



**Gasthof
Hohlwegwirt**
Salzburgerstraße 84
5400 Hallein-Taxach
Telefon: 06245/824150
www.hohlwegwirt.at
gasthof@hohlwegwirt.at
Öffnungszeiten:
Di.: 18.00 Uhr bis 24.00 Uhr
Mi. bis Sa.: 9.00 Uhr bis
24.00 Uhr
So.: 9.00 Uhr bis 16.00 Uhr
Mo.: Ruhetag



Wert wird
auch auf
schönen
Tisch-
schmuck
gelegt. Das
Auge ist
bekannt-
lich mit.



Li.: Kronreif fertig
einzigartige Pasteten
und Terrinen.



Fotos: Judith M. Troels, Hohlwegwirt



Mit Pasteten zur Oberstufe des Kochens

Es ist eine Kunst, herrliche Pasteten herzustellen. Ernst Kronreif hat sich diesem Bereich der hohen Küche verschrieben. Und er bietet mit seiner Frau Biljana eine reiche Auswahl davon in seinem Gasthof Hohlwegwirt in Hallein-Taxach an. Daneben ist das gemütliche Lokal Aus-

Die Lage könnte nicht besser sein. Kein Wunder, dass einst die Postkutschen hier Halt machten. Bis zur Stadt Salzburg sind es nur zehn Kilometer, bis zum „Stille Nacht Museum Hallein“, dem Keltenmuseum, der wunderschönen Altstadt von Hallein sowie den Salzwelten auf dem Dürrnberg sind es nur fünf Minuten mit dem Auto. Doch wir verweilen im Gasthof Hohlwegwirt in Hallein-Taxach im Salzburgerland. Denn dort bietet der Wirt Ernst Kronreif, 67, gemeinsam mit seiner Frau Biljana, 53, mit Pasteten und Fischgerichten eine einmalige, köstliche Auswahl für Gäste.

Das Haus ist seit 1874 im Familienbesitz und hat sich von der Poststelle zu einer gefragten Adresse gewandelt, wenn es um feine Speisen geht. „Nach lehrreichen Jahren im In- und Ausland hat es mich im Jahr 1977 in die Küche von Rudolf Katzenberger, dem Adlerwirt in Rastatt (D) gezogen. Katzenberger zählte zu den besten 100 Köchen Europas und von ihm lernte ich die hohe Kunst, Pasteten zuzubereiten“, erzählt Ernst Kronreif, für den Pasteten eine der küchenfachlich interessantesten Bereiche bilden. Er sieht darin die Oberstufe des Kochens und des gastronomischen Könnens.

„Ich bin sicherlich einer der wenigen, der noch Pasteten herstellen kann. Wichtig dabei ist, nur qualitativ hochwertige Lebensmittel zu verwenden. Ich setze dabei auch auf Regionalität. Früher hieß es, in Pasteten würden

lediglich Abfälle verarbeitet. Davon sind wir weit entfernt“, meint Kronreif mit einem Schmunzeln, der eine einzigartige und umfangreiche Auswahl an verschiedenartig gewürzten, flaumigen und cremigen Pasteten sowie Terrinen anbietet. „Pasteten unterscheiden sich von Terrinen in der Hinsicht, dass Pasteten mit Teig ummantelt werden, Terrinen werden mit Speck umwickelt. Bei mir werden – unabhängig von der Bezeichnung – alle Pasteten mit Prosciutto zubereitet. Dabei verwende ich keine Konservierungs- und Festigungsmittel. In meiner speziellen Pasteten-Küchenabteilung werden die Rezepturen entwickelt, und ich experimentiere nach handschriftlichen Ideenskizzen, bis sie den Ansprüchen meiner Zunge und meinem Haus entsprechen“, berichtet der gebürtige Halleiner, der sich bei der Herstellung von Pasteten und Terrinen auch künstlerisch entfalten kann.

Pasteten-Vielfalt und ein Tipp des Wirtes

Wer die Wahl hat, hat die Qual. Auf der Karte des Hohlwegwirtes sind unter anderem die schottische Räucherlachsastete mit Honigsensauce (11,90 Euro), die Krebschwanzpastete mit Cocktailsauce (10,50 Euro), die Makrelenpastete mit Sauerrahm (10,50 Euro), die Wildpastete mit Kriecherlmarmelade (9,40 Euro), die Mufflonrückenpastete mit Knoblauchmayonnaise (11,50 Euro), die Lammrückenpastete mit Basilikumpesto (10,90 Euro),

gangspunkt für zahlreiche Wanderungen und Besichtigungstouren. Zur Stadt Salzburg ist es auch nicht weit.

die Kalbsbriespastete mit Sweet Chilli (9,60 Euro), die Kalbsrückenpastete mit Cognacrosinen und Feigensenf (11,- Euro) sowie die Bachforellenpastete mit Sauerrahm und Forellenkaviar (10,- Euro) zu finden.

Freilich gibt es noch andere Schmankerln, die das Genießerherz höher schlagen lassen. Dazu gehört das Beuschel vom Kalb mit Mini-Speckknödel (14,90 Euro), das geschmorte Kalbsbackerl mit Zucchini-Paprikagemüse und Salbei-Couscous (24,50 Euro) oder das Rückensteak vom Babybeef mit Madeira-Pfefferrahmsauce und dazu junges Gemüse mit Rosmarinerdäpfeln (28,50 Euro).

Für den Abschluss hält der Wirt noch ein Schmankerl parat. „Aufgrund der Geschmacksintensität gebe ich immer den Rat, die französische Gänseleberterrine mit Trüffelkern, umrahmt von Weingelee (19,- Euro) als Abrundung der Mahlzeit zu wählen“, spricht der Wirt aus Erfahrung, der zu all seinen Speisen ein gutes Tröpfel aus der Weinkarte mit mehr als 200 Weinen anbieten kann.

Und wenn wir schon bei der kaiserlich und königlichen Poststation waren: Die ist zwar Geschichte. Wer jedoch beim Hohlwegwirt verweilen möchte, kann dies gern im Kaiser-Franz-Joseph-Zimmer tun. Die Einrichtung besteht aus Zirbenholz des Jahres 1890. Da lebte der Kaiser noch bis 1916. In den Zimmern des Hohlwegwirtes lebt er weiter.

Rehrücken-Terrine

Zutaten:

500 g ausgelöstes Rehrückenfleisch, 250 g Rehnuss in Würfeln, 250 g Geselchtes in Würfeln, 250 g Schweinefleisch, 250 g Kalbfleisch, 250 g Rehbauchlappen, 250 g fetter Bauchspeck, 1 Liter Obers, Eiswürfel, Salz, Pfeffer, Muskatblüte, Wacholderbeeren, Walnüsse, Pistazien, Wacholderschnaps

Zubereitung:

Eine trapezförmige Kastenform mit Aluminiumfolie einkleiden und mit Speck auslegen. Rehrückenfleisch würzen, rosa anbraten und mit Wacholderschnaps beträufeln. Rehnuss anbraten und auskühlen lassen.

Für die Farce Rehbauchlappen, Kalb- und Schweinefleisch in kleine Stücke schneiden, mit Gewürzen und Eiswürfeln im Kutter pürieren, Obers und Wacholderschnaps hinzufügen. Mit der Farce die Innenseite der Kastenform 0,5 cm dick bestreichen und mit ca. der Hälfte von Walnüssen, Pistazien, Rehnusswürfeln und Geselchtem belegen. Rehrücken – in Farce gehüllt und in Speck gewickelt – in die Mitte legen und herum die restlichen Nüsse und Fleisch verteilen. Mit der restlichen Farce bedecken. Im Wasserbad ca. 1,5 Stunden bei 180 Grad garen. Dann Pastetenform beschweren und 12 Stunden erkalten lassen. Noch einmal 12 Stunden ruhen lassen. In Scheiben schneiden und servieren.

Getränke-Tipp:

Panta Rhei – trockener Rotwein, Weingut Christa und Rudolf Salz, Illmitz (B), 13,5 Vol%, 35 Euro, 0,75 l; Cuvée aus den Sorten Zweigelt und Pinot Noir. 15 Monate im Barriquefass gelagert. Harmonischer Wein mit angenehmem Duft nach roten Beeren.

