

## NEWS-Gourmet Christoph Wagner speiste im Weinviertel bei Neo- Kochstern Wagner

- Gourmetgulasch, Kitzbeuscherl und das Gastro-Gen
- PLUS: Das gebackene Gulasch des Christoph Wagner



**Hans Setzer ruft an. „Wissen Sie eigentlich, dass Sie jetzt in Hollabrunn kochen, Herr Wagner?“ Hans Setzer ist der wahrscheinlich bedeutendste Winzer des Weinviertels. Seine Weine stehen von New York bis Moskau auf den Weinkarten der Toprestaurants.**

Sein „8000er“ liegt nicht im Himalaja, sondern besteht aus 8.000 alten Hohenwarter Veltliner-Rebstöcken und wurde von Robert Parker jr. soeben mit 91 von 100 Punkten bewertet.



Kurzum: Hans Setzer, der Dompteur der Veltlinerrebe und gemeinsam mit Ehefrau Uli, wie nur wenigen Stammkunden bekannt ist, auch einer der besten Rotweinproduzenten nördlich der Donau, weiß, was er tut und sagt. Und wenn er sagt, dass ich in Hollabrunn koche, so muss schon etwas dran sein.

„Warum koche ich eigentlich in Hollabrunn?“, frage ich vorsichtig.

„Weil Sie dort ein Wirtshaus besitzen?“

„Welches denn?“

„Wagners Wirtshaus, natürlich.“

„Das kenne ich nicht.“

„Dann ist es höchste Zeit, dass Sie es kennen lernen.“



### Von Bordeaux nach Hollabrunn

Eine Woche später treffen wir uns in Hollabrunn. Wagners kaisergelbes Wirtshaus sieht von außen aus wie viele lauschige Eckwirtshäuser in Kleinstädten. Doch schon beim Eintreten weiß man, dass in dem erst vor einem halben Jahr komplett renovierten Gasthof jemand mit spitzengastronomischem Gspür zu Werke geht. Karl und Christa Wagner sind Vollblutgastronomen, die das Gastro-Gen an ihre Söhne vererbt haben. Philipp ist der Weinfreak und schupft den Service mit Herz und Eleganz. Christoph, der nach einer steilen Karriere im Wiener „Bordeaux“ und auf der Rud-Alpe in Lech am Arlberg heim ins Weinviertel gefunden hat, kocht. Und wie. Christoph Wagner ist mit mir zwar weder verwandt noch verschwägert, doch er kocht genau so, wie ich es gern mag. „Geradlinigkeit ist meine Linie“, sagt er, „der Wohlfühlfaktor ist mir wichtig. Ein gutes Wirtshaus muss ein zweites Wohnzimmer sein.“ Wir nehmen im gepflegten neuen, erst vorige Woche eröffneten Garten mit dem kühl dahinplätschernden Brunnlein Platz, und gleich der erste Gang beeindruckt mich: Es ist ein gebackenes Gulasch.

### Gourmetgulasch und Kitzbeuscherl

Weiß der Namensvetter, dass ich ein Gulasch-Aficionado bin? Hat er irgendwo gelesen, dass ich eine Sammlung von an die hundert unterschiedlichsten Gulaschrezepten besitze? Nein, nichts von alledem. Sein gebackenes Gulasch ist, wie Bruder Phi-lipp erzählt, das Ergebnis einer Panne. „Einmal ist ihm das Gulasch so arg verkocht“, erzählt er, „dass ich zu ihm gesagt habe: Das kannst du unmöglich so servieren. Da er es jedoch nicht in den Abfall gießen wollte, ließ er sich etwas einfallen.“ Was, das lesen Sie im nebenstehenden Rezept der Woche – und ich habe es meiner Gulaschrezeptensammlung mittlerweile voll Stolz einverleibt. Womit über Christoph Wagners Küche beileibe noch nicht alles gesagt ist. Bietet sie doch auch Köstlichkeiten wie ein perfekt abgeschmecktes Kitzbeuscherl, einen in duftiger Kräuterpanier gebackenen Donauwaller auf Papaya-Risotto, viel Geschmortes von Rindsbacke bis zur Lammstelze – und zuletzt das verführerische Schokoladensoufflé mit Gewürzschäum. Die Weinkarte ist eine Fundgrube an spannenden jungen Weinviertler Winzern, vor allem aber auch an Setzer-Weinen. „Manche Gäste“, sagt Christoph Wagner, „bleiben hier picken und kommen von uns gar nicht mehr weg. Andere sind wie ein Bumerang und kommen immer wieder.“ Und irgendwie versteht man auch, warum das hier so ist. □n Wagners Wirtshaus, 2020 Hollabrunn, Gschmeidlerstr. 32, Tel.: 0676/308 65 36, www.diewagners.at, Do–So 11–22 h

### Rezept der Woche: Gebackenes Gulasch

Zutaten für 4 Portionen:

400 g fertiges Rinds- gulasch, möglichst vom Wadschunken

---

Mehl, Eier, Semmelbrösel zum Panieren  
Butterschmalz zum Ausbacken  
Salat für die Garnitur,  
Essig, Öl, Salz, Pfeffer

*Zubereitung:*

Fertiges Rindsgulasch nochmals aufkochen und so lange weiterköcheln lassen, bis das Fleisch fast zerfällt. Gulasch erkalten lassen, bis es eine süßig-gallertige Struktur erhält. Aus der Gulaschmasse 8–12 Kugeln oder Nocken stechen und diese im Tiefkühlfach einfrieren. Die gefrosteten Gulaschbällchen in Mehl, Ei und Bröseln wälzen und in heißem Butterschmalz ausbacken, bis die Panier goldbraun und knusprig ist. Das gebackene Gulasch auf marinierten Blattsalaten anrichten. Jeweils eines der gebackenen Gulaschbällchen pro Portion dekorativ aufschneiden.

**Die ganze Story lesen Sie im NEWS 24/09!**

4.8.2009 10:10



**Weingenuß im Frühling**

Jetzt kommt der Weinfrühling! Die besten Reisetipps dazu finden Sie hier! Auf zum Wein!  
Mehr Informationen »



**Mazda2 jetzt ab € 2850,-**

Sparen Sie mit der unschlagbaren Mazda2  
Viertelfinanzierung - mit 0% Zinsen!  
Mehr Informationen »



**Top-Hotels in KROATIEN**

Holen Sie sich jetzt 10% Frühbucherbonus für die Falkensteiner Hotels in Kroatien! 5=4 ab €240  
Mehr Informationen »



1995-2010 © News Networkworld Internetservice GmbH