

Erdbeeren mit Spinat Und mit Wirtshauskultur

Im Winter – bis in den April hinein – führt Hannes Katzenschläger auch Kochkurse. Der diplomierte Küchenmeister kocht mit Gästen und mit Köchen.
Das folgende Rezept hat er für die Mitglieder der niederösterreichischen Wirtshauskultur.

- Erdbeeren mit Spinat**
- 300 g zarte Spinatblätter
 - 250 g Erdbeeren, kleine Fritsche
 - 1 kleine rote Zwiebel, kleinwürfelig geschnitten
 - 1 Esslöffel Pistazienkerne gehackt
 - 1 Knoblauchzehen
 - 3 Teelöffel Olivenöl
 - 2 Esslöffel Schlagobers
 - 1 Prise Muskatnuss
- Spinat waschen und blankhieren. Zwiebel in Olivenöl anschwitzen, gepresste Knoblauchzehen dazu geben, kurz durchrösten und unter den Spinat heben. Mit Pfeffersauce aufgießen. Erdbeeren und Pistazienkerne unterheben.
- Pfeffersauce**
- 20 g grüne Pfefferkörner
 - 1 Esslöffel Aceto balsamico
 - 2 Esslöffel Apfelszig
 - 1 Esslöffel flüssiger Honig
- 1 Esslöffel Rieslingsef
→ 1 Teelöffel Maizena
- Pfefferkörner in 1/2 l Salzwasser zirka zehn Minuten auskochen und abgießen. Alle flüssigen Zutaten mit einem Schneebesen glatt rühren und aufkochen. Mit Maizena binden. Pfefferkörner und Senf unterrühren.
- Steak vom Premilunnd**
- Steak mit Salz, Pfeffer und frischem Thymian würzen, in Olivenöl auf jeder Seite drei Minuten anbraten. In Alufolie hüllen und bei 80 Grad im Rohr drei Minuten rasten lassen. Für unser Rezept-Foto hat Hannes noch eine Kaisergarnale angebraten (mit Limettensaft und Salz gewürzt) und das Ganze mit fritterten Bärlauchblättern dekoriert.
- Dazu passt zum Beispiel ein Zweigeigt Klassik von Münzennieder in Apetlon.



Genießen im Computerschloss
Bekannt ist Hagenberg für alles rund um Computer – für seinen Softwarepark. Dort, wo der vor zwanzig Jahren seinen Anfang genommen hat, lässt sich heute fein speisen.

Hannes Katzenschläger kann sich an die Ruine noch erinnern: Drei, vier Meter hoch lag der Schutt in den Gewölben des alten Eiskellers. Vielleicht hätte es noch ein paar Monate gedauert, vielleicht ein

paar Jahre – dann wäre von Burg und Schloss Hagenberg nur ein Haufen Steine übrig geblieben.

Beim Kirchenwirt, gleich neben dem Schloss, entstand eine Bürgerinitiative, die sich mit dem schleichenden Verfall und dem Abriss des Schlosses nicht abfinden wollte. Und dann war noch der Linzer Universitätsprofessor Bruno Buchberger auf der Suche nach einem Quartier für sein RISC-Institut.

In den nächsten zwanzig Jahren hat sich viel getan: Burg und Schloss wurden saniert und ein paar hundert Meter dahinter wuchs das neue Hagenberg: 2.000 Menschen studieren, arbeiten und wohnen jetzt zusätzlich rund um den Softwarepark.

Beim Schloss selbst ist von dieser Universitätsstadt kaum was zu spüren: Das Schlossrestaurant liegt in einem alten Ziegelgewölbe. Die Terrasse öffnet sich nach Süden zu, zum Tal der Aist. Hier vor den Arkaden lässt es sich schon bald im Frühjahr in der Sonne sitzen.

Die Wirtshäuser sind Geschwister: Hannes & Sybille Katzenschläger. Die beiden sind ganz in der Nähe aufgewachsen – in Götschka, ein paar Kilometer weiter Richtung Freistadt.

Hannes hat zuletzt in Wien gearbeitet, im Palais Ferstl/Café Central. Auch das, was im Schlossrestaurant auf den Tisch kommt, ist „gehobene Küche“. Vor allem aber soll es dieselbe Qualität sein, für die Hagenberg auch früher

bekannt war: Der Hagenberger Schloss-Käse ist vor hundertdreißig Jahren schon in halb Europa mit Preisen ausgezeichnet worden.
Ihren eigenen Schloss-Käse haben Hannes und Sybille noch nicht. Dafür aber Schloss-Sekt – rot aus burgenländischem Zweigelt, weiß aus Grünem Veltliner aus der Wachau; durch Flaschengärung versetzt von der Kellerei Sziget in Jois.
Edelbrände, Liköre und Essig kommen vom Soaninger in Grünbach. Pralinen von der Konditorei Lubinger in Freistadt. Die Weine von der Karte – 100 Sorten von 46 Winzern – gibts auch in der haus eigenen Vinothek zu kaufen.



Katharina Pargfrieder hat viele Jahre den Kirchenwirt in Hagenberg geführt: Damals, als das Schloss noch eine Ruine war. Heute kommt sie gern auf einen Plausch zu den Wirtshäusern ins Schlossrestaurant. Über die vielen jungen Leute im Ort freut sie sich. Und vielleicht hätte sie ja selbst gemstudiert: „Aber da war koa Red“ davon – wir ham a Haus voller Kindergräbt“.

Je nach Platz-Bedarf stehen im Schloss Hagenberg auch der Eiskeller, der Zwinger und der Festsaal zur Verfügung – für Konzerte, größere Hochzeiten, Studentenfeste... Und neben dem Softwarepark gibts auch einen richtigen Park – mit alten Bäumen und Ententeich, mit Blumenbeeten und den Terrassen der früheren Weingärten. Schloss Hagenberg lässt sich auch bestichtigen – zu den Büro-Öffnungszeiten von RISC: Montag bis Donnerstag 8 bis 16 Uhr, Freitag 8 bis 12 Uhr. Über Besuche zu anderen Zeiten und über Führungen weiß der Schlossverein Hagenberg Bescheid – Konsulent Florian Voigt, Telefon 0 72 36/27 59.

Schlossrestaurant

Hagenberg
Hannes und Sybille Katzenschläger
Kirchenplatz 5, 4232 Hagenberg
T/F 0 72 36/315 08
info@schlossrestaurant-hagenberg.at
www.schlossrestaurant-hagenberg.at
RT Dienstag

Gratis Abo!

Ja, ich will die „Beste Seit'n“ der KultWarte gratis abonnieren.

Name

Adresse

Telefon

eMail

Verein der
KultWarte
Hessenplatz 3
4020 Linz



Ausschneiden,
einsenden und
gratis lesen!