

Musik liegt in der Luft: SCHALLERWIRT – Steirische Krakau



Gasthof Schallerwirt
Joseph Schnedlitz
8854 Krakaubene 55
Telefon: +43 / (0)3535 / 8334
info@schallerwirt.at
www.schallerwirt.at



Tischreservierungen sind unbedingt nötig!

Die Steirische Krakau ist eine großzügige Gebirgsgegend - ein weitgespanntes Hochtal mit etlichen stillen Bergseen, reichlich Wald. Eingerahmt wird das Tal von eher sanft geformten Bergen, die allerdings beachtliche Höhen erreichen. Beherrschender Gipfel ist der Preber (2.740 m).

Seine östlich anschließenden Geschwister erreichen nicht ganz seine Höhe, zeigen aber ebenfalls großzügige, nach Süden weisende unbewaldete Hänge - ein Paradies für Schitourengeher im Winter und für ausdauernde Wanderer im Sommer.

Am östlichen Ende dieses Hochtales, nahe zum Übergang in den salzburgischen Lungau, liegt der Schallerwirt. Wirt Joseph Schnedlitz hat seine Karriere im großen Tourismusgeschehen - Geschäftsführer eines großen Flugreiseveranstalters, Direktor der Steirischen Tourismusmarketingorganisation, Chef des Grazer Stadtmarketing, aber auch Lehrbeauftragter an der Fachhochschule für Marketing - vor einigen Jahren leichten Herzens aufgegeben und ist zu den Wurzeln zurückgekehrt. Er übernahm den elterlichen Betrieb - ein typisches Landwirtshaus, das sich heute mit viel Liebe zum Detail, traditionell und doch auf der Höhe der Zeit präsentiert. Helle und großzügig geschnittene Räume, dezent möbliert, warme Farben. Die Ausstattung der Zimmer und Ferienwohnungen ist nicht nur eine Wohltat für die Augen, sondern auch ein Segen für Allergiker: Lärchenholz, Lehmputz, unbehandelte Holzböden.

Dazu passt die Küchenphilosophie. Gekocht wird immer frisch, bodenständige Rezepte haben Vorrang, dazu kommt eine gute Portion Kreativität, die manch vermeintlich Bekanntes um originelle Geschmacksnuancen anreichert. Saisonalität und Regionalität sind für Joseph keine leeren Worte, er achtet sehr genau darauf, wie seine Rohprodukte herge-

stellt werden. Beim Fleisch bevorzugt er deshalb Hirsch, Reh und Gams, die in der Krakau wirklich „wild“ sein dürfen - aus dem Wald sozusagen direkt in den Kochtopf - somit „Slow Food“ - Philosophie in Reinkultur.

Täglich ist mindestens ein Menü ohne Fleisch auf dem Plan, also vegetarische oder vegane Gerichte. Gerade in diesem Bereich beobachtet Joseph Schnedlitz neuerdings deutliche Veränderungen. Ein großer Teil der Hausgäste verzichtet vermehrt auf Fleisch und Fisch, während andererseits manch überzeugter Vegetarier einem Gerichte vom Krakauer Junghirsch oder vom Lamm aus der Rantental nicht widerstehen kann. Weil es hier um Herkunft und Achtsamkeit geht und nicht um militanten Fleischverzicht.



Tourentipp**STEIRISCHE KRAKAU: Tockneralm (2.357 m)**

Vom Ortsteil Klausen in Krakauhintermühlen geht es zuerst ein kurzes Stück auf der Gemeindestraße leicht ansteigend nach Nordwesten, bevor man über einen Wanderweg in nördlicher Richtung zur Tocknerhütte (1.803 m) hinauf wandert.

Von der Tocknerhütte führt der Weg leicht bergauf nach Osten über das Niederfeld. Hier öffnet sich den Bergfreunden ein prächtiges Panorama. Die gesamte Dorferalm mit Trübeck, Feldeck und Ruprechtseck (2.591 m), fern im Osten der Zirbitzkogel und im Süden die Nockberge.

Weiter über das Hochfeld hin zum Gipfel der Tockneralm. Eintausend Höhenmeter werden durch eine traumhafte Aussicht belohnt.

Alternative: Geübten Berggehern kann die lohnende Kammwanderung weiter zum Himmelfeldeck (2.443 m) und zum Lahneck empfohlen werden. Von der Tockneralm führt auch ein müheloser Abstieg südöstlich über das Hochfeld und Hexenloch zur Fixlhütte und nach Krakaubene.

Joseph Schnedlitz ist nicht bloß ein begeisterter Gastgeber, sondern auch aktiver Musiker – Lieblingsinstrument Ziehharmonika, natürlich die „Steirische“. Deshalb treffen sich beim Schallerwirt die Volksmusikanten gerne. Wundern Sie sich also nicht, wenn hier spontan alpenländisches Spielgut zelebriert wird, und viel gesungen und gejodelt wird sowieso.

Neben dem Musizieren und Kochen hat Joseph aber noch eine weitere Passion, die in diesem abgeschiedenen Gebirgstal wirklich lebensretend werden kann. Er ist ausgebildeter Bergrettungs-Einsatzleiter und hat darüber hinaus die Notfallmedizinische Ausbildung zum „first responder“ absolviert. Und da war doch die eine oder andere heikle Situation zu bewältigen. Mitgefühl für die Nöte der Mitmenschen, selbstlose Einsatzbereitschaft und tatkräftiges Zupacken – vielleicht sind dies die wahren Eigenschaften, die einen guten Wirt auszeichnen?



EDELSTÜCKE VOM KRAKAUER JUNGHIRSCH KURZ GEBRATEN APFEL-ROTKRAUT UND CREMEPOLENTA

600 g Junghirsch oder Hirschkalb Edelteil (Rücken, Schale, Nuss ...)
3 EL Öl, Salz, Pfeffer, scharfer Senf, Provencekräutermischung
135 g Wasser, 135g Milch
125 g Maisgries (Polenta)
Muskatnuss, Salz, 1 TL Butter
600 g Rotkraut
4 EL Öl oder Fett, 3 EL Zucker,
1 EL Preiselbeermarmelade, Salz, Pfeffer, Zimt
100 g Orangensaft, 2 saure Äpfel

Zubereitung Apfelrotkraut:

Rotkraut putzen, fein schneiden, Öl und Zucker in einem Topf erhitzen, Rotkraut kurz anrösten, salzen, pfeffern, Zimtpulver nach Geschmack, mit Orangensaft ablöschen, auf geringer Hitze unter Deckel dünsten lassen. Äpfel schälen, entkernen, in dicke Streifen schneiden, etwa 10 Minuten vor dem Anrichten Preiselbeeren dazugeben. Gleichgewicht von Salz und Zucker testen.

Zubereitung Cremepolenta:

Wasser und Milch im Kochtopf erhitzen, mit wenig Muskatnuss einreiben, ½ TL Salz und die Butter dazugeben, zum Kochen bringen. Polentagries mit Schneebesen einrühren, Hitze etwas zurücknehmen, unter ständigem Rühren weiterkochen (sie müssen schneller sein als der dünne, heiße Brei!) bis sich der Brei vom Geschirr löst. Dann mit Deckel 20 Minuten warmstellen.

Zubereitung Junghirsch:

Edelteil vom Junghirsch zuputzen, in Portionen zu 150 g zuschneiden (wie ein Filetsteak). Backrohr auf 110 Grad vorheizen. Öl in Pfanne auf 150 Grad erhitzen, Hirschteile rundum scharf anbraten, es soll so weich sein wie Ihre Oberlippe, Pfanne vom Herd nehmen, das Wild in der Pfanne mit Salz, Pfeffer, Senf und Provencekräutermischung fest einreiben, im Backrohr 7 Minuten rasten lassen (je nach gewünschtem Garungspunkt auch länger). Hirschteile mit scharfem Messer in Scheiben anschneiden, restliches Blut wird mit dem Saft in der Pfanne kurz erhitzt, mit Butter montiert und beim Anrichten dekorativ mit frischen Preiselbeeren und Frischkräutern serviert. Polenta und Apfelrotkraut dazureichen. Der Feinschmecker liebt dazu in Rotwein und Kaffeebohnen gedünstete Jungzwiebel.



Rezept: Joseph Schnedlitz, Schallerwirt