

FASZINATION ORCHIDEEN

Neue Hallenschau zu Herbstbeginn
7. - 11. September

Sinfonie in Grün
ÖÖ LANDESGARTENSCHAU
ANSFELDEN 2011

ÖÖ LANDES GARTENSCHAU
ANSFELDEN-RITZLHOF

15. April - 2. Oktober 2011



www.ansfelden2011.at

KULTIWIRT

Servus beim Mayrwirt

ST. STEFAN. Als Dorfwirtshaus mit Charakter ist der Mayrwirt weit über die Grenzen des Bezirkes hinaus bekannt. Das Team rund um Willi Mayr hat ein großes Credo: Das Kulturgut Wirtshaus zu bewahren. Darum ist der Mayrwirt ein Kultiwirt.



Wer im Gastgarten vom Mayrwirt sitzt, hat das Mühlviertel zu seinen Füßen.

„Das Um und Auf in unserem Haus ist die typisch oberösterreichische Gastlichkeit und die typische heimische Wirtshauskultur. Wir leben diese Devise schon seit Anbeginn“, sagt der Mayrwirt. Mit Werner Gahleitner hat er einen langjährigen Partner im Boot. Beide haben sich 1974 bei der Lehre kennen gelernt, anschließend in verschiedenen Betrieben gemeinsam gearbeitet und 1986 miteinander den Rathauskeller in Haslach eröffnet. In der Zwischenzeit hat Willi den elterlichen Betrieb übernommen, aber seit 2006 ist Werner Gahleitner Koch beim Mayrwirt. In der

Küche sorgt er für Abwechslung am Speiseplan. Gemäß den Kultiwirt-Richtlinien wird saisonal aufgetischt - von heimischen Produzenten. Dafür wurde der Betrieb mit dem AMA-Gastrosiegel ausgezeichnet.

Das Mayr Spezial mit Themenabenden, Schnitzelwochen im Oktober und Wildwochen im November sind Fixpunkte im Jahreskalender des Wirtshaus-

ses. Zudem fördert der Mayrwirt das Vereinsleben, unter anderem mit dem günstigen Fußballermü, das die Steffinger Kicker nach jedem Fußballspiel erhalten.

„Mir ist es ein großes Anliegen, dass das Kulturgut Wirtshaus erhalten bleibt - in jedem Dorf. Leider wird es immer schwieriger, den Wirtsberuf jungen Leuten schmackhaft zu machen. Hier sind Wirtschaftskammer und Politik gefordert, sich Gedanken zu machen, wie man die Nachfolge sichern und den Beruf attraktiver gestalten kann“, regt der Mayrwirt an.

Mehr auf www.mayrwirt.at, Tel. 07216/4407 ■

i LIEBLINGSREZEPT

Leinöl-Erdäpfel:

- 1,5 kg Erdäpfel
- 125 ml Schlagobers
- 250 g Sauerrahm
- 125 ml Leinöl

- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- Schnittlauchröllchen zum Garnieren



Die Erdäpfel in der Schale weich kochen, schälen und in dünne Scheiben schneiden. Obers, Sauerrahm und Leinöl langsam in einem Topf erwärmen. Die Erdäpfel dazugeben und weg von

der Hitze nehmen. Alles stampfen - es sollen aber noch grobe Stücke erhalten bleiben. Anrichten, mit Pfeffer würzen und mit warmem Leinöl großzügig übergießen. Mit Schnittlauch garnieren.

i HINWEIS

Der Mayrwirt ist am 16. und 17. September als Vertreter der Kultiwirte auf der Genusslandstraße in Linz (Landstraße, Promenade) anzutreffen.

UNGEWÖHNLICH RIZINUSSTAUDE zu bewundern

KLAFFER. Ein einzigartiges Exemplar des Wunderbaumes „Ricinus communis“ ist derzeit im Heilkräutergarten Klaffer zu bewundern. Gabi Wintersberger, die seit heuer den Garten führt, ist stolz auf das bereits rund drei Meter hohe, seltene Gewächs. ■



Gabi Wintersberger mit dem Prachtexemplar des Ricinus communis