

# Märchenhafte Bucklige Welt

EINE REISE DURCH DAS LAND  
DER TAUSEND HÜGEL.

**BERG & TAL.** Zauberhaft, der Ort Kirchschlag mit Ruine und der Pfarrkirche St. Johannes der Täufer. Im Hintergrund immer die Hügel der Buckligen Welt.

**A BIT OF JEITLER.**

Gerald Jeitler kocht originell, verrückt im besten Sinne, niemals abgehoben, von sehr viel Liebe und Inspiration getragen.

**B**ucklige Welt. Jetzt mal ganz ehrlich, das klingt doch über die Maßen bezaubernd, oder? Das hat etwas Märchenhaftes, Mystisches, Fantasieanregendes. Ich weiß noch ganz genau, wann ich das erste Mal davon hörte. Ich war zwölf, besuchte in Wien die gymnasiale Unterstufe und vernahm die magischen Worte „Bucklige Welt“ aus dem Munde meiner Geografie-Professorin, in die ich total verknallt war (aber das ist eine andere Geschichte). Den Gesetzmäßigkeiten der beginnenden Pubertät folgend, spielten sich bei mir zwei Dinge gleichzeitig ab. Einerseits versetzten mich die Worte „Bucklige Welt“ – von dieser Stimme gesprochen – in sehnsüchtiges Schmachten. Andererseits tauchten in meiner doch noch sehr kindlichen Fantasie Bilder von Burgen, Rittern, Riesen, Zwergen und Magiern auf – vielleicht war auch noch ein Drache dabei. Bucklige Welt – was für ein Name!

**HOHE DICHTEN AN BUCKELN**

Eine bessere Bezeichnung hätte man dieser so speziellen Region im südlichsten Teil Niederösterreichs, gleich neben dem Mittelburgenland und – aus Wiener Sicht – knapp vor der Steiermark gelegen, gar nicht geben können. Macht sie doch quasi aus dem Stand klar, wie man sich diesen Flecken Erde vorzustellen hat. Nicht flach, nicht gebirgig, sondern steil hügelig mit einer hohen Dichte an besagten Buckeln. Welch geniale Marketingleistung bei der Namensgebung anno dazumal.

Besonders faszinieren im Allgemeinen Regionen, die einen speziellen, unverwechselbaren Charakter aufweisen, wofür etwa das Waldviertel ein schönes Beispiel gibt. Auch die Bucklige Welt hat ihre Eigenart. Wer sie bereist, kann gar nicht anders, als sie wahrzunehmen, denn diese wunderschöne Naturlandschaft bringt die Seele zum Schwingen. Für einen Versuch, sie zu beschreiben, gestatten Sie mir einen Vergleich aus der klassischen Musik: Das Waldviertel ist Wagner, die Bucklige Welt ist Vivaldi.

**SOOO GUT SCHMECKT DIE BUCKLIGE WELT**

Was aber macht diese Region abgesehen vom Liebreiz der Landschaft für Genießer so besonders? Es ist vor allem der hohe Stellenwert, den gutes Essen und Trinken hier besitzen. Klar, das gibt es anderswo auch, aber hier bringt einem der Jäger aus der Nachbarschaft spontan die frische Rehkitzleber vorbei, und mehr als ein Stampferl vom Zwetschkern ist er nicht bereit, dafür anzunehmen. Die Milch holt man sich mit dem klassischen Mückkandl vom Bauern um 's Eck, frisches Brot und Eier sowieso, und jeder kennt jemanden, der den besten Honig der Welt selber macht und in geringen Mengen wohlfeil abzugeben hat. Überhaupt spielt die Versorgung mit naturbelassenen Lebensmitteln von Direktvermarktern eine große Rolle, wozu auch die Arbeitsgemeinschaft „Sooo gut schmeckt die



Bucklige Welt“ ihren Teil beigetragen hat. Dieses von der EU geförderte Projekt gibt es seit sechs Jahren und mittlerweile machen über 70 Betriebe mit. Bundesrat Martin Preineder gibt als Sprecher der Arbeitsgemeinschaft Auskunft und verweist stolz auf bisher Geleistetes: „Die Erfolgsgeschichte unserer Arbeitsgemeinschaft basiert im Wesentlichen auf drei Faktoren. Zum einen konnten wir in der Region Bucklige Welt eine Vernetzung von Direktvermarktern und Gastronomen erreichen – ein Schritt, der sich sehr bewährt hat. Zweitens wurde ein neues regionales Qualitätsbewusstsein etabliert und schließlich drittens die Herstellung neuer Produkte gefördert, wie etwa Lachsforelle, Apfelschaumwein oder auch spezielle Wild- oder Käseprodukte, die alle aus der Region stammen.“

**SCHLATTENTAL-TRIO**

Wie positiv sich Konzepte wie dieses auf die Gastronomie der Region ausgewirkt haben, kann man selbst erschmecken, womit wir beim nächsten kulinarischen Aspekt der Buckligen Welt wären: Der hohen Dichte an Genuss-Tempeln der unterschiedlichsten Art. Vom Mostheurigen und einfachen Dorfwirtshaus über Landgasthöfe, Restaurants und Gourmet-Pilgerstätten ist das gesamte Spektrum des heimischen Kulinariums in hohem Maße vorhanden – und zwar in Spitzenqualität. Es ist unmöglich, alle zu nennen, nur eine kleine, aber feine Auswahl sei Ihnen hier vorgestellt. Wir begeben uns zunächst in das Schlattental. Dieses liegt unterhalb von Wiesmath, zieht sich nach Bromberg und gilt als Genuss-Meile der Buckligen Welt, woran drei Gaststätten prominent beteiligt sind.

An vorderster Stelle ist der **Landgasthof Jeitler** zu nennen. Hier zaubert Gerald Jeitler auf einem Niveau, welches mit zwei Gault Millau-Hauben und einem Michelin-Stern ▶



**HÖHENFLÜGE.** Bucklige Welt – hohe Dichte an Buckeln und kulinarischen Highlights.

## REZEPTE



### LACHSFORELLE auf Selleriepüree und knusprigen Erdäpfeln mit Fenchelgemüse

**Zutaten.** (für 4 Personen): 4 Lachsforellen, Salz, Pfeffer, Zitronensaft, Mehl, Öl, ½ Knolle Sellerie, ¼ l Weißwein, ¼ l Schlagobers, Kümmel, Muskat, 4 Erdäpfel.

**Zubereitung.** Die Lachsforellen filetieren und mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen. In Mehl tauchen und in etwas Öl heiß anbraten. Den Sellerie schälen und in einem Viertel Liter Wasser, dem Weißwein, dem Obers und den Gewürzen weich kochen. Anschließend pürieren. Die Erdäpfel schälen und in ein Zentimeter dicke Würfel schneiden. Halbfest kochen, abseihen und anschließend frittieren. Die Lachsforelle auf dem Selleriepüree anrichten und mit den Erdäpfeln servieren.

geadelt wurde. Die Kreationen der Jeitler'schen Küche sind originell, verrückt im besten Sinne, niemals abgehoben, von sehr viel Liebe und Inspiration getragen, einfach großartig. Seit kurzer Zeit hält Jeitler nur noch montags Hof – und zwar mit einem genialen Konzept. „A bit of Jeitler“ ist ein siebengängiges Menü mit Aperitif und zwei Gläsern Wein zu einem konkurrenzlosen Preis – ein Fixpunkt für Feinschmecker von nah und fern.

Der Familienbetrieb von Wilhelm Oberger, genannt der **Schlattentalhof**, verfügt über ein sehr breites Spektrum, denn neben der köstlichen bodenständigen Küche gutbürgerlicher Art finden sich viele internationale Gerichte, mehrgängige Degustationsmenüs und regelmäßige Spezialitätentage, an denen man sich dem Wildbret, Fischgerichten, dem Spargel, oder etwa der russischen Küche widmet. Für besondere Abwechslung mit Eventcharakter sorgen Veranstaltungen, wie das aus den Medien bekannte Hexensommertheater oder das entzückende Menütheater mit den Chaoskellnern, wo das Restaurant zur Theaterbühne und sowohl das Essen als auch die Gäste in die Inszenierung miteinbezogen werden.

Zur Komplettierung des Schlattentaler Dreigestirns besu-



### SCHEITERHAUFEN auf Mostsuppe

**Zutaten.** (für 4 Personen): 3 Semmel, 2 Dotter, 130 g Staubzucker, ¼ l Milch, 1 Päckchen Vanillezucker, 400 g Äpfel, Zimt, Rosinen, Butter, Semmelbrösel, Nüsse (gehackt), 2 Eiweiß. Für die Mostsuppe: ¼ l Most, ¼ l Wasser, ½ l Pudding, 50 g Staubzucker, 2 Dotter.

**Zubereitung.** Semmel in Scheiben schneiden. Dotter und

50 Gramm Staubzucker über Dampf schaumig schlagen. Milch mit Vanillezucker drei Minuten kochen und zur schaumig geschlagenen Dotter-Staubzucker-Mischung geben. Äpfel schälen und reißen, mit Zimt, 50 Gramm Staubzucker und Rosinen vermengen und drei Minuten kochen. Pfanne mit Butter bestreichen und mit Brösel bestreuen. Semmelscheiben in Milchmasse wenden und die Pfanne auslegen. Apfelmasse darüber streichen. Nüsse darüber streuen und den ganzen Vorgang nochmals wiederholen. Zehn Minuten bei 150 Grad backen. Eiweiß mit dem restlichen Staubzucker zu Schnee schlagen, über die Masse streichen und nochmals eine halbe Stunde backen. Für die Mostsuppe alle Zutaten unter Dampf schaumig schlagen. Die fertige Suppe auf Teller geben, mittig warmen Scheiterhaufen legen, mit Schlagobers und Zitronenmelisse dekorieren.

chen wir den **Karnerwirt** von Martin Windbichler, einem Gastronom mit Freude an regionalen Produkten und hervorragendem Wein. Zum bereits erwähnten Apfelsekt, einer Spezialität der Buckligen Welt, die nach der Champagner-Methode vergoren wird, genießt man etwa Räucherforelle auf Erdäpfel-Kraut-Puffer mit Forellenkaviar, frischer Kresse und Oberskren. Selbstverständlich darf es aber auch die rosa gebratene Kalbsleber im Speckmantel mit Apfelmus und goldbraunen Schupfnudeln sein. Am besten nimmt man dazu in der wohl schönsten Veranda der Region Platz.

#### DOPPELTER GENUSS IN BAD SCHÖNAU

Aus dem Schlattental kommend gilt es nun einen der berühmtesten Kurorte Österreichs zu besuchen – Bad Schönau. Bekannt für seine Kurhotels, wird dieser ruhige kleine Ort nach und nach zu einem kleinen Mekka für Feinschmecker. Schließlich beherbergt es unter anderem zwei Gourmet-Restaurants, für die es sich lohnt, selbst weitere Reisen anzutreten.

Das **Triad** von Uwe und Veronika Machreich konnte ▶



**SCHÖNES BAD SCHÖNAU.** Das Motto von Veronika und Uwe Machreichs Triad: „Beim Wirt z’Haus“.

#### GROBE WILDTERRINE mit süß-sauren Zwetschken

**Zutaten.** (für 4 Personen): 200 g Schweinefleisch (Schulter oder Schlögl), 200 g Wildfleisch vom Schlögl, 200 g Speck, Salz, 1 Schalotte (gehackt), 1 Knoblauchzehe (gehackt), 5 Gewürznelken, Öl, 1 Schuss Weinbrand, 100 g geschälte Äpfel, 50 g Rosinen, 10 ml Schlagobers, Wacholder, Thymian, Piment, Pfeffer, 100 g Speckscheiben. Für die Zwetschken: 250 g Zwetschken, 50 g Kristallzucker, 1 Schuss Balsamico, 1 Zimtstange, 5 Gewürznelken.

**Zubereitung.** Schweine-, Wildfleisch und Speck in Stücke schneiden. Schalotte, Knoblauch und Gewürznelken dazu geben und in Öl anbraten. Das Fleisch aus der Pfanne nehmen. Den Bratensaft mit Weinbrand aufgießen, einreduzieren, die Gewürznelken entfernen und über das Fleisch leeren. Das Fleisch faschieren. Äpfel hacken und mit Rosinen und Obers vermischen. Mit den Gewürzen abschmecken. Mit den Speckscheiben eine ofenfeste Terrinenform auslegen, das Brät einfüllen und 45 Minuten im auf 180 Grad vorgeheizten Rohr backen. Mit Klarsichtfolie abgedeckt im Kühlschrank abkühlen. Für die Zwetschken die Zwetschken vierteln und entkernen. Zucker in einer Pfanne karamellisieren, mit Balsamico ablöschen, mit etwas Wasser aufgießen und einreduzieren. Die Zwetschken, die Zimtstange und die Gewürznelken in die Pfanne geben, kurz aufkochen und einen Tag ziehen lassen.



# ENTDECKE DICH

**AVIVA FOR SINGLES:  
ERHOLUNG UND PURES  
WOHLBEFINDEN.**

## AVIVA

SINGLE RESORT & SPA  
\*\*\*\*\*

A-4170 St. Stefan am Walde · Höhenweg 1 · Tel.: +43 (0) 7216 - 37600  
E-Mail: [info@singleresort.at](mailto:info@singleresort.at) · [www.singleresort.at](http://www.singleresort.at)



**KÖNIGLICH SPEISEN.** Hubert Fasching, Küchenchef im Gourmet-Restaurant Bucklige Welt im Gesundheitsresort Königsberg, zaubert wahre Gourmet-Kunstwerke (links). Klaus und Clemens Mally kochen, was die Region gerade anbietet (oben).

sich binnen kürzester Zeit in die Hauben-Liga katapultieren, was niemanden verwundert, der die kulinarischen Segnungen dieses entzückenden Restaurants selbst erlebt hat. Das Motto des Hauses lautet „beim Wirt z’Haus“ und man bietet den Gästen neben der Gaststätte auch Urlaub am Bauernhof und eine Driving Range, auf der man das Abschlagen von Golfbällen üben kann. Aus dieser funktionellen Dreiteilung ergibt sich schließlich der Name Triad (Triade ist griechisch für „Dreiheit“). Im Restaurant serviert man edle Spezereien wie gebratene Wachtel mit Marillen, Rindsfilet und Ochenschwanz mit Topinambur oder ein Rieslingbeuscherl zum Niederknien. Absolut perfekt beherrscht man überdies diverse Carpaccio-Variationen, und wer einmal im hauseigenen Weinkeller war, will dort nie wieder weg.

Im **Gesundheitsressort Königsberg** treffen wir auf einen ganz besonderen, hochdekorierten Meisterkoch. Hubert Fasching zeigt in seinem Gourmet-Restaurant Bucklige Welt, wie vortrefflich sich Spitzenküche und Gesundheit kombinieren lassen. Davon legt seine „Grüne Haube“ Zeugnis ab, mit der nur jene Betriebe österreichweit ausgezeichnet werden, die höchsten Gourmet-Ansprüchen und gleichzeitig strengsten biologischen Maßstäben gerecht

werden. Ein Besuch in diesem Genuss-Tempel ist ein Erlebnis der besonderen Art, denn die Speisen sind wahre Kunstwerke – und zwar in optischer wie geschmacklicher Hinsicht. Wer sich das viergängige Gourmetmenü gönnt, erlebt eine hedonistische Andacht, an die er noch lange zurückdenken wird.

#### **KIRCHSCHLAG – HAUPTSTADT DER BUCKLIGEN WELT**

Auf unserer Genussreise machen wir nun in Kirchschatz Halt, welches sich stolz „Hauptstadt der Buckligen Welt“ nennt. Hier gibt es ein wahres Kleinod von Restaurant zu entdecken, das sich ganz ohne Wegweiser, Reklame- oder Namensschild richtiggehend zu verstecken scheint. Es heißt **m.a.i.l.y.’s** und ist ein Lokal, von dem man als leidenschaftlicher Genießer bislang immer nur träumen konnte. Klaus Mally hat sich diesen Traum selbst erfüllt und an seiner Privatadresse ein winziges, altes Nebengebäude zu seinem Koch-Refugium gemacht. Sohn und Weinfreak Clemens sorgt für den passenden Tropfen im Glase. In der ungezwungen-familiären Wohnzimmeratmosphäre haben gerade einmal fünf Tische Platz, aufgetischt wird, was sich dem Küchenmeister gerade frisch aus der Region sowie über hervorragende internationale Bezugsquellen anbietet.




**GERDA STOCKER UNTERWEGS.** So lautet das neue Projekt der Küchenchefin aus Lembach.

„Weniger ist mehr“ in Formvollendung. Kleiner Tipp: Reservieren Sie Ihren Tisch für die Zeit von Dienstag bis Donnerstag, denn für das Wochenende ist dieses Unterfangen so gut wie chancenlos.

Nur wenige Kilometer entfernt, liegt der kleine, zu Kirchschatlag gehörende Ort Lembach. Hier kehrt man im Gasthaus **Gerda Stocker** ein, dessen hervorragender Ruf sich schon weit außerhalb der Region herumgesprochen hat. Dies liegt nicht nur am altherwürdigen Schankraum und seiner grandiosen Atmosphäre, sondern vor allem an der Chefin, die hier Köstlichkeiten wie gebackenen Kalbskopf oder gekochte Zunge in Top-Qualität zaubert. Ihr Schweinsbraten ist zum Eingraben, die gefüllte Kalbsbrust ebenso – ein Muss aber ist der Lammrücken auf Ziegenkäserdäpfeln. Die Meisterin kocht auf Bestellung auch bei Ihnen zu Hause, das neue Projekt „Gerda Stocker unterwegs“ ist gerade angelaufen.

#### RÜCKKEHR GARANTIERT

Am Ende dieser exquisiten Schlemmer-Reise steht die Gewissheit: Wer einmal eine Genuss-Tour durch das Land der tausend Hügel unternimmt, kommt immer wieder zurück. Garantiert. 

FOTOS JÜRGEN SKARWAN, WALDHÄUSSL, WWW.BUCKLORKORB.AT, ANDREA JUNGWIRTH

## NÖ | BUCKLIGE WELT



## TOP-ADRESSEN

#### RESTAURANTS.

##### ► Landgasthof Jeitler

2833 Bromberg, Oberschlatten 1

Tel.: 02629/82 67, [www.geraldjeitler.at](http://www.geraldjeitler.at)

##### ► Schlattentalhof

2833 Bromberg, Schlatten 34

Tel.: 02629/82 34, [www.oberger.at](http://www.oberger.at)

##### ► Karnerwirt

2833 Bromberg, Hauptstraße 16

Tel.: 02629/82 54, [www.gasthof-windbichler.at](http://www.gasthof-windbichler.at)

##### ► Triad

2853 Bad Schönau, Ödhöfen 25

Tel.: 02646/83 17, [www.triad-machreich.at](http://www.triad-machreich.at)

##### ► Bucklige Welt (im Gesundheitsresort Königsberg)

2853 Bad Schönau, Am Kurpark 1, Tel.: 02646/825 17 41

[www.koenigsberg-bad-schoenau.at](http://www.koenigsberg-bad-schoenau.at)

##### ► m.a.l.l.y.'s

2860 Kirchschatlag, Günser Straße 12

Tel.: 0664/918 37 52

##### ► Gerda Stocker

2860 Kirchschatlag, Lembach 11

Tel.: 02646/22 88, [www.gasthaus-stocker.at](http://www.gasthaus-stocker.at)

#### INFORMATION.

##### ► Verein Gemeinsame Region Bucklige Welt

Tel.: 02643/70 10-20, [www.buckligewelt.at](http://www.buckligewelt.at)

##### ► ARGE „Sooo gut schmeckt die Bucklige Welt“

Tel.: 0676/669 13 86, [www.bucklkorb.at](http://www.bucklkorb.at)