

GOURMET

DIE GENUSS-TIPPS DER WOCHE

von CHRISTOPH WAGNER



GENUSS AM VATERTAG.

Der Freudentag für alle Väter sollte auch kulinarisch nicht von schlechten Eltern sein.



REINHARD GERER, im Magdalenenhof am Bisamberg kocht er rustikal auf.

FOTOS: WERBEMARKETING/STUTTGART

Ein Fest von Gerer für alle Papas

In Österreich ist der Vatertag genauso alt wie der Staatsvertrag. Schenkt man Wikipedia Glauben, so gaben beide Ehrentage den Österreichern erstmals 1955 Grund zum Feiern. Ein Brauch, der auch im Jahr 2010 hochgehalten wird, mit duftenden Eaux de Toilette, feinem Rasierschaum, spannenden Büchern – und gutem Essen, speziell abgestimmt auf die Vorlieben des väterlichen Gaumens.

Feines vom Promi-Koch. Gehoben ist nicht nur die Lage von Reinhard Gerers rustikal-idyllischem Berggasthof und Heurigen am Bisamberg vor den Toren Wiens, sondern auch die Küche im „Magdalenenhof“. Verhackertes, Tafelspitzsülz, Brotsuppe mit warmem Kalbskopf, ofenfrisches Bratln vom Waldschwein – alles klingt schlicht und einfach und schmeckt dennoch so, wie man es vom einstigen Vier-Hauben-Koch aus dem Korso erwartet, der sich freilich mittlerweile brieftaschenfreundlich auf „gutbürgerlich“ einge-

bremst hat. Der Streichelzoo sollte beim Nachwuchs übrigens für Abwechslung sorgen. Davor oder danach empfiehlt sich nicht nur aus diätetischen Gründen ein geruhsamer Spaziergang!

Highland-Beef auf luftiger Höh. In Sachen Höhe kann der 1.000 Meter hoch gelegene „Ochsenbauer“ im steirischen Kindberg locker mithalten. Sportive Väter werden den rund fünf Kilometer langen Fußmarsch bevorzugen (Anfahrt mit dem Pkw problemlos möglich) und sich danach an der Spezialität des Hauses laben: Das Fleisch glücklicher Bio-Hochlandrinder aus eigener Landwirtschaft ist die Grundlage von handfesten Genüssen wie kräftigem Sup-

pentopf, saftigen Steaks, mürbem Tafelspitz oder feinem Rostbraten. Für die gar nicht so seltenen „Süßen“ unter den Vätern gibt's danach feine hausgemachte Mehlspeisen.

Bio, Beef und Bratln. Ebenso auf beste Rindfleischqualität aus eigener Zucht setzt Reinhard Gorfer, Kennern der oberösterreichischen Gourmetszene noch aus seiner haubengekrönten Zeit im Steyrer „Tabor“ bestens bekannt. „Natur Gourmet Gorfer“ heißt sein idyllisches Anwesen in Garsten, in dem er außer Galloway-Beef vorwiegend heimische Produkte verwendet. Forellen aus Wolforn, Wild aus den umliegenden Wäldern und saftige Bratln vom hauseigenen Schwein zieren

da je nach Saison die Speisekarte. Klar, dass da das Schnapsperl zum Anstoßen auf den „Bio-Vatertag“ auch hausgebrannt ist.

Der jüngste Michelinsterne-Koch der Welt. Besonders „mannhafte“ und mutige Väter, denen die „inneren Werte“ von Kalb, Lamm & Co am Herzen liegen, sollten einen Ausflug an den Neusiedler See mit einem Abstecher zu Max Stiegls „Gut Purbach“ verbinden. Der leidenschaftliche Innereien-Freak, der einst im Ruster „Inamera“ als jüngster Michelinsterne-Koch der Welt gefeiert wurde, zelebriert speziell bei seinen Innereien-Mentüs (das nächste am 11. Juni) eine Küche voller Spannung und Kreativität und mit dem „gewissen Prickeln“, das nicht zuletzt auch aus dem tollen Weinkeller stammt.

Vatertagsfreuden per Gutschein. Und für alle Väter, die gerne selbst den Kochlöffel schwingen, ein Tipp: Im Wiener Restaurant „city-thai“ wird im Rahmen von (sehr begehrten!) Kochkursen die große Kunst des richtigen Würzens gelehrt, wenn es um scharfe Currys, Wok & Co geht. Kurs schon ausgebucht? Einfach hingehen und sich bekochen lassen. Aber nicht am Vatertag, denn da ist geschlossen!

RESTAURANT-TIPPS FÜR DEN VATERTAG

■ **MAGDALENNHOF**, 1210 Wien, Senderstraße 355, Tel.: 01/292 35 19, geöffnet: Do.–So. 12–22 Uhr

■ **OCHSENBAUER**, 8650 Kindberg, Kranzbauernviertel 17, Tel.: 0 38 65/21 70, Mo. geschl.; Info: www.ochsenbauer.at

■ **NATUR GOURMET GORFER**, 4451 Garsten, Herrenweidestraße 20, Tel./Fax: 0 72 52/428 82, geöffnet: Fr. 18–21 Uhr, Sa. und So. 11.30–21 Uhr

■ **GUT PURBACH**, 7083 Purbach am Neusiedler See, Hauptgasse 64, Tel.: 0 26 83/560 86, Di. u. Mi. geschl., Sa. u. So. durchgehend geöffnet; Info: www.gutpurbach.at

■ **CITY-THAI**, 1010 Wien, Passauer Platz 2, Tel.: 533 89 84, Mo.–Do. 11.30–14.30, 18–23 Uhr, Fr. u. Sa. nur abends, So. geschl.; Info: www.echo-citythai.cc



GUT PURBACH. Köstliche Innereien am Neusiedler See.

