

DONNERSTAG,

FREITAG,

SONNTAG!

Das sind die drei besten Tage der Woche. Denn da hat der Gasthof Schauflinger-Theuerwang in der Nähe von Vorchdorf den Tischherd befeuert und die Türen geöffnet. Die Küche bietet ein vielseitiges Repertoire an exzellenten Speisen - von Kalbshirn mit Ei bis zu frischer Pasta mit schwarzer Sommertrüffel. Für „Falstaff“ das beste österreichische Landgasthaus 2022 ...

Text: Zivana de Kozierowski

Fotos: Monika Löff





Dies ist eine interessante Bildunterschrift.

Der stattliche Vierkanthof in Theuerwang 13 ist bei den Einheimischen schon seit langem kein Geheimtipp mehr. Ein Wirtshaus mit 400-jähriger Tradition und seit 120 Jahren im Familienbesitz der Schauflinger. Vor nunmehr 6 Jahren übernahm die junge Generation - Lisa und Hermann jun., den Hof. Gekocht wird jetzt aber nicht mehr wie früher 7 Tage die Woche mit 2 warmen Speisen auf der Karte und einer Jause. Nein, jetzt ist lediglich an drei Tagen die Woche geöffnet. Geboten wird dafür beste österreichische Küche. Das Ergebnis kann sich schmecken lassen!

Das Küchenteam besteht aus der Seniorchefin Christl und der Schiegertochter Lisa Schauflinger. Ehemann Hermann „schupft“ neben Haus und Hof die Landwirtschaft, handelt zudem mit Immobilien und hat auch noch ein Händchen für zeitgenössische Kunst. Das alles zusammen hätte schon genug Erfolgspotential, wäre da nicht auch noch diese besondere

Atmosphäre im historischen Gemäuer des ehemaligen Schloss Theuerwang zu spüren. Die von markanten Gewölbensäulen gestützte Gaststube zum Beispiel, dazu ausgesuchte, zeitgenössische Kunst an den Wänden ergeben hier ein interessantes Kontrastprogramm. In der angeschlossenen Greißlerei stehen wiederum gediegenes Handwerk und exquisite Mode im Mittelpunkt. Genauso wie in der Küche kombiniert Lisa Schauflinger auch beim Interieur die passenden Dinge zu einem stimmigen Ganzen.

„DIES IST EIN TOLLES UND INTERESSANTES ZITAT VON EINER PERSON“

Lisa Schauflinger

Dass ein Besuch in diesem ausgezeichneten Landgasthof kein kurzes „Vorbeischau'n“ ist, sondern eher ein Verweilen für mehrere Stunden, versteht sich dabei von selbst. Ein Gespräch mit der Wirtin Lisa Schauflinger ...

Frau Schauflinger, Ihre Mutter hat das traditionsreiche Haubenlokal „Tanglberg“ in Vorchdorf geführt. Sie sind dort sozusagen aufgewachsen. War eine Entscheidung für die Gastronomie für Sie immer klar?

Nein, ganz und gar nicht. Meine Schwester, die jetzt das „Schloss Hochhaus“ in Vorchdorf führt und ich waren uns immer einig, niemals in die Gastronomie zu gehen! Bis ich meinen Mann kennen gelernt habe und wir uns entscheiden mussten, ob wir etwas aus diesem Hof machen wollen oder nicht. Da war dann für uns klar: Wir öffnen nur an den drei Tagen Donnerstag, Freitag ab 17:00 Uhr und Sonntag mittags. Sowie jeden 2. Sonntag zusätzlich am Abend. Das ist auch mit unseren drei Kindern vereinbar.

Bis vor 10 Jahren haben Sie gar nicht gekocht. Und jetzt definieren Sie die österreichische Küche auf Ihre ganz besondere Art. Wie geht das?

Ich habe mit 27 Jahren, also eigentlich sehr spät, angefangen zu kochen - jetzt bin ich 36. Ich koche also noch nicht wirklich lange. Doch ich weiß einfach ganz genau, was zusammenpasst und was nicht. Dabei schmecke ich meine Gerichte nicht groß ab. Das mache ich nach Gefühl.

Dann haben Sie das Kochen wohl in Ihren Genen. Was macht die Küche im Gasthaus Schauflinger so speziell?

Möglicherweise unsere Wirtshausklassiker. Zum Beispiel ein Kalbsbries, das es ja heute kaum noch wo gibt, oder Hirn mit Ei und Speck. Eine Verbindung aus gelebter Tradition und der heutigen Zeit, da darf man diese Gerichte schon auch einmal etwas anders zubereiten. Dazu dann edle Weine. Vermutlich ist es das - die Mischung macht's. Zudem werden Gerichte wie „Gebackenes Kalbsbries“ oder „Zweierlei vom Theuerwanger Reh“ traditionell in unserem Holzofen zubereitet.

Ihr Mann ist hier bei den Jägern der sogenannte „Wildmeister“ und darf sich deshalb vom erlegten Wild die besten Stücke aussuchen.



Dies ist eine interessante Bildunterschrift.

Ja genau. Alle Jäger aus der Umgebung liefern bei uns das Wild ab, bevor es zum Wildhändler und in die Geschäfte kommt. Die Funktion meines Mannes bei der Jägerschaft ist für unser Wirtshaus natürlich ein großes Privileg.

Ihre Speisekarte hält aber auch immer wieder Überraschungen bereit ...

Ja, den Anspruch einer ständig wechselnden Speisekarte habe ich mir selbst auferlegt. Das ist so ein „Vogel“ von mir, dass ich ständig etwas Neues ausprobieren muss. Sonntagabend nehme ich mir immer wieder vor, in der nächsten Woche bei der bestehenden Karte zu bleiben. Und spätestens am Montag beschäftige ich mich schon wieder mit neuen Rezepten. Es ist zwecklos! Eines der wichtigsten Kriterien in unserer Küche ist, dass noch intakte Lebensmittel nie und nimmer weggeworfen werden. So entsteht aus Wild etwa Verhackert's für Wildburger oder für eine feine Rehlasagne. →

„DIES IST EIN TOLLES UND INTERESSANTES ZITAT VON EINER PERSON“

Lisa Schauflinger



Dies ist eine interessante Bildunterschrift.



Dies ist eine interessante Bildunterschrift.

Die diesjährige Auszeichnung „Gasthof des Jahres in Österreich“ von Falstaff ist schon eine großartige Anerkennung! Natürlich, da wir ja nur drei Tage die Woche geöffnet haben, lautet hier wohl das Motto: „Willst du gelten, mach dich selten!“ (*lacht*). Aber im Ernst: Das ist natürlich eine schöne Auszeichnung, doch ich muss sagen, in erster Linie leben wir von unseren Stammgästen. Das sind mittlerweile schon sehr viele, und man kann nicht jedermanns Gasthaus sein. So etwas funktioniert ganz einfach nicht. Genauso wenig, wie jedem dasselbe Kleidungsstück passt. Auch wenn's noch so schön ist.

„DIES IST EIN TOLLES UND INTERESSANTES ZITAT“

Lisa Schauflinger

Die gemütlichen Gaststuben sind mit Thonetsesseln bestuhlt, auf den Tischen findet man blütenweiße, gestärkte Leinentischwäsche und kein Salz- und Pfefferstreuer gleicht dem anderen. Sie sind nicht nur eine hervorragende Köchin, sondern auch eine perfekte Gastgeberin ...

Auch hier war wohl meine Mutter die inspirierende Lehrmeisterin. Doch was sie meiner Schwester und mir ebenso mitgegeben hat, ist, aus Nichts etwas zu machen. Die 50 Plätze in den Gaststuben mit Holzdielenboden und Kachelöfen sind sehr gemütlich, keine Frage. Doch soll ich Ihnen verraten, was der begehrteste Platz hier beim Schauflinger ist?

Ja, bitte!

Hier in der Küche neben dem Tischherd, wo Sie gerade sitzen und wo sich zu später Stunde das Geschirr türmt. Das ist der absolute Lieblingsplatz so mancher Gäste zur Sperrstunde. Die Ehre, hier zu sitzen, wird aber nicht jedem zuteil ...

Näheres unter: www.theuerwang.at



Dies ist eine interessante Bildunterschrift.



Kalbshirn mit Ei

ZUTATEN

Laut Wirtin Lisa Schauflinger eine seltene Delikatesse, die so einfach zuzubereiten ist wie eine Eierspeis!

(Mengenangabe für 2 Personen)

- 1 frisches Kalbshirn (unbedingt beim Fleischhacker vorbestellen, da dieses frisch von der Schlachtung sein soll)
- etwas Butter zum Anschwitzen
- 2 Eier
- Speck oder Lardo, hauchdünn geschnitten
- Salz, Pfeffer
- Schnittlauch zum Garnieren
- Ein paar Scheiben gutes Bauernbrot

ZUBEREITUNG

Kalbshirn in warmem Wasser einweichen und putzen, abtupfen und ganz fein hacken. Butter anschwitzen, Hirn zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen, 2 Eier trennen und vorab nur Dotter dem Hirn beimengen und kurz verrühren, dann erst das Eiweiß unterrühren. 1 bis 2 Scheiben hauchdünnen Lardo (idealerweise gefroren) oder anderen geschmackvollen, fetten Speck über das Kalbshirn legen. Die Speise mit Schnittlauch garnieren oder ein Schnittlauchbrot dazu essen.