

neubeginn



# Junger Hecht im KÖCHETEICH

Das Theater- und Feriendorf in Litschau im nördlichen Waldviertel verspricht sich mit dem Engagement von Klaus Hölzl einen kulinarischen Boost für sein Dorfwirtshaus.

**D**er „Dorfwirt“ im Theater- und Feriendorf Königsleitn in Litschau am Herrensee hat seit Kurzem einen neuen Küchenchef: Klaus Hölzl. 2018 erkochte er die erste Haube und im Herbst des Vorjahres wurde er erneut mit einer Gault-Millau-Haube bewertet.

„Ein Glücksgriff“, so Nicole Auer, die Hoteldirektorin des Theater- und Feriendorfs Königsleitn, „denn gerade in diesen turbulenten Zeiten einen herausragenden Koch im nördlichen Waldviertel zu finden, ist die sprichwörtliche Nadel im Heuhaufen zu suchen. Wir freuen uns sehr, zusammen mit Klaus Hölzl diesen gastronomischen Neustart durchführen und unseren Gästen eine solide, bodenständige Küche mit einer pflifigen Note bieten zu können.“

Der 30-Jährige hat sich einer regionalen Wirtshausküche verschrieben, die mit traditionell-heimischen Produkten des Waldviertels wie Fisch, Wild, Kartoffel oder Mohn, zudem mit alten

Getreidesorten wie Einkorn oder Emmerkorn aufwartet. Zugleich legt Klaus Hölzl großen Wert auf saisonale Lebensmittel, die er bei regionalen Anbietern bezieht und in kreativen Kombinationen präsentiert.

## REGIONALES IN HÜLLE UND FÜLLE

Aktuelle Gerichte sind etwa das Zweierlei vom Litschauer Reh mit Maisgrießknödel, Wurzelgemüse und Vogelbeeren, das vegane Schwammerl-Gulasch mit Mohn-Serviettenknödel und Mangold, der Gebratene Schlosskarpfen mit Steinpilzen, Emmerkorn-Gnocchi, Miso und brauner Buttersauce oder zum Dessert Crème brûlée vom Ziegenkäse mit Apfel, Fichte & Gurke. Hölzl kann direkt aus der Umgebung aus dem Vollen schöpfen.

So stammen etwa das Bio-Miso aus Oberösterreich, der Karpfen aus dem Schloss Litschau oder die Getreidesorten aus biologischer Landwirtschaft im Waldviertel.

© Stephan Mussil, Hannah Ergott

neubeginn

Der Waldviertler Koch war zuletzt im Restaurant Auszeit des Stadthotels in Waidhofen/Thaya tätig. Der Lokalname geht auf Hölzls erstes Restaurant in Gastern zurück, das er zusammen mit seiner Ehefrau Melanie 2016 eröffnete und mehr als drei Jahre lang betrieb. Die Jahre der Selbstständigkeit haben Hölzl vor Augen geführt, dass seine Leidenschaft der Kochkunst gehört. Er hat u. a. bei den besten Sterneköchen im Hangar 7 gelernt und seine Ausbildung zum Gastronomiefachmann bei Haubenkoch Oswald Topf in Vitis absolviert.

## KULTURTOURISTISCHES KLEINOD

Mit dem Dorfwirt-Küchenchef Klaus Hölzl fügt sich ein weiterer unternehmerischer Baustein in das Theaterdorf-Projekt, denn Genuss in all seinen Facetten wird hier im kulturtouristischen Leitbetrieb des nördlichen Waldviertels großgeschrieben. Gekocht und gegessen wird im Dorfwirt, dem Restaurant des Theater- und Feriendorfs Königsleiten, das im vergangenen Jahr umgebaut wurde und sich nun in wohnlicher Eleganz zeigt. Dank der beiden Extrastüberln, dem „Schauspielerzimmer“ und der „Zirbenstube“, eignet sich das Restaurant auch hervorragend für private Feste und Feiern im kleineren Kreis. Für große Gesellschaften werden das „Moment“ oder die Veranstaltungsräume im Haupthaus in Szene gesetzt und von der hauseigenen Küche gecartert.

>red<



Zweierlei vom Litschauer Reh mit Maisgrießknödel, Wurzelgemüse und Vogelbeeren.



Crème brûlée vom Ziegenkäse mit Apfel, Fichte & Gurke.