



Steirische Holzbauweise



Tochter Verena hilft mit.



In der Stube



Maria und Werner Goach

Wirtshaus in Familienhand

Land & Lecker

Zu Gast beim Jagawirt auf dem Reinischkogel in der West-Steiermark/Österreich

aus dem Weinörtchen St. Stephan ob Stainz geht es den Berg hinauf, vorbei an Rebhängen, weiter durch den Wald, bis auf der linken Seite hinter großen alten Bäumen der Jagawirt auftaucht: ein Landgasthof mit Gästezimmern, eigener Metzgerei, Brennerei und weitgehender Selbstversorgung.

Maria und Werner Goach haben auf dem Anwesen die Uhr zurückgedreht. „Als wir den Hof 1984 von den Eltern meines Mannes übernahmen, mussten wir ihn erstmal in seinen ursprünglichen Zustand versetzen“, sagt Maria Goach. In der einstigen Einkehrstube für Bauern und Jäger sollte der Charme vergangener Zeiten wieder aufleben.

Die Familie besann sich auf den weststeirischen Baustil, der sich wohlthuend in eine Hügellandschaft einfügt, die nach dem hiesigen Roséwein Schilcher auch „Schilcherland“ genannt wird. Typisch für die Häuser, die zum Teil in Blockbauweise errichtet werden, sind die sonnen-

gebräunten holzverkleideten Giebel mit eingebauten Balkonen. Wenn sich dann noch Wilder Wein wie ein üppiger Vorhang darüber drapiert, ist das ein ideales Plätzchen, um im Herbst bei einem Glas jungem Schilcher die Aussicht oder das Hofleben zu genießen.

Die Goachs arbeiteten zuvor in Osttirol in der Gastronomie und hatten dort gesehen, wie gut es Land und Leuten tut, wenn die typische Architektur und die Lebensart einer Region bewahrt werden. Also richtete sich Küchenchef Werner Goach als Erstes eine Tischlerwerkstatt ein, um die Möbel für seine Wirtschaft nach alter Väter Sitte zu schreinern. Das Paar sammelte in der ganzen Gegend historische Baumaterialien. Damit gaben die beiden dem Hof sein historisches Gesicht zurück. Maria Goach stöbert bis heute in Trödeläden nach Tischdecken, Gardinen und alten Haushaltsartikeln, die den Jagawirt bis ins letzte Detail so besonders machen – im Wirtshaus, aber auch in den Zimmern, in der kleinen Gästehütte oder in dem Bauernhaus für Sommerfrischler.



Die Goachs schätzen das Fleisch ihrer Schweinerassen sehr und haben für die Leser der Landlust einen Schulterbraten vom eigenen Waldschwein zubereitet.



Die Zutaten für die Küche vom Jagawirt gedeihen rund um das Anwesen der Familie Goach.

Nebenbei erleben die Besucher, wie sich der Jagawirt so gut wie selbst versorgt. Die Früchte von den Streuobstwiesen verarbeitet Goach in seiner Brennerei zu feinsten Destillaten. Auf Hügelbeeten gedeiht ein buntes Gemisch aus Blumen, Gemüse und Obst, die allesamt im Wirtshaus auf den Tisch kommen. Ein paar Meter von den Beeten entfernt suhlen sich selten gewordene Schweinerassen, die sich die Familie seit 15 Jahren hält, darunter ein ungarisches Wollschwein. Die Tiere leben das ganze Jahr über im Freien. Auch Schafe sind hier zu Hause. Im Winter wird selbst geschlachtet und das Fleisch in der hauseigenen Metzgerei zu Speck- und Wurstspezialitäten verarbeitet. Was er nicht selbst erzeugt, etwa das typisch steirische Kürbiskernöl, bezieht er aus nächster Umgebung. Ein Glück, dass der Nachbar zwölf verschiedene Sorten Esskastanien anbaut. Im Herbst verwandelt der Chef vom Jagawirt die Nussfrüchte zu ganzen Menüs. ■

Text: Micaela Buchholz, Fotos: Gerhard Nixdorf

Wirtshaus Jagawirt, Maria und Werner Goach, Sommerreben 2, 8511 St. Stefan ob Stainz, Tel.: 0043 (0) 3143/8105, www.jagawirt.at
Ruhetag: Mittwoch. Von Dezember bis Anfang April geschlossen.

GESCHMORTE SCHWEINESCHULTER MIT POLENTA

Zutaten: (für 4 Personen) **FLEISCH:** 1 kg Schweineschulter, Salz, Pfeffer, etwas Senf, 100 g Wurzelgemüse (Karotten, Sellerie, Petersilie), 1 Zwiebel, 1 EL Tomatenmark, 125 ml Roséwein, einige Wacholderbeeren und Pfefferkörner, 1 Lorbeerblatt, 1 Thymianzweig, frischer Majoran, 500 ml Rinderbrühe
POLENTA: 250 ml Milch, 1 TL Butter, 100 g Polentagrieß, 2 EL grob gehackte Kürbiskerne
AUSSERDEM: Schweineschmalz zum Anbraten, Butter für die Formen

Zubereitung: Die Schweineschulter der Länge nach ein- bis zweimal teilen. Salzen, pfeffern und mit Senf einreiben. Das Gemüse putzen und waschen. Die Zwiebel schälen. Gemüse und Zwiebel grob würfeln.

Das Fleisch von allen Seiten in etwas Schweineschmalz scharf anbraten. Herausnehmen. Das gewürfelte Gemüse mit den Zwiebelwürfeln und dem Tomatenmark im Bratfett anrösten. Mit dem Wein ablöschen. Das Fleisch und die Gewürze hineingeben. Die Rinderbrühe nach und nach zugießen. Zugedeckt bei geringer Hitze etwa 1 Stunde gar schmoren. Den Bratfond durch ein Sieb passieren und warm stellen.

Für die Polenta die Milch mit 250 ml Wasser, der Butter und etwas Salz aufkochen. Den Grieß einrieseln lassen. Bei niedriger Hitze zu einer cremigen, garen Masse rühren. Die Kürbiskerne unterheben. Die Masse in gebutterte kleine Mokkatassen füllen und warm stellen. Zum Servieren die Polenta aus den Tassen stürzen. Mit den Fleischscheiben und der Soße anrichten. Dazu schmeckt Möhren- und Kohlrabigemüse.