

Inhalt

Vorwort GUUTE Verein	7	8	Wia z'haus Lehner in Linz-Urfahr	124
Vorwort KultiWirte	8		Rezepte	128
Einleitung	10	9	Gasthof Eidenberger Alm in Eidenberg	134
			Rezepte	148
1 Restaurant & Genießerhotel Bergergut in Oberafiesl	16	10	Gramaphon in Gramastetten	158
Rezepte	30		Rezepte	164
2 Schmankerlwirt in Vorderweißenbach	38	11	Hummel's Backmanufatur in Gramastetten	172
Rezepte	48		Rezepte	180
3 Roadlhof in Wintersdorf (Ottenschlag)	56	12	Gasthof Roither „Mitten in der Welt“	
Rezepte	64		in Neußerling	184
4 Glockerkwirt in Alberndorf (Ortsteil Pröselsdorf)	68		Rezepte	195
Rezepte	80	13	WÖGERERs Wirtshaus in Feldkirchen	202
5 Whiskydestillerie – Erlebnis- & Genusswelt Peter Affenzeller in Alberndorf	86		Rezepte	214
6 Gasthof Post in Hellmonsödt	96	14	Landgasthof Dieplinger	
Rezepte	104		Wirt in der Brandstatt in Pupping	220
7 Maurerwirt in Kirchschlag	108		Rezepte	227
Rezepte	116	15	Gasthof Zum Goldenen Kreuz in Eferding	232
			Rezepte	243
		Verzeichnis der Rezepte		248
		Gutscheine		254

Vorwort GUUTE Verein



Sehr geehrte Damen und Herren,
geschätzte Freunde der bodenständigen, regionalen Gastronomie,

herzlichen Dank Stephen Sokoloff für die Initiative und Umsetzung dieses einzigartigen Gastro-Führers. In vielen Gesprächen ist es ihm gelungen, die „Seele“ des jeweiligen Gasthauses zu erforschen und diese auch niederzuschreiben. Jedes hat seine eigene Geschichte, sein ganz spezielles Flair, seine ganz besondere Küche und auch seine individuellen Gäste. Dies alles hat Stephen Sokoloff für jeden teilnehmenden Gastronomiebetrieb zusammengefasst und in diesem Buch ein wenig zum Leben erweckt.

Danke auch den Wirtinnen und Wirten, die diesen Einblick ermöglichen und spezielle Rezepte des jeweiligen Hauses zur Verfügung stellten.

Eine weitere Besonderheit dieses Buches ist, dass alle angeführten Rezepte bereits vom Ehepaar Sokoloff gekocht und verköstigt worden sind. Alle Rezepte sind praxistauglich und schmecken ausgezeichnet.

Dieses Buch ist ein weiterer Stein im vielfältigen Mosaik der GUUTE Initiative. GUUTE zeichnet sich durch die Werte Regionalität, Qualität, Kooperation und Innovation aus, die alle in diesem Buch umgesetzt worden sind.

Wir wünschen mit diesem besonderen Gastro-Führer viel Freude beim Lesen, gutes Gelingen beim Kochen und gemütliche Stunden beim Genießen in den Gasthäusern. Tauchen Sie ein in die Seele dieser regionalen Gasthäuser und entdecken Sie viel GUUTES.

Der GUUTE Verein
Mag. Sabine Lindorfer, BEd
Dr. Franz Tauber

Vorwort KultiWirte

Liebe Leserin, lieber Leser!

Oberösterreich bietet seinen Gästen eine einzigartige und bunte Wirtshauskultur. Das besondere Erlebnis, der persönliche Austausch und vor allem die vielen gemeinsamen Feierstunden stehen hierbei im Vordergrund. Ob bei den unterschiedlichsten Familienfeiern, dem Stammtisch oder dem Feierabendbier – die oberösterreichischen Wirtshäuser bieten ein sehr vielfältiges Angebot. Der einzigartige Flair und auch die kulinarische Bandbreite der traditionellen Wirtshauskultur werden auch in den Regionen Urfahr, Urfahr-Umgebung sowie Eferding und Umgebung geboten, denn diese Werte sind in der oberösterreichischen Kulinarik-Strategie verankert und werden so auch gelebt. Dieses kulinarische Buch soll Sie dazu einladen, die einzelnen Rezepte der heimischen Wirtshausküche daheim nachzukochen und zu genießen.

Thomas Mayr-Stockinger, MBA
Wirtesprecher

Genussvoll, regional und leidenschaftlich – dafür stehen die fast 70 KultiWirte in ganz Oberösterreich. Das Ziel der KultiWirte ist es, das typische Wirtshaus am Leben zu erhalten. Sie bekennen sich klar zur heimischen Wirtshauskultur. Bier, Most und Edelbrände aus der Heimat, ein uriger Stammtisch, österreichische Weine und oberösterreichische Speisen, das zeichnet einen KultiWirt aus. Die Qualität der einzelnen Wirtshäuser wird durch Genussspechte kontrolliert, welche zu den unterschiedlichsten KultiWirten essen gehen und sie anschließend bewerten. Dafür wird ein Kriterienkatalog, der unter anderem die Speisenauswahl, das Erscheinungsbild und die Regionalität beinhaltet, herangezogen.

Auch in Urfahr, Urfahr-Umgebung sowie Eferding und Umgebung werden diese Werte gelebt. Wir KultiWirte dieser Regionen freuen uns, dass wir mit unseren Rezepten ein Stückchen oberösterreichische Wirtshauskultur zu Ihnen nach Hause bringen können.

MMst. Karl Wögerer
Obmann KultiWirte

Einleitung

Für wen ist das Buch geeignet?

Ich möchte neue Gasthäuser bzw. Restaurants kennenlernen.

Alle aufgeführten Betriebe sind empfehlenswert. In den Einleitungstexten erfahren Sie, welche Schwerpunkte die einzelnen Gasthäuser setzen und ob sie eher schlicht, fantasievoll oder gar auf Hauben-Niveau kochen. Die großzügigen Gutscheine in diesem Buch erleichtern Ihnen die Auswahl. Hauptspeisen oder sogar Menüs gratis – wo gibt es das heute noch?

Ich bin Stammgast in einem der beschriebenen Betriebe und möchte über seine Hintergründe noch mehr erfahren.

Die Ausführungen in diesem Buch ersetzen ein stundenlanges Gespräch mit Ihrem ohnehin sehr eingespannten Lieblingswirt.

Ich arbeite in der Gastronomie oder überlege, den Berufsweg eines Kochs oder Kellners einzuschlagen.

Das Buch beleuchtet den Alltag der Gastronomiebetriebe. Vielleicht lernen Sie hier Ihren aktuellen Arbeitgeber noch besser kennen oder wählen aufgrund der Schilderungen Ihren zukünftigen Arbeitsplatz aus.

Ich bin Hobbykoch und möchte einige Gerichte meiner Lieblingswirte zu Hause zubereiten.

Alle Rezepte in diesem Buch haben meine Frau und ich – beide Hobbyköche – nachgekocht. Wir erklären Ihnen, wie diese gut gelingen und wo Sie alle Zutaten erhalten.

Kann ich mich auf die Öffnungszeiten in diesem Buch verlassen?

Auf keinen Fall, sie ändern sich ständig. Auch die Angaben im Internet sind unzuverlässig. Plötzlich sperren Betriebe wegen

Krankheit oder Mitarbeitermangels unvermittelt zu, oder sie haben eine geschlossene Gesellschaft. Heute ist es leider nicht mehr ratsam, ein Lokal ohne telefonische Reservierung aufzusuchen.

Erfolgsformeln prominenter Wirs

Dieses Buch ist kein herkömmlicher Gasthausführer. Vielmehr will es einen Einblick in die „Seele“ bekannter Gastronomen gewähren: welche kulinarischen Philosophien sie verfolgen, wie sie zu Regionalität, Saisonalität und „Bio“ stehen. Weiters beleuchtet es ihren Alltag. Es beschäftigt sich außerdem damit, welche Entscheidungen sie getroffen haben, um ihre Betriebe wirtschaftlich führen zu können. Schließlich runden noch wichtige Fragen die detaillierten Porträts ab: Wie gehen sie mit Mitarbeitern um, welche Frustrationen und Rückschläge haben sie erlebt? Wie sind sie überhaupt zu ihrem Beruf gekommen und wie sehen sie die Zukunft ihrer Branche?

Unsere Protagonisten sind gestandene Wirs oder Lebensmittelproduzenten in den Bezirken Urfahr-Umgebung und Eferding sowie in Linz-Urfahr. Alle sind Traditionsbetriebe und bestrebt, das kulinarische Erbe ihrer Heimat zu bewahren. Einige bieten ausschließlich regionale Speisen an, andere auch ausländische oder experimentelle Gerichte. Wegen der bürokratischen Hürden lässt sich keiner als Bio-Betrieb auszeichnen. Vielmehr kaufen sie Produkte – vor allem Fleisch – von Bauern, die sie persönlich kennen und die weitgehend ökologisch wirtschaften. Ausländische Lebensmittel verwenden sie selten oder gar nicht. Ihre Speisekarten wechseln sie je nach Jahreszeit. Falls sie überhaupt Tomaten im Winter anbieten, stammen diese von heimischen Glashäusern. Frisch zu kochen ist für sie Ehrensache; vorgefertigte („Convenience“-)Produkte verwenden die Gastronomen sparsam, auch wenn sich heute keiner leisten kann, Pommes frites händisch zu fabrizieren.

Trotz langer Arbeitszeiten lieben sie ihren Beruf und blicken optimistisch in die Zukunft. Ohne Sperrtage geht es allerdings nicht mehr. Über die Jahre hat die Work-Life-Balance zunehmend an

Bedeutung gewonnen – auch für Mitarbeiter. Neues Personal zu finden, ist für alle eine große Herausforderung. Glücklicherweise verfügen die meisten zum Teil über langjährige Arbeitskräfte, die ihnen treu geblieben sind. Mit diesen pflegen sie eine flache Hierarchie und einen familiären Umgang. Einige sind ohnehin Familienbetriebe.

Erfolgreiche Wirs sind erfinderisch. Sie entdecken lukrative Nischen, die ihnen das Überleben ermöglichen: Hochzeiten und andere Feste, Seminare, Catering usw. Manche haben Zweitberufe und sind nur zeitweise als Wirs tätig. Es ist faszinierend, sich näher mit ihren Strategien zu beschäftigen. So können wir besser begreifen, warum sie nicht von früh bis spät und sieben Tage die Woche geöffnet haben.

Früher erwarteten Wirs, dass ein Sohn einmal den Familienbetrieb übernimmt. Nun sind aber alle Beteiligten überzeugt, dass das nicht immer funktioniert. Wer heutzutage in diesem Beruf Erfolg haben will, muss mit Herz und Seele dabei sein. Deswegen akzeptieren sie, dass ihre Kinder ihren Beruf nach eigenem Gutdünken auswählen. Die meisten Betreiber hoffen aber insgeheim, dass einer ihrer Sprösslinge – ob Sohn oder Tochter – ihr Lebenswerk fortsetzt.

Kulinarische Gewohnheiten ändern sich mit der Zeit. Die heutige Jugend liebt besonders Grillgerichte und Burger, meidet aber meistens Beuschel oder Fleischgerichte mit Soße. Jeder Wirt bzw. jede Wirtin muss selbst entscheiden, wie auf diesen Wandel zu reagieren ist. Geht man mit der Zeit oder bleibt man der Tradition treu? Die Mehrheit findet dabei einen Mittelweg.

Mühevolle Anfänge

Das marode Gasthaus „Krone“ (Name geändert) übernahm Ende der 1960er Jahre Wirt Martin Mair (Name geändert), der anonym bleiben will. Es war sein Lebenstraum, ein eigenes Wirtshaus zu führen. Dafür opferte er alles. Fast 40 Jahre lang übte er parallel zwei Vollzeitberufe aus. Immer erst am späten Nachmittag

kehrte er von seinem Angestelltenjob zurück und mutierte zum Gastronomen. Dann übernahm er das Ruder von seiner Frau und bediente bis Mitternacht seine Gäste. Sperrtage? Fehlanzeige! Praktisch rund um die Uhr war er im Einsatz. Nur so war es ihm möglich, die Geldmittel für notwendige Sanierungen aufzubringen. Anfangs gab es nur eine einzige Toilette im Vorhaus, die noch dazu permanent übel roch. Nach und nach konnte Martin die Fenster abdichten, die Sanitäranlagen, den Strom und die Heizung erneuern, die Küche modernisieren und den Stall in einen Veranstaltungsraum umbauen.

Die Klientel war damals anders als heute, sie bildete eine große Familie. Egal, wann man ankam, waren dort Freunde anzutreffen. Einige Gäste verbrachten von Vormittag bis Mitternacht ihre Zeit im Lokal. Diskussionen liefen nicht immer gesittet ab: Manchmal schrien alle durcheinander und ab und zu zog einer sogar sein Messer. Wenn sie zum Zahlen aufgefordert wurden, legten sich bestimmte „Streithansln“ quer: „18 Halbe? Das gibt's nicht!“ Damit entfachten sie eine Debatte, wobei sich auch andere einmischten. Einige gaben dem Wirt, andere dem Gast recht.

Nach der Betriebsübernahme fand Martins Sohn Josef zunächst einen Pächter, mit dem er aber auf Dauer unzufrieden war. Schließlich musste der neue Wirt die gleiche Doppelbelastung wie sein Vater auf sich nehmen. Allerdings agierte er oft nur als Manager im Hintergrund und führte nach und nach Sperrtage ein.

Betrug und Verleumdung

Gegenüber Betrügern fühlte sich Martin manchmal hilflos. Einmal hatte ein Gast sein Gulasch fertig gegessen und sich anschließend beschwert. Angeblich hatte er eine Glasscherbe darin gefunden. „Das habe ich nicht für möglich gehalten“, erzählte der Leidgeprüfte, „aber was hätte ich tun sollen? Ich habe ihm die Speise nicht verrechnet. Aber hat es Ihnen geschmeckt?“, habe ich ihn gefragt. „Sehr gut“, hat er süffisant erwidert. Nach seinem Abgang war auch die Glasscherbe verschwunden. Wahrscheinlich

hat er sie im nächsten Gasthaus weiterverwendet.“ Damit sorgte der Gauner wenigstens für Nachhaltigkeit.

„Ein anderer Besucher entdeckte einmal einen Zahn in seinem Gulasch und beanstandete den Fund. Am nächsten Tag rief ein Zahnarzt an und fragte, ob wir das Objekt noch aufgehoben hätten. Der Gast hatte es nämlich aus seinem eigenen Gebiss verloren. Stellen Sie sich vor, was passieren würde, wenn Leute am Nebentisch das gehört hätten“, gibt der Wirt zu bedenken, „sicher würden sie die Geschichte weitererzählen, ohne zu wissen, wie sie ausgegangen war. Für unseren Ruf wäre das ruinös gewesen!“

Soziale Medien – Segen und Fluch zugleich

Gäste sind heute kritischer geworden. Sie informieren sich über das Internet und schauen sich Kochsendungen an. Aber leider halten sich einige für professionelle Gourmet-Kritiker. Der Wirt würde gerne erfahren, was ihnen nicht gefallen hat, um seine Leistungen verbessern zu können. Stattdessen aber nutzen sie Internet-Plattformen, um ihren Unmut zu äußern.

„Unsere Facebook-Seite hat tausende von Freunden, aber leider“, bedauert Martin, „versuchen einige unliebsame Gäste, uns mit der Androhung schlechter Internet-Kritik zu erpressen: ‚Wenn ihr keine negative Beurteilung wollt, geht die Nachspeise aufs Haus.‘ Sie können uns wirklich schaden. Etliche Leute besuchen nämlich nur Gasthäuser, die zumindest 4 von 5 Punkten haben. [...] Neulich haben Rechtsradikale einen Shitstorm ausgelöst“, erzählt der Wirt, „als sich ein Kollege von mir mit einem Gast, einem bekannten Politiker, fotografieren ließ. Natürlich war er stolz darauf, dass der beliebte Promi sein Lokal geehrt hatte und platzierte die Aufnahme auf Facebook. Glücklicherweise gab es weitaus mehr ‚Likes‘ als abfällige Bemerkungen.“

Einige Wirte sind allergisch gegen Aussagen, die irgendwie negativ klingen. Das Wirtsleben ist allerdings bekanntlich nicht immer eitel Sonnenschein. Es gibt keinen Grund, unerfreuliche Zustände oder Erlebnisse unter den Tisch zu kehren. Vielmehr

gilt es, sie ans Licht zu bringen und dadurch Änderungen anzuregen. Der Linzer Wirt Günter Hager zum Beispiel hat zwei Bücher mit dem Titel *Fucking Gastro* über die Herausforderungen seiner Branche geschrieben. Sie haben den Erfolg seines Betriebs keinesfalls geschmälert.

Rezepte unserer Wirte

Wirte ticken anders als wir Hobbyköche. Sie verfügen über langjährige Erfahrung und profunde gastronomische Kenntnisse, müssen wirtschaftlich denken und gleichzeitig mehrere Gerichte zubereiten. Deswegen tun sie sich manchmal schwer, Rezepte für uns „Normalbürger“ zu schreiben.

Wir – meine Frau Bozena und ich – haben alle Rezepte im Buch so oft nachgekocht, bis wir mit dem Resultat zufrieden waren. Manchmal waren wir der Verzweiflung nahe, aber es ist uns doch immer gelungen, eine Lösung zu finden. Unsere Erfahrungen lassen wir in die Rezepte im Buch einfließen. Damit werden Sie, liebe Leserinnen und Leser, es einfacher haben als wir. Die detaillierten Beschreibungen werden Ihnen dazu verhelfen, Ihre Familien und Freunde mit köstlichen Speisen zu überraschen. Sogar die Bezugsquellen schwer aufzutreibender Zutaten verraten wir Ihnen.

Es ist durchaus spannend, Rezepte nachzukochen und die eigenen Ergebnisse mit jenen der gestandenen Wirte zu vergleichen. Gelegentlich gelingt es uns Anfängern, die Profis zu übertrumpfen. Wir genießen nämlich einen erheblichen Vorteil: die Möglichkeit, uns auf einzelne Speisen zu konzentrieren und sie nach und nach zu perfektionieren. Außerdem zwingt uns niemand, wirtschaftlich zu kochen; wir können ruhig auch einmal verschwenderisch sein. Und wenn wir nicht weiterwissen, stehen uns Dr. Google und YouTube rund um die Uhr mit gutem Rat zur Verfügung. Unglaublich, was man alles im Internet findet.

Dr. Stephen Sokoloff,
im Frühjahr 2023



Gasthof Post in Hellmonsödt

Marktplatz 5 • 4202 Hellmonsödt
+43 7215 38600 • office@ghpost.at • www.ghpost.at

Das junge Wirtspaar Martin und Julia Rittberger liebt kulinari- sche Mischehen. Sie kochen mit ihrem Küchenchef aber nicht rein asiatisch, sondern sie wollen traditionelle Mühlviertler Ge- richte neu interpretieren, zum Beispiel rosa gebratenen Hirsch- rücken mit einer Currysoße verfeinern. Oder Sushi ohne Lachs bzw. Thunfisch, dafür mit einheimischen Fischen zubereiten. Ihr Küchenchef Daniel versteht es meisterhaft, hiesige Speisen har- monisch mit exotischen Soßen und Gewürzen zu vermählen. Derartige Crossover-Experimente dürfen allerdings in Hell- monsödt nicht überhandnehmen, sie sollen sich auf nur einige wenige Speisen beschränken. Die Klientel des Gasthofes stammt nämlich auch oft aus der ländlichen Umgebung. Manche von ihnen lehnen Neues rundweg ab und wollen sich nur an dem gewohnten und beliebten Backhendl, Schnitzel oder Schweins- braten laben. Auch diese Gäste möchten die Rittbergers zufrie- denstellen. Sie verstehen die drei Räume ihres Gasthofes als Bühnen, die verschiedene (kulinarische) Stückerl zum Besten geben. Für sie ist es „das schönste Erlebnis, wenn der Gast zu- frieden nach Hause geht“.

Hochgenuss am Abend

Abends spielt Küchenchef Daniel alle Stücke auf seinem kulinari- schen Klavier. Dann wird nämlich Dinieren in der Post zelebriert. Fast wie in einem Haubenlokal, nur nicht so „überkandidelt“ und in wesentlich entspannterer Atmosphäre. Außerdem sind die Preise viel moderater. Der Gast kann aus einer Folge von Speisen auswählen. Die Häppchen lösen bei ihm ein Gaumen-Feuerwerk aus – jedes Mini-Gericht entpuppt sich als komplexes, optisches wie auch gastronomisches Kunstwerk. So wird die Lachsforelle – perfekt rosa gebraten und saftig, aber mit knuspriger Haut – mit Limettensaft, Mango- und Passionsfruchtpüree, scharfem Wasabi, Reisflocken und anderen Zutaten verfeinert. Sie mundet et- was scharf und leicht süß. Auch die weiteren Kreationen werden

Wirtspaar Julia und Martin Rittberger

Rezepte

Asiatische Lachsforelle

Zutaten für
4 Portionen

600 g Lachsforelle

Mango-Gel

120 ml Mango-Püree
(z. B. von Denns BioMarkt)
120 ml Passionsfrucht-Püree
(z. B. von Transgourmet)
1 g Agar-Agar
(z. B. im Reformhaus Martin erhältlich)

Zuckersirup (Läuterzucker)

50 ml Zucker
50 ml Wasser

Mushi-Soße

100 ml Zuckersirup (siehe darüber)
50 ml Fischsoße
7 g Knoblauch, gehackt
15 g Rote Pfefferoni (längliche Chili-Sorte), fein gehackt
3 ml Essigessenz (konzentrierter Essig), in Drogerien erhältlich
1,5 g Meersalzflocken
30 ml Wasser

Lemon Squash

1 1/2 Zitronen, unbehandelt (Saft auspressen)
1/2 TL Ingwer, frisch gerieben
2 1/2 Stängel Thymian
2 1/2 TL Honig
120 ml Mineralwasser

Vinaigrette

20 ml Mushi-Soße (siehe linke Spalte)
15 ml Lemon Squash (siehe oben)
10 ml Reis-Essig
5 ml Limettensaft
1 leicht gehäufter TL Xanthan
(z. B. im Reformhaus Martin erhältlich)
15 g unreife Mango, klein gewürfelt
15 g Karotte, geschält, klein gewürfelt
7 g Ingwer, fein gewürfelt
2 g Koriander, gehackt

Wasabi-Mayonnaise

2 Eigelb
ca. 200 ml Sonnenblumenöl
1 Prise Salz
2 EL Zucker
2 TL Limettenschalen (unbehandelt)
6 EL Limettensaft
4 TL Wasabi-Paste (im Asia-Shop oder Supermarkt erhältlich)

Grüne Reisflocken



Zunächst für das Mango-Gel alle Zutaten 2 Minuten zusammen köcheln lassen. Auskühlen lassen und mit dem Mixer zu einem glatten Gel verarbeiten.

Hierauf die Vinaigrette zubereiten: Dafür zunächst Zucker und Wasser in einem Topf erhitzen (mittlere Stufe). Unter ständigem Umrühren 15 Minuten köcheln lassen, dann in ein Glas umfüllen. Hierauf für die Mushi-Soße alle Zutaten zusammen aufkochen, dann 3 Minuten mit einem Stabmixer vermengen. Für Lemon Squash den Saft aus Zitronen auspressen, geriebenen Ingwer, Thymianblätter und Honig zugeben, mit Mineralwasser auffüllen. (Lemon Squash ist auch im Großhandel METRO oder online erhältlich.) Alle flüssigen Zutaten verrühren, mit Xanthan binden, Mango, Karotte, Ingwer und Koriander dazugeben.

Für die Wasabi-Mayonnaise zunächst Eigelb mit Sonnenblumenöl, Salz und Zucker vermengen. Dabei Öl nach und nach zugeben, bis eine cremige Masse entsteht. Abgeriebene Limettenschalen und Limettensaft dazugeben, alle Zutaten verrühren. Mit dem Stabmixer alle Zutaten pürieren, bis sie sich miteinander verbunden haben und eine cremige Mayonnaise ergeben.

Grüne Reisflocken in heißem Fett kurz frittieren, abtropfen und salzen.

Den Fisch anbraten, sodass er innen leicht rosa und noch cremig ist (medium). Die Haut soll aber knusprig sein (also scharf anbraten). Den Fisch mit der Wasabi-Mayonnaise bestreichen und mit den Reisflocken, der Vinaigrette und dem Mango-Gel servieren.

Käsespätzle

Zutaten für
4–6 Portionen

500 g griffiges oder – besser – doppelgriffiges Mehl (Typ 405 wird empfohlen)
5 Eier
2 TL Salz
2 TL Pfeffer
Muskatnuss
eventuell 150 ml Sprudelwasser
Spätzle-Hobel (empfohlen)
1 groÙe Zwiebel

Butter
150 g geriebener Bierkäse
Petersilienblätter

Röstzwiebeln

2 große Zwiebeln
Mehl zum Bestäuben
Paprikapulver

Das Weizenmehl in eine Schüssel geben. In seiner Mitte eine Mulde mit einem Löffel formen und dort Eier mit Gewürzen hineingeben. Den Teig entweder mit der Hand oder mit einem Mixer (Knethaken) so lange schlagen, bis er sich vom Schüsselrand löst und ein glatter, aber zähflüssiger Teig entsteht. Ist er zu dick, entweder weitere Eier oder etwas Wasser bzw. Sprudel dazugeben. Den Teig dann ordentlich schlagen, bis sich Blasen bilden. Er sollte noch so zäh sein, dass er an einem Kochlöffel hängt und nicht sofort abreiÙt. Er muss fest, aber leicht fließend sein. Den Teig 20–30 Minuten ruhen lassen, damit sich alle Zutaten gut miteinander verbinden.

Einen Topf mit kochendem Salzwasser bereitstellen. Den Teig durch die Löcher eines Spätzle-Hobels oder Spätzle-Siebs drücken, den man über das kochende Wasser hält. So gleiten die Spätzle hinein. Die Spätzle kommen sehr schnell an die Oberfläche. Das Wasser nun kurz aufkochen. Durch Kosten lässt sich feststellen, ob sie schon bissfertig sind. Der Restteig wird sehr klebrig, wenn man ihn nicht sofort entfernt. Also sollte man den Topf und das Geschirr gleich mit kaltem Wasser reinigen.

Eine große Zwiebel würfelig schneiden und in einer Pfanne mit Butter oder Olivenöl hellbraun anrösten. Die Spätzle dazugeben und anrösten, bis sie heiß sind. Den geriebenen Bierkäse unterheben und zerlaufen lassen.

Die präzise Zubereitung der Röstzwiebeln ist wichtig, denn erst sie verleihen dem Gericht einen besonderen Geschmack: Dazu zwei Zwiebeln schälen und in dünne Scheiben schneiden. Diese mit Mehl bestäuben und mit Paprikapulver würzen. Im Frittierfett, in Butter oder in Olivenöl backen, bis sie goldbraun sind.

Käsespätzle kann man auch in der Pfanne servieren, damit sie heiß bleiben. Man sollte sie mit den Röstzwiebeln und der Petersilie anrichten.





Gasthof Roither „Mitten in der Welt“ in Neußerling

Neußerling 211 • 4175 Herzogsdorf
+43 7231 2470 • gasthof@mitteninderwelt.at • www.mitteninderwelt.at

Auch nur einen einzigen Gastronomiebetrieb erfolgreich zu führen, bedeutet eine enorme Herausforderung. Johannes Roither besitzt gleich drei davon und liebt sogar den damit verbundenen Stress. Er ist mit einem Jongleur zu vergleichen, der verschiedene Teller permanent am Rotieren hält.

Als Hauptstützpunkt und Firmensitz dient ihm der Gasthof „Mitten in der Welt“. Der Betrieb, den er von seinen Eltern geerbt hat, bildete den Ausgangspunkt für seine Laufbahn.

Ein typischer Landgasthof?

„Mitten in der Welt“ bietet nicht nur regionale Küche, sondern auch Spezialitäten aus vielen Ländern. Alle Gerichte werden auf hohem Niveau zubereitet und mit viel Pfiff interpretiert. Auf der Karte finden wir typische lokale Speisen wie klare Rindsuppe mit Fleischstrudel oder Frittaten, gegrilltes Saiblingsfilet, Schweinsbraten vom Schopf (nur samstags und sonntags, jeweils mittags), gegrillte Kalbsroulade und hausgemachte Topfenknödel. 1974 setzten Johannes' Eltern Ripperl auf die Speisekarte. Sie werden immer mittwochs serviert und sind zum Selbstläufer geworden. Zu den einheimischen Speisen gesellen sich italienisch inspirierte Schmankerl, zubereitet mit regionalen Produkten: Bärlauch-Risotto, Birnen-Tiramisu und vegetarische Piccata Milanese. Freitag ist Pizzatag. „Die ‚Mafiatorten‘ lieben vor allem einheimische Gäste“, erklärt der findige Wirt.

Am Samstagabend gibt es ein gehobenes 3-gängiges Überraschungs-menü um sensationelle 33 Euro pro Person (Stand 2022). Der Gast weiß nicht, was ihn erwartet. Falls er aber eine der servierten Speisen ablehnt oder nicht verträgt, darf er Ersatz verlangen. „Das macht uns Spaß, weil wir so kochen können, wie uns gerade danach ist.“ Das ungewöhnliche Angebot wird sehr gern angenommen.

„Wir machen seit 20 Jahren im Prinzip das Gleiche in der Küche“, so der Vielseitige. „Fast alle sechs Wochen wechseln wir die Speisekarte. Ostern sind wir mehr bei Lamm, im Mai fokussieren

Wirt Johannes Roither, daneben Service-Mitarbeiterin Nikola Herakova



Landgasthof Dieplinger Wirt in der Brandstatt in Pupping

Brandstatt 4 • 4070 Pupping bei Eferding
+43 7272 2324 • gasthof@dieplinger.at • www.dieplinger.at

Am Mittwoch ist Backhendl-Tag. Samstags gibt es ein frisches Schweinsbratl mit knusprigem Krustl; beim Reinbeißen kracht es so richtig herhaft. Und am Dienstag sind Knödel angesagt – aber welche? Wirtin Paula Langmayr verfügt über ein umfangreiches Repertoire: Grammel-, Speck-, Wild-, Gansl-, Blunzen-, Spinat-, Gemüse- und süße Knödel. Aber nicht alle stehen jede Woche auf der Karte, sondern jeweils zwei bis vier verschiedene Sorten. Auch Donau-Weißfisch verarbeitet die Wirtin zu g'schmackigen Teigkugeln. Die Schuppentiere aus der Donau wehren sich mit vielen Gräten gegen ihre kulinarische Verwertung, schmecken aber köstlich. Gegen die Hartnäckigkeit der geübten Wirtin kommen sie dennoch nicht an.

Durch die besondere Lage direkt an der Donau ist der Landgasthof das Lokal für die Fischerinnung Eferding. Hier treffen sich die Fischer und bewahren ihre Zunfttruhe auf; das gute Stück stammt aus dem Jahr 1651. Paula, die Wirtin aus der Brandstatt, hat ein besonderes Händchen für die vielseitige Zubereitung von frisch gefangenen Fischen aus der Donau. Kein Wunder: Schon seit Maria Theresia besitzt das Haus das Fischereirecht.

„Ich bin eine Lerche, ein ausgesprochener Morgenmensch“, sagt Paula. Mit Ausnahme vom Donnerstag, manchmal auch Freitag, steht sie von frühmorgens bis spätabends für ihre Gäste parat. Ihre Spezialitäten kommen gut an. Frisch kommt auf den Tisch, was die Region zu jeder Jahreszeit zu bieten hat.

Auf der Karte ist nur Heimisches zu finden: Wild, Beuschel, Schnitzel, Fisch, Strudel oder auch Kardinalschnitte. Beuschel ist eine Leidenschaft der Wirtin, deshalb steht es häufig auf dem Programm. Das traditionelle Gericht kommt an, nicht nur Eltern und Großeltern bestellen es. Dafür kommt auch die junge Generation ins Haus.

„Natürlich werden auch Schnitzel gerne bei uns gegessen“, plaudert die Traditionalistin aus ihrem Erfahrungsschatz. „Wir backen sie nur in einer gusseisernen Pfanne heraus. Für diese Speisen suchen die Leute uns besonders gerne auf.“ Nicht nur Wiener

Wirtin Paula Langmayr

Erdäpfel-Gemüseknödel mit Wurzel-Most-Soße und Julienne-Gemüse

Erdäpfel-Gemüseknödel

500 g mehlige Erdäpfel
50 g glattes Weizenmehl
80 g Semmelbrösel
2 Eier
150–200 g blanchiertes Wurzelgemüse, fein geschnitten (Karotten, gelbe Rüben, Selleriewurzel, Kohlrabi, Lauch usw.)
2 EL gehackte frische Kräuter (Petersilie, Dill, Majoran usw.)
Salz
Pfeffer

Julienne-Gemüse

100 g Karotten
100 g Selleriewurzel
100 g Lauch
1 EL Butter
2 TL Instantbrühe (oder Gemüsesuppe)

Die Erdäpfel kochen, schälen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Mit den restlichen Zutaten vermengen, zu einem Teig kneten und würzig abschmecken. Kleine Knödel formen und in wallendem Salzwasser ca. 20 Minuten (je nach Größe) garen lassen. Die Knödel können auch im Ofen (180 Grad, Ober-/Unterhitze) herausgebacken werden, wobei man sie vorher mit einem Ölsprüher benetzen kann. Im Backofen werden sie außen knusprig.

Das Butterschmalz für die Soße lässt sich selbst zubereiten: Man lässt Butter bei ganz geringer Hitze schmelzen, röhrt sie dabei ständig um, kocht sie dann kurz auf und entfernt den Schaum. Schließlich lässt man sie bei ganz geringer Hitze 1 1/2 Stunden köcheln. Sie ist fertig, wenn sie klar und honigfarben ist und sich kein Schaum mehr bildet. Butterschmalz ist aber auch aus dem Supermarkt zu beziehen.

Zutaten für
4–6 Portionen

Wurzel-Most-Soße

1 EL Butterschmalz (auch „geklärte Butter“ oder „Ghee“ genannt)
80 g Zwiebel
150 g Wurzelgemüse (Porree, Selleriewurzel, gelbe Rüben, Karotten, Pastinak usw.)
250 g Apfelmast (am besten Rubinette)
Rindsuppe oder Rinderfond zum Aufgießen
100 ml Obers
Salz, Pfeffer
Kräuter nach Wahl



Wurzel-Most-Soße: Die würfelig geschnittene Zwiebel in Butterschmalz andünsten, blättrig (in dünne Scheiben) geschnittenes Wurzelwerk beigeben, mit Apfelmast und Rindsuppe ablöschen und köcheln lassen. Das Gemüse soll bissfest sein. Das Obers einrühren, dann mit Salz, Pfeffer und den Kräutern abschmecken.

Julienne-Gemüse: Die Karotten, Sellerie und Lauch putzen, waschen und in feine Streifen (Julienne) schneiden. Das Julienne-Gemüse in einer Pfanne mit 1 EL Butter ca. 6–8 Minuten anschwitzen und dabei oft umrühren. Mit Instantbrühe oder Gemüsesuppe würzen. Allerdings enthält gekaufte Instantbrühe oft viel Salz und Geschmacksverstärker. Wer auf die Gesundheit achtet, kauft deshalb die Bio-Variante ohne Zusatzstoffe – oder macht die Brühe selbst.

TIPP

Das Julienne-Gemüse eignet sich als Beilage zu verschiedenen Gerichten wie zum vorher beschriebenen Zander. Es kann auch portionsweise eingefroren werden.

Verzeichnis der Rezepte

Vorspeisen und Salate

- Beef Tatar (Post S. 106)
- Kartoffel-Gemüse-Bällchen für Salatteller und andere Speisen (Roadlhof S. 65)
- Krautsalat/Coleslaw (Gramaphon S. 164)
- Rahm-Radi-Salat (Bergergut S. 32 f.)
- Schmankerlsalat mit gebratener Forelle, Wachtel-Spiegelei und Kräuter-Pesto (Schmankerlwirt S. 48 f.)
- Tatar von der geräucherten Lachsforelle (Eidenberger Alm S. 152)
- Teigtaschen mit Pecorino-Feigenfüllung (Zum Goldenen Kreuz S. 246 f.)

Suppen

- Bärlauchschaumsuppe (Schmankerlwirt S. 50)
- Cremesuppe vom Schwarzen Rettich (Gasthof Roither S. 199)
- Maroni-Schaumsuppe (Schmankerlwirt S. 52)
- Mühlviertler Rahmsuppe (Bergergut S. 34 f.)
- Schweinsbeuschen (Wögerers Wirtshaus S. 216)
- Spargelcremesuppe (Schmankerlwirt S. 51)
- Zuchiniremesuppe (Schmankerlwirt S. 50)

Rind- und Schweinefleisch

- Bauern-Cordon-bleu vom Kaiserteil des Schweins (Roadlhof S. 66)
- Beef Tatar (Post S. 106)
- Beiried-Schnitte gratiniert mit Eierschwammerl (Maurerwirt S. 116 f.)
- Beiried vom Bio-Ochsen mit Kürbispüree, geschmorten violetten Kartoffeln, pikanter Vinaigrette, Lauch und Jus (Gasthof Roither S. 197 ff.)
- Bio-OXN-Burger (Gramaphon S. 166 f.)
- Gefüllte Milchkalbsbrust mit Petersilienerdäpfel (Bergergut S. 30 f.)
- Kalbsgulasch (Glockerwirt S. 83)
- Leberschädel mit Sauerkraut (Wia z'haus Lehner S. 131)

Rieddeckel mit Biersoße (Gramaphon S. 170 f.)
Rindsrouladen im Rotweinsaftl (Maurerwirt S. 118)
Roadl-Pfandl (Roadlhof S. 67)
Wögerers Krenfleisch (Wögerers Wirtshaus S. 214 f.)

Wild

Gebackenes Hirschschnitzel mit
Speck-Käse-Kürbisfüllung (Zum Goldenen Kreuz S. 245)
Gegrillte Rehschnitzerl mit Pfefferkirschen-Soße
und Schupfnudeln (Dieplinger S. 227)
Hirsch-Schmorbraten (Gasthof Roither S. 200 f.)
Hirschrücken mit Pilzkruste auf
Erdäpfel-Auflauf (Zum Goldenen Kreuz S. 243 f.)
Rehkeule in Rotwein-Preiselbeersoße mit Apfel-Rotkraut
und Böhmischem Knödeln (Eidenberger Alm S. 150 f.)
Wildschweinschnitzel „Linzer Art“ (Eidenberger Alm S. 153)

Geflügel

Gefüllte Hühnerbrust (Roadlhof S. 64)
Hühner-Curry mit Walnüssen und Erdäpfeln (Wia z'haus Lehner S. 132 f.)

Innereien

Blunzenbuchteln (Bergergut S. 34 f.)
Blunzenknödel mit karamellisiertem Mostkraut (Dieplinger S. 231)
Blunzn-Türmchen (Maurerwirt S. 120 f.)
Gebackene Blunzentascherl auf
Rote-Rüben-Carpaccio (Eidenberger Alm S. 148 f.)
Gebackene Kalbsleber (Glockerwirt S. 84)
Grammeln (Bergergut S. 33)
Schweinsbeuschel (Wögerers Wirtshaus S. 216)

Fisch

Asiatische Lachsforelle (Post S. 104 f.)
Filetierter Donauzander auf
Kürbis-Rollgerste-Risotto (Dieplinger S. 230)
Gegrilltes Forellenfilet mit Kürbis-Thymian-Risotto
und Chardonnay-Schaum (Wia z'haus Lehner S. 130 f.)
Tatar von der geräucherten Lachsforelle (Eidenberger Alm S. 152)

Knödel, Nudeln, Teigtaschen, Buns

Blunzen-Buchteln (Bergergut S. 34 f.)
Blunzenknödel mit karamellisiertem Mostkraut (Dieplinger S. 231)
Böhmisches Knödel (Eidenberger Alm S. 150 f.)
Brioche-Burger-Buns (Weckerl) (Gramaphon S. 166 f.)
Erdäpfel-Gemüseknödel mit Wurzel-Most-Soße
und Julienne-Gemüse (Dieplinger S. 228 f.)
Gebackene Blunzentascherl auf
Rote-Rüben-Carpaccio (Eidenberger Alm S. 148 f.)
Gebackene Speckknödel (Wögerers Wirtshaus S. 217)
Grammelknödel (Bergergut S. 32 f.)
Haselgraben-Knödel (Maurerwirt S. 122 f.)
Käsespätzle (Gramaphon S. 168 f.)
Schupfnudeln (Dieplinger S. 227)
Semmelknödel (Gasthof Roither S. 200 f.)
Süßkartoffel-Curry mit Linsen-Polenta-Ecken
und eingelegtem Kürbis (Gasthof Roither S. 195)
Teigtaschen mit Pecorino-Feigenfüllung (Zum Goldenen Kreuz S. 246 f.)

Gemüsespeisen mit Fleisch

Brokkoli-Karfiol-Auflauf (Wögerers Wirtshaus S. 219)
Lauchstrudel (Wögerers Wirtshaus S. 218 f.)
Rahmkraut (Maurerwirt S. 122 f.)
Spargel-Cordon-bleu mit Spargel-Dip (Glockerwirt S. 85)

Vegetarische Speisen, Risottos und Beilagen

- Apfel-Rotkraut (Eidenberger Alm S. 150 f.)
- Erdäpfel-Auflauf (Zum Goldenen Kreuz S. 243 f.)
- Julienne-Gemüse (Dieplinger S. 228 f.)
- Karamellisiertes Mostkraut (Dieplinger S. 231)
- Kartoffel-Gemüse-Bällchen für Salatteller (Roadlhof S. 65)
- Kürbispüree, geschmorte violette Kartoffeln,
pikante Vinaigrette und Lauch (Gasthof Roither S. 196 f.)
- Kürbis-Rollgerste-Risotto (Dieplinger S. 230)
- Kürbis-Thymian-Risotto (Wia z'haus Lehner S. 130)
- Risotto von der Fetthenne und Gartengemüse (Maurerwirt S. 116 f.)
- Rote-Rüben-Carpaccio (Eidenberger Alm S. 148 f.)
- Rote-Rüben-Risotto (Maurerwirt S. 119)
- Rotes Thai-Curry (Post S. 107)
- Speckkrautsalat, Erdäpfel-Gröstl und
Sauerrahm-Dip (Maurerwirt S. 120 f.)
- Süßkartoffel-Burger (Gramaphon S. 164 f.)
- Süßkartoffel-Curry mit Linsen-Polenta-Ecken
und eingelegtem Kürbis (Roither S. 195 f.)
- Tagliatelle mit Spinat in feiner Rahmsoße (Wia z'haus Lehner S. 128 f.)

Dips

- Cashew-Dip (Gramaphon S. 165)
- Luisa Losadas Dip (Wögerers Wirtshaus S. 218)
- Sauerrahm-Dip (Maurerwirt S. 120 f.)

Desserts

- Ausgezogener Apfelstrudel (Eidenberger Alm S. 154 f.)
- Avocado-Schokomousse (Gramaphon S. 171)
- Eierlikör-Parfait (Schmankerlwirt S. 55)
- Feigensirup (Zum Goldenen Kreuz S. 246 f.)

Gebackene Apfelradln mit Zimt-Zucker und

- hausgemachtem Vanille-Eis (Bergergut S. 36)
- Geeister Weinschaum (Zum Goldenen Kreuz S. 247)
- Gramastettner Krapferl-Parfait mit
Heidelbeer-Ragout (Hummel's Backmanufatur S. 180 f.)
- Kaffee-Nuss-Torte (Schmankerlwirt S. 53)
- Kalte Grießnockerl auf Zwetschkenröster (Eidenberger Alm S. 156)
- Kardinalschnitte (Glockerwirt S. 80 ff.)
- Mühlviertler Rahmschmarrn mit Zwetschken- oder Marillenröster
und Sauerrahm-Eis (Bergergut S. 36)
- Nuss-Marmorkuchen (Schmankerlwirt S. 52)
- Original Gramastettner Tiramisu (Hummel's Backmanufatur S. 182 f.)
- Topfen-Joghurt-Mousse (Eidenberger Alm S. 157)

Getränke

- Hochprozentiger Krapferl-Kaffee (Hummel's Backmanufatur S. 181)

Danksagung

An meine Frau Bozena Sokoloff, die alle Gerichte in diesem Band nachgekocht hat – dabei war ich nur als „Küchenjunge“ tätig. Sie hat es abgelehnt, als Mitautorin genannt zu werden.

An meinen persönlichen Lektor Mag. Walter Lanz, der außerordentlich viel Zeit und Mühe in die Korrektur dieses Werkes investiert hat.

An den Verlagslektor Dr. Markus Weiglein und Grafikerin Mag. Nadine Kaschnig-Löbel, die das Buch zur Vollendung gebracht haben.