

LETZTER ABEND FÜR „KOCH.KÖPFE“

Sechs Top-Köche vereint

Klaus Hölzl hat fünf Kollegen in die „Dorfwirt“-Küche eingeladen. Es dürfte nicht der letzte Abend dieser Art gewesen sein.

VON ANNA HOHENBICHLER

LITSCHAU Was sechs Spitzenköche vorhatten, das konnte man schon zwei Stunden, bevor sie ihr mehrgängiges Menü aufgetischt haben, erahnen. Da warteten kleine, feine Beilagen auf ihren Einsatz. Da wurde das Geschirr zur Inszenierung der Gänge vorbereitet. Und ja, da wurde auch geplaudert, gelacht – und sich fachlich ausgetauscht.

Am 29. November hat Klaus Hölzl, Küchenchef im „Dorfwirt“ im Litschauer Theater- und Feriendorf Königsleithn, Top-Köche aus dem Waldviertel eingeladen. Mit dabei waren Matthias Ambrozy, Alexander Thaler, Renate Stadlhofer, Bernhard Zimmerl, René Zimmermann und Sommelière Andrea Hofmann. Jeder von ihnen brachte seine Handschrift ein und gestaltete einen Gang. Für das Team um Klaus Hölzl war es

der letzte Abend der neuen „Koch.Köpfe“-Reihe fürs heurige Jahr. Aber: Fürs kommende Jahr werden schon Pläne geschmiedet.

Alle Köche sagten für neue Idee gleich zu. Vor gut einem Jahr hat Klaus Hölzl die Küchenleitung im „Dorfwirt“ übernommen. Seine Lehre hat der gebürtige Waidhofner einst im Landgasthof „Zum Topf“ in Kaltenbach absolviert, mit 26 Jahren erkochte er erstmals eine Gault-Millau-Haube. Seine Wege führten ihn unter anderem ins „Ikarus“ nach Salzburg, mit der „Auszeit“ in Gastern in die Selbstständigkeit und nach einer Lehrtätigkeit an der HLT Retz im Herbst 2022 nach Litschau.

Dort hat er sich inzwischen gut eingelebt, und dass er sich im Team von Geschäftsführer Zeno Stanek und Direktorin Ni-



▲ Alexander Thaler, Renate Stadlhofer, Reife Zimmermann, Matthias Ambrozy, Klaus Hölzl, Andrea Hofmann und Bernhard Zimmerl kochten gemeinsam.
 Foto: Anna Hohenbichler

cole Auer kreativ einbringen darf, zeigt auch die „Koch.Köpfe“-Reihe. Es wurde zu drei Kulinarik-Abenden geladen, er sei insgesamt sehr zufrieden, resümiert Hölzl. Als die Idee im Vorjahr gereift ist, hat er auch überlegt, bei wem er selbst gerne isst – und hat die Kollegen zum gemeinsamen Abend eingeladen. „Alle haben zugesagt“, schmunzelt er.

Keine Selbstverständlich-

keit: Weil der Großteil selbst ein Lokal führt, brauchte es zumindest einen Termin unter der Woche. Im Vorfeld wurde vereinbart, wer welchen Gang übernimmt. Klaus Hölzl gestaltete ein „Wildes Surf & Turf“ aus Hirschrücken und Karpfenmilch. Die Idee des gemeinsamen Kochens der sechs Waldviertler Spitzenköche dürfte Mehrwert haben: „Es wäre toll, wenn wir das nächste Jahr bei

einem anderen Kollegen wiederholen könnten“, sagt Hölzl. Im Dorfwirt soll es auch nächstes Jahr wieder ein kulinarisches „Festival“ geben, Details seien in der Ausarbeitung.

Was die anderen aufgetischt haben? Den Start zum Sechsgang-Menü nach einem Gruß aus der Küche machte Matthias Ambrozy mit einer Gänseleber zu Bitterschokolade, Feige und Brioche. Ambrozy hat vor elf Jahren die Gastwirtschaft seiner Eltern in Nondorf übernommen. Sein Motto: Tradition trifft Moderne. Besonders gerne lässt er dabei das Waldviertel auf Asien treffen.

René Zimmermann ließ eine Vichyssoise mit Fisch, Karpfenkaviar und Maggikraut servieren. Erste Schritte als Koch machte er vor über 25 Jahren im Feriendorf, danach arbeitete er in Deutschland, Norwegen und Spanien. Von Kautzen aus setzt er auf eine Farm-To-Fork-Philosophie, die er in einer auf meinem über 100 Jahre alten Bauernhof im Wald-

viertel um. Ich gründete Kochschule und Pop-ups.

Traditioneller wurde es bei Renate Stadlhofer: Die gebürtige Steirerin führt seit 2016 mit Rudolf Hirsch das Lokal „HIRSCH28“ in Groß Gerungs. In den vergangenen Jahren wurden einige Auszeichnungen errungen. Stadlhofer kredenzt Krenfleisch vom Wels mit Wurzelgemüse.

Es folgte Alexander Thalers Lammauch mit goldener Beete. Er ist seit 2020 Küchenchef im Gasthaus Thaler in Großotzen, bringt dort seither seine Erfahrungen aus den Küchen vom Landhaus Bacher und Schloss Schauenstein in der Schweiz ein – modern und stets präzise. Den Abschluss nach Klaus Hölzls wildem Surf & Turf übernahm „Foggy Mix“-Küchenchef Bernhard Zimmerl. Von ihm gab es „Schokoladenluft“ rund um Ziegenmilch, Popcorneis und rehydrierte Kirschen. Sein Beruf führte ihn bis in die USA. Mit dem Foggy Mix in Waidhofen rangiert er regelmäßig bei Gault Millau, Falstaff & Co. ●