menüs mit großen Weinen kongenial begleitet werden und die vor allem in den niederösterreichischen Weinbauregionen zu

finden sind. Hier bewirkt schon die räumliche Nähe, dass sich brillante Winzer und hervorragende Köche praktisch über den Weg laufen und das Beste ihrer Häuser zu einem fulminanten Genussereignis zusammenfügen.

Worauf man sich in den Wirtshäusern neben den Wine & Dines noch freuen kann? Auf ein regio-

nales Weinangebot, das die Wirte mit viel Fachwissen und Engagement pflegen. Auf Jungweine, Sturm oder Staubigen, die frisch vom Weingut ins Wirtshaus ge-

langen. Und natürlich auf eine gemütliche Atmosphäre, in die man sich nach einem Spaziergang im manchmal doch recht frischen Herbst gerne zurückzieht.



Foto: Michael Liebert

Zur Zeit des Weinherbst Niederösterreich sind traditionelle Wein- und Wirtshauskultur ganz besonders kostbar.

KURZ & GUT

Herzlich willkommen!

Die neuen Mitglieder der Niederösterreichischen Wirtshauskultur:

- ① **Eisenbock's Strasser Hof**
3491 Straß im Straßertale
Das idyllisch im Zentrum der Kamptaler Wein-Hochburg liegende Wirtshaus überzeugt mit stilvollem Ambiente und klassisch-kreativer Küche.
→ www.strasserhof.at
- ② **Schlossküche Walpersdorf**
3131 Walpersdorf
Im prachtvollen, im Traisental liegenden Schloss Walpersdorf wird eine saisonal-regionale Küche zwischen Tradition und Moderne gepflegt.
→ www.blauenstein.at
- ③ **Gasthaus Nährer**
3141 Rassing
Das Dorfwirtshaus in Rassing bei St. Pölten ist dank des Kochtalents von Mike Nährer ein beliebtes Ausflugsziel für Kenner.
→ www.gasthaus-naehrer.com

*Ihr persönliches
Gratisexemplar*

NIEDERÖSTERREICH
Einfach erfrischend.



Klassiker-Rezept Gespickter Most- Surbraten mit Erdäpfelknödel und Mostkraut

Zutaten für 4–6 Personen

1,2 kg gesurte Schweinsschulter vom regionalen Fleischhauer, 15 dag entkernte Dörrzwetschen, ½ l Speckbirnenmost, 1 kg Erdäpfel, 200 g Kartoffelstärke, 1 kg Sauerkraut, 1 kleine Zwiebel, ¼ l Most, Mehl, Salz, Pfeffer, Kümmel, Lorbeerblatt, Wacholderbeeren

1. Die überschüssige Sur von der Schweinsschulter kalt abwaschen, trockentupfen. Die Dörrzwetschen mit einer Spicknadel oder durch Einstechen mit einem spitzen Messer in das Fleisch spicken, in eine Pfanne geben, mit ⅔ des Mostes untergießen und im auf ca. 170°C vorgeheizten Rohr ca. 1,5–2 Stunden braten. Zwischendurch wenden und mit dem restlichen Most übergießen.
2. Für die Erdäpfelknödel Erdäpfel (gekocht, passiert, warm), Kartoffelstärke, Salz und Pfeffer rasch zu einem Teig verkneten, Knödel formen, in gesalzenem Wasser 10 Minuten kochen und anschließend ca. 5 min ziehen lassen.
3. Fein gehackte Zwiebel glasig anlaufen lassen, mit etwas Mehl stauben. Das Sauerkraut durchwaschen, ausdrücken, mit Kümmel, Lorbeerblatt, Wacholderbeeren würzen, etwas salzen, mit ¼ l Most übergießen und erhitzen. Das Most-Sauerkraut mit den angerösteten Zwiebeln binden.
4. Den Most-Surbraten in Scheiben schneiden, mit Sauerkraut und Erdäpfelknödeln anrichten und mit etwas Bratensauce übergießen.
5. **Tipp:** Mit gebratenen Speckscheiben und Kräutern garnieren.



Fotos: Julius Hirtzberger

Most köstlich

Die Renaissance des Mosts hat im Mostviertel auch eine neue Mostküche hervorgebracht. Johann

Hochholzer, der Gafringwirt aus Euratsfeld, erklärt, wie das Mostbratn besonders gut gelingt.

Mehr zum THEMA:

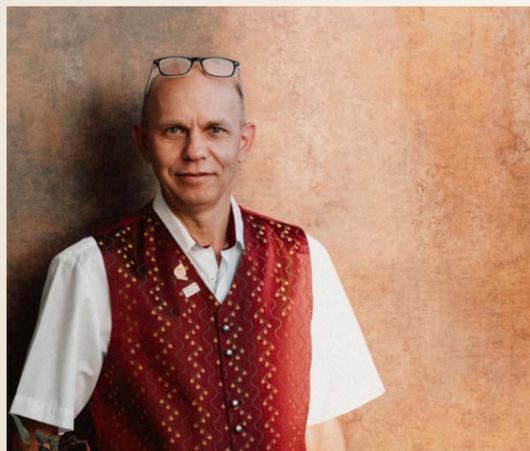
→ www.wirtshauskultur.at

Der Most im Mostviertel ist etwas Besonderes. Naturgemäß, sonst hätte man diese sanftmütige, mit Tausenden von Birnbäumen bestückte Region wohl nicht nach dem Getränk benannt.

Besonders ist zudem nicht nur, dass hier für den Most meist Birnen gekeltert werden (wenn in Europa Most getrunken wird, dann meistens Apfelmot), sondern dass auch in den letzten 25 Jahren rund ums Getränk eine neue Genuskkultur entstanden ist – mit einer Moststraße, Mostfesten und einem neuen Adelsstand: den Mostbaronen, einer Reihe von vortrefflichen Persönlichkeiten, die sich als Bewahrer der alten Traditionen und Vorreiter der neuen Mostkultur verdient gemacht haben.

Johann Hochholzer ist Mostbarone. Er stellt zwar keinen Most her, gehört aber als Gafringwirt

zu den kulinarischen Speerspitzen der neuen Mostkultur. Der reinsortige Birnenmost ist



Johann Hochholzer ist Wirt und Mostbarone, Ehefrau Alexandra (im Bild mit Mostbratn) Herrin über die gute Wirtshausküche.



Erdäpfelknödel und gedünstetes Kraut sind die klassischen Beilagen des traditionellen Mostviertler Mostbratns – beim Gafringwirt delikats gespickt mit Dörrzwetschen.

Wo die besten Braten warten Wirte, bei denen der Braten zum Gedicht wird.

⑤ **Gasthaus Trefflingtalerhaus**
3214 Puchenstuben
Im heimeligen Ausflugsgasthaus wird das Mostbratn mit Apfel-Most-Kraut und Serviettenknödel serviert.
→ www.trefflingtalerhaus.at

⑥ **Gasthof Kalteis**
3204 Kirchberg/Pielach
Das supersaftige Mostbratn vom hinteren Ausgelösten des Hardegg'schen Hochlandrinds steht zur Freude der Gäste mehrmals im Jahr auf der Speisekarte.
→ www.kalteis.at

⑦ **Gasthof „Zur Donaubrücke“**
3321 Ardagger
Der Mostviertler Rinderbraten vom Jungstier aus dem Mühlviertel ist eine Spezialität des Hauses. Serviert in Mostsauce mit Wurzelgemüse, dazu hausgemachtes Apfel-Chutney und Serviettenknödel.
→ www.gasthof-froschauer.at

⑧ **Familie Hopfeld – Dreikönigshof**
2000 Stockerau
Zwar kein Most-, aber ein köstlicher Schweinsbraten

nämlich nicht nur ein sehr edles Getränk, sondern findet auch in der Küche vielfachen Einsatz – im Gafringwirt beispielsweise in der Mostsuppe, im Mostkraut, Mostbeuschl, Mostbratn bis hin zu den Birnenknödeln mit Cider-sorbet.

Nicht jeder Most passt allerdings zu jeder Speise, gibt Johann Hochholzer zu bedenken. „Je nach verwendeter Birnensorte zeigt der Most unterschiedlich ausgeprägte Geschmacksnuancen – von mild wie die Schweizer Wasserbirne bis resch wie die Grüne Pichl-birne.“ Zum Ablöschen von Gemüse beispielsweise verwendet Hochholzer lieber einen feinfuchtigen Most, während beim Mostbratn der Most schon etwas trockener und säurebetonter sein darf.

Das Rezept für das Mostbratn wurde im Wirtshaus schon vor vielen Jahren kreiert. Als Fleisch nimmt man eine gut gesurte Schweinsschulter, die mit Dörrzwetschen gespickt wird. „Das Wechselspiel der feinen Säure vom Most mit der Süße der Dörrzwetschen macht unser Rezept besonders geschmackvoll“, schwärmt Johann Hochholzer. Als Beilage empfiehlt er Erdäpfelknödel und im Most gedünstetes Kraut.

Das passende Getränk dazu stammt natürlich auch von der Mostbirne aus der Region: ein kräftiger, trockener Most wie Speckbirne oder Grüne Pichl-birne!

④ **Gafringwirt**
3324 Euratsfeld
Mittergafring 4
Tel. 07474/268
→ www.gafringwirt.at

vom Bauch, der im Ganzen in der Pfanne serviert und vor dem Gast aufgeschnitten wird.
→ www.hopfeld.at

⑨ **Zum Goldenen Löwen**
3672 Maria Taferl
Bier statt Most: Beim Bierkrustenbraten ist die Kruste, die nur im alten Ofen in Kombination mit dem Dunkelbiersaftl gelingt, eine Gaumenfreude. Schmeckt am besten in Begleitung mit einem herzhaften Bier, weiß Wirt und Biersommelier Andreas Frey.
→ www.freyswirtshaus.at

Dem roten Faden folgen

Mehr zum Thema:

→ www.wirtshauskultur.at

„Mit fünf Jahren“, erzählt Laurent Amon beim Interview, „bin ich schon im Wirtshaus herumgewuselt und habe in der Küche und im Service mitgeholfen!“ Ein paar Sekunden Nachdenkpause, dann: „Aber setzen S' das ‚Mitgeholfen‘ bitte in Anführungszeichen!“

Jetzt, mit jungen 21, schickt sich Laurent Amon an, im Gasthaus Jell das Ruder von seiner Mutter Ulli zu übernehmen. Laurent übernimmt nicht nur einfach ein Wirtshaus, sondern eine Kremser Institution. Das Haus am Hohen Markt, dem ältesten Platz der Donau-Stadt, ist seit 123 Jahren in Familienbesitz und hat sich unter Ulli Amon-Jell landesweit den Ruf

erarbeitet, der Inbegriff lebendiger Wirtshauskultur zu sein. Hier atmet alles Tradition: das verwinkelte Haus, die alte Schank, die Lamperie, der Holzfußboden, der Kachelofen und die bodenständige, aber klug und kreativ modern gehaltene Speisekarte.

Tradition hat klar auch der Einkauf in der Region. Noch heute geht Chefkoch Dominik Mistelbauer (selbst erst 26) jeden Freitag und Samstag auf den Bauernmarkt am Pfarrplatz zum Großeinkauf. Die Speisekarte ist Abbild der regionalen Landwirtschaft, und als vor fast 15 Jahren in der Wachau wieder Safran angebaut wurde, kochte das Gasthaus auch mit dem

Im Gasthaus Jell übernimmt demnächst Laurent Amon das Kommando, und alles bleibt gut. Denn die traditionellen Tugenden des Kremser Pracht-Wirtshauses werden selbst in der fünften Generation gepflegt, wie auch die Verwendung von edlem Safran in der bodenständig-kreativen Küche.

wertvollsten aller Gewürze. Keine Frage, dass Laurent und Dominik auch diese recht junge Tradition hochhalten.

Das im Haus gebackene Safrankümmelbrot, ein Safrankäse mit Radieschenmarmelade, der Seesaibling im Safransud oder die Weinschaumsuppe mit Safrantopfnockerln: Die roten Fäden des Edलगewürzes finden sich vor allem in den leichteren Gerichten, und auch dort nur in kleinen Mengen. „Der echte Safran ist nämlich so intensiv, dass

er schnell einmal das ganze Gericht dominiert“, erklärt Laurent.

Das würde nicht nur zu einem scharf-bitteren Geschmackserlebnis werden, sondern hätte auch mit der heimischen Wirtshausstradition so gar nichts am Hut.

⑩ Gasthaus Jell

3500 Krems an der Donau
Hoher Markt 8–9
Tel. 02732/823 45
→ www.amon-jell.at

Wertvolle Würze

Weitere Wirte, die mit Safran kochen

⑪ Gasthof Weißes Rössl

3622 Mühldorf
Hier wächst Wachauer Safran im Hochbeet. Geerntet und getrocknet wird er großteils in Saucen verarbeitet.

→ www.7handl.at

⑫ Gastwirtschaft Floh

3425 Langenlebarn
Der Kamptaler Bio-Safran wird beim Floh gerne für die Fischsuppe genommen, bzw. auch für Saucen zum Fisch.

→ www.derfloh.at

⑬ Wirtshaus Beringer

3240 Mank
Der Safran kommt bei verschiedenen Reisgerichten zum Einsatz – von pikant bis süß, zum Beispiel im Orangen-Safran-Milchreis.

→ www.beringer-mank.at

⑭ Landgasthof zur Linde

3053 Laaben
Die Linde kocht mit Safran aus der Wachau, etwa ihre Zwiebel-Fenchel-Alpensaiiblingsuppe mit Wachauer Safran.

→ www.linde-laaben.at



Gebratenes Saiblingsfilet auf cremigen Safran-Kürbisnockerln mit Safranschaum und Wasabikaviar wird im von Wirt Laurent Amon geführten Gasthaus Jell gerne serviert.



Fotos: Julius Hirtzberger

KURZ & GUT

Erfrischend regional

Im Zusammenspiel von Wirt und Landwirt gelingen stets die besten Kompositionen.

Und es gibt sie überall in Niederösterreich! So freut man sich in der **Gaststätte Figl** über das Ratzersdorfer Rind der Familie Sieder, während im **Landgasthof Stadler** die Texas Longhorn-Rinder vom Sonnenhof hoch im Kurs und praktisch vor der Tür stehen. Die hochwertigen Bio-Öle aus der jahrhundertealten Gilli Mühle bereichern hingegen nur 25 Minuten weiter die Küche von **Pollak's Wirtshaus – Der Retzbacherhof!**

Mehr regionale Tipps unter
→ www.wirtshauskultur.at/erfrischend-regional

Genuss-Tipps der Saison

Quitte

⑮ Gasthaus Figl

3424 Wolfpassing
Ein ganz besonderes Quitten-Dessert findet man hier auf der Karte: Quittensüppchen und Waldviertler Mohnmousse im Glas, dazu Quittenragout und „Baklava“ mit hauseigenem Honig, Rosmarin und Haselnüsse aus Neuaignen.

→ www.gasthaus-figl.at

⑯ Gasthaus Apfelbauer

2761 Miesenbach
Der selbstgemachte Quittensaft ist eine Spezialität des Hauses.

→ www.apfelbauer.at



Foto: Daniela Führer

Quitten sind schon seit der Antike für ihre gesunde Wirkung bekannt.

Hagebutte

⑰ Hirschenwirt Nölling

3392 Schönbühel a. d. Donau
Die Vitamin-C-reichen Früchte der Wildrosen werden in der Region Dunkelsteinerwald „Hetscherln“ genannt und finden sich beim Hirschenwirt nicht nur im Hetscherlshop, sondern auch in zahlreichen Gerichten wie der Hagebuttensuppe, dem geschmorten weißen Scherzel in Rotweinwurzelsauce mit Hagebuttenmark oder in der Hagebuttentorte und in vielen anderen Spezialitäten des Hauses mehr.

→ www.hirschenwirt-noelling.at

Kraut

⑱ Gasthaus Buchegger

2851 Krumbach
Beim traditionellen Mostschank im Oktober werden Krautspezialitäten aufgetischt.

→ www.gasthaus-buchegger.at

⑲ Bonka „Das Wirtshaus im Wienerwald“

3413 Oberkirchbach
Auf der Speisekarte findet man das Kraut in vielerlei Gestalt – als Krautfleckerln, -strudel und -roulade, als Rotkraut zum Gansl oder Krautsalat zum Schweinsbraten. Das Sauerkraut ist hausgemacht.

→ www.bonka.at



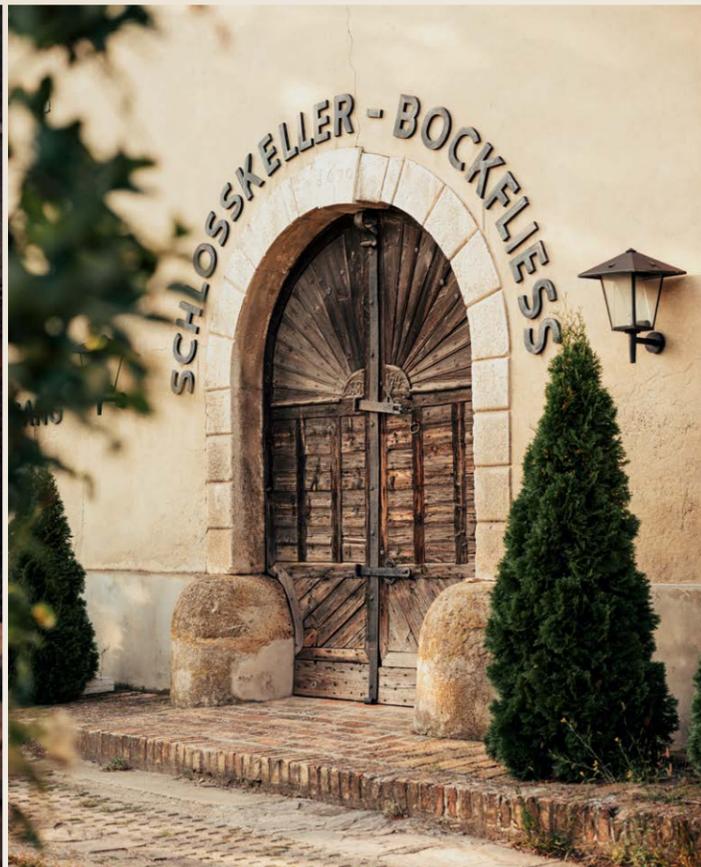
Foto: Daniela Führer

Sauerkraut deckt ganz besonders im Winter den Vitamin-C-Bedarf.



Fotos: Julius Hirtzberger

2018 übernahmen Bernadette Hellmer und Samuel Pope den traditionsreichen Schlosskeller in Bockfließ.



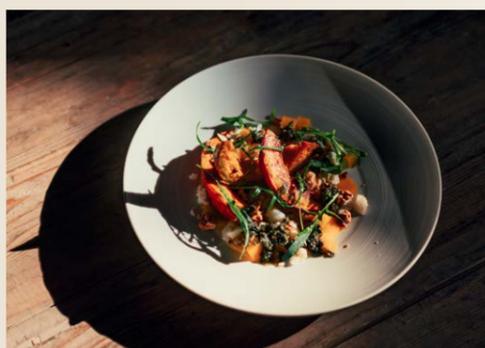
Ein Schloss im Weinviertel

Mehr zum THEMA:
→ www.wirtshauskultur.at

Österreich, England, Italien. Und ein Schloss im Weinviertel. Was ein bisschen wie ein Rosamunde Pilcher-Roman klingt, ist die jüngste, ziemlich romantische Geschichte des Schlosskellers Bockfließ.

Sie handelt von Bernadette Hellmer, einer aus Großengsdorf (der Nachbargemeinde von Bockfließ) stammenden Weinviertlerin, die zwecks Horizont-erweiterung nach England ging, dort in Bristol im italienischen Restaurant Rosemarino den Koch Samuel Pope kennen und lieben lernte und mit ihm nach Österreich zurückkehrte.

Bernadette Hellmer und Samuel Pope zeigen im Schlosskeller Bockfließ, wie man das Weinviertel elegant mit einem Hauch englischem Charme auf den Teller und ins Glas bringen kann.



Weinherbstlich: Schaffkäse auf gebratenem Weinviertler Kürbis mit Salbei-Pesto und Walnüssen.

Nachdem das Paar drei Jahre lang im Restaurant Döllner in Golling gearbeitet hatte, ergriff es schließlich vor zwei Jahren die Gelegenheit, den freigeordneten Schlosskeller in Bockfließ zu übernehmen.

Die internationale Mischung mit

Weinviertler Wurzeln sorgt für eine der interessantesten Küchen im Land. Um und Auf ist natürlich die niederösterreichische Wirtshausküche, die Samuel Pope mit mediterranen (wie den hausgemachten Arancinibällchen oder einem Hendl-Saltimbocca) oder englischen (etwa der Sellerie-Apfel-Senf-Beilage zum gebackenen Schweinskopf) Genüssen sachte erweitert. „Das kommt sehr gut an“, freut sich Bernadette Hellmer, „unser Publikum ist ein wirklich sehr offenes und neugieriges!“

Die Tradition des Schlosskellers, die Geschichte des Schlosses, die einzigartige Atmosphäre des Weinviertels mit seinen urtypischen Kellergassen besonders zur Zeit des Weinherbst in Niederösterreich waren die Gründe, warum sich die beiden Neo-Wirte für den Schlosskeller entschieden haben. Und natürlich auch, weil sich Bernadette Hellmer in der Region so gut auskennt.

Das hilft ihr ganz besonders bei der Zusammenstellung der erlesenen Weinkarte, auf der vor allem Winzer aus der unmittelbaren Umgebung zu finden sind. Weinviertler Weingüter spielen auch bei den regelmäßigen „Wine & Dine“-Abenden die Hauptrolle, für die Küchenchef Samuel Pope ein zu den Weinen der Region harmonisierendes mehrgängiges Menü kreiert. Als Top-Location dient das ehemalige Presshaus mit zwei Baumpressen aus dem Jahr 1689.

Wie die niederösterreichische Küche mit englisch-mediterranen Impressionen zu den Weinviertler Weinen passt? „Unglaublich gut!“, sagt Bernadette Hellmer, „unsere Gäste und Weinviertler Winzer waren noch von jedem Weinmenü begeistert!“

② **Schlosskeller Bockfließ**
2213 Bockfließ
Schloßplatz 5
Tel. 02288/22 68
→ www.schlosskeller.at

Mit dem Weinherbst Niederösterreich laden nicht nur die Winzer zur Verkostung ihrer Weine wie Riesling oder Veltliner ein, auch die Wirte der Niederösterreichischen Wirtshauskultur servieren erlesene Weinkultur in authentischer Atmosphäre.“

Jochen Danninger,
Tourismuslandesrat



Foto: Philipp Monhart

Vom Wirt zum Wein Weinerlebnisse im oder rund ums Wirtshaus

② **Gasthaus zum goldenen Kreuz**
3483 Feuersbrunn am Wagram
Das Gasthaus liegt nahe der Feuersbrunner Kellergasse, die eigentlich ein weitverzweigtes Kellergassen-System ist, in dem es sich schön wandern lässt. Nach Anmeldung werden auch Weingartenwanderungen angeboten.
→ www.gasthausbauer.at

② **Mörwald „Zur Traube“**
3483 Feuersbrunn am Wagram
Mit zertifiziertem Führer durch die Kellergassen in Feuersbrunn oder in Fels am Wagram: Die Traube organisiert während der Wanderung

ein Picknick in den Weinbergen, eine Weinverkostung oder ein Glaserl zur Stärkung.
→ www.moerwald.at

② **Kirchenwirt**
3610 Weißenkirchen/Wachau
Der Kirchenwirt liegt am Welterbesteig Wachau, der auf 180 km über historische Pfade inmitten von Steinterrassen und steilen Weinbergen durch eines der bezauberndsten Flusstäler Europas führt.
→ www.kirchenwirt-wachau.at

② **Braugasthaus Zum Fiakerwirt**
3550 Langenlois
Der Fiakerwirt besitzt neben der eigenen Wirtshausbrauerei

auch eine feine Weinkarte! Kein Wunder, ist er doch in Österreichs größtem Weinbauort zu Hause, der mit der Weinerlebniswelt Loosium und dem Weinweg Langenlois zwei besondere Erlebnisse bietet.
www.fiakerwirt.at

② **Schlossküche Walpersdorf**
3131 Walpersdorf
Feine Küche und Weine. Die nahe Reichersdorfer Kellergasse ist ein herrlich vinophiles Wandergebiet, wo regelmäßig Riedenwanderungen stattfinden.
→ www.blauenstein.at



Foto: Andreas Jakwerth

Wo der Wein wohnt

Mehr zum THEMA:

→ www.niederosterreich.at/weinherbst

Niederösterreich der Weinherbst. Weinherbst, das bedeutet für die Winzer die arbeitsreiche Zeit der Lese und der Beschäftigung im Weinkeller. Für Genießer ist der Weinherbst hingegen die schönste Zeit, um die in der Herbstsonne liegende Landschaft, die ersten

Wenn die Luft beginnt, fruchtig zu riechen, und sich in den Weingärten das Laub bunt einfärbt, startet in

Der Weinherbst ist die fünfte Jahreszeit in Niederösterreich und als solche besonders schön zu erleben in den Kellergassen des Weinviertels, wo Wanderungen, Radtouren und Führungen zum Wein führen und die nächsten Wirtshäuser nicht weit sind.

Fassproben oder altbekannte Bräuche kennenzulernen.

Einer der vielen besonderen Orte, den Weinherbst intensiv zu erleben, sind die Weinviertler Kellergassen. Es gibt im Wein-

viertel kaum einen Weinort, der sich nicht seine Kellergasse in die Erde gegraben hätte. Eine Kellergasse ist ein Dorf neben dem Dorf, mit Häusern, die keine Rauchfänge haben, keine Küchen



Kellergasse Maulavern in Zellerndorf: Mit ihren 90 Kellern und 150 Jahren eine der schönsten und ältesten im Weinviertel.



Burg Falkenstein, Patronin einer zauberhaften Kellergasse.



Kellergassenidylle in Fels am Wagram.



Die Retzer Windmühle im Weinviertel ist eine der beiden letzten betriebsfähigen Windmühlen in Österreich.

oder Wohnräume. Dafür aber ausgedehnte Kelleranlagen, die teilweise hunderte Meter ins Erdreich ragen und in denen der Wein gepresst und gelagert wird.

Am besten lassen sich diese stillen Oasen der Weinkultur bei einer Kellergassenführung erkunden, denn zahlreiche Gassen haben ihre persönlichen Führer, die Besuchern viel Amüsantes und Wissenswertes erzählen können.

Wer die Weinviertler Hotspots der Weinkultur sportlich erkunden möchte, folge am besten den Weinviertler Themenradwegen, die nach Rebsorten benannt sind. Viele von ihnen führen von romantischen Kellergassen über beschauliche Schlösser und Burgen bis hin zu besonders pittoresken Landmarken wie beispielsweise der Windmühle in der Weinstadt Retz. Die einzelnen Routen sind für Genussfahrer meist an einem Tag zu bewältigen, lassen sich aber auch zu mehrtägigen Touren verknüpfen.

Als Raststationen bieten sich natürlich die Wirtshauskulturwirte an, die nicht weit von den Kellergassen zu finden sind. Ein Mittagessen beim Wirten, eine Kellergassentour zu Fuß oder Rad und abends dann ein Ausklang bei einer Weinverkostung – das ist die schönste Art, den Weinherbst im Weinviertel zu feiern!

Vom Wirt in die Kellergasse

Wo sich Kellergassenbesuch und Genuss am besten verbinden lassen.

25 Gasthaus Schreiber

2170 Poysdorf
In Poysdorf gibt es jede Menge Kellergassen, welche auch bei speziellen Führungen, Traktorfahrten und Wanderungen besichtigt werden können. Das Gasthaus Schreiber bereitet gerne für Gruppen ab vier Personen ein individuelles Weinviertler Menü mit Weinbegleitung zu.

→ www.gasthaus-schreiber.at

26 Pollak's Wirtshaus – Der Retzbacherhof

2074 Unterretzbach
Unterretzbach hat besonders

schöne Kellergassen, die zu ausgedehnten Spaziergängen einladen, etwa den Alten Mühlweg, die Kellergasse Krummer Weg oder die Weinberggasse.

→ www.retzbacherhof.at

27 Retzerlandhof

2051 Zellerndorf
Zellerndorf besitzt mit der Kellergasse Maulavern eine der schönsten und längsten Kellergassen im Land. Es werden Führungen und Rundgänge angeboten, zudem führt durch die Kellergasse auch die Weinviertel DAC Radtour. Wer

im Retzer Land unterwegs ist, sollte neben Zellerndorf unbedingt auch in Retz Halt machen – auf einen Spaziergang durch den bedeutenden Weinort mit dem größten historischen Weinkeller Österreichs. Bis zur Retzer Windmühle ist es dann auch nicht mehr weit.

→ www.retzerlandhof.at

28 Gasthaus mit Gästehaus Bsteh

2064 Wulzeshofen
Für Ausflüge in die Kellergassen der Umgebung bereitet Wirt Markus Bsteh gerne einen Picknickkorb mit regio-

naler Jause und Weinen zu. Vor oder nach der Kellergassenbesichtigung empfiehlt sich ein erlesenes Degustationsmenü mit Weinbegleitung.

→ www.bsteh.at

29 Gasthaus Weiler

2136 Laa a. d. Thaya
Vom Gasthaus ist es nicht weit zu einer der schönsten Kellergassen im Weinviertel, der Kellergasse Wildendürnbach, die den Galgenberg umkreist. Falkenstein mit seiner Burgruine und wildromantischen Kellergasse liegt ebenfalls sehr nah.

→ www.weilerlaa.at

3x 100 Euro-Gutscheine der Niederösterreichischen Wirtshauskultur gewinnen!

Wie heißen die Weinviertler Wege, wo der Wein wohnt?

- A. Fassalleen
- B. Weinstraßen
- C. Kellergassen

Bitte senden Sie Ihre Antwort (mit E-Mail-Adresse, falls vorhanden) bis 29. 1. 2021 an die Niederösterreich-Information, 3100 St. Pölten, Niederösterreich-Ring 2, Haus C. Oder an gewinnspiel@wirtshauskultur.at

Die Gewinner werden schriftlich verständigt, der Versand ist kostenlos. Zudem erhalten alle Gewinner je ein Presshaus der limitierten Edition „Kellergasse Niederösterreich“, gestaltet vom Weinviertler Künstler Karl Korab und aus feinstem Porzellan hergestellt von Hermann Seiser.

Der Rechtsweg ist ausgeschlossen, Barabgabe 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.

Gabriele S. aus Roseldorf gewann im Rahmen unseres letzten Gewinnspiels ein Essen für zwei Personen im Gasthof Hueber – Der Wirt in Bründl in St. Georgen an der Leys. Wir gratulieren herzlichst!



Niederösterreichs stille Seite

Eiskalte Abenteuer zwischen dem alpinen Süden und dem hohen Norden plus die passenden Wirtshäuser zum Aufwärmen.



Das Ottohaus auf der Rax-Alm in prächtiger Winterkulisse.

Tierische Abenteuer im Waldviertel

Gerade im Winter präsentiert sich das nördlichste Viertel Niederösterreichs als Gegenpol zum Alltagsstress und als Schauplatz außergewöhnlicher Outdoor-Erlebnisse. Schon einmal mit einem Alpaka gewandert? Die sanftmütigen Begleiter fordern vom „anderen Ende der Leine“ vollste Aufmerksamkeit und damit, sich auf das Wesentliche

zu besinnen. Auch beim Eisfischen an den zugefrorenen Kampstauseen kommt die Ruhe wie von selbst. Dass aber dabei die Stiefel gut gefüttert sein und die Jacke niedrigen Temperaturen standhalten sollte, versteht sich im Waldviertel von selbst.
→ www.waldviertel.at

30 **Waldviertler Stuben**
3533 Friedersbach
Das nahe dem Stausee Ottenstein liegende Wirtshaus ist für seine Waldviertler Küche mit den typischen Delikatessen der Region (Karpfen, Mohn, Erdäpfel) bestens bekannt.
→ www.waldviertler-stuben.at

31 **Waldviertler-Hof**
3921 Langschlag
Der familiär geführte Landgasthof hat ein genussvolles 3-Tages-Package geschnürt, das nicht nur eine Alpakawanderung, sondern auch einen Besuch beim Kräuterspezialisten Sonnentor und im Kristallium glas.erleben umfasst.
www.waldviertler-hof.at



Outdoor-Abenteuer in Begleitung sanftmütiger Alpakas im Waldviertel.

Foto: Alpakahof Hahn



Der Eisfischer auf dem Weg zum gefrorenen Revier.

Foto: Daniel Gollner

Mit Schneeschuhen zum Hauben-Menü

Haubenchoch Uwe Machreich vom Triad in Krumbach und Hüttenwirt Bernd Scharfegger vom Ottohaus kochen im März auf der tiefverschneiten Rax ein mehrgängiges Hauben-Menü. Die Gäste fahren mit der Raxseilbahn aufs Hochplateau und stapfen mit Schneeschuhen vom Rax-Alm Berggasthof zum Ottohaus. Nach dem Festmenü geht es durch die funkelnde Nacht, wiederum auf Schneeschuhen, zurück zu den kuschelig-warmen Gästezimmern im Rax-Alm Berggasthof.

→ www.wieneralpen.at/haubenchoch-winter

32 **Triad Wirtshaus**
2853 Krumbach
Uwe Machreich pflegt in seinem Stammhaus eine kreativ interpretierte Regionalküche, in der Klassiker ebenso prominent vertreten sind wie animierend neue Kompositionen.
→ www.triad-machreich.at

33 **Puchegger-Wirt**
2722 Winzendorf
Der Top-Wirt-Sieger des Jahres 2017 überzeugt mit verfeinerten Wirtshausklassikern und dem selbst geräucherten Emmerberger Schinken.
→ www.puchegger.at



Schneeschuhwandern im alpinen Süden Niederösterreichs.

Foto: Danek Pavel

Carven und Rodeln am Zauberberg

Das Skigebiet am Semmering ist ideal für einen Wochenend- oder Tagesausflug geeignet – dank Nachtbeleuchtung lohnt sich die Anfahrt sogar nach Feierabend. Mit der komfortablen Kabinenbahn und der Vierer-Sesselbahn eröffnen sich am 1.350 Meter hohen Hirschenkogel 14 Pistenkilometer. Sportliche Fahrer carven freilich auf der Weltcup-Strecke, wo alle zwei Jahre ein Weltcup-Slalom und -Riesentorlauf der Damen stattfinden. Besonders Spaß im Schnee bietet auch die drei Kilometer lange Rodelbahn. Diese ist ebenfalls beleuchtet, sodass man nach dem Nachtskifahren auch gerne noch einmal zum Nachtrodeln wiederkommen kann.
→ www.semmering.com

34 **Seewirtshaus**
2680 Semmering
Sehr uriges Wirtshaus, das gleich über der Zauberberg-Kabinenbahn-Talstation zwischen Skipiste und Speichersee liegt. Zu den Spezialitäten des Hauses zählen unter anderem das Rehragout und das gebratene Lachsforellenfilet.
→ www.seewirtshaus.at

35 **Alpengasthof Enzian**
2872 Mönichkirchen
Der Gasthof liegt im Wander- und Skigebiet Mönichkirchen-Mariensee mit schönem Ausblick vom Bett zur Piste. Serviert werden urige Küche und saisonale Gerichte.
→ www.enzianwirt.at

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 kostenlos.

Bestellungen: Telefonisch unter 02742/9000-9000 oder online: www.wirtshauskultur.at/gutschein

ZUFRIEDENE KUNDEN. WIR SCHAFFEN DAS.

RECOMMENDER
FmVö
finanz-marketing verband
★★★★★
hervorragende Kundenorientierung
2020

Recommender Award 2020:
Wir freuen uns, dass unsere Kunden die NV gerne weiterempfehlen.

NV
Die Niederösterreichische Versicherung
Wir schaffen das.

www.nv.at

SEIT 1410
Schremser
echt Waldviertel

SchremserBier schremserbier

WALDVIERTLER BRAUHANDWERK SEIT ÜBER 600 JAHREN.



Fotos: © kurt pinter photography

Knödel in Bestform

37 Gasthof zur Kirche
3623 Kottes
Runde Abwechslung! Waldviertler Knödel, Leberknödel vom Rothirsch, Fleisch- und Grammelknödel sowie je nach Saison auch Erdbeer-, Marillen- oder Zwetschkenknödel.
→ www.waldviertler-bierbad.at



Foto: Wirtshaus im Demutsgraben

Eierschwammerlknödel, serviert im Wirtshaus im Demutsgraben.

Freitags laden Mutter Edith und Tochter Elvira zum Germknödeltag.

Gut und Germ

Eine runde Tradition: Im Gasthaus Rath-Smetana werden seit 30 Jahren jeden Freitag Germknödel zubereitet. Frisch und nach altem Hausrezept.

Smetana konstruierten Spezialofen ordentlich aufgeheizt, denn der Germknödel mag es warm und feucht. Dann setzen Edith und Tochter Elvira das aus Milch, Germ und Zucker bestehende Dampf an, bereiten den Teig zu, füllen die Teigstücke mit einer Portion Powidl, formen die Knödel und lassen diese im Dampf eine halbe Stunde lang garen. Seit 30 Jahren, jeden Freitag! Da kommt einiges an Knödeln zusammen – gut und gern 90.000 Stück, schätzt Wirtin Edith Smetana.

Dass die Knödel als klassisches Skihüttengericht nur im Winter gefragt sind, können die Smetanas übrigens nicht bestätigen. „Bei uns werden die Knödel das ganze Jahr über bestellt“, erzählt Elvira Smetana, „im Sommer vielleicht sogar noch mehr als im Winter!“

36 Gasthaus Rath-Smetana
3400 Weidling – Klosterneuburg, Hauptstraße 51
Tel. 02243/263 50
→ www.gasthaus-rath-smetana.info

Mehr zum THEMA:

→ www.wirtshauskultur.at/

In den nun über 150 Jahren seines Bestehens durfte das malerisch am Weidlingbach liegende Gasthaus Rath-Smetana schon manchen kaiserlichen Besuch empfangen. Zum Beispiel Kaiserin Sisi, die einst bei einem Wienerwald-Ausflug das Wirtshaus mit ihrer Anwesenheit beehrt hat und nach der ein Stüberl benannt worden ist. Oder auch Toni Kaiser, Erfinder der Tiefkühlgermknödel, der öfter im Gasthaus zu Gast war. Was er am liebsten bestellt hat? „Germknödel natürlich“, erinnert sich Edith Smetana.

Gemeinsam mit ihrem Gatten Walter hat Edith Smetana das Wirtshaus vor 30 Jahren erworben. Von den Vorbesitzern, der Familie Rath, übernahmen die Neo-Wirte nicht nur teilweise den Namen, sondern auch zwei Traditionen: Das Backhendl ist auf der Speisekarte Stammgast (das Wirtshaus ist seit jeher als

„Backhendlstation“ bekannt) und jeden Freitag gibt es hausgemachte Germknödel.

Das Rezept zu den Knödeln hat Edith Smetana noch von

Maria Rath bekommen, die die Germknödel-Tradition in den 1950er-Jahren eingeführt hat. Jeden Freitag wird die Küche also erst einmal mit einem von Walter



Ob beim Platzieren der Powidl-Fülle oder beim Formen der Knödel: Mit der Erfahrung vieler Tausend Germknödel ist die Arbeit rasch getan.



Wirtshauskultur – frisch nach Hause geliefert.



Gewünschtes bitte ankreuzen:

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

Familienname

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 Online-Bestellung: 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 oder Tel. +43 (0) 2742/9000-9000.

ABO & KARTE



Gruß aus der Küche

Persönlich serviert von Ihrem Wirtshauskultur-Wirten. In dieser Ausgabe verraten Markus und Sabrina Stadler vom Landgasthaus Stadler in Reinsberg erstmals ihre Küchengeheimnisse.

Mehr zum THEMA:

→ www.wirtshauskultur.at

Die Hildegard von Bingen war ja keine Köchin, sondern die Äbtissin des Klosters Rupertsberg, die schon zu Lebzeiten, also im 12. Jahrhundert, als Universalgelehrte galt. Unter anderem hat sie herausgefunden, dass, wenn der Darm und die Darmflora gesund sind, es auch dem Menschen gut geht.

Rezepte oder gar Kochbücher hat Hildegard von Bingen nicht hinterlassen, dafür aber zahlreiche Empfehlungen zu gesunder Ernährung. „Eure Lebensmittel seien Eure Medizin, und Eure Medizin seien Eure Lebensmittel“ – das ist ungefähr das Resümee ihrer Ernährungslehre. Die Ratschläge, die sie damals gegeben hat, klingen teilweise sehr modern, etwa dass es wichtig ist, in der Früh etwas Warmes zu sich zu nehmen, oder dass Wildfleisch das gesündeste Fleisch ist.

Wir haben uns ihre Ernährungstipps angeschaut und überlegt, wie wir sie in unsere Speise-

karte einbauen können. Ganz wichtig ist Hildegard zum Beispiel die Verwendung von Dinkel, das für sie nicht nur das beste Getreide, sondern ein Gesundheitsnahrungsmittel schlechthin ist. Wir versuchen daher, Weißmehl so gut es geht durch Dinkel zu ersetzen. Das geht nicht immer, aber etwa bei Palatschinken oder Spätzle, die wir mit Spinat, Rucola oder Brennessel grün einfärben, schon.

Eine echte Koryphäe war Hildegard ja bei den Heilkräutern. Da haben wir uns sehr inspirieren lassen. Wir verwenden beispielsweise gerne gemahlene Bertram und Galgant, das gibt den Speisen einen Geschmack, den die Gäste sehr schätzen.

Wir haben natürlich auch einen eigenen Kräutergarten mit gut 40 verschiedenen Kräutern, die wir in der Küche verwenden. Angelegt hat ihn übrigens mein Vater, der sich auch als Erster in der Familie für die Ernährung nach Hildegard interessiert hat. Vor sechs Jahren habe ich dann

nicht nur das Wirtshaus, sondern auch gleich den Kräutergarten und sein umfangreiches Hildegard-Wissen übernommen.

41 **Landgasthaus Stadler**
3264 Reinsberg 21
Tel. 07487/2373
→ www.gasthausstadler.at



2014 hat Markus Stadler – im Bild mit seiner Ehefrau Sabrina – nicht nur das Wirtshaus, sondern auch gleich den Kräutergarten und das Hildegard von Bingen-Wissen seines Vaters übernommen.

Foto: Mostviertel Tourismus / schwarz-koenig.at

KURZ & GUT

Erfrischend lässig

Niederösterreichs Jungwirte kreieren Wirtshausklassiker neu. Mit erfrischenden Einblicken in Küche und Heimatregion verraten sie uns ihre ganz persönlichen Zutaten für außergewöhnliche kulinarische Erlebnisse.

Eine junge Rubrik für unsere jungen Wirte: Auf unserer Website finden Sie eine Reihe von geschmackvollen (Video-) Porträts, in denen die Top-Wirte und Newcomer unter den Wirten der Niederösterreichischen Wirtshauskultur ihren Zugang zum Lieblingsberuf erklären, zu ihren Lieblingsplätzen in der Region führen und auch gleich eines ihrer Lieblingsrezepte vorstellen. Ihre niederösterreichische Gastfreundschaft und ihre Kochkünste mit Charakter sind unumstritten, ihre Philosophien erfrischend einfach. Und selbstverständlich sind regionale Klassiker wie das Topfenstrudel-Soufflé mit Wachauer Marille oder die gebeizte Neubrucker Forelle die Lieblinge auf ihren Speisekarten.

→ www.wirtshauskultur.at/erfrischend-laessig

Die 41 Wirte dieser Ausgabe

- 1 Eisenbock's Strasser Hof
Straß → Seite 1
- 2 Schlossküche Walpersdorf
Walpersdorf → Seite 1, 4
- 3 Gasthaus Nährer
Rassing → Seite 1
- 4 Gafringwirt
Euratsfeld → Seite 2
- 5 Gasthaus Trefflingtalerhaus
Puchenstuben → Seite 2
- 6 Gasthof Kalteis
Kirchberg/Pielach → Seite 2
- 7 Gasthof
„Zur Donaubrücke“
Ardagger → Seite 2
- 8 Familie Hopfeld –
Dreikönigshof
Stockerau → Seite 2
- 9 Zum Goldenen Löwen
Maria Taferl → Seite 2, 7
- 10 Gasthaus Jell
Krems an der Donau → Seite 3
- 11 Gasthof Weißes Rössl
Mühldorf → Seite 3
- 12 Gastwirtschaft Floh
Langenlebar → Seite 3
- 13 Wirtshaus Beringer
Mank → Seite 3
- 14 Landgasthof zur Linde
Laaben → Seite 3
- 15 Gasthaus Figl
Wolfpassing → Seite 3
- 16 Gasthaus Apfelbauer
Miesenbach → Seite 3
- 17 Hirschenwirt Nölling
Schönbühel a. d. Donau →
Seite 3

- 18 Gasthaus Buchegger
Krumbach → Seite 3
- 19 Bonka „Das Wirtshaus
im Wienerwald“
Oberkirchbach → Seite 3
- 20 Schlosskeller Bockfließ
Bockfließ → Seite 4
- 21 Gasthaus
zum goldenen Kreuz
Feuersbrunn am Wagram →
Seite 4

- 22 Mörwald „Zur Traube“
Feuersbrunn am Wagram →
Seite 4
- 23 Kirchenwirt
Weißkirchen/Wachau →
Seite 4
- 24 Braugasthaus
Zum Fiakerwirt
Langenlois → Seite 4

- 25 Gasthaus Schreiber
Poysdorf → Seite 5
- 26 Pollak's Wirtshaus –
Der Retzbacherhof
Unterretzbach → Seite 5
- 27 Retzerlandhof
Zellerndorf → Seite 5
- 28 Gasthaus mit
Gästehaus Bsteh
Wulzeshofen → Seite 5
- 29 Gasthaus Weiler
Laa a. d. Thaya → Seite 5

- 30 Waldviertler Stuben
Friedersbach → Seite 6
- 31 Waldviertler-Hof
Langschlag → Seite 6
- 32 Triad Wirtshaus
Krumbach → Seite 6
- 33 Puchegger-Wirt
Winzendorf → Seite 6
- 34 Seewirtshaus
Semmering → Seite 6
- 35 Alpengasthof Enzian
Mönichkirchen → Seite 6
- 36 Gasthaus Rath-Smetana
Weidling-Klosterneuburg →
Seite 7
- 37 Gasthof zur Kirche
Kottes → Seite 7
- 38 Wirtshaus im
Demutsgraben
Zwetl → Seite 7
- 39 Gasthaus Kaminstube
Schwarzenau → Seite 7
- 40 Hönigwirt
Kirchschlag → Seite 7
- 41 Landgasthaus Stadler
Reinsberg → Seite 8



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