



Mutter und Tochter Labenbacher sind die Bratspezialistinnen im Wirtshaus Beringer in Mank.

Auf in den **Wirtshaus-Winter!** In diesem Heft: Wo es prächtige Braten gibt, wo der Wirt Schnaps destilliert, wo die besten Kochkurse angeboten werden und viele Tipps für schöne Stunden im winterlichen Niederösterreich.





Ménage-à-trois auf Mostviertlerisch:  
Der Schweinsbraten mit seinem  
Krautsalat und Erdäpfelknödeln.

## Vom Braten-Braten

**WIRTSHAUS TRADITIONELL.** Im Mostviertel hält man was auf das Althergebrachte und also auch auf den schönen Brauch, dass am Sonntag ein ordentliches Bratl in den Ofen kommt. Wie zu erleben im Wirtshaus Beringer in Mank.

Was ein Wirtshaus zu einem echten Wirtshaus macht, ist Gegenstand von Diskussionen. Manche behaupten, dass dort ein Wirt z'Haus ist. Neuerdings kann es auch eine Wirtin sein, was aus dem Wirtshaus aber noch kein Wirtinnenhaus macht, trotz aller Genderei.

Eine zweite Theorie besagt, dass im Wirtshaus gekocht wird wie z'Haus. Aber auch das, wofür man sich zu Hause nur noch selten Zeit nimmt, weil es echt zu mühsam ist. Ein richtiges Bratl zum Beispiel. Solches erfordert nämlich sehr viel mehr Zuwendung und Zeit als die weit verbreiteten Köstlichkeiten vom Mittelmeer und dem fernen Osten und auch

kochtechnischen Sachverstand und Erfahrung. Am besten die Erfahrung von Generationen.

Im Wirtshaus Beringer in Mank kann man bezüglich der Braten auf den Wissensschatz von vier Generationen zurückgreifen, und das ererbte Kulturgut wird auch nach Kräften gepflegt. Jeden Sonntag schieben Mutter und Tochter Labenbacher (die Regentinnen der Küche) saisonal passende Braten in die Öfen – im November brutzeln zum Beispiel in drei Öfen gleichzeitig die Gansln – und so gut wie jeden Sonntag wird auch ein Schweinsbraten eingebraten. Denn der steht (neben dem Wiener Schnitzel) im Rang eines National-

gerichts und ist im Mostviertel, wo sich manche ländlichen Traditionen ein bisschen besser bewahrt haben als in einigen anderen Landesteilen, auf einer ordentlichen Wirtshaussonntagskarte sowieso unentbehrlich.

### Nur Zeit schafft Saft und Kraft

„Zweieinhalb bis drei Stunden muss man sich schon nehmen“, beschreibt Senior-Küchenchefin Roswitha Labenbacher das erste Kriterium auf dem Weg zum idealen Schweinsbraten, und da sind die obligaten Erdäpfelknödel (plus mindestens eine weitere Stunde Arbeitszeit) und der ebenso notwendige warme Krautsalat mit den







Family affair im Wirtshaus Beringer zu Mank: Im Zentrum des kulinarischen Kraftwerks wirkt Küchenchefin Roswitha Labenbacher und ist in diesem Fall flankiert von Tochter Alexandra (links), Karl Labenbacher, Rudolf Beringer, Köchin Hilde Schreiner, und hinten steht Joachim Beringer.



knusprig gebratenen Speckwürferln (nochmals ordentlich plus) gar nicht mitgerechnet. Und zweitens beginnt alles mit dem richtigen Teil vom Schwein.

Weil Schweinsbraten ausschließlich dann Freude macht, wenn er saftig ist, kommen nur die ordentlich durchgezogenen Partien des Borstenviehs in Frage - Schopfbraten also oder, noch besser, das lange Karree, denn das kann man gleich am Knochen braten, was dem Saft die Kraft gibt.

#### Die Würze nur von Knobel, Kümmel, Salz

Das Schwartl wird selbstverständlich draufgelassen und so präpariert, dass es am Schluss so kross gebraten ist, dass es zwischen den Zähnen zerfällt. „Alles eine Sache der richtigen Temperatur“, verrät Chefkin Roswitha, und eine Frage der Technik. Damit man die Schwarte gut einschneiden kann, wird sie in Beringers Küche zuerst angedämpft. Dann wird der Braten geschröpft und gut eingesalzen. Für den Zweck der Jause - also wenn das

Schweinerne kalt gegessen werden soll - spickt Roswitha Labenbacher das Fleisch mit Knoblauchzehen. Fürs Sonntagsbratln wird es allerdings rundum mit gepresstem Knoblauch eingerieben, denn „am Sonntagstisch will man ja nicht unbedingt auf Knobel beißen“. Als einziges weiteres Gewürz kommt noch Kümmel dazu, dann wird der Braten auch schon der Hitze übergeben. „Am Anfang recht viel Hitze“, doziert die Schweinsbratenexpertin, denn dadurch kommen die Röstaromen und nebenbei auch die Farbe für den Saft ins Spiel. Dann wird mit Wasser auf- und der Braten mit dem Saftl übergossen, immer nur ein wenig, dafür aber recht oft.

Nach zwei bis drei Stunden ist der Schweinsbraten schließlich so weit, dass er die Kenner und Genießer erfreuen kann. Wie denn der ideale Garzustand festzustellen wäre, möchte man da als Anfänger in der Kunst des Braten-Bratens wissen und erhält dazu von Frau Labenbacher eine ermutigende Auskunft: Man könnte es sicher mit einem Bratenthermometer oder Temperaturfühler messen, aber besser ist es, man arbeitet nach Gefühl. Nach ein paar hundert Bratln merkt man ja schon an der Art, wie's riecht und aus dem Ofen dampft, ob der Braten fertig ist.

#### Zu diesen Braten ist zu raten

Die auf diesen Seiten beschriebenen gibt es im **Wirtshaus Beringer**, Schulstraße 4, 3240 Mank, Tel. 02755/22 20. Montag Ruhetag, [www.beringer-mank.at](http://www.beringer-mank.at) Aber nicht nur!

Im **Hubertushof Fromwald** in Bad Fischau-Brunn sind Montage und Dienstage Bratentage. Telefonisch kann man sich informieren unter 02639/22 09, im weltweiten Netz unter [www.fromwald.com](http://www.fromwald.com)

Das **Wirtshaus im Demutsgraben** in Niederstrahlbach bei Zwettl verfügt nicht nur über klassische Wirtshausatmosphäre, sondern auch über ein klassisches Verständnis der Wirtshausküche (worin Braten prominent vertreten sind). Tel. 02822/523 64, [www.demutsgraben.at](http://www.demutsgraben.at)

Der Gasthof „**Zum Goldenen Löwen**“ in Maria Taferl ist weithin berühmt für sein Bierbratln und erreichbar via Tel. 07413/340 und Internet [www.freyswirtshaus.at](http://www.freyswirtshaus.at)

Das **Gasthaus zur Linde** in Mistelbach ist ein weiterer Bratenspezialist im Weinviertel. Tel. 02572/24 09, [www.zur-linde.at](http://www.zur-linde.at)

Und die schöne Kombination von gut gereiftem Wein und gut gebratenem Fleisch & Geflügel ist in **Hawlik's Schlemmereck** in Bad Vöslau erlebbar. Tel. 02252/753 88, [www.schlemmereck.at](http://www.schlemmereck.at)

Und **wirtshauskulturelle Küche** kann man lernen!

Bitte beachten Sie dazu die Hinweise auf Kochkurse in dieser Wirtshauszeitung auf Seite 13 und im Internet unter [www.wirtshauskultur.at](http://www.wirtshauskultur.at)

