

Heimat

NIEDERÖSTERREICH

NÖN

€ 2,90

DAS MONATSMAGAZIN DER
NIEDERÖSTERREICHISCHEN
NACHRICHTEN
10/2013 OKTOBER

*Originelle Teppiche
aus dem Waldviertel*

WOLLIGES WEBEN

KRAUTVARIATIONEN
Deftige Happel, pfiffig gekocht

WILDE KATZEN
Die Rückkehr der Luchse

MALEREI IN BLAU
Ein altes Kunsthandwerk

MAHLZEIT IM OKTOBER



Frisches aus dem Waldviertel



Natürliches aus dem Weinviertel



Beruhigendes aus dem Mostviertel



Knuspriges aus dem Industrieviertel

DIESER MONAT VIERTELWEISE

IM WALDVIERTEL tummeln sich in mehr als tausend Teichen **Karpfen**. Zumindest bis die Teiche abgefischt werden und die Karpfen bei einem der Feste oder nach einem Abstecher ins Halterbecken zu Weihnachten am Teller landen. www.waldviertler-karpfen.at

IM WEINVIERTEL fühlen sich **Rehe, Fasane, Hasen & Co.** wohl. Hier ist ihr weitläufiges Revier voll von Kräutern und Gräsern. Und diese Vorzüge lassen sich schmecken, zum Beispiel, wenn die Wildbretsaison wieder lockt. www.genuss-region.at

IM MOSTVIERTEL wird in St. Leonhard am Forst eine alte Tradition fortgesetzt: der **Hanfanbau**. So gibt es viel zu genießen: Hanföl auf Salaten oder in Aufstrichen etwa. Oder auch beruhigender Hanftée an kühlen Herbstabenden. www.hanfwelt.at

IM INDUSTRIEVIERTEL wird seit 1874 **Zwieback** hergestellt. Von der Familie Alber in Reichenau an der Rax. Und das so wie vor 150 Jahren. Gebacken, geschnitten, gebacken. Einfach köstlich, der Biskuitzwieback. Übrigens besonders zu Wein. www.zwieback.at

EINGEKOCHT

Alles wie aus dem Bilderbuch

Herz und Hirn braucht man, um ein erfolgreiches Wirtshaus zu führen. Im Gasthaus Hönig im südlichen Niederösterreich beherzigt man dies gekonnt.

Ein Samstagabend in Kirchschatz in der Buckligen Welt. Seniorchef Fritz Hönig empfängt uns im fast neuen Schankraum seines Gasthauses. Fast alles ist wie aus dem Bilder-

buch: der Schankraum, der erst neu hergerichtet wurde und so aussieht, als wär' er Hunderte Jahre alt, die gemütliche Gastrunde, deren Mitglieder man als authentische Komparsen für einen Werbefilm der Wirtshauskultur nehmen könnte. Und der stolze Chef natürlich, ganz ländlich livriert.

Dabei ist das Gasthaus Hönig nur ein Teil eines gelungenen Gesamtkonzepts. Es ist nämlich der kulinarische Teil des Hotels Post, einer sehr guten Übernachtungsmöglichkeit in der Buckligen Welt. Doch die Hönigs, Juniorchef Christoph spielt kulinarisch die

erste Geige, schaffen es spielend, den Hof aus dem jeweiligen Bedürfnisblickwinkel sehen zu lassen. Der Gasthof steht für sich. Der Restaurantbereich des Hotels auch.

Ein freundlicher, witziger Kellner führt durch den Abend. Wir sind neugierig und probieren kreuz und quer. Da werden Teller getauscht, Bestellungen kurzfristig über den Haufen geworfen. Die Speisekarte ist von lokalen Produkten und saisonbedingt vom Wild dominiert. Die kräftige Wildrahmsuppe mit Obers und Preiselbeeren ist eine hervorragende Einleitung zu den rosa gebratenen Rehnüsschen mit Rotkraut und Schupfnudeln oder zum Rehschnitzel mit den hausgemachten Spätzle. Wir probieren auch die Ziegenkäsebällchen und den Schaffrischkäse und erge-

ben uns dann restlos begeistert den Nachspeisen: Zwetschkenknödel im Glas serviert, eine Mohntorte und meine obligaten Marillenpalatschinken (sehr gut).

Fritz Hönig ist Weinrat der Pannonischen Weinritterschaft. Klar, dass die Weinkarte sehr intelligent sortiert ist. Wir bleiben in Niederösterreich. Ein Rotgipfler vom Alphart, ein St. Laurent aus dem Hause Reinish. Übung gelungen.

Womit uns die Hönigs eingekocht haben? Schwer zu sagen. Wahrscheinlich mit dem Gesamtkunstwerk des Unternehmens. Wie aus dem Bilderbuch eben.

HARALD KNABL

GASTHAUS HÖNIG

Günser Straße 2, 2860 Kirchschatz in der Buckligen Welt, Sonntagabend und am Dienstag geschlossen, ansonsten Küche von 11.30 bis 14 und von 17 bis 21.30 Uhr. Tel. 02646/2216, www.hotel-post-hoenig.at



Juniorchef Christoph Hönig