

Keine Angst vor Krebsen

➤ Beim Halleiner Hohlwegwirt wird seit 1874 kulinarische Familiengeschichte geschrieben ➤ In den 1950er Jahren wurde hier der Grundstein für österreichische Motorrad-Geschichte von Weltrang gelegt

MARCHFELDER SPARGEL MIT FLUSSKREBSEN UND BUTTERERDÄPFEL

Zutaten

(für 2 Personen)

- 800 g weißen Spargel
- 200 g ausgelöste Flusskrebsschwänze
- 4 Stück „Heurige“
- Knoblauch
- 3 bis 4 Cocktailtomaten
- Butter
- Olivenöl
- Zitrone
- Salz, Pfeffer, Zucker

Zubereitung

Den Marchfelder Spargel, fünf bis sechs Stangen pro Person, gut schälen – lieber einmal zu viel als zu wenig. Die Enden abschneiden. Schale und Abschnitt im Sud gemeinsam mit Salz, Zucker und Zitrone kurz aufkochen. Anschließend Butter dazu und den Spargel für acht bis zehn Minuten in der Pfanne zugedeckt knackig dünsten.

Fein geschnittenen Knoblauch und Cocktailtomaten in Butter anschwitzen. Die Flusskrebsschwänze, gibt es in jedem Supermarkt ausgelöst zu kaufen, hinzugeben und nicht zu lange dünsten. Einen Schuss Olivenöl hinzugeben. Mit in reichlich Butter geschwenkten „Heurigen“ anrichten.



Foto: Andreas Tröster

Kronreif, Trunkenpolz, Mattighofen – kurz: KTM. 1953 begannen Ernst Kronreif I. und Hans Trunkenpolz mit dem Bau von Motorrädern. Jahrzehnte später sind KTM-Motorräder ein Teil österreichischer Industriegeschichte. Das Orange der Zweiräder ist beinahe jedem bekannt. Die Kronreifs haben mit KTM Jahrzehnte später aber nichts mehr zu tun.

Ernst Kronreif II. war noch nicht geboren, als sein Vater die Motorrad-Schmiede mitgründete. Mutter Ida führte damals den Gasthof, der seit 148 Jahren in Familienbesitz ist. Heute führt ihn Biljana Kronreif mit Mann Ernst, dem Zweiten.

„Der Hohlwegwirt war schon immer ein besseres Wirtshaus. Für die feinen Leute aber trotzdem zu einfach“, sagt Kronreif.

Auf der Karte steht neben der Suppe mit Oma Idas Butternockerln über Inneereien bis hin zum Kalbschnitzerl alles aus der Wirtshausküche. Fische und auch Krebse kommen fangfrisch aus dem Bassin. Wer vor allem Süßwassertiere liebt, kann sich mit Flusskrebse den vielleicht simpelsten Hauch von Luxus gönnen.

Max Kronberger

ZUR PERSON

Ernst Kronreif II. (69), Pensionist und Hohlweg-Wirt.



Foto: Andreas Tröster

Übernahm 1988 den elterlichen Gasthof. Zuvor sammelte er Erfahrungen auf der ganzen Welt. Im Schwarzwald entdeckte Kronreif seine Liebe zur Pastete. Die Liebe zu seiner Frau Biljana ließ ihn beruhigter in Pension gehen – heute hilft er nur mehr mit.

SCHWIERIGKEITSGRAD



Tipp: Wer Flusskrebse scheut, kann Scampi oder ein Fischfilet verwenden.



Gastro
in Salzburg

Fotos: Andreas Tröster

Flusskrebse kommen frisch aus dem Becken – Spargel stets gut schälen – ausgelöstes Krebsfleisch nicht zu lange erhitzen