



Bernhard Wieser
Michael Rathmayer

Wallfahrtsküche



Kulinarische Entdeckungen
am Weg nach Mariazell

Pichler

INHALT

Vorwort · 7

Vom Einkehren: Wer pilgert, darf auch genießen. Einleitung · 8

Viele Wege führen nach Mariazell! · 9



REISETAGEBUCH

TAG 1 ~ ALLER ANFANG IST SCHÖN. UND GANZ SCHÖN ANSTRENGEND DAZU. · 10

Wild kochen muss man können. *Veronika Zöchling* · 12

TAG 2 ~ UNTERWEGS INS LEBKUCHEN-PARADIES. · 22

Wo das Sammeln zur Leidenschaft wurde. *Maria Eder* · 24

TAG 3 ~ WENN DER GUTSHOF SCHON WARTET. · 36

Die Küche als Luxus-Arbeitsplatz. *Gabriela Goebel* · 38

TAG 4 ~ AUFBRUCH IN DIE VERGANGENHEIT. · 48

Immer einen Tipp für die Gäste parat. *Rita Pfeiffer* · 50

TAG 5 ~ AUSFLUG MIT FAMILIENANSCHLUSS. · 62

Der letzte Wirt im Ort – und Feuerwehrmann. *Walter Halbwx* · 64

TAG 6 ~ WIE SCHALLT'S VON DER HÖH' ...? · 74

Zur Gastgeberin geboren, den Rest gelernt. *Brigitte Sobotka* · 76

TAG 7 ~ EIN GEFÜHL VON WALL-„FAHRT“. · 88

Stets der Ku(h)linarik auf der Spur. *Max Leodolter* · 90

TAG 8 ~ SONNIGE STUNDEN IM NEUWALDE. · 100

Praktisch im Gasthaus aufgewachsen. *Max Vogelleitner* · 102

TAG 9 ~ DRAUSSEN FEUCHT, DRINNEN EXTRAZIMMER. · 114

Das dynamische Duo in der Küche. *Gertraud Eberhardt* · 116

TAG 10 ~ DER TRAUM VON DER EIGENEN HÜTTE. · 128

Ihr Reich ist der Teich (und das Drumherum). *Sieglinde Fritz* · 130

TAG 11 ~ DAS ENDE IST NAHE ... · 140

Köstliche Inspiration aus aller Welt. *Harald Adrigan-Luf* · 142



Österreichisch – deutsch · 153

Alle Rezepte auf einen Blick · 154

Blick hinter die Kulissen · 156

Danke · 158

VOM EINKEHREN ~ WER PILGERT, DARF AUCH GENIESSEN.

~ EINLEITUNG ~

Wer sich für eine Wallfahrt entscheidet (und immer mehr Menschen tun das jedes Jahr, teilweise sogar jahrzehntelang), weiß mit Sicherheit, dass dabei so einiges passieren kann – im Guten wie im Bösen.

Auf der „Sollseite“ stehen dabei: schlechtes Wetter, ein hartes Lager, Blasen an den Füßen, Verirrungen und Verwirrungen bis hin zum Abbruch der Wallfahrt.

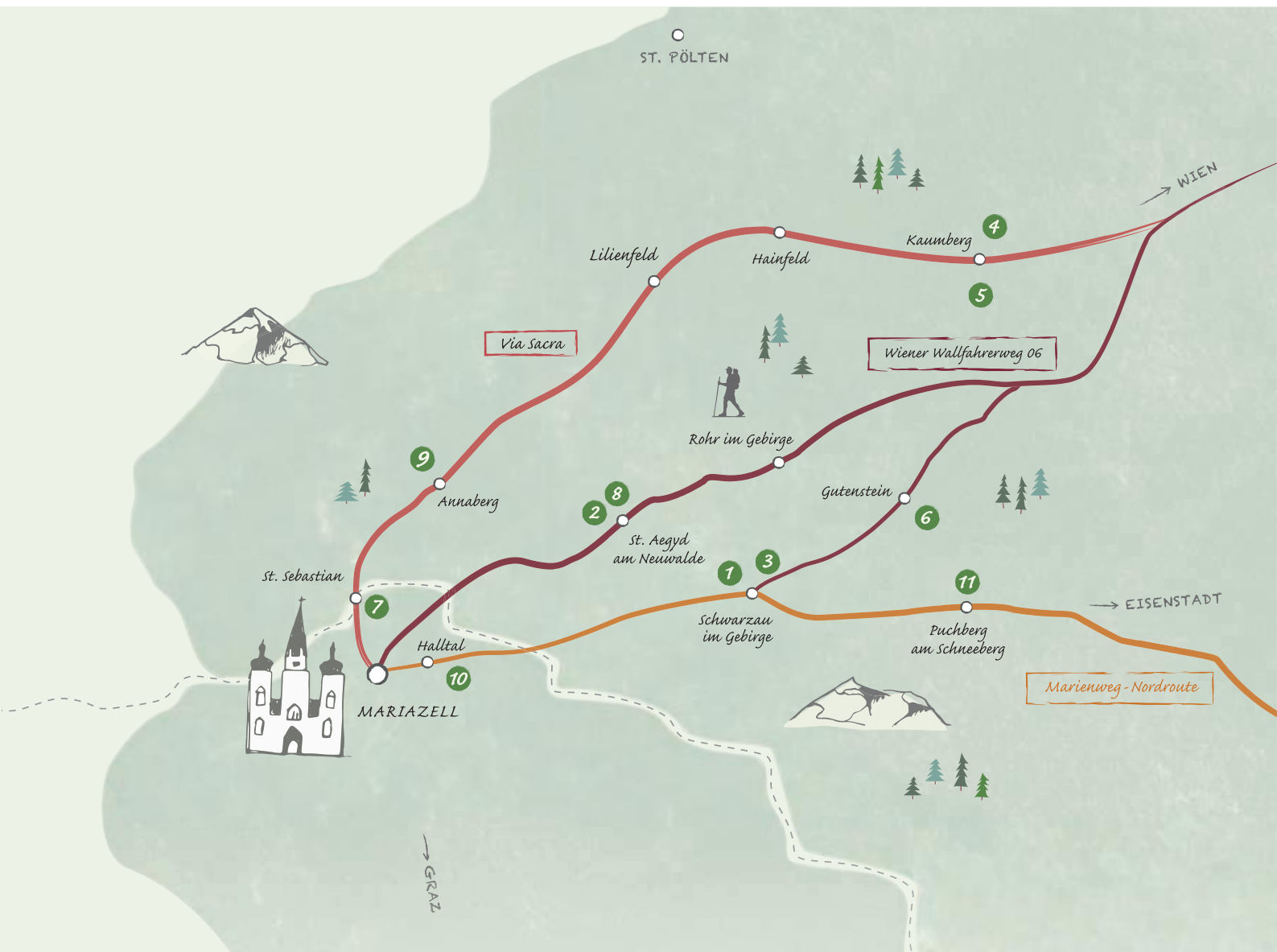
Aber auch die „Habenseite“ hat so manches zu bieten: Erkenntnis und Selbsterkenntnis, die Nähe zu Gott und zu anderen, interessante Begegnungen und lange Gespräche, Stolz wie Bescheidenheit ob des erreichten Zieles und vieles mehr. Eines darf aber nicht zu kurz kommen: die Verköstigung mit nahrhaften Speisen nach einem langen, entbehrungsreichen, oft auch steilen Weg. Die Köchinnen und Köche in diesem Buch wissen, was müde Pilger für Geist und Körper brauchen. Sie warten daher mit so einfachen wie raffinierten Gerichten auf, die durchaus auch in ein mehrgängiges Menü münden können.

Was manchmal mit einem Stamplerl Schnaps bei der Ankunft beginnt, zieht sich bisweilen über Stunden und endet bei Erzählungen in trauter Runde, gemeinsamem Musizieren und gegenseitigem Kennenlernen.

Die meisten Wallfahrer und Pilgergruppen begeben sich dabei Jahr für Jahr auf dieselbe Tour – und so entwickeln sie sich auch automatisch zu Stammgästen, die von den Betrieben gerne gesehen werden. Nicht nur, weil sie jedes Jahr wiederkommen (wenn auch nur für eine Nacht), sondern auch, weil sich eben vielfach schöne Begegnungen ergeben, die sogar zu Freundschaften werden.

Es verwundert daher nicht, dass auch die Wirtsleute selber auf den Geschmack kommen und auf Wallfahrt gehen – wenn es ihre Zeit erlaubt. Das traditionelle Ziel in Ostösterreich ist hier natürlich Mariazell.

Dieses Buch nimmt Sie in diesem Sinne mit auf die Reise in ein ganz spezielles Reich der Kulinarik – wir freuen uns, dass Sie uns auf dieser Tour „begleiten“!



Viele Wege führen nach Mariazell!

In Niederösterreich (und der angrenzenden Steiermark) finden sich einige Routen, die als Ziel Mariazell haben – einen der berühmtesten Wallfahrtsorte Österreichs. An diesen Wegen liegen auch die elf Hauptdarsteller dieses Buches.

- | | |
|--------------------------------|--|
| 1 Veronika Zöchling, Mitterhof | 7 Max Leodolter, Lurgbauer |
| 2 Maria Eder, „Herzerl-Mitzi“ | 8 Max Vogelleitner, Vogelleitner |
| 3 Gabriela Goebel, Höblinghof | 9 Gertraud Eberhardt, Sägemühle |
| 4 Rita Pfeiffer, Renzenhof | 10 Sieglinde Fritz, Mooshubenwirt |
| 5 Walter Halbwx, Kirchenwirt | 11 Harald Adrigan-Luf, Zur Schubertlinde |
| 6 Brigitte Sobotka, Mamauwiese | |

› Tag 3 ‹

Wenn der Gutshof schon wartet.

~ REISETAGEBUCH ~

Mittwoch, 14. Juli 2017 – Schwarzau im Gebirge

Heute sind wir unterwegs zum Höblinghof kurz vor Schwarzau im Gebirge. Über St. Pölten fahren wir durch das malerische Traisental, das immer enger wird, je näher wir unserem Ziel kommen. Im Preintal, kurz nach Schwarzau, biegen wir schließlich einem Schild folgend in einen kleinen Weg ein und stehen beeindruckt vor einem sehr schönen Hof, der, von der Straße durch Bäume verborgen, kaum zu sehen ist.

Schon begrüßt uns Köchin und Hausherrin Gabriela Goebel herzlich und wir betreten die „gute Stube“. Alles ist sehr fein und gediegen eingerichtet, auch die Küche bietet viel Platz und wird sogleich als Ort fürs Shooting auserkoren. Die Atmosphäre beim Fotografieren ist gleichzeitig entspannt und professionell, Frau Goebel erweist sich als kompetente wie freundliche Unterstützung sowohl beim Anrichten als auch beim Dekorieren der Speisen.

Kaum drei Stunden später ist das Shooting abgeschlossen und wir wenden uns der nächsten Aufgabe zu. Während ich Frau Goebel interviewe, plaudert Fotograf Michael Rathmayer mit dem Gutsherrn, der auch Jäger ist und unter anderem für den Gutshof und das Sägewerk zuständig ist. Um 1800 erbaut, ist der Hof mit einer Hausquelle und der Stromversorgung aus einem Kleinwasserkraftwerk ganz auf Nachhaltigkeit und Energieautonomie ausgelegt.

Einige Zeit später machen wir uns nach einem warmherzigen Abschied auf die Reise heim nach Wien.





„Die Küche als Luxus-Arbeitsplatz.“

Gabriela Goebel
HÖBLINGHOF

- Beruf** ◇ Wallfahrtsköchin und Gastgeberin
- Kochen gelernt** ◇ als echte „Quereinsteigerin“ Learning by Doing; vor allem bei größeren Gruppen (wie bei den Wallfahrern) ist es immer wichtig, mit den Mengen richtig umgehen zu können
- Andere Familienmitglieder in diesem Beruf** ◇ Tochter (Konditormeisterin, daher für die Süßspeisen zuständig), Ehemann (Forstwirt und Frühstücksmanager)
- Kochphilosophie** ◇ „Was du nicht reingibst, kannst du nicht rauskriegen!“ – Die Qualität der Zutaten muss also einfach passen. Und: Gastfreundschaft ist oberstes Prinzip.
- Betriebsgeheimnis** ◇ alles saisonal, regional, am besten aus eigener Produktion, vom Brot über den Honig bis zum Wild
- Lieblingsspeise** ◇ großer „Obstfan“ – vom Apfelstrudel bis zum Zwetschkenknödel
- Wallfahrer als besondere Klientel** ◇ ja, insofern, als sie aufgrund der eingeschworenen Gemeinschaft innerhalb der Gruppe ganz besonders auftreten
- Selber Wallfahrten** ◇ bisher nicht, aber der Ehemann geht schon seit Jahren in Etappen den Jakobsweg in Spanien und wandert auch immer wieder nach Mariazell
- Gretchenfrage** ◇ gläubig (evangelisch), aber nicht religiös
- Inspirationsquelle** ◇ die Familie, das Leben am Höbblinghof, auch die Natur mit ihren Jahreszeiten – und die Begegnungen mit interessanten Menschen
- Kraftplatz** ◇ die eigene Küche, denn es ist ein Luxus, einen Arbeitsplatz zu haben, an dem man sich jeden Tag wohlfühlt
- Schönste Erinnerung** ◇ gibt's keine; jedes Wiedersehen mit den Stammgästen ist schön, vor allem eben mit den Wallfahrergruppen
- Kontakt** ◆ *Höbblinghof*
Gegend 14, 2662 Schwarzwau im Gebirge, 0664/532 77 21
office@hoeblinghof.at, www.hoeblinghof.at
Bietet Unterkunft für bis zu 10 Personen.

◀ KOCHT FÜR UNS ▶

Aspik von der Bio-Flugente zu Krenmousse und Senfdressing · 40

Rehfilet mit Zucchini-Erdäpfel-Püree und Sommergemüse · 42

Nussbrot · 44

Vanille-Tartelette · 46

Aspik von der Bio-Flugente

zu Krenmousse und Senfdressing

ZUTATEN

FÜR 4 PERSONEN



12 Scheiben Aspik von der Bio-Flugente
150 g Rohschinken vom
Voralpenhirsch, fein geschnitten
1 Glas rote Zwiebelmarmelade

Krenmousse

60 ml Schlagobers
1½ Blatt Gelatine
1 Glas Kren, gerieben und passiert
etwas Zitronensaft

Senfdressing

2 EL Gutshofsenf
1 EL Bio-Apfelessig
4 EL Maiskeimöl
4 EL Wasser
1 EL Kristallzucker
jeweils 1 Prise Salz, Pfeffer
und Kurkuma

ZUBEREITUNG

Krenmousse: Schlagobers schlagen, Gelatine in kaltem Wasser einweichen, 1 EL Kren und etwas Zitronensaft erwärmen, Gelatine ausdrücken und auflösen. Schlagobers unter den passierten Kren ziehen und Gelatine zügig untermengen. Masse über Nacht im Kühlschrank fest werden lassen. Vor dem Servieren kleine Nockerl stechen und ausgarnieren.

Senfdressing: Die Zutaten im Mixer emulgieren, kalt stellen.

Fertigstellung: 1 EL Dressing auf dem Teller verstreichen, Aspik und Hirschschinken arrangieren, nochmals mit 1 EL Dressing bestreichen, mit einem Krennockerl und etwas Zwiebelmarmelade garnieren. Dazu passen herrlich Kapuzinerkresseblüten oder Gartenkresse.

Tip

Aspik von der Bio-Flugente gibt es z. B. bei Familie Sallmanshofer in Rohr im Gebirge. Einige der restlichen Zutaten für die Rezepte finden Sie direkt bei Familie Goebel auf www.feinschmeckergläser.at.





Rehfilet

mit Zucchini-Erdäpfel-Püree und Sommergemüse

ZUTATEN

FÜR 4 PERSONEN



Rehfilet

2 Stk. Rehrücken
(vom Jäger Ihres Vertrauens)
jeweils 1 Prise Salz und Pfeffer
4–5 Wacholderbeeren
etwas Rosmarin und Koriander
1 Knoblauchzehe, halbiert
Gartenkräuter
2 EL Sonnenblumenöl
etwas Butter

Zucchini-Erdäpfel-Püree

800 g Erdäpfel, mehlig
2 Zucchini, mittelgroß
1 gestr. EL Salz
200 ml Milch
100 g Butter
1 Prise Pfeffer

Sommergemüse

1 roter Paprika
1 gelber Paprika
3 Karotten
2 Zucchini
etwas Öl und Butter
jeweils 1 Prise Salz und Pfeffer
½ Knoblauchzehe

Gartenkräutersalz zur Deko
Waldpilzsatz zur Deko

ZUBEREITUNG

Rehfilet: Fleisch zuputzen (von der Haut befreien), trocknen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Pfanne erhitzen und ohne Fett Kräuter und Gewürze in der Pfanne schwenken, bis sie zu duften beginnen. Danach Öl mit etwas Butter in dieser Pfanne erhitzen, Rehrücken einlegen und kräftig auf beiden Seiten anbraten.

Rehfilet in feuerfeste Form geben und zur Seite stellen.

Bratenrückstand mit etwas Wasser aufgießen und kurz einreduzieren lassen, durch ein Sieb seihen und über das bereitgestellte Fleisch geben. Fleisch im vorgeheizten Backrohr bei 180 °C (Umluft) ca. 15 Minuten garen. Fleisch bedecken und bei 60 °C ca. 15 Minuten rasten lassen.

Zucchini-Erdäpfel-Püree: Erdäpfel schälen, vierteln und in reichlich Salzwasser ca. 15–20 Minuten weich kochen. Zucchini in Scheiben schneiden, salzen und mit etwas Butter kernig dünsten, abseihen. Erdäpfel abseihen, Milch erhitzen, Erdäpfel und Zucchini heiß in der Flotten Lotte passieren, Butter dazugeben und heiße Milch nach und nach begeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Sommergemüse: Die Gemüse waschen bzw. putzen, Paprika entkernen, alles kleinwürfelig schneiden.

Pfanne mit etwas Öl und Butter erhitzen und erst geschnittene Karotten, dann Paprika und zuletzt Zucchiniwürfel anschwitzen. Mit Salz, Pfeffer und Knoblauch würzen, bei geschlossenem Deckel „al dente“ dünsten. Vor dem Anrichten mit Gartenkräutersalz verfeinern.

Fertigstellung: Filet aufschneiden, Erdäpfelpüree anrichten, mit Bratensaft angießen und mit Sommergemüse garnieren. Über das Filet noch etwas geriebenes Waldpilzsatz streuen.

Vanille-Tartelette

ZUTATEN

FÜR 4 PERSONEN



Mürbteig

250 g Mehl

70 g Kristallzucker

1 Ei (Größe M)

125 g Butter, kalt

1 Prise Salz

Abrieb einer Zitrone, unbehandelt

Schokoladekuvertüre
zum Auspinseln

Vanilleoberscreme

500 ml Milch

100 g Kristallzucker

1 Pkg. Vanillepudding

3 Blatt Gelatine

250 ml Schlagobers

Beerensorbet

100 ml Naturjoghurt

50 g Beerenmarmelade

50 ml Schlagobers

2 EL Zitronensaft

Schokomousse

2 Eiklar

1 Pkg. Vanillezucker

250 ml Schlagobers

3 Blatt Gelatine

150 g Zartbitterschokolade

3 EL Schlagobers

200 g Himbeeren
6 EL Beerenmarmelade

ZUBEREITUNG

Mürbteig: Alle Zutaten zu einem Teig kneten. Anschließend 30 Minuten im Kühlschrank rasten lassen. Teig ca. 2 mm dick ausrollen und die Tarteformen (Ø 10 cm) damit auskleiden.

Im vorgeheizten Backofen bei 170 °C (Umluft) auf Sicht ca. 7–10 Minuten backen. Etwas abkühlen lassen und aus den Formen stürzen. Mürbteigschälchen mit temperierter Schokolade auspinseln.

Vanilleoberscreme: 450 ml Milch mit Zucker auf dem Herd erhitzen. Restliche Milch mit dem Puddingpulver verrühren. Milch aufkochen, Puddingpulver zugeben und 1 Minute leicht köcheln lassen.

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Vanillecreme in eine Küchenmaschine geben, Gelatine zugeben und kalt schlagen. Wenn die Puddingcreme erkaltet ist, Schlagobers steif schlagen und unterheben.

Beerensorbet: Alle Zutaten zu einer homogenen Masse vermengen. In Mini-eiswürfel-Kugelformen oder andere Formen füllen und im Gefrierschrank gefrieren lassen.

Schokomousse: Eiklar mit Vanillezucker zu einem steifen Schnee schlagen, dann den Becher Schlagobers cremig schlagen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Schokolade im Wasserbad schmelzen, die 3 EL Obers untermengen. Anschließend Gelatine in der Schokolade auflösen.

Vorsichtig abwechselnd Eischnee und Obers unter die Schokolade heben. In eine Form gießen, kalt stellen und zum Anrichten mit zwei Teelöffeln zu Nocken stechen.

Fertigstellung: Vanilleoberscreme in einen Dressierbeutel füllen und in die Tarteformen dressieren. Mit Himbeeren garnieren. Anschließend Marmelade aufkochen und die Himbeeren damit bepinseln. Mit Beerensorbet und Schokomousse-Nockerl anrichten.

Tip

Zur Dekoration können Sie auch eine sogenannte „Mürbteigerde“ herstellen: einfach den übrig gebliebenen Mürbteig mit 1 EL Kakaopulver verkneten, zwischen den Händen zerbröseln und im Backofen bei 170 °C (Umluft) ca. 10–15 Minuten backen. Fertig!





~
BLICK
HINTER
DIE
KULISSEN
~

Bernhard Wieser

— ✦ AUTOR ✦ —

schreibt über alles, was ihn begeistert — wie die irdischen Genüsse. Er zeichnet wie bei der Trilogie zu den Burgenländischen Hochzeitsbäckerinnen für Konzept und Text verantwortlich und hat nicht nur die Interviews geführt, sondern auch die Rezepte aufbereitet. Seit 25 Jahren als Texter/Konzeptionist für Werbeagenturen und Verlage tätig, seit 2004 mit Grafik Designerin Maria Moser, die auch das Buch „Wallfahrtsküche“ gestaltet hat, als con:gas kreativteam selbständig.





Michael Rathmayer

◀ FOTOGRAF ▶

hatte die Idee zum Buch „Wallfahrtsküche“ — wie auch zu den Büchern über die Burgenländischen Hochzeitsbäckerinnen. Als Fotograf hat er die Köchinnen und Köche ebenso ins rechte Licht gerückt wie die köstlichen Speisen. Seit 1990 ist er in den Bereichen Fotokunst, Food und Still-Life für zahlreiche Auftraggeber im ganzen EU-Raum tätig. Für den Pichler Verlag fotografierte er u. a. „Gemüsebibel“, „Die Steirische Küche“ (2015) und „Oberösterreichische Küche“ (2016).





DANKE

Wir bedanken uns herzlich bei allen Köchinnen und Köchen, die ihrer Nervosität getrotzt haben, uns in Wort und Bild begleitet haben, mit Leidenschaft und Enthusiasmus am Werk waren und uns auch mit verschiedensten Genüssen wie auch vorbildlicher Gastfreundschaft die Arbeit versüßt haben. Sie werden diese Zusammenarbeit wohl ebenso wenig vergessen wie wir!

Weiters wollen wir ein Riesen-Dankeschön an die Keramik-Meisterinnen richten, die uns ihre „Kunstwerke“ zur Verfügung gestellt haben:

◇
Christine Mittermayer

4122 Arnreit 29
0664/559 35 12
www.textpoterie.at

◇
Marianne Seiz

Linzerstraße 36
1140 Wien
06991/789 51 43
www.seiz-keramik.at

◇
Emese Székely

Enzingerasse 2/7
1070 Wien
0680/325 02 85
www.werkort.com

STYRIA
BUCHVERLAGE

Wien – Graz – Klagenfurt
© 2018 by Pichler Verlag
in der Verlagsgruppe Styria GmbH & Co KG
Alle Rechte vorbehalten.
ISBN 978-3-222-14017-4

Bücher aus der Verlagsgruppe Styria
gibt es in jeder Buchhandlung und im Online-Shop
www.styriabooks.at

Fotos & Idee: Michael Rathmayer, www.rathmayer.at
Konzept & Text: Bernhard Wieser, www.con-gas.at
Buchgestaltung: Maria Moser, Lorenz Perszyk, www.con-gas.at
Covergestaltung: Emanuel Mauthe
Lektorat: Josef Weilguni
Projektleitung: Elisabeth Blasch

Kartenausschnitt Cover: Wikimedia Commons / gemeinfrei

Druck und Bindung: Finidr
Printed in the EU
7 5 3 1 2 4 6