

# Servus

*in Stadt & Land*



**Schönes weites Land**  
Lenz von Donau bis Ötscher



**Blühendes Paradies**  
Im Reich der Mostprinzessin

🐣 EINFACH . GUT . LEBEN 🐣



**DIE KRAFT  
DER KNOSPEN**  
*Einfache Rezepte für  
Ihre Verjüngungskur  
aus der Natur*

**APRIL**  
04/2017  
EUR 4,60

**SCHÖNES FÜRS  
OSTERNEST**

EIER VERZIEREN MIT  
WACHSBATIK:  
DIE SCHRITT-FÜR-SCHRITT-  
ANLEITUNG

**GUT IN FORM**  
*Beeteinfassungen mit  
Buchsbaum, Sträuchern  
und Kräutern*

**Ein Fest der  
LEBENSFREUDE**  
*Grüne Küche mit Spinat & zauberhafte Deko-Ideen für die Familientafel*



26



92



64



110

# Inhalt

## APRIL 2017

### NATUR & GARTEN

- 16 **Mit weitem Blick**  
Ein Streifzug in Panoramabildern durch Niederösterreich.
- 26 **Der Kindertraum vom Schrebergarten**  
Am Wiener Satzberg hat Gartenfee Christl Cecerle ihr blühendes Glück gefunden.
- 36 **Wie man im Beet die Fassung bewahrt**  
Ewig grüner Buchsbaum, würzige Kräuter, duftende Sträucher – mit diesen Pflanzen lassen sich Blumenrabatten und Wege abgrenzen.
- 144 **Frühlingsymphonie**  
Der Wald ist jetzt Bühne für ein Schauspiel des erwachenden Lebens. Wir zeigen, was im Forst passiert.

### KÜCHE & SPEIS

- 56 **Die Wunderwurzel**  
Mit seiner feinen Schärfe ist der Ingwer ein Gewürz-Tausendsassa.
- 62 **Wiener Schinkenfleckerl**  
Das Gasthaus Grünauser serviert den Klassiker überbacken und mit Jägersalat.
- 64 **Der grüne Trumpf**  
Ein Blatt sticht immer: Spinat ist gesund, aromatisch, vielseitig – und schmeckt Buben, Damen und Königen.
- 72 **Eingesetzte Eier**  
Sie gab es im Traisental meist dann, wenn überraschend Besuch kam.
- 74 **Ein Schluck Wiener Seele**  
Oliver Goetz und Christian Schrödl setzen die Kaffeetradition der eigenen Röstung auf der Wieden fort.

### WOHNEN & DEKO

- 82 **Bequemer geht's nicht**  
Wir bauen einen Schubladen-Hocker zum Beinehochlegen.
- 84 **Nach dem Mauerfall**  
Wie sich ein dunkles Salzschiffer-Haus in Gmundens Altstadt in ein helles Domizil verwandelte.
- 92 **Brot und Spiele**  
So wird ein altes Jausenbrett zum „Mensch ärgere Dich nicht“.
- 96 **In Schale geworfen**  
Am Osterstrauß von Regina Hettegger hängen Eier-Kunstwerke – nach traditionellen Vorbildern verziert.
- 104 **Osterhas, ich zeig dir was**  
Deko-Ideen, mit denen das Osterfest zum Oohhhsterfest wird.





16



148



122



104

## LAND & LEUTE

### 112 Auferstehung im Kerzenschein

In der Franziskanerkirche von Schwaz gibt es Tirols größtes Ostergrab zu bestaunen.

### 122 Von Brettern, die die Welt bedeuten

Der Wiener Restaurator Thomas Reiner lässt antikes Parkett in neuem Glanz erstrahlen.

### 132 Scherben für die Ewigkeit

In ihrer Werkstatt in Ottakring trotzt Hedwig Rotter kurzen Moden und formt schöne Dinge aus Porzellan.

### 140 Das heilende Haupt

Im Kärntner Bergdorf Pleßnitz werden sagenumwobene Heilkräfte mit lärmendem Spektakel bewahrt.

### 152 Wo der Bartl den Most holt ...

Das Obst-Hügel-Land ist jetzt im Frühling ein blühendes Paradies. Eine Reise in Oberösterreichs Mitte und zu Menschen, die die ihre gefunden haben.



### Dossier: Die starke Kraft der zarten Knospen

Die Wiederentdeckung der alpenländischen Knospenarznei. Plus: Rezepte für eine Verjüngungskur aus der Natur. *Ab Seite 46*

## STANDARDS

- 3 Vorwort
- 6 Postkastl
- 8 Mundart: Lamm
- 10 Servus im April
- 24 Der Garten-Philosoph: Das große Erwachen
- 32 Unser Garten
- 34 Mondkalender
- 42 Natur-Apotheke: Lungenkraut
- 44 Was unserem Körper jetzt guttut
- 94 Einfach schön wohnen: Dekotipps für den April
- 110 Schönes für daheim
- 130 Kannst dich noch erinnern? Diesmal: Lassie – zum Heulen
- 148 Hund & Katz
- 168 Michael Köhlmeier: Das Kasmandl
- 174 Doris Knecht zwischen Stadt & Land
- 180 ServusTV: Sehenswertes im April
- 184 Das Leben in alten Zeiten: Besuch bei Göd und Godn
- 186 Worauf wir uns freuen / Impressum

# Wo DER BARTL DEN MOST HOLT...

... muss es viele Bäume geben. Und das tut es, im Naturpark Obst-Hügel-Land in Oberösterreichs Mitte. Ein Besuch bei Äpfeln, Birnen, Kirschen, Marillen und Menschen, die in diesem Schlaraffenland leben.

TEXT: SILVIA PFAFFENWIMMER FOTOS: ROBERT MAYBACH



Der Blick geht weit,  
das Herz geht auf:  
Zur Baumblüte ist es im  
Obst-Hügel-Land am  
schönsten. Die Hügel rund  
um den Ort Scharten (im  
Bildhintergrund) können  
zu Fuß oder auch mit dem  
Rad erkundet werden.





**I**hn knorrig zu nennen wäre arg untertrieben. Vom Fuß bis zur astlosen Krone hohl, die morschen Reste tapfer gegen den Wind gestemmt, steht er da. In seinem schorfigen Bauch laufen Ameisen auf und ab, um seinen Stamm wächst das Gras in langen Büscheln. Blühendes Leben schaut anders aus. Und doch: Ganz oben streckt sich ein neuer Zweig dem Himmel entgegen, unbekümmert, sorglos und über und über mit weißen Blüten bedeckt.

„Ja, auch alte Herren wie dieser müssen Platz haben in unserer Kulturlandschaft“, sagt Rainer Silber und zeigt auf die betagte Kirschbaumallee, die sich hinter seinem Rücken hügelabwärts zieht. Als Geschäftsführer des Naturparks Obst-Hügel-Land ist sein Blick geschärft für das Vergängliche, Zurückgedrängte, vom Verschwinden Bedrohte. Es mit dem Hier und Heute zu verbinden ist nicht immer ganz leicht. Denn nur schön zu sein ist nicht genug für einen Baum in einer Region, die vom Obstanbau lebt.

Nur einen Kirschkernwurf entfernt wächst die Zukunft. Lange, wie mit dem Lineal gezogene Baumreihen, oft eingezäunt und mit Netzen verhüllt, die verhindern sollen, dass Vögel oder die gefürchtete Kirschessigfliege sich über die Früchte hermachen. Seit einigen Jahren werden Kirschen, Marillen, Zwetschken, Äpfel und Birnen in solchen Plantagen angebaut; sie sind leichter zu beernten und vor allfälligen Widrigkeiten zu beschützen. Jetzt im April liegen die Anlagen wie pastellfarbene Teppiche über dem hügeligen Land und geben ihr etwas Verträumtes.

Rudi Wiesmayr vom Meindlhumerhof hat für solch poetische Anwandlungen momentan wenig Zeit. Tag für Tag ist er draußen zwischen seinen Bäumen und schaut nach dem Rechten. Der Frühling ist eine heikle Zeit, ein Spätfrost kann die ganze Ernte vernichten. Erst im Vorjahr sind ihm ein Großteil der Marillen und Kirschen erfroren. Heuer schaut es bislang gut aus, die Bäume rund um den mächtigen Hof stehen in voller Blüte.

#### EINE GEGEND, SÜSS WIE IHRE KIRSCHEN

Zwölf verschiedene Kirsch- und acht Marillensorten bauen Rudi und seine Frau Heidi an. Zur Erntezeit wühlt es am Hof und in den Obstgärten nur so vor Helfern; eine geschäftige Zeit auch für Heidi Wiesmayr, die aus den Früchten köstliche Marmeladen, Gelees und Säfte macht. Verkauft werden Kirschen und Co ab Hof, in Geschäften und auf Märkten. „Ich kann mich aber noch gut an die Zeit erinnern, als wir das Obst nach der Ernte im Vorhaus einfach auf Decken und Tücher geschüttet haben. Dann sind Hoteliers und Gastronomen aus Salzburg gekommen und haben alles quasi vom Leintuch weg gekauft“, sagt Rudi.

Tatsächlich war „die Scharthen“, die nicht nur den gleichnamigen Ort, sondern die ganze Gegend rundherum meint, schon in den 1930er-Jahren bekannt für ihre süßen Kirschen. Städter aus dem nicht weit entfernten Wels und Linz kamen, um sonntags hier spazieren zu gehen und ➔



**Oben: Rudi und Heidi Wiesmayr beim Gang durch ihren Kirschgarten am Kronberg. Jedes Jahr heißt es bangen, ob nicht der Frost zur Unzeit sein Mäntelchen über die Baumreihen legt. Dann ist es nämlich schnell vorbei mit der Pracht und der Aussicht auf eine gute Ernte.**

**Mitte: Schätze aus der Scharthen, von Heidi Wiesmayr für den Winter haltbar gemacht - Säfte, Gelees und Marmeladen.**



**Unten: Rainer Silber kennt den Naturpark wie seine Westentasche, staunt aber immer noch über die Vielfalt, die dieser fruchtbare Landstrich hervorbringt.**

Behütet vom Kirschbaum,  
flattert die Wäsche im Wind,  
und auch die Seele hat hier  
ein feines Plätzchen zum  
Baumeln. „In der Roithen“  
nennen die Einheimischen  
diesen schönen Fleck in  
der Gemeinde Scharten.

**Unter dem schützenden Dach  
der Weiden duckt sich das so-  
genannte Baumhaus von Franz  
Weiß in die Landschaft. Der Blick  
aus dem Obergeschoß gab einst  
den Ausschlag für den Kauf des  
fast 150 Jahre alten Hauses.**



sich vor dem Heimfahren mit saftigen „Kersch“ einzudecken. Nicht immer taten sie das bei den Bauern vor Ort: Viele bedienten sich auch direkt an den Kirschbäumen. Eine Handvoll wurde von den meisten Bauern als lässlicher Mundraub toleriert; Bäume gab es ja genug in der welligen, an die Toskana erinnernden Landschaft.

Jene aber, die sich ungehemmt die Taschen füllten, bekamen Probleme mit den Kirschhütern: Diese saßen zur Erntezeit in einfachen Holzhütten – den „Kerschwachterhäusln“ – und stellten allzu freche Diebe. Auch gefräßige Vögel wurden von den gestrengen Hütern in die Flucht geschlagen. Wer durch die Landschaft streift, kann da und dort noch so ein Kirschhüterhaus entdecken; auf die Lauer legt sich heute dort aber niemand mehr.

Über Jahrzehnte blieb die Landschaft, wie sie war, ehe es in den 1960er- und 1970er-Jahren zu einer „Modernisierungswelle“ kam, wie Rainer Silber es nennt. Weil sie leichter zu beernten waren, wurden statt der bisher üblichen Hochstämme niedrigere Viertelstämme mit großer Krone gepflanzt. Um die Jahrtausendwende kamen schließlich die großen Plantagenflächen auf. Die Bäume schrumpften noch einmal, sind höchstens drei Meter hoch.

Als Scharthen und der Nachbarort St. Marienkirchen an der Polsenz 2005 zum Naturpark Obst-Hügel-Land erklärt wurden, hatte man ein klares Ziel vor Augen: Man wollte die für das Alpenvorland so typische Kulturlandschaft erhalten und weiterentwickeln. Alte Bäume durften bleiben, neue wurden und werden nachgepflanzt. Das hat nicht nur hehre, sondern auch ganz handfeste Gründe: Die Wurzeln der Bäume sichern die Hänge aus Schlier, die bei zu viel Regen gern einmal ins Rutschen kommen. Außerdem geben die Streuobstwiesen vielen Tieren eine Heimat.

#### DER BLUMENMALER UND SEIN BAUMHAUS

Auch Franz Weiß hat sein Zuhause in der Scharthen gefunden. Eine blühende Kirschbaumreihe führt zum Haus des Malers in der kleinen Ortschaft Finklham. Vor 20 Jahren ist er mit seiner Frau Gerwid hierhergezogen und hat das „Baumhaus“, wie er das verwachsene Gehöft gern nennt, Schritt für Schritt renoviert. Im Erdgeschoß liegt das Atelier des Malers. Hier entstehen seine großformatigen Bilder, die stets nur ein Thema haben: Blumen. Blumen in Blau, Gelb, Rot, Grün und Weiß, ganz viel Weiß.

Anfangs, erzählt der Mittsechziger, sei er für seine „Bleamalbilder“, die er ausschließlich in Öl malt, oft belächelt worden. Heute stellt Franz Weiß rund um den Globus aus, seine Bilder hängen in Barcelona genauso wie in London. Gemalt werden sie auf dem farbbeklecksten Boden im Atelier. Franz Weiß braucht nicht nach draußen zu gehen, um zu sehen. Seine Motive entstehen im Kopf. Auf dem Papier sind sie zunächst abstrakt, erst am Schluss setzt Franz mit ein paar Pinselstrichen die Blumen oben auf. Bis zu einem halben Jahr malt er an einem Bild. „Ich mag, dass es so langsam geht“, sagt der Maler, denn immerhin müsse in jedem Bild ein ganzes Leben drinnen sein. „Werden, Wachsen und Vergehen.“

Es ist dieser Kreislauf, der auch die Obstbauern Tag für Tag begleitet. Das milde Klima kann über Nacht seine weit aus weniger freundliche Seite zeigen und die Bemühungen eines ganzen Jahres zunichtemachen. Der Obstanbau war daher lange nur ein Nebenschauplatz, Viehwirtschaft ➔



**Oben: Franz Weiß mit Hündin Lissy vor seinem Haus in Finklham. Früher gaben der Maler und seine Frau große Atelierpartys, für die sie - wenn's sein musste - auch schon das halbe Haus ausräumten. Heute gehen es die beiden ruhiger an, Besucher sind nach Voranmeldung aber jederzeit willkommen.**



**Rechts: Franz Weiß malt oft Monate an einem Bild. In den Pausen ruhen sich die Pinsel in Gläsern aus.**

**Rechts: Scharthen hat zwei Kirchen - eine katholische und eine evangelische. Die Toleranzkirche (Bild) in Unterscharthen steht auf den Grundfesten des allerersten evangelischen Bethauses, das im Jahr 1782 in Oberösterreich gebaut worden ist.**



---

WEISSE BLÜTENTEPPICHE  
LIEGEN AUF DEN HÜGELN.  
UND DARUNTER?  
NICHTS ALS HEILIGE RUH.

---



**Die Landschaft gab der Gegend ihren Namen: Eine Scharte ist eine Einkerbung. Das ständige Auf und Ab hat schon so manchen Wanderer verwirrt - aber wenn's wo so schön ist, nimmt man einen kleinen Umweg gern in Kauf.**





und Ackerbau sicherten die Existenz. Heute übernehmen auf den schwer zugänglichen Hängen Schafe das Stutzen der Wiesen; aber auch exotische Yaks wurden hier schon bei der Mahd gesichtet.

Die Schafe von Eva und Alfred Wahlmüller in St. Marienkirchen an der Polsenz sind zwar nicht unbedingt exotisch, aber doch aus dem Süden zugezogen: Kärntner Brillenschafe, die aus kohlschwarz umrandeten Augen in die Welt schauen und jetzt, zu Ostern, wieder vom Stall ins Freie dürfen. Die Brillenträger arbeiten für freie Kost und Logis und sorgen dafür, dass die Wiesen rund ums Haus stets ordentlich frisiert sind.

Bevor die Wahlmüllers aufs Schaf kamen, standen Milchkühe und Stiere im Stall. Weil aber Eva und Alfred den Hof nur mehr im Nebenerwerb bewirtschaften, sattelten sie um. Hin und wieder muss ein Lämmchen mit der Flasche aufgezogen werden, weil die Mutter es nicht haben will. „Den Flaschenkindern geben wir einen Namen, alle anderen heißen einfach Mecki“, erzählt Eva. Anders wäre es bei 45 Mutterschafen, 30 Jungtieren und einem Bock wohl auch gar nicht möglich. Und vermutlich fällt so auch der Abschied leichter, wenn die Lämmer mit vier oder fünf Monaten an den Schlachter verkauft werden.

Kein schöner Gedanke, da lässt man den Blick doch lieber ein wenig über die sattgrünen Hügel wandern und nippt am selbst gemachten Most, den Eva Wahlmüller ihren Gästen kredenzt. Während Scharten vor allem für seine Kirschen und neuerdings auch für seine Marillen bekannt ist, steht das benachbarte St. Marienkirchen seit jeher für Äpfel und Birnen. „Der Most baut den Hof“, hieß es hier lange Zeit. Tatsächlich verdienten sich die Bauern mit dem Verkauf des süffigen Getränks ein schönes Zubrot. Man sieht es noch heute an den stattlichen Vierkantern, die sich an die Hänge schmiegen und auf den Anhöhen thronen.

Mit dem Frühling zieht die Zeit der kleineren und größeren Mostkosten ins Land; jetzt kommt ans Tageslicht, was den Winter über in den Kellern und Fässern vor sich hin reifte. Die Mostkosten in Scharten und Samarein, wie St. Marienkirchen von den Samareinern genannt wird, sind besonders traditionsreich und entsprechend gut besucht. Seit fünf Jahrzehnten werden hier Jahr für Jahr die besten Moste gekürt und die Auszeichnungen mit royalem Glanz veredelt: Die Eferdinger Mostprinzessin Vanessa überreicht die begehrten Medaillen an die Sieger.

#### EINMAL MOSTPRINZESSIN SEIN

„Das ist schon eine super Lebenserfahrung“, meint die 18-Jährige, die außerhalb ihrer Dienstzeiten als Durchlaucht die Modeschule im nahen Linz besucht. Im Amt trägt die Prinzessin Dirndl, Schärpe und eine mit bunten Steinen besetzte Krone, die mit ihren feuerroten Haaren um die Wette funkelt. Im Frühling hat Vanessa so gut wie kein freies Wochenende, neben den Mostkosten gilt es noch weitere offizielle Termine wahrzunehmen. Die Kirschblütenwanderung etwa, die jedes Jahr im April tausende Wanderer in die Scharten lockt.

Mitunter passiert es, dass die Kirschen allzu forsch vorpreschen und ihre Blüten schon abgeschüttelt haben, wenn die Wanderung stattfindet. Die Natur hält sich eben an keinen von Menschen diktierten Terminkalender. Die Wanderer nehmen es gelassen und kommen trotzdem ➔



**Oben:** Zwei Jahre lang darf sich Vanessa Ehregruber „Mostprinzessin“ nennen. Ihre Reichsinsignien sind Dirndl, Schärpe und die Krone, die Apfel, Birne und Mostkrug in sich vereint.

**Mitte:** Das Mostmuseum von St. Marienkirchen ist in einem 300 Jahre alten Getreidespeicher daheim. Mit alten Fässern, Mühlen, Pressen und anderen Gerätschaften wird die lange Geschichte dieses Getränks lebendig.



**Links:** Knapp eine Woche alt ist das kleine Kärntner Brillenschaf am Arm von Eva Wahlmüller. Sie und ihr Mann Alfred züchten diese fast vergessene Rasse seit rund 15 Jahren.



---

DER GERADE WEG  
IST NICHT ZWINGEND  
DER SCHÖNSTE.  
IN WAHRHEIT IST ES  
MEIST UMGEKEHRT.

---

**Ein Kind passt noch rein: Der Naturpark ist für die Taferklassler der Volksschule Scharten Spielplatz und Klassenzimmer zugleich.**



in Scharen – Blüte hin oder her. Denn schön ist es hier immer, selbst wenn's regnet.

Manche suchen in den ausgedehnten Streuobstwiesen ganz gezielt nach alten Obstsorten. Nach der Reinkirsche etwa, einer fast schwarzen Kirsche für Strudel und den „Bunkel in der Rein“. Die dunkle, saftige Frucht färbt den Teig rot. Da und dort findet man auch noch die Vogelkirsche, die als Mutter aller Kirschen gilt und deren kleine, bittere Früchte hauptsächlich aus dem Kern bestehen. Auch wachsen im Obst-Hügel-Land noch einige Apfelsorten, nach denen man im Supermarkt vergeblich sucht. Der Weberbartl etwa, ein besonders guter Mostapfel, den ein gewisser Bartholomä Reiter aus St. Marienkirchen gezogen haben soll, weil er sich – so die Überlieferung – „viel mit dem Obstbau beschäftigte und wohl auch einen guten Trunk liebte“.

Auch Gudrun Fuß und Otto Partinger wissen viel über die Natur im Obst-Hügel-Land zu erzählen. Beide engagieren sich im Naturpark, sie als Naturführerin, er als Imker. Wer sie auf ihren Ausflügen begleitet, versteht, warum es so wichtig ist, diese Landschaft zu erhalten.

#### **AUF SCHATZSUCHE IM NATURPARK**

Gudrun ist Ökologin und leistet quer durch alle Altersgruppen Aufklärungsarbeit. Heute führt sie eine Volksschulklasse durch einen alten Obstgarten, lässt die Kinder nach Insekten Ausschau halten, auf Bäume klettern und Fledermaus spielen. „Die Kleinen sind fast immer mit Feuereifer bei der Sache. Und die Größeren, die schon ein bisschen schwerer zu motivieren sind, schicken wir mit GPS-Geräten auf Schatzsuche durch den Naturpark.“

Sehen und lernen kann man im Naturpark rund ums Jahr: Im Frühling und Sommer werden Wildkräuter gesammelt und Streuobstwiesen erkundet; im Herbst wird Obst geklaubt und Saft gepresst; und im Winter werden Bäume geschnitten und Meisenknödel gedreht.

Auch Imker Otto Partinger ist beinahe täglich draußen bei seinen Bienen. „Wenn mir mit 18 jemand gesagt hätte, dass mir die Imkerei einmal so taugt, wäre ich nicht Polizist geworden“, meint der kräftig gebaute Bienenvater. Gerade ist er dabei, seine 40 Bienenvölker frühlingsfit zu machen. Seine Damen danken es ihm mit viel Fleiß und der einen oder anderen Überraschung. Einmal habe er einen rubinroten, nach saftigen Kirschen schmeckenden Honig geerntet. Weil es damals weit und breit keine Blüten gab, hatten die Bienen in ihrer Not den Saft aufgeplatzter Kirschen in den Stock getragen.

Gemeinsam mit einem Imkerfreund hat Otto Partinger einen Bienenlehrweg mit Schautafeln, zwei Bienenstöcken und einem kleinen Museum angelegt. Im Naturpark weiß man die Arbeit der Imker zu schätzen. „Denn gäb's keine Bienen, hätten wir nur die Hälfte des Ertrags“, ist Otto überzeugt.

Bewusstseinsbildung ist auch das Ziel des Obstlehrgartens in St. Marienkirchen. Mehr als 180 Apfel-, Birnen-, Kirsch- und Zwetschkenbäume stehen hier, alles alte und zum Teil vergessene Sorten. Goldrenette von Blenheim, Geheimrat Oldenburg, Madame Verte und Herzogin Elsa teilen sich den Platz mit den bürgerlichen Damen und Herren Erbachhofer, Maschanzker, Charlamowsky und anderen Obstgartenbewohnern. Regelmäßig gibt es Verkostungen, Pflanzaktionen und Kurse zum Obstbaumschnitt. ♦



**Oben und rechts: Imker Otto Partinger bei der Arbeit mit seinen Bienen. Sie finden im Naturpark beste Bedingungen vor und danken es ihm mit feinem Honig. Mit einem Kollegen hat er einen Bienenlehrpfad gebaut, der Vorbeikommenden das Thema näherbringt.**

**Unten: Ökologin Gudrun Fuß ist zu jeder Jahreszeit im Naturpark unterwegs. Meistens führt sie dabei Gruppen durch die wellige Landschaft und zeigt auf unterhaltsame Weise, wie wichtig es ist, dieses Naturjuwel zu erhalten. Im Frühling und Herbst ist besonders viel los.**





**Oben und links: Wer bei der Spitzwirtin einkehrt, nimmt eine Auszeit von der Welt. Zwischen Obstbäumen, Buchskugeln und Hortensienbüschen sitzt man im Grünen und lässt sich von der charmanten Wirtin beraten, was Küche und Keller so hergeben. Gekocht wird regional und saisonal, aber immer mit Pfiff und überraschend.**

**Unten: Renate Stain gab ihren Job als Pressefrau auf, um das Gasthaus der Eltern zu übernehmen und in neue Zeiten zu führen. Mama Sieglinde ist nach wie vor für Jause und Fleischgerichte zuständig, Renate Stain für Suppen und Vegetarisches. Und die Torten der Spitzwirtin sind sowieso Legende ...**



Auch Renate Stain hat ihr Herz an die alten Sorten verloren. Jedes Jahr stockt die Wirtin den Obstgarten rund um ihr lauschiges Wirtshaus um 20 Bäume auf. Mitten im Forst, genauer gesagt in der Ortschaft Forst, steht ihr Gasthaus-Juwel. Wer einmal bis hier hergefunden hat, will so schnell nicht wieder weg. Zu schön ist die Lage, zu gut ist das Angebot aus Küche und Keller. Der hausgemachte Most kommt im schlanken Glas, die Karte ist klein und fein, Renates Kuchen sind weitem bekannt. „Schick“ sei ihr Haus dennoch nicht, meint die Wirtin, „aber g’schickt“.

#### **VOM SPITZWIRT ZUR SPITZWIRTIN**

Der „Spitzwirt“, der mit seiner Übernahme durch Renate Stain zur „Spitzwirtin“ wurde, ist eine Institution. 1876 wurde das „Wirtshaus im Wald“ eröffnet, seit 1930 ist es im Familienbesitz; hier kehrten die Sonntagsausflügler schon ein, als es noch kein Auto gab, um damit aufs Land zu fahren. An schönen Tagen sind die Tische im Garten schnell besetzt – und weil man ja eigentlich nicht mehr wegwill, mitunter durchgehend bis zur Sperrstunde abends um zehn.

Wer dann spät, aber doch in der Dämmerung über die Hügelkuppen nach Hause fährt, spürt die stille Kraft dieser Landschaft und weiß, dass er sicher wiederkommen wird. Und sei’s nur, um ein paar Kirschen von den Bäumen zu stibitzen. ☘

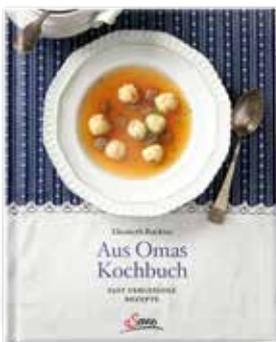


# Jetzt Servus-Abo bestellen!



12 Ausgaben +  
Gartenwerkzeug-Set  
**€ 45,90**  
Kostenlose Lieferung

Abo mit Wunschprämie – jetzt einfach bestellen:  
per Telefon: **01/361 70 70-700**, per E-Mail: **abo@servusmagazin.at**  
oder im Internet: **servusmagazin.at/abo**



Jahresabo (12 Ausgaben) +  
Buch „Aus Omas Kochbuch“, € 45,90



Jahresabo (12 Ausgaben) +  
Servus-Kochschürze, € 45,90



Kurzabo (3 Ausgaben) +  
Gewürz-Gänse, € 11,90