

Stinkerknödel für Salzburg

Ein völlig unprätentiöses, durch und durch bodenständiges Gasthaus mit wunderbarem Essen und tollem Gastgarten lässt sich ausgerechnet in der atemlosen Festspielstadt entdecken



Roland Essl hat bei Reinhard Gerer gelernt. Das hindert ihn keineswegs, mit Selbst-Verwurstem der Extraklasse aufzufahren.

Fotos: Gerhard Wasserbauer

Für großartige Wirtshäuser muss man bereit sein, weite Wege zu gehen – schließlich gibt es immer weniger davon. Aber deswegen gleich nach Salzburg, noch dazu zur Festspielzeit, ist zugegeben, ein bissl viel verlangt. Dennoch: Auch jene, die aus freien Stücken im Jedermann oder sonst wo theatralisch wegdösen, haben ein Recht auf ordentliche Unterlage. Der Weiserhof, etwas versteckt hinter dem Bahnhof gelegen, ist dafür eine tolle Adresse. Der Gastgarten mit Kastanienbäumen, kariertem Tischwäsche und hölzernem Klappgestühl ist stilvoll geschottert. Roland Essl, Koch und seit vergangenem Jahr Pächter des Weiserhofs, hat als Sous-Chef bei Reinhard Gerer gedient, seine Eltern waren lange Betreiber des legendären Braugasthofs Krimpelstätter, der seit der Neuübernahme vor ein paar Jahren nur noch als matter Abglanz einstiger Größe existiert.

Die legendären Nocken- und Knödelrezepturen, die den Ruhm des Krimpelstätter begründeten, kann man hier in besonders liebevoller Ausführung wiederfinden, von der flaumig-knusprigen Aromabombe „Hoargneistnidei“ (gebratene Erdäpfel-Sauerkrautlaibchen auf Schweinsbratensaft) über epochale „Stinkerknödel“ (aus „davongelaufenem“ Graukas) und Schottnocken aus federleichtem Erdäpfelteig, in Kräutersauce und mit geselchtem Buttermilchkäse ordentlich

zünftig hergewürzt, bis zu gebackenen Henakrapfen, Ochsenchoas und anderen vergessenen Deftigkeiten mehr.

Die absolute Sensation sind aber die Fleischspeisen: Die Haussulz etwa ist ein puristisches Manifest, beste Fleischqualität, mürb, ungepökelt, im eigenen Saft geliert, sie wird mit hauchfein geschnittener, roter Zwiebel, ultraklassischer Essigmarinade und hausgebackenem Brot serviert. Panierter Kalbskopf ist selbst ausgelöst und gerollt, knusprig in Butterschmalz gebacken, dazu gibt es schwungvoll marinierten, warmen Erdäpfelsalat, erstklassiges Kernöl rundherum – besser hat man dieses Gericht seit sehr langer Zeit nicht kosten dürfen. Aus eigener Metzgerei sind auch sämtliche Würste, die wunderbar cremige Blutwurst mit knuspriger Hülle und kräftiger Majoran-Würze ebenso wie Schweinsbratwürstel oder die umwer-

fende Breinwurst aus Leber, Schopfbraten und in Selchsuppe gekochter Hirse, Rollgerste, Hafer und Grünkern, die megaknusprig gebraten und, wie die anderen auch, mit erstklassigem, bissfestem Sauerkraut und buttrigen Heurigen serviert wird. Am Metzgersteller sind alle drei vereint, da entgeht einem keines dieser Wurst gewordenen Kunstwerke. Dazu gibt es das süffige Kaltenhauser Bernstein vom Fass. Danach ist man glücklich, aber auch ein bissl grantig: Was macht ein derartiges Über-Wirtshaus ausgerechnet in Salzburg, einem hochgezwirbelten Städtchen, das mit dem Augustiner-Bräu eh schon das beste Bier (und den schönsten Biergarten) des Landes hat? Die anderen wollen auch was ab! Severin Corti ■

Weiserhof, Weiserhofstr. 4, 5020 Salzburg, Tel.: 0662 / 87 22 67, Mo-Fr 11-24 Uhr, VS € 2,50-6,90 HS € 5,80-13,20

Produkt der Woche: Château Beaulieu, Rosé

Jetzt, da immer mehr heimische Produzenten Rosé als amüsanten Sommerwein entdecken (Bründlmayer, Fischer, Umathum, ...), macht es doppelt Sinn, dem Ursprung dieses Weintyps nachzuspüren – und dieser liegt in der sonnengegerbten Provence, wo aus schweren Rotweinsorten wie Syrah, Grenache oder Cinsault unglaublich zartduftige, schlanke und erfrischende Rosés entstehen. Das gilt natürlich nur für Qualitätsbetriebe, gerade in der riesigen Appellation „Provence“ kann einem auch ziemlicher Fusel als „toller Ausdruck lokaler Terroirs“ untergeschoben werden. Château Beaulieu ist ein traditionsreicher Betrieb der Coteaux D'Aix-En-Provence (und ein Schloss aus karolingischer Zeit), der Rosé besticht mit leichtfüßiger Eleganz und einem lockenden Duft nach schwarzen Ribiseln und Himbeeren – genau das Richtige, um dem heißen Atem dieses Sommers Paroli zu bieten. Schmeckt zu allem, was bei Hitze Freude macht: zu gut gebauten Salaten, Omeletts mit Gemüse, kaltem Hendl, Vitello tonnato – und was vom Grill kommt sowieso. Wird von Feinkost Böhle per Selbstimport ins Land geholt und empfiehlt sich nicht zuletzt aufgrund des Preises als kultivierter Treibstoff für jede Form der Sommerfeier. corti ■



Foto: Cuhaj

Château Beaulieu Rosé 2005, AOC Coteaux D'Aix-En-Provence, 0,75 l € 6,95 – Karton (6 Fl.) € 36, bei Feinkost Böhle, Wollzeile 30, 1010 Wien, Tel.: 01 / 512 31 55.

österreich A NON-STOP MAGICAL THRILL RIDE

präsentiert

„ERSTAUNLICH!“
USA TODAY

„HEISS...
HYPNOTISIEREND!“
NY TIMES

„FASZINIEREND...
ATEMBERAUBEND...
ERGREIFEND!“
LA TIMES

DAVID COPPERFIELD AN INTIMATE EVENING OF GRAND ILLUSION

www.davidcopperfield.com

WIEN wiener stadthalle **26.09.** 17.30 UHR / 21.00 UHR **LINZ** INTERSPORT ARENA **27.09.** 17.30 UHR / 21.00 UHR

ÖT 0196096 www.oeticket.com | zones Ticketing | ERSTE SPARKASSE | Bank Austria Creditanstalt

Vorverkauf: Tickets unter www.oeticket.com, 01/96096, bei allen ÖT-Verkaufsstellen. In allen Filialen der Erste Bank und in ausgewählten Sparkassen. Ermäßigung für Kunden der Erste Bank und Sparkassen! Weiters unter www.erstebank.at, sowie unter 05 0100 - 10111. Tickets in jeder BA-CA (Ermäßigung für Ticketing Kunden & MegaCard Members), unter www.clubticket.at sowie 050505-15.

LIVA | Antenne Vorarlberg | DORNBIERN 24./25.09 // VILLACH 28./29.09. | ORF K KLEINE ZEITUNG | ORF 00 | RADIO ÖSTERREICH | NIS & GOLDIS

ROCK MORE | INFO: WWW.ROCKANDMORE.COM | ax