

LITSCHAU

Von null an die Spitze im Bezirk

Freude bei Dorfwirt-Küchenchef Klaus Hölzl über zwei Gabeln im Falstaff-Guide. **S. 11**



Foto: privat

IM FALSTAFF-GUIDE

Dorfwirt: Von 0 zur Nummer eins im Bezirk

Freude im Team um Küchenchef Klaus Hölzl über zwei Gabeln. Je eine Gabel auch für Ambrozy, Hopferl, Stern & Kaufmann.

VON MARKUS LOHNINGER

BEZIRK GMÜND Der Falstaff-Restaurant-Guide 2024 ist da – und bringt im oberen Waldviertel eine Überraschung: Der Dorfwirt im Theater- und Feriendorf Königsleithn in Litschau schaffte es mit 85 der 100 möglichen Punkte von null auf zwei Gabeln – und kürte sich zur Nummer eins im Gmünder Bezirk!

„Bestätigung für unseren Weg.“

„Wir haben uns alle wahnsinnig gefreut, auch ich persönlich. Wir hatten nicht mit dieser Auszeichnung gerechnet, sehen sie aber als Bestätigung für unseren Weg und als zusätzliche Motivation“, sagt Küchenchef Klaus Hölzl. Hölzl, der vor wenigen Tagen erst die begehrte Plakette als „NÖ Wirtshauskultur“-Be-

trieb entgegennehmen hatte dürfen, freut sich auch deshalb besonders, weil man keinerlei Aktivitäten in Richtung Bewertungen für den Guide gesetzt habe. – Die Jury setzt sich aus über 20.000 registrierten Falstaff-Mitgliedern zusammen, die nach Besuchen in Restaurants und Gasthäusern in ganz Österreich Bewertungen abgeben.

Bodenständiges & Modernes kombiniert. Wann Mitglieder auf ihrer kulinarischen Entdeckungstour in Litschau waren, das weiß Klaus Hölzl nicht. Einen Rückschluss lässt nur die im Guide explizit empfohlene Kimchi-Roulade zu, „die hatten wir eigentlich nur kurz im Winter auf der Karte“, schmunzelt



▲ Freude im Dorfwirt-Team über zwei Gabeln im neuen Falstaff-Restaurant-Guide: Luana-Helga Quenzer, Fadhil Bakar Ali, Marianne Worresch, Renata Stoidlova, Elena Kolarova, Küchenchef Klaus Hölzl und Kevin Quenzer (v.l.).
 Foto: privat



▲ Matthias und Petra Ambrozy: Großes Lob und 84 Punkte.
 Foto: Karl Tröstl (Archiv)



▲ Monika und Josef Hag: Das Hopferl „verteidigte“ die 84 Punkte.
 Foto: Karl Tröstl (Archiv)

aus: „Die ganze Welt vereint in Ambrozys Küche!“

Hopferl wiederholte Vorjahres-Erfolg. Ebenfalls 84 Punkte und eine Gabel gab es für Monika und Josef Hag vom Gmünder Stadtwirtshaus Hopferl – sie verteidigten die im Vorjahr erstmals erreichte Punktezahl erfolgreich. Hier wird neben der Waldviertler Küche für eher „Unterhopfte“ die Auswahl an „Kreativbieren“ hervorgehoben.

er. Generell gewürdigt wird die von ihm in eine „traditionelle Küchenlinie“ eingebrachte „neue Dimension, indem er bodenständige Elemente mit modernen Einflüssen kombiniert“.

Jetzt auch Krönung mit Haube? Der Waidhofner kam im Herbst 2022 als 30-Jähriger zum Dorfwirt, hatte da schon einige Erfahrungen und Erfolge im Gepäck: bester Koch-Lehrling Österreichs 2011, Stationen unter anderem im Ikarus (Hangar 7) in Salzburg, zweimalige Krönung mit einer Haube im Gault&Millau (2018, 2021). Dem Gesetz der Serie folgend wäre nach drei weiteren Jahren also eigentlich heuer die dritte Haube fällig.

Ob Hölzl seine nächste Haube nun nach Litschau bringt? Vieles hänge von den Testern ab, sagt er, man könne schwer da-

rauf hinarbeiten. Er will das auch gar nicht: „Priorität hat die Arbeit für die Gäste, nicht für eine Auszeichnung. Wir möchten einfach einen guten Job machen.“ Wie er diesen Job versteht, das stellte er 2023 mit der Reihe „Koch.Köpfe“ unter Beweis: Er brachte dazu jeweils sechs Spitzenköche zum gemeinsamen Kredenzen von 6-Gang-Menüs zusammen.

Einer davon war Matthias Ambrozy von der Gastwirtschaft in Nondorf. Der erreichte im Falstaff-Guide heuer 84 Punkte – einen weniger als im Vorjahr, wodurch er von der damals erstmals errungenen zweiten Gabel wieder auf eine reduziert wurde. Das Lob im Guide fällt für Matthias und Petra Ambrozy angesichts der Vielfalt in der Küche trotzdem überwältigend

Gabeln auch für Stern & Kaufmann. Mit einer Gabel und 81 Punkten werden zudem der Stern in Gmünd (-1 zu 2023) und das Gasthaus Kaufmann in Litschau geführt. Nicht mehr dabei ist das legendäre Gasthaus Perzy in Rottal, das 2023 noch mit einer Gabel geflistet war, während des Jahres aber den regulären Betrieb einstellte. Mit 79 Punkten schaffte es aus dem Bezirk noch das Hausschachen in Weitra mit einer Empfehlung in den Guide, die Gabel wurde um einen Punkt verpasst.

Bewertet werden für den Guide die Küche mit maximal 50 Punkten, Service und Weinkarte mit je 20 möglichen und das Ambiente mit bis zu zehn Punkten. Bundesweit sind mehr als 2.000 Lokale gelistet. ●