

Glück kann man essen

Einzigartige Wildkräuterküche im Pielachtaler Steinschalerhof.

■ Wenn Johann Weiß eine Motorsense hört, wird er unruhig. „Das sind die Bahnarbeiter, ich muss schnell die Königskerzen retten, bin gleich wieder da“. Nach einem klärenden Gespräch mähen die Angestellten der Landesbahnen brav um die stolzen Blumen auf der Böschung. Und Johann Weiß setzt den Rundgang durch sein Paradies zufrieden fort.

Der Steinschalerhof in Tradigist bei Rabenstein an der Pielach, das ist mehr als ein Hotel. Es ist eine Philosophie, ein wahr gewordener Traum. Auf mehreren Hektar Naturgärten kultiviert der ehemalige Programmierer hier Wildkräuter. Was andere ausreißen landet im Steinschalerhof frisch und in Bioqualität in der Küche. Dass man aus Löwenzahn, Brennessel und Bärlauch schmackhafte Gerichte zaubern kann, ist bereits bekannt. Die Petersilgwürzige Geschmacksexplosion von Girsch, die krenige Schärfe von frischen Lilienknospen oder den gurkigen Borretsch - das gibt es nur hier. Die Küche des Steinschalerhofes führt auf eine Expedition der Geschmäcker der Heimat. Und das jeden Tag aufs Neue. „Das Marktgemüse mit dem meisten Vitamin C ist Brokkoli. Brennessel haben aber doppelt so viel.

Oder nehmen wir Eisen. Spinat ist bekannt dafür. Franzosenkraut hat fast viermal so viel“, erklärt Weiß, während er durch den riesigen Garten spaziert. Garten ist eigentlich eine Untertreibung. Es ist ein Hotelpark mit mehreren Teichen, schattigen Wegen und sonnigen Beeten. Es blüht, duftet und summt, dazwischen erntet Küchenpersonal Bohnen und Ribisel fürs Mittagessen. In einem Blockhaus sitzt ein zufriedener Gast mit seinem Hund. „Hunde sind bei uns nicht nur willkommen, sie gehören zur Familie“ sagt Weiß.

Den Steinschalerhof kann man das ganze Jahr über besuchen und sich im Restaurant à la carte von der guten Küche überzeugen. Außerdem bietet der Steinschalerhof für Feste wie Hochzeiten, Geburtstags- oder Weihnachtsfeiern den perfekten Rahmen. Neben dem Haupthaus mit 70 Zimmern stehen das Seehaus und ein Konferenzhaus zur Verfügung. Letzteres ist auf Stelzen direkt übers Wasser gebaut und bietet eine spektakuläre Ambiente für Seminare. Im Hintergrund pfeift ein Zug. Es ist die Mariazellerbahn, die direkt vor dem Hotel stündlich nach St. Pölten fährt. Fahrzeit: ca. 50 Minuten. Wer mehr über das Paradies der Familie Weiß erfahren will, findet Infos unter www.steinschaler.at www.steinschalerwiki.at



Idylle pur Auf mehreren Hektar baut Hans Weiß Naturkräuter für die Steinschaler Küche an. Es blüht, duftet und summt. Fotos: Markus Berger



Visionär. Der ehemalige Programmierer ist der Guru der Wildkräuterküche.



Beerig. Die Ribisel kommen aus dem Hausgarten frisch gerupft in die Mehlspeis-Küche.



Auf der Jagd. Von der Küche in die Naturgärten sind es wenige Meter. Tochter Johanna sorgt für frischen Nachschub.



Glück am Teller. Dass Blumen nicht nur am Teller glücklich machen, zeigt das Arbeitslächeln von Gartenchefin Frieda.