

Unter 20 Euro

MEHR KÜCHE FÜR WENIGER GELD



Aus dem Neu Brasilien an der Alten Donau ist endlich **Das Bootshaus** geworden, hinter dem Familie Querfeld steht. Ein netter Ort, an dem guter Fisch serviert wird. **VON KARIN SCHUH**

Es hat ein bisschen gedauert, das Wetter hätte zwischendurch vielleicht schon einmal besser gepasst. Aber jetzt ist es endlich so weit. Das Bootshaus an der Alten Donau hat den Vollbetrieb aufgenommen, nach einer Phase der Verzögerung, in der nur eine Schmalspurvariante mit Kaffee und Kuchen gebohen wurde, gibt es jetzt das volle Programm. Nach den Eishelligen besteht vielleicht die Hoffnung, dass dann auf der Terrasse am Wasser zu probieren.

Denn es ist ein hübscher Ort geworden, eine schöne, große Terrasse am Wasser ist nie verkehrt. Im Inneren macht man ganz auf britischer Ruderclub, mit Chesterfield-Sofa, weißer Holzvertäfelung, Kamin und alten Sportgeräten. Das Lokal ist drinnen auch unter der Woche gut besucht. Draußen wärmen Heizstrahler unter dem Sonnenschirm.

Das kulinarische Konzept umschreiben die Inhaber mit „alles außer Spareribs“, immerhin gibt es die in unmittelbarer Nähe im Strandcafé. Hinter dem neuen Bootshaus stehen Irgmard und Berndt Querfeld, die neben dem Café Landmann neun weitere Gastbetriebe führen. Auf der Karte gibt es von überall ein bisschen was: Club-Sandwich, Steak, Pasta, Risotto und viel Fisch. Es geht übrigens schon mit Frühstück los und auch Mehlspeisen aus „Landmann's feinen Patisserie“ werden geboten. Sehr zu empfehlen ist die überaus stimmige Safran-Fischsuppe (12,90 Euro), in der reichlich Kabeljau, Calamari, Oktopus, Miesmuscheln und eine rote Garnele schwimmen. Auch die Kleinigkeiten, wie drei Sardinen „Bretagne“ gebraten (Wildfang) mit Zitronen-Petersilbutter und Grillzitrone sind köstlich (11,90 Euro). Das dazu gereichte Brot kommt von der Bäckerei Öferl. Club-Sandwich oder Ruderbrot, wie sie hier heißen, sind dagegen ein bisschen fad. Gutes gegrilltes Maishendelfilet, ein paar Salatblätter und getrocknete Tomaten zwischen viel Weißbrot (12,90 Euro). Gut, aber dann doch lieber Fish & Chips (13,90 Euro) mit feinem Kabeljau in dünnem Backteig und einer ordentlichen (offenbar auf Ruderer abgestimmten) Portion Pommes. Dazu ein Achterl Hauswein (Veltliner, Urbanihof, 4,70 Euro) und der Sommer kann kommen.

Das Bootshaus: An der unteren Alten Donau 61, 1220 Wien, Mo bis Fr 11.30-23 Uhr, Sa, So 9-23 Uhr, © 01/24 100 811, www.dasbootshaus.at

Die Presse am Sonntag

Schubert und kosmische Kräfte für die Stuten

Demeter Österreich feiert heuer 50 Jahre. Ein Besuch bei Obmann Andreas Höritzauer, der auf seinem **Wegwartehof** Stutenmilch produziert – und den Tieren auch gern Klassik vorspielt. **VON KARIN SCHUH**

Die Landwirtschaft hat viele Geräusche: Tierlaute etwa oder auch das Rascheln von Ketten, Vogelgezwitscher, das Klappern, das der Wind erzeugt, und natürlich das Tuckern der Traktoren oder das Motorengeräusch einer anderen landwirtschaftlichen Maschine. Schuberts Große C-Dur-Sinfonie zählt wohl nicht zu jenen Tönen, die man in einem landwirtschaftlichen Betrieb erwarten würde.

Es sind aber genau diese Klänge, die in guter Tonqualität zu hören sind, wenn man den Wegwartehof bei Göpfritz an der Wild im Waldviertel besucht. Er liegt gut versteckt am Ende eines kleinen Weges. Eine auf den Boden abgestellte Laterne macht deutlich, dass hier die Sackgasse endet, dass Fahrzeuge abzustellen sind und dass es nur zu Fuß in den Hof geht. Vorbei an Staudengewächsen, wilden Kräutern und

Demeter will mehr sei als bio, es geht um das Ganzheitliche, bis zum Kosmos.

einer alten Holzbank, nähert man sich der Quelle der Musik. Sie kommt nämlich nicht von der linken Seite des Hofes, wo sich der Hofladen und auch die Wohnräume der Menschen befinden. Die Musik ertönt viel eher von der rechten Seite, aus dem Stall, wo die gut 20 Pferde leben und neugierig den Besuch inspizieren.

„Meine Stuten bekommen keine Dauerberieselung, aber hin und wieder hören sie auch gute Musik“, sagt Hofherr Andreas Höritzauer, der gerade aus dem Hofladen kommt. Er leitet nicht nur gemeinsam mit seiner Frau Brigitte El Mongi den Wegwartehof, der sich auf Stutenmilch und Kräuter spezialisiert hat. Höritzauer ist auch Obmann des Vereins Demeter Österreich – was zwar nicht die Musikauswahl für die Pferde, aber doch einen etwas anderen Zugang zur Landwirtschaft erklärt. Während der weltweite Verein Demeter, der auf den Anthropologen Rudolf Steiner zurückgeht, be-



Andreas Höritzauer inmitten seiner Stuten. Als biodynamisches Präparat wird etwa Kuhmist über den



Winter in Hörnern vergraben und dann ins Feld eingearbeitet. Gemolken wird händisch. // Clemens Fabry

reits seit 1924 besteht, feiert Demeter Österreich heuer sein 50-Jahr-Jubiläum. Die rund 230 heimischen Demeter-Mitglieder arbeiten nach den Richtlinien der biologisch-dynamischen Landwirtschaft (siehe unten). Wenn man so will, handelt es sich dabei um eine etwas weiter gefasste oder noch strenger ausgelegte Bio-Landwirtschaft. So ist etwa die ganzheitliche Sichtweise – bis hin zur Berücksichtigung des gesamten Kosmos – ebenfalls fixer Bestandteil der Lehre wie auch der

Einsatz von speziellen Präparaten, wie Kuhmist, der über den Winter in einem Horn in die Erde eingegraben wird. „Konventionelle Landwirtschaft will den Boden nutzen, Biolandwirtschaft will ihn erhalten, und Demeter will ihn entwickeln“, erklärt Höritzauer, mittlerweile in der Stube angekommen.

Mehr Akzeptanz dank Winzern. Er ist sich der Skepsis bewusst, die der biodynamischen Landwirtschaft entgegengebracht wird. Vielen ist das ganze Programm inklusive kosmischem Einfluss und merkwürdigen Herstellungsprozessen für Präparate zu esoterisch (sie werden etwa in einer Maschine in einem Wasserstrudel je eine Stunde in die eine und eine Stunde in die andere Richtung gedreht, um „energetisch aufgeladen“ zu werden). „Vieles können wir auch nicht erklären, aber man merkt einen Unterschied. Wir sind mit der Forschung noch am Anfang“, sagt er. Ein bisschen könne man es mit Empfehlungen eines Mondkalenders vergleichen. Wobei es eben noch ein Stück weitergeht, steht doch eigentlich eine Weltanschauung dahinter. „Es geht darum, eine möglichst stabile Zelle in einem gesamten Organismus zu sein.“ Das gelte für alle Lebewesen und Pflanzen.

„Aber ja, in den 90er-Jahren hatten wir schon den

Nimbus einer Sekte, da war das sehr dogmatisch. Heute ist das anders.“ Heute arbeite man eng mit der Wissenschaft zusammen. Und auch das Bewusstsein in der Gesellschaft hat sich geändert. Ein lebendiger Boden etwa sei heute „state of the art“, früher war es eine Spinnerei. Die Winzer haben einiges zur Image-Aufwertung beigetragen. „Da merkt man den Unter-

schied am deutlichsten. Es gibt halt auch nicht so viele Mehlsommeliers wie Weinsommeliers.“

Für ihn war diese Form der Landwirtschaft früh klar. In der Jugend hat Höritzauer als jüngstes von acht Kindern einer Bergbauernfamilie ein Jahr Sozialarbeit in Chile absolviert. Die vielen Schafe, die dort durch das Ozonloch erblindet sind, waren für ihn ein

Schlüsselerlebnis. Vor 25 Jahren hat er mit seiner Frau den stark verfallenen Hof im Waldviertel gekauft und Stück für Stück aufgebaut. Irgendwann wurde das erste Pferd angeschafft, ursprünglich wollten sie sich auf Ziegenkäse spezialisieren. „Aber wir wollten nicht immer in der Kaskuchl stehen, und Stutenmilch ist wirklich etwas Spezielles.“ So sei das Ganze gewachsen – und genau darum gehe es bei Demeter.

Heute leben hier (neben einem Hengst und den Fohlen) rund 20 Stuten, deren Milch für eine eigene Kosmetiklinie sowie für Kapseln und Pul-

Die Auflagen sind strenger. Und es werden sehr spezielle Präparate eingesetzt.

ver, aber auch für Schokolade verwendet wird. Hin und wieder, wenn ein Tier aus der eigenen Zucht geschlachtet werden muss, gibt es auch Rohschinken, Salami und Cabanossi im Hofladen. Aber auch Kräuter, Getreide und Gemüse werden angebaut. Außerdem werden Seminare abgehalten und Reitwochen für Kinder veranstaltet.

Dass Stutenmilch vor allem für die Kosmetik eingesetzt wird, hat nicht nur wirtschaftliche Zwecke. „Stutenmilch ist ganz anders als Kuhmilch, viel bekömmlicher. Und man kann daraus auch keinen Käse machen.“ Außerdem sind die Mengen im Vergleich zur Kuh extrem gering. Etwa zwei Liter gibt so eine Stute pro Tag, wenn sie dreimal gemolken wird (eine Kuh kommt etwa auf das Zehnfache). Gemolken wird händisch von einem Lehrling, die Stute frisst währenddessen aus einem Kübel. Die anderen warten, bis sie an der Reihe sind, und hören einwilligen Schubert. //

Kochhistorie

VON ANNA BURGHARDT



Panadel

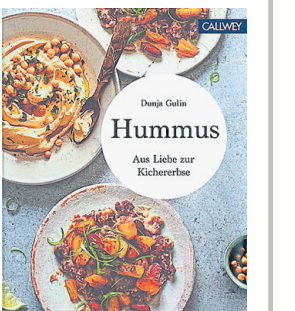
Zubereitung: „Man gibt in ein Reindel ein Stück Butter oder Schmalz, läßt es zerschmelzen, gibt dann klein geschnittene Semmel hinein, röstet sie, daß sie ein wenig Farbe bekommt, gießt eine gute Rindsuppe darauf, gibt ein wenig Muskatblüte dazu, läßt es aufsieden, klopft es mit dem Löffel ab, daß es recht klar wird, und gibt unten und oben Glut, bis es schön braun erscheint. Man kann diese Suppe auch mit einigen Eidottern abgießen.“

Garnierung: Der Panadel bezeichnet die Semmelschnitte, das Panadel die Suppe. Die Historikerin Ingrid Haslinger hat das Rezept aus dem Buch „Der Marianka“ von 1846 in ihr Werk „Die Wiener Küche“ (erschienen bei Mandelbaum) aufgenommen.

Buchtipps

VON KARIN SCHUH

Hummus
Dunja Gulin, Callwey,
129 Seiten, 20,60 Euro



Das Püree aus Kichererbsen hat sich auch hierzu-land zu einem wahren Trendprodukt entwickelt. Selbst Supermarkketten bieten Hummus in verschiedensten Varianten an. Die auf vegetarische Kochbücher spezialisierte Autorin Dunja Gulin hat nun ein Buch herausgebracht, in dem 50 Hummus-Rezepte versammelt sind, wobei es sich nicht nur um eine Verfeinerung des Grundrezepts handelt. Zum Beispiel: Hummus aus gebratenen Pilzen, Hummus auf karibische Art oder aus fermentierten Zutaten, ebenso wie Pita-brot, Roggen-Cracker mit Chiasamen oder süße Hummus-Brownies.

AUF EINEN BLICK

Demeter Österreich feiert heuer sein 50-jähriges Bestehen, unter anderem mit einer **Langen Nacht der Demeter-Höfe:** Am 18. Mai laden 16 Höfe im Burgenland, in Niederösterreich, Kärnten und der Steiermark zum Besuch inklusive Verkostungen und Workshops ein. Programm unter www.demeter.at

Wegwartehof: Andreas Höritzauer und Brigitte El Mongi betreiben seit 25 Jahren den Wegwartehof im Waldviertel. Die Produkte (Kosmetik, Schokolade, Kräutersalz, Tees) werden ab Hof und in Bioläden verkauft. www.wegwartehof.at

Bio, biodynamisch und konventionell

Ein Überblick über die **Unterschiede** der verschiedenen Wirtschaftsweisen. **VON KARIN SCHUH**

Einfach ist es nicht, als Konsument den Überblick zu bewahren. Bio ist zwar den meisten ein Begriff, aber was genau damit gemeint ist und wie es sich von der biodynamischen Produktionsweise unterscheidet, wohl weniger. Dazu kommen all die Schlagworte rund um die Natur, mit denen industrielle Produkte beworben werden.

Konventionelle Landwirtschaft. Auch in der konventionellen Landwirtschaft ist nicht alles erlaubt. Es gibt Tierschutzrichtlinien ebenso wie Vorgaben (nationale sowie auf EU-Ebene), welche Saatgutsorten und Dünge- und Pflanzenschutzmittel eingesetzt werden dürfen. Dabei sind – im Unterschied zu Bio – auch chemische Spritzmittel erlaubt, die direkt in das Innere der Pflanze wirken, während Bio-Spritzmittel (ähnlich einer Sonnencreme) nur äußerlich wirken.

Auch in der konventionellen Landwirtschaft gibt es Bestrebungen, den Einsatz von Pflanzenschutzmitteln zu minimieren, integrierte Produktion nennt sich das etwa (und wird oft in Wiener Gärtnereien angewandt).

Biologische Landwirtschaft. Bio-Lebensmittel erkennt man an dem EU-Biosiegel (ein kleines grünes, aus Sternen bestehendes Blatt). Wobei es natürlich auch Betriebe gibt, die zwar biologisch arbeiten, aber nicht bio-zertifiziert sind, weil auch das Zertifikat etwas kostet (bei Winzern oder kleinen Landwirten kommt das vor). In Österreich ist u.a. Bio Austria für die Überprüfung bzw. das Zertifikat zuständig. Wobei Bio Austria strengere Richtlinien hat, als von der EU vorgeschrieben. In der Bio-Landwirtschaft gelten größere Mindeststallflächen für Tiere, strengere Tierschutzrichtlinien (etwa keine be-

täubungsfreie Kastration von Ferkeln). Es dürfen weder synthetisch hergestellte Pflanzenschutz- oder Düngemittel noch gentechnisch veränderte Futtermittel eingesetzt werden.

Biologisch-dynamisch. Biodynamische (oder biologisch-dynamische) Lebensmittel sind ebenso mit dem grünen EU-Bio-Siegel gekennzeichnet. Allerdings kommt auch hier ein Siegel eines Verbandes (Demeter) dazu, der die Einhaltung der Richtlinien überprüft. Sie gehen auf den Anthropologen Rudolf Steiner zurück. Es geht um eine ganzheitliche Betrachtung (bis hin zum Kosmos) und um den Einsatz von biodynamischen Präparaten. Generell sind weniger Zusatzstoffe erlaubt. „Bei Demeter-Wein sind zirka 15 Zusatzstoffe erlaubt, bei Bio sind es 80 und bei konventionellem Wein zirka 2500“, sagt Andreas Höritzauer von Demeter Österreich. //

Bei uns bekommt Plastik eins auf den Deckel!



Der Verzicht auf den zusätzlichen Deckel spart 35 Tonnen Plastik.

KREISLAUF DES LEBENS.
Der Beweis für echte Nachhaltigkeit.

Technische und optische Änderungen sowie Satz- und Druckfehler vorbehalten.

Die Presse Der Shop



Gemeinsam schmeckt's am besten

„Die Presse“
Brunch-Scheck 2018/19
€ 40⁰⁰

DiePresse.com/shop