



AM HERD MIT WILFRIED SCHEUTZ

Ziwui Ziwui, Highdelbeeren, Orange – der Mann mit der kraftvollen Rockstimme hat sich mit einer ganz speziellen Art von Gaststätte in Pressbaum einen Lebenstraum erfüllt.

„Vereinsmeierei“ nennen Wilfried Scheutz und seine Frau Marina das gemütliche kleine Gebäude, umgeben von viel Natur. Das Herzstück des Hauses, ein alter Wirtshaus-Holzofen, stammt aus der Steiermark. „Der ist dort schon ein paar Jahre im Freien herumgestanden.“ Im Ofen flackert das Feuer, die Regale in der offenen Küche beherbergen alle möglichen Gewürze, viele davon mit asiatischen Schriftzeichen. Einige davon hat Wilfried schon am Vortag zu einer Marinade verrührt, um den Gänsekeulen bis zum Braten die richtige Würze zu verleihen. „Ingwer, Zitronengras – ich liebe diese Geschmäcker.“ Öfters als für Gänse verwendet Wilfried diese Marinade für Hühnerflügel. Sein Tipp dazu: aufgießen mit Coca Cola. „Das schmeckt großartig. Da geht's nicht um den Cola-Geschmack, sondern um den Zucker.“ Jeden Mittwoch laden die beiden zum „Kulturfrühstück“ mit selbst gebackenem Brot und den besten Spiegeleiern weit und breit. Hin und wieder gibt's auch Kochkurse. „Wenn man Mitglied ist, kann man hier alles Mögliche machen.“ Als Bad Goiserner Wirtshauskind liegt dem Musiker die Gastgeber-Rolle im Blut. „Ich koch' wahnsinnig gern. Die Schnipslerei is mei Meditation.“ Liebevoll zerkleinert er die Rüben, um sie anschließend auf der riesigen Eisenplatte zu Ingwerkarotten zu verarbeiten. Die Erbsen köcheln inzwischen in einem Zitronengras-Sud. Musik ist allgegenwärtig. Fotos, Instrumente, sogar die Gartenzwerge musizieren. Ein Gesamtkunstwerk, das die beiden sich hier geschaffen haben. Und das nächste Mal – so nehm' ich mir vor – komm ich zum Frühstück.

PEKINGGÄNSEKEULEN

Für die Marinade alle Zutaten miteinander verrühren. Gänsekeulen mehrmals mit einer Gabel einstechen, in die Marinade legen und über Nacht ziehen lassen. Mehrere Male umdrehen. Marinade abstreifen, Keulen in den Ofen schieben, bei 160°C ca. 2,5 Stunden braten. Restliche Marinade in einem kleinen Topf auf dem Herd reduzieren lassen. Wenn das Fleisch weich ist, mit der inzwischen sirupartigen Marinade einstreichen und noch kurz fertigbraten.

- 4 Gänsekeulen
- Marinade:
- 1/16 l Pflaumenwein
- 1/8 l Sojasauce
- 1/6 l süße Sojasauce
- 1/16 l Mirin
- (japanischer Reiswein)
- 1 große Zehe Knoblauch, gequetscht
- Chilis, getrocknet, nach Belieben
- 3-4 cm Ingwer, gehackt

5 fragen

Gibt es einen prägenden Geschmack aus Ihrer Kindheit?
Der Bierkas in unserer Wirtshausspeis.

Was würden Sie nie essen?
Pommes frites mit Ketchup.

Welche Küche der Welt ist Ihnen am liebsten? Die Japanische.

Ihr Lieblingslokal?
An dem arbeite ich.

Wo kaufen Sie am liebsten ein?
Am Brunnenmarkt in Wien und am Lendplatz in Graz.



wein DER WOCHE

DIE DIVA, PINOT NOIR 2008, BIRGIT WIEDERSTEIN, Göttlesbrunn, Carnuntum

Die junge Winzerin – Vineus-Preisträgerin in der Kategorie Newcomer Winzer, 2011 – versteht sich auf charaktervolle, nuancenreiche, „weibliche“ Weine. Der Blaue Burgunder ist ein typischer Vertreter. Würzig, lebendig, mit feinem Tanningerüst, seidig elegant.
14 € ab Hof, Weinbergweg 1, www.wiederstein.at

Lagerung: bis 2018
Trinktemperatur: 15°C
Alkohol: 12,5 % vol



dinner FOR ONE

FORELLE BLAU MIT ZITRONENBUTTER

In einem breiten Topf ca. 1 Liter Wasser zustellen. Lorbeerblatt, 1 EL Essig, Salz und ein paar Pfefferkörner hinzufügen. Jungzwiebel putzen, in Ringe schneiden, die weißen Teile in den Topf geben. Fisch waschen und sobald das Wasser kocht, hineinlegen. Hitze reduzieren, zugedeckt ca. 10 Minuten ziehen lassen. Inzwischen 2 EL Butter zerlassen, den Saft und den Schalenabrieb einer halben Zitrone und eine Prise Salz dazugeben, kurz aufschäumen lassen. Fisch aus dem Sud heben, auf einen warmen Teller legen, mit Zwiebelgrün bestreuen, mit heißer Zitronenbutter beträufeln. Dazu passt Baguette oder Blattsalat.

MAN BRAUCHT: 1 Topf, ca. 15 Minuten. Ca. 390 kcal

PFAFFL.
PFEFFERL.



> PFAFFL bottle.opening 9.+10. April, 14-19h

Wir öffnen Tür & Flasche für Sie. Verkosten Sie die fruchtigen 2010er und tauchen Sie bei einer Kellerführung in moderne Weinarchitektur ein. Weingut R&A Pfaffl, Stetten bei Korneuburg, www.pfaffl.at, Tel. 02262-673423

SPAR **Gourmet**

TSCHEPPE SAUVIGNON BLANC RÖMERSTEIN

Südsteiermark, frisch & würzig. Passt hervorragend zu Ziegenkäse! 0,75-lt-Flasche

statt 6,99

5,49

Ersparnis 1,50



TAV

SPARGELSCHINKEN Edelschinken mit Spargel verfeinert. Gluten- und laktosefrei. In Bedienung. 100 g

statt 1,79

1,19

-33%