



Omas Suppentopf lässt grüßen. Zwei wuchtige Knödel, die mit der Säure des Krauts und dem Bratensaft kokettieren, und eine Nachspeise für Hungrige

Ein Wirtshaus macht Schule

Im Gasthaus Daxleitner am Pfenningberg wird wieder der Hausmannskost gehuldigt

Von Philipp Braun



Claudia Gartner-Lutz genießt den Ausblick. Foto: P. Braun

Nie mehr Schule, keine Schule mehr. Für die Pädagogin Claudia Gartner-Lutz ist das heutige Schulsystem kein Ruhmeszeugnis. „Es wird nicht gestaltet, sondern nur verwaltet“, sagt Gartner-Lutz, die in dieser Starrheit keine Zukunft sah. Als Konsequenz hängt sie ihren pragmatisierten Job als Verwaltungsdirektorin der Pädagogischen Hochschule Oberösterreich an den Nagel und widmete sich ihrer Leidenschaft: dem Kochen.

Die Wirtin zieht Parallelen zwischen einer erfolgreichen Schule und einem gut gehenden Wirtshaus: „Beides muss wirtschaftlich als unabhängiges Unternehmen geführt werden, und beide, die Schule wie das Wirtshaus, müssen Schwerpunkte setzen und Qualität leben.“

Dass sie als Quereinsteigerin erfolgreich den Kochlöffel schwingen kann, zeigte die Autodidaktin für ein halbes Jahr beim Mostbauern z'Linz. Ein Angebot von Max Hametner, dem Besitzer des Gasthauses Daxleitner, und ein Dissens mit den ehemaligen Pächtern beflügelten sie, ihrer Leidenschaft „zu kochen und Gäste zu bewirten“ am Pfenningberg nachzugehen.

Das Konzept klingt simpel, kann aber Schule machen – vorausgesetzt es wird nicht verwässert. Zumindest die ersten

Wochen nach der Eröffnung zeugen von einem kompromisslosen regionalen und saisonalen Ansatz: Paradeiser und Paprika sucht man vergeblich, stattdessen holt Gartner-Lutz lieber Karotten, Sellerie und Äpfel vor den Vorhang.

Die Gäste, Stammpublikum von früher, Wanderer, Radfahrer oder Bogenschützen, goutieren das Angebot an Jausengehrichtungen und warmen Klassikern. Es fehlt an nichts. Im Gegenteil. Die **Kürbiscremesuppe** (3,80

Euro) ist schön sämig, nicht zu pampig, Kürbiskernöl wird separat gereicht. Die **Frittatensuppe** (3,60 Euro) strotzt vor Kraft und ist reichlich mit Wurzelgemüse und Frittaten gefüllt.

In dieser Tonart geht es weiter. Zwei handgedrehte **Knödel** (8,90 Euro), einmal mit **Haschee**, einmal mit schmelzender **Blunzen** gefüllt, liegen in hübschem Keramikgeschirr in Emailleoptik auf Bratensaft neben Sauerkraut und animieren mit Würze und Wohlgeschmack. Für Vege-

Aufgedeckt

Daxleitner

Kategorie: Gasthaus
Lachstatt 1, 4221 Steyregg
Telefon: 0732/640140
Ruhetag: Montag, Dienstag
www.daxleitner.at

Bewertungen

Küchenleistung



Moste, Säfte und Destillate aus Wartberg/Aist unterstreichen die Regionalität. nachrichten.at/aufgedeckt
p.braun@nachrichten.at

tariert schneidet Gartner-Lutz Knödel in fingerdicke Scheiben, brät sie und vermengt sie mit versprudeltem Ei: **G'reste Knedl** (8,40 Euro), so wie sie sein sollen. Dazu Salat mit frischem Apfel und Karottenscheiben. Eine Hommage an den Winter.

Die **Dessertvariationen** (6,40 Euro) mit ausgezogenem **Apfel** und **Topfenstrudel** und zwei warmen **Schokokuchen** sind schulmäßig gemacht. So bekommt man Lust, wieder öfter die Wirtshausbank zu drücken.



Blindverkostungen: Der Geschmack zählt und drängt Etiketten in den Hintergrund
Philipp Braun, p.braun@nachrichten.at

Freistädter Weinlenz

Am 21. März küren Besucher den Stadtwein 2020

Freistadt ist nicht nur für sein Bier bekannt, sondern auch für die Rechtsform: Die „Commune“ ist mittlerweile die letzte ihrer Art in Europa und feiert heuer 250-jähriges Jubiläum. Dass es in Freistadt auch einen Stadtwein gibt, dürfte so manchem Genießer nicht bewusst sein.

„Wir führen die Veranstaltung Freistädter Weinlenz zum Beginn des Frühlings heuer zum 16. Mal durch. Zwei Wochen davor wählt eine Jury sechs Finalweine aus“, sagt Organisator Herbert Gossenreiter vom Gasthaus Vis-à-Vis in der Salzgasse.

Am **21. März** entscheidet das Publikum im **Freistädter Salzhof (ab 18 Uhr)**, welcher Wein das Prädikat Stadtwein führen darf. In einer Blindverkostung wählen die Gäste ihren Lieblings-



Gastronomen-Ehepaar Herbert und Getraud Gossenreiter, Winzer Gerhard Kolkmann und Bürgermeisterin Elisabeth Paruta-Teufer Foto: Richard Schramm

wein und benoten diesen nach einem 5-Punkte-System.

„Wir suchen einen Wein, der die breite Masse überzeugt und sich auch als Hochzeitswein oder Geburtstagswein eignet“, sagt Gossenreiter. Zudem werden pro verkaufter Flasche Stadtwein 50 Cent für die Nach-

wuchsarbeit gespendet. Zusätzlich zur Prämierung dürfen ausgewählte Weine von 20 Winzern aus ganz Österreich und Heurigen schmankele probiert werden (Kosten richten sich nach Konsum).

www.weinlenz-freistadt.at

Wachauer Gourmetfestival

Zwei Wochen lang darf auf höchstem Niveau geschlemmt werden

Der Ruhm eilt ihnen voraus, ihre Restaurants sind oft wochenlang ausgebucht, und sie sind in Gourmetzirkeln sehr begehrt: die Dreisterneköche.

Insgesamt dürfen sich aktuell 133 Restaurants mit der höchsten Auszeichnung schmücken. Drei ihrer Küchenchefs kommen zur 13. Ausgabe des Wachau Gourmet Festivals (19. März bis 2. April) und präsentieren Gästen ihre Kochkunst.

Drei Mal drei Sterne

Paolo Casagrande, Shootingstar aus Barcelona (Restaurant Lasarte), ist zu Gast auf Schloss Dürnstein. Jean-Philippe Blondet (Restaurant Alain Ducasse at The Dorchester Hotel in Lon-



Wachauer Sonnentage Foto: S. Haider

don) wird mit Thomas Dorfer im Landhaus Bacher aufkochen. Und Juan Amador, Österreichs einziger Vertreter, geigt bei Bernd Pulker auf.

Der Ausflug in die Sterneküche kann als Höhepunkt des Festivals bezeichnet werden,

dennoch sind es die Vielzahl an Events und die Bandbreite an kulinarischen Aufführungen, die das Festival glänzen lassen. Empfehlenswert ist zum Beispiel der freundschaftliche Zweikampf Österreich gegen Deutschland mit den Küchenchefs Anton Gschwendtner, Dominic Lichius und Stefan Scharner sowie deutscher VdP-Winzer.

Weiters lädt die Domäne Wachau zu authentischem Seoul-Food von HAN am Stadtpark ein und zeigt, wie gut sich heimischer Wein mit exotischer Küche ergänzen lässt.

➕ Mehr Informationen: wachau-gourmet-festival.at

GETRÄNK DER WOCHE



Wagram
Grüner Veltliner Lössmann
Fels am Wagram
Weingut Kolkmann
7,20 Euro

Die Freistädter und die Winzerfamilie Kolkmann – das passt zusammen wie das Pfefferl und der Grüne Veltliner. Dreimal in Folge gewannen die Weinmacher aus dem Wagram die Publikumswertung beim Weinlenz und stellen somit regelmäßig den Freistädter Stadtwein.

Der Sieg wurde immer mit dem Grünen Veltliner Lössmann erreicht. Zweimal gewann man knapp, einmal mit klarem Vorsprung.

Das Erfolgsrezept liegt in den Lössböden mit hohem Kalkanteil und in der Stilistik des Grünen Veltliners: Frisches Kernobst mit animierenden Apfelaromen, feine Säure im Hintergrund und ein typisches Veltlinerpfefferl lassen den Lössmann in den Rang des typischen Allrounders aufsteigen. Unkompliziert zu trinken, gute Saftigkeit, ein harmonisches Paket.

Der GV Lössmann ist ein idealer Speisenbegleiter und eignet sich als Stadtwein auch zur Hochzeit der Liebsten. Egal ob die aus Freistadt oder von weiter her kommen. www.kolkmann.at