

000000 OBERÖSTERREICH | HOAMATLAND

Hoftaverne Ziegelböck: Seit 500 Jahren ein Ort der Geselligkeit

Von Philipp Braun, 03. März 2024, 12:00 Uhr



Hunderterte alle Schätze schlummern im ehemaligen Most- und Bierkeller. Franz Ziegelböck nutzt den historischen Raum Bild: (Volker Weibhold) für Verkostungen.

Die Zeiten sind turbulent. Wirtshäuser kommen und gehen. Und es gibt gastronomische Perlen, die bestehen seit mehr als 500 Jahren. So wie die Hoftaverne Ziegelböck aus Vorchdorf. Warum das Gasthaus so erfolgreich ist, hat seinen Grund.

Die Vorchdorfer sind wohl auf die Butterseite gefallen. Die gastronomische Dichte in der Marktgemeinde ist bemerkenswert. Während in anderen Orten die Alternativen, schnell eine Suppe zu löffeln, einen Schweinsbraten zu essen oder einfach nur auf ein Feierabendbier zu gehen, beschränkt oder gar nicht vorhanden sind, erscheint Vorchdorf mit seinen 8000 Einwohnern wie ein kleines kulinarisches Paradies: Knapp 50 gastronomische Betriebe stillen Hunger, Durst und Gelüste der Gäste. Vom einfachen Fast-Food-Restaurant angefangen bis zum noblen Vier-Hauben-Lokal Tanglberg. Und mittendrin steht die Hoftaverne Ziegelböck: ein Wirtshaus und Hotel, das seit mehr als 500 Jahren besteht und nun in vierter Generation von der Familie Ziegelböck geführt wird.



Franz und Ingrid Ziegelböck schupfen den Betrieb in vierter Generation. Bild: (Volker Weibhold)

Im Wandel der Zeit

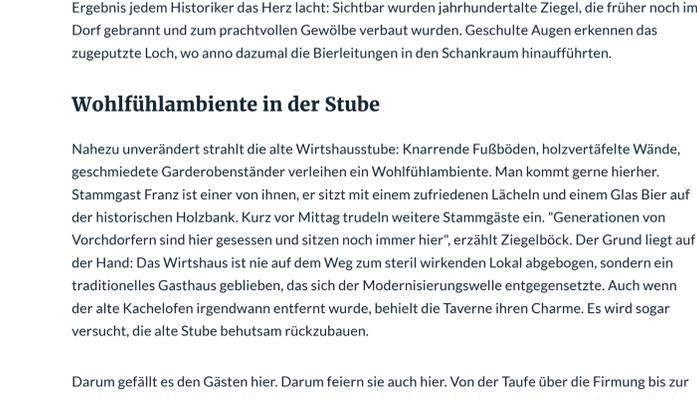
Ein genaues Eröffnungsdatum gibt es zwar nicht, aber es wird angenommen, dass die Hoftaverne vor fünf Jahrhunderten bereits als Verpflegungsstation diente. Das Schloss Hochhaus hatte um 1780 den Sitz eines Distriktkommissariats und war für den Steuer-, Straßen- und Wehrbezirk zuständig. Bauern, die ihre Steuern bezahlten, verköstigten sich davor in der Hoftaverne.

Bis in die Mitte des 19. Jahrhunderts galt Vorchdorf als reines Bauernland, entwickelte sich aber zu einer wirtschaftlich florierenden Region. Zuerst wurden Mühlen, Sägewerke und andere Gewerbebetriebe gebaut, später die Westautobahn mit der Anschlussstelle Vorchdorf. Die Marktgemeinde gilt bis heute als Nutznießer – auch die Hoftaverne Ziegelböck. "Wir profitieren von der allgemein guten Verkehrslage und den ansässigen Betrieben, aber Vorchdorf hat auch touristisch einiges zu bieten", sagt Franz Ziegelböck. Er spricht den Almferweg an, eine idyllische Wanderung, die in Bad Wimsbach-Neydharting beginnt und über Vorchdorf bis zum Almsee verläuft. Viele Wanderer übernachten in der Hoftaverne, die sich in den vergangenen Jahrzehnten von der Landwirtschaft zur Hotellerie mit Wirtshaus wandelte.



Die Hoftaverne Ziegelböck besteht seit mehreren Jahrhunderten. Bild: (Volker Weibhold)

"Früher war nahezu alles ein Landwirtschaftsbetrieb. Aber wenn mitten am Dorfplatz ein Misthaufen steht, kommt das nicht so gut an", sagt Ziegelböck. Die Landwirtschaft wurde weniger, die Fremdenzimmer mehr. Heute erinnern Obstbäume, deren Früchte zu Bränden, Likören und Marmelade verarbeitet werden, an die bäuerlichen Strukturen von früher. 1970 wurde das Hotel um einen großen Zimmertrakt erweitert. Mit der Markterhebung Vorchdorfs im Jahre 1982 erfolgte der nächste große Umbau. 2000 legte man das Gewölbe des ehemaligen Most- und Bierkellers frei.



Ruhig gestellt die Weine im Keller. Bild: (Volker Weibhold)

Aus der Aktion à la "in ein paar Stunden sind wir fertig" wurde ein wochenlanges Projekt, bei dessen Ergebnis jedem Historiker das Herz lacht: Sichtbar wurden jahrhundertalte Ziegel, die früher noch im Dorf gebrannt und zum prachtvollen Gewölbe verbaut wurden. Geschulte Augen erkennen das zugeputzte Loch, wo anno dazumal die Bierleitungen in den Schankraum hinaufführten.

Wohlfühlambiente in der Stube

Nahezu unverändert strahlt die alte Wirtshausstube: Knarrende Fußböden, holzvertäfelte Wände, geschmiedete Garderobenständer verleihen ein Wohlfühlambiente. Man kommt gerne hierher. Stammgast Franz ist einer von ihnen, er sitzt mit einem zufriedenen Lächeln und einem Glas Bier auf der historischen Holzbank. Kurz vor Mittag trudeln weitere Stammgäste ein. "Generationen von Vorchdorfern sind hier gesessen und sitzen noch immer hier", erzählt Ziegelböck. Der Grund liegt auf der Hand: Das Wirtshaus ist nie auf dem Weg zum steril wirkenden Lokal abgelenkt, sondern ein traditionelles Gasthaus geblieben, das sich der Modernisierungswelle entgegenseetzte. Auch wenn der alte Kachelofen irgendwann entfernt wurde, behielt die Taverne ihren Charme. Es wird sogar versucht, die alte Stube behutsam rückzubauen.

Darum gefällt es den Gästen denn. Darum feiern sie auch hier. Von der Taufe über die Firmung bis zur Hochzeit. Auch das Vereinsleben prallt. "Wir haben hier mehr als 80 Vereine. Von den Goldhauben angefangen über die Pfadfinder bis hin zu etlichen Sportvereinen. Sogar zwei Musikkapellen gibt es bei uns im Dorf", sagt Ziegelböck.

Die Taverne ist also ein Ort der Geselligkeit. Das liegt aber nicht nur am Ambiente, sondern auch an der Küche, der Philosophie und dem Zugang zu den Lebensmitteln.

Hoffnung Gastronomie

"Sicher wird das Hotel immer wichtiger, aber wir wollen nie unsere gastronomischen Wurzeln verlieren. Wir sind mit den Landwirten gut vernetzt, bekommen Erdäpfel aus der Umgebung, der Metzger liefert uns manchmal ganze Stückel, und ich bin selbst Jäger", sagt Ziegelböck.

Über Personalmangel jammert er nicht. "Fachkräfte sind dennoch immer herzlich willkommen. Aber unsere Personalsituation ist super", sagt Ziegelböck. Der Wirt ist optimistisch, zumal der gebürtige Eisenerzer Bernhard Steger die Küche mit seinem Handwerk und seinen Ideen unterstützt.

"Eine kreative Ader, guter Geschmack und ein Quäntchen Verrücktsein – das zeichnet einen guten Koch aus", sagt Steger. Der Steirer weist viel Kocherfahrung auf und kochte unter anderem im exklusiven Stallerhof in Leogang. Auf seinem rechten Unterarm prangt "Hoffnung" in chinesischen Schriftzeichen. Steger liebt seinen Beruf. Er brent dafür. Pessimismus prallt an ihm ab wie Wassertropfen in einer 170 Grad heißen Bratpfanne. Er marschiert voran, will Vorbild sein, Gespräche mit Mitarbeitern auf Augenhöhe führen, Zusammenhalt fördern. Für ihn bedeutet Hoffnung, dass man selbst in stressigen Zeiten nie die Vision und den Mut verlieren soll. "Frisch kochen, nicht nervös werden", sagt er und lacht. Wer sein Mehr-Gang-Menü zu Hause nachkochen möchte, kann sich daran ein Beispiel nehmen.



Bernhard Steger schupft Gemüse. Bild: (Volker Weibhold)

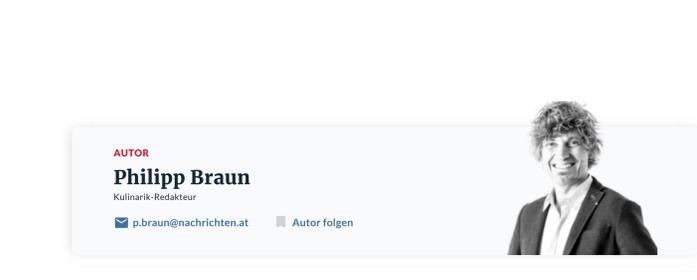
Das Hoamatland-Menü

Für die Erdäpfel-Lauchsuppe schneidet er Zwiebeln in kleine, Erdäpfel in größere Würfel, Lauch in Scheiben. Dann noch Lauchsuppe in einem Topf erhitzen, Zwiebeln anschwitzen, Lauch, Erdäpfeln dazugeben und mit Weißwein ablöschen. Mit Gemüsefond aufgießen, köcheln lassen. Mit Obers verfeinern und mixen. Einfach. Köstlich. Nachahmenswert.



Erdäpfel-Rahmsuppe Bild: (Volker Weibhold)

Beim Hauptgang kommt Steger ins Schwärmen. "Für ein gut geschmortes Fleischstückel lasse ich jedes Steak stehen." Das Geschmorte ist in diesem Fall ein Schweinsbackerl, mit Senf bestrichen, das danach im Topf zur Farbe angebraten wird. Steger nimmt das Fleisch aus der Pfanne und gibt Wurzelgemüse dazu. Alles, was unter der Erde wächst, passt ideal dazu: Karotten, gelbe Rüben, Sellerie, Kohlrabi. Doch davor das Gemüse tomatisieren, mit Rotwein ablöschen und mit den Backerln langsam weich kochen. Jeder Gourmet schnalzt mit der Zunge, wenn er das zarte Fleisch vorgesetzt bekommt. Idealerweise begleiten Selleriepüree und Röstgemüse das Gericht.



Schweinsbackerl mit Selleriepüree Bild: (Volker Weibhold)

Bei der Nachspeise überlegt Steger lange, ob er das Rezept preisgibt: Die gebackenen Apfel-Nuss-Knödel stammen eigentlich von kochlegenden Johanna Maier. Sie wurde von Gault & Millau mit vier Zestern langsam und mit Ei und Bröseln und backt sie in Butterschmalz goldbraun heraus. Nun noch heiß in Zimtucker wälzen und mit selbstgemachter Vanillesauce servieren. Ein Gedicht. Schon allein deswegen dürfen sich die Einheimischen glücklich schätzen, in Vorchdorf zu leben.

Gebackene Apfel-Nuss-Knödel Bild: (Volker Weibhold)

Zu den Rezepten

- Erdäpfel-Rahmsuppe
- Carpaccio vom Rinderfilet
- Schweinsbackerl mit Selleriepüree
- Gebackene Apfel-Nuss-Knödel

Hoftaverne Ziegelböck Lambacherstraße 8, 4655 Vorchdorf Routenplaner 4,3 ★★★★★ 572 Berichte Größere Karte ansehen

AUTOR Philipp Braun Kulinarik-Redakteur p.braun@nachrichten.at Autor folgen