



KLAUS HÖLZL

# Die Nadel im Heuhaufen

„Back to the roots“ heißt es für Haubenkoch Klaus Hölzl und so wird das Waldviertel um einen Spitzenkoch reicher. Denn seit Spätsommer hat der Heimkehrer das Regiment über die Küche im „Dorfwirt“ im Theater- und Feriendorf Königsleithn in Litschau am Herrenalpsee über.

FOTOS: STEPHAN MUSSIL

Erst dreißigjährig ist die Erfolgsstory von Klaus Hölzl schon beeindruckend lang. 2021 erkochte der gebürtige Waldviertler eine Gault&Millau-Haube im Stadthotel Waidhofen, nachdem er 2018 in seinem eigenen Restaurant *Auszeit* in Gastern bereits ebenfalls mit einer Haube gekürt worden war. Im Jahr darauf erkochte er sich beim Rolling Pin-Kochwettbewerb den dritten Platz der „Jungen Wilden“ unter 2.500 Mitbewerbern.

## JUNGSTAR GOES DORFWIRT

Gelernt hat Klaus Hölzl sein Handwerk bei Haubenkoch Oswald Topf im Landgasthof „Zum Topf“ in Kaltenbach bei Vitis, perfektioniert im „Gasthof Schloss Aigen“ (2012) und als Commis de Cuisine im Ikarus/Hangar 7 bei Eckart Witzigmann (2015/16), wo er die internationale Kochkunst in Form von zwölf verschiedenen Sterneköchen und ihren Küchen kennenlernte.

Bis zum heurigen Sommer gab er sein Know-how drei Jahre lang auch



Beiried-Steak vom Waldviertler Rind mit Zwiebel-Speck-Erdäpfel



veganes Schwammerl-Gulasch mit Mohn-Serviettenknödel und Mangold

als Praxislehrer an der HLT Retz weiter, bevor er nun als Küchenchef den Dorfwirt im Theater- und Feriendorf Königsleithn in Litschau am Herrenalpsee bereichert.

„Ein Glücksgriff“, so Nicole Auer, die Hoteldirektorin des Theater- und Feriendorfs, „denn gerade in diesen turbulenten Zeiten einen herausragenden Koch im oberen 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 pfiffigen Note bieten zu können.“

Und dafür wird der 30-Jährige garantiert sorgen, hat er sich doch einer regionalen Wirtshausküche verschrieben, die mit traditionell-heimischen Produkten des Waldviertels wie Fisch, Wild, Kartoffeln



und Mohn sowie den alten Getreidesorten wie Einkorn oder Emmerkorn aufwartet. Dabei legt der dreifache Vater großen Wert auf saisonale Lebensmittel, die er bei regionalen Anbietern bezieht und in kreativen Kombinationen präsentiert.

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 Buttersoße oder zum Dessert seine legendäre Crème brûlée vom Ziegenkäse mit Apfel, Fichte & Gurke. Das Bio-Miso stammt aus Oberösterreich, der Karpfen aus dem Schloss Litschau und die Getreidesorten aus biologischer Landwirtschaft im Waldviertel.

Mit dem Dorfwirt-Küchenchef Klaus Hölzl fügt sich ein weiterer unternehmerischer Baustein in das noch junge Theaterdorf-Projekt, denn Genuss in all seinen Facetten wird hier im kulturtouristischen Leitbetrieb des nördlichen Waldviertels großgeschrieben. „Wir verfolgen die Vision einer genussreichen Symbiose von Bildung, Kunst und Kulinarik“, so Zeno Stanek, Initiator, Gründer und Leiter der Festivals Litschau, „denn im Moment des Genusses, wenn wir mit all unseren Sinnen wahrnehmen, sind einzigartige Kräfte am Werk, die eine Alltags-Verrückung ermöglichen. Dies trifft in besonderem Maße für den kulinarischen Genuss zu. Mit Klaus Hölzl konnten wir einen regional verwurzelten und zugleich kosmopolitisch denkenden Spitzenkoch gewinnen, der unsere Gäste sowie unsere Hotel- und Festival-Besucher mit seinen Kochkünsten verwöhnt und ihnen ein Lächeln ins Gesicht zaubert.



Zweierlei vom Litschauer Reh



Gebratener Schlosskarpfen mit Steinpilzen  
Emmerkorn-Gnocchi, Miso und brauner Buttersauce



Crème brûlée vom Ziegenkäse  
mit Apfel, Fichte & Gurke



Marinierter Saibling  
mit Sellerie-Süsserdapfel-Liebstockl-Verjus

Denn: Wir alle wollen emotional berührt, ab und an verzaubert werden.“

Gekocht und gegessen wird im „Dorfwirt“, dem Restaurant des Theater- und Feriendorfs Königsleithn, 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 bespielt, in Szene gesetzt und von der haus-eigenen Küche gecateret.

Für Hotelgäste steht ein reichhaltiges Frühstücksbuffet bereit. Im Sommer lockt die große Dorfwirt-Terrasse mit Blick Richtung Herrensee zahlreiche Gäste an, bei den Festivals trifft sich dort die Schrammel.Klang- und Theaterfestival-Community gerne zum gemeinsamen Musizieren oder zum kreativen Austausch. Hingegen strahlt in der kühleren Jahreszeit das Kaminfeuer im Herzen des Restaurants mit seiner bibliophilen Leseecke viel Gemütlichkeit aus.

Bekannt ist Klaus Hölzl übrigens nicht nur durch seine Küchenzaubereien. Auch als Buchautor von kulturhistorisch-kulinarischen Reisebegleitern – „Die Genüsse des Waldviertels“ (Erdäpfel, Bier, Karpfen, Mohn), die er zusammen mit Hannes Etzlstorfer, Reinhard Linke und Christoph Mayer mit zahlreichen Rezepten bestückte, konnte sich der Waldviertler bereits einen Namen machen.

Rund um Allerheiligen wird die Zeit traditionell mit dem Martignansl kulinarisch erhellt. Eine Tischreservierung ist zu empfehlen (02865/53 93)! ☞

